

Dalbach

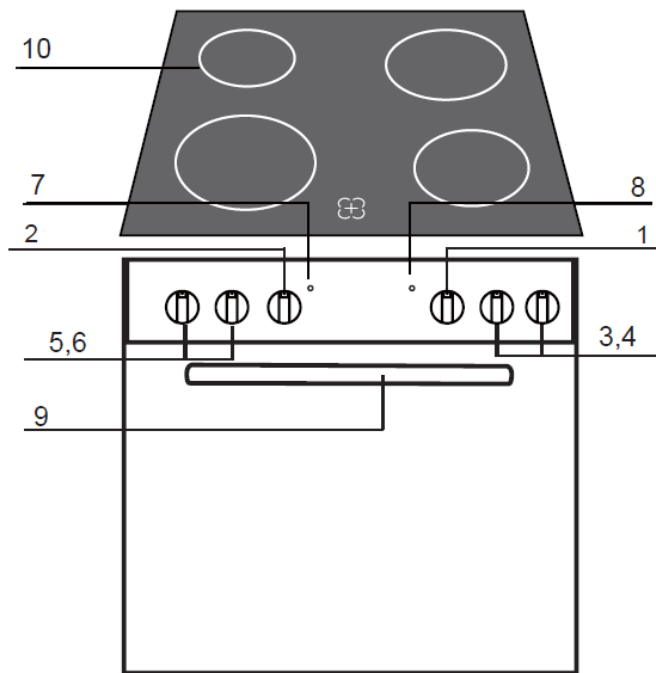
Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld

HE01

KFH60-01

Gebrauchs- und
Montageanweisung

Geräte kennenlernen



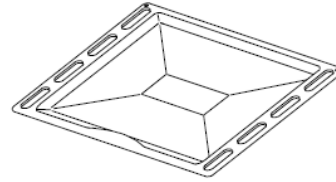
Position	Beschreibung
1	Temperaturregler Backofen
2	Funktionswähler
3	Temp. Kochplatte
4	Temp. Kochplatte
5	Temp. Kochplatte
6	Temp. Kochplatte
7	Signal Licht Ofen-Temperatur
8	Signal Licht Kochplatten-Temperatur
9	Backofentürgriff
10	Kochplattenrahmen

Zubehör für Einbau

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



Grillrost



Backblech

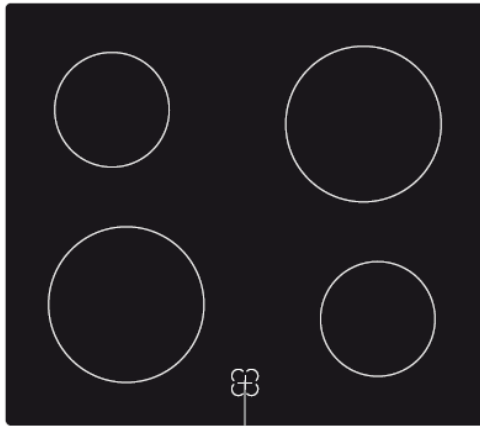


Abbildung 1 Restwärmeanzeige



Abbildung 2 Bedienfeld

Einleitung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

¹ Kundendienst Tel. +49 2944 9716-760

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	7
1.1	Sicherheit und Verantwortung	8
1.2	Sicherheit und Warnungen	9
1.3	Geräte auspacken	10
2	Einbau-/Installationsanweisung	11
2.1	Der richtige Einbauort.....	12
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten	14
2.3	Glaskeramikkochfeld einbauen.....	15
2.4	Backofen einbauen	17
2.5	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	18
3	Erstinbetriebnahme	19
4	Betrieb	20
4.1	Funktionen Backofen	20
4.2	Backofen bedienen	21
4.2.1	Geeignetes Kochgeschirr.....	22
5	Reinigung und Wartung	24
5.1	Backofentür aushängen	26
5.2	Leuchtmittel auswechseln	27
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	28
7	Kundendienst	31
8	Garantiebedingungen	32
9	Technische Daten.....	33
10	Altgeräte entsorgen.....	34
11	For your safety	38
11.1	Safety and responsibility	39
11.2	Safety and warnings.....	40
11.3	Unpacking the appliances.....	41
12	Installation instructions.....	42
12.1	The right installation location.....	43
12.2	Preparing the appliances for installation	45
12.3	Installing the glass ceramic hob	46
12.4	Installing the oven	48
12.5	Remove oven and glass ceramic hob	49
13	Using for the first time	50
14	Operation.....	51
14.1	Oven functions	51
14.2	Operating the oven	52
14.2.1	Suitable cookware.....	53
15	Cleaning and service	55

15.1	Removing the oven door	57
15.2	Replacing the lamp	58
16	Practical tips for cooking and baking/roasting	59
17	After Sales Service	62
18	Warranty terms	63
19	Technical data	64
20	Disposal of old appliances	65

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

**GEFAHR**

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

**WARNUNG**

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

**VORSICHT**

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

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

**TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG****VERBRÜHUNGSGEFAHR**

1.1 Sicherheit und Verantwortung



GEFAHR



TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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



GEFAHR

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

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

1.2 Sicherheit und Warnungen



WARNUNG



BRANDGEFAHR DURCH UNSACHGEMÄßE VERWENDUNG!

- Niemals Gegenstände auf die Kochfläche lagern.
 - Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
 - Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich verformen oder entzünden.
 - Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
 - Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
- Besondere Vorsicht beim Braten:
 - Öl und Fett können sich entzünden.
- Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.**



WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN!

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

1.3 Geräte auspacken

ACHTUNG

Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte durch scharfe Kanten!

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

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!

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

**Verpackungs-material
Umweltgerecht
entsorgen**



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

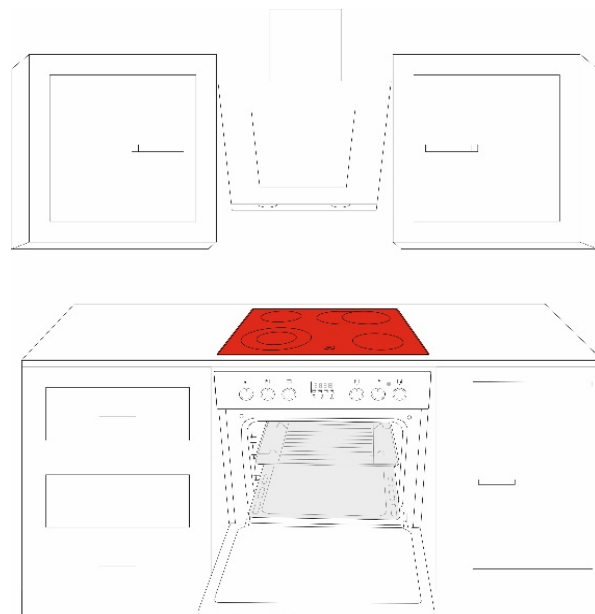


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld

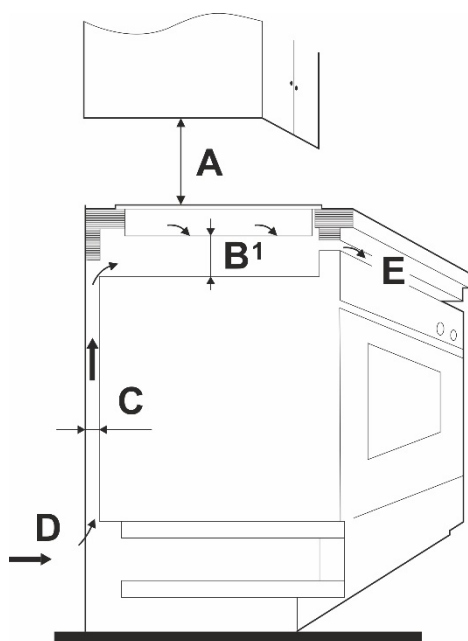


Abbildung 4 mit Wärmequelle

A760mm_B1 50 mm / 50 mm min
C 20mm min_
D Lufteinlass_
E Luftauslass min 5mm

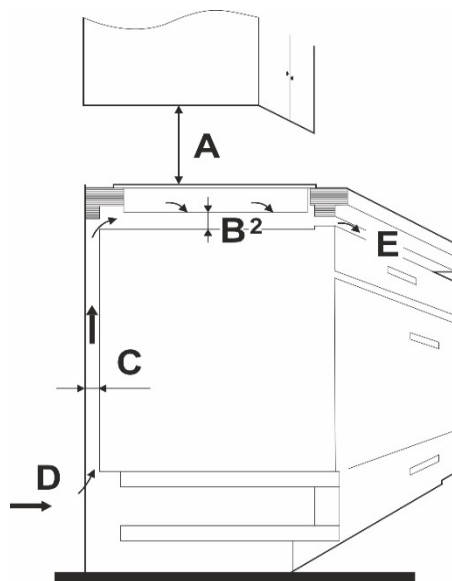


Abbildung 3 Ohne Wärmequelle

A760mm_B2 15 mm / 50 mm min_
C 20mm min
D Lufteinlass
E Luftauslass min 5mm

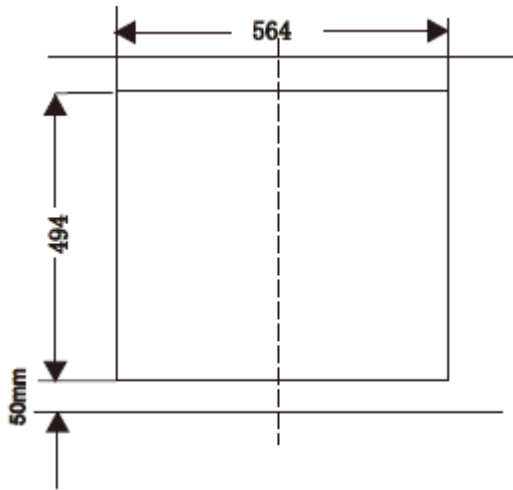


Abbildung 5 Ausschnitt Arbeitsplatte

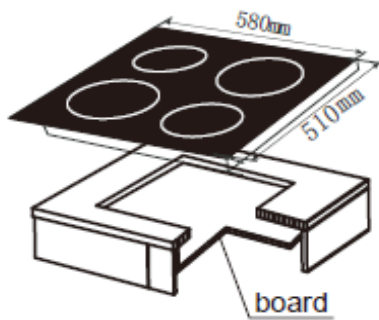
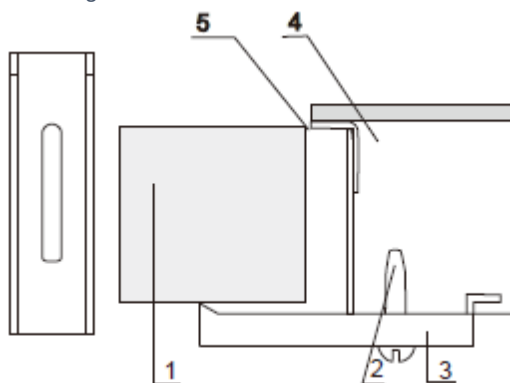


Abbildung 6 Glaskeramikkochfeld

Abbildung 7 Backofen seitliche

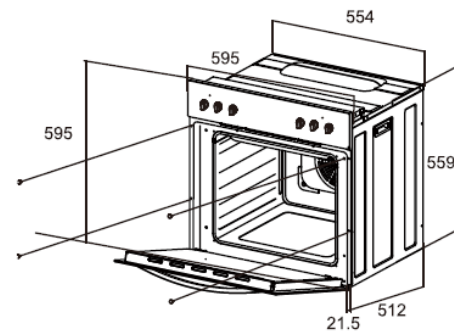


Alle Masse sind mm

Arbeitsplatte gemäß Massskitze
564 x 494 mm aussägen

Glaskeramikkochfeld
Außenmaß (Rahmen)

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!

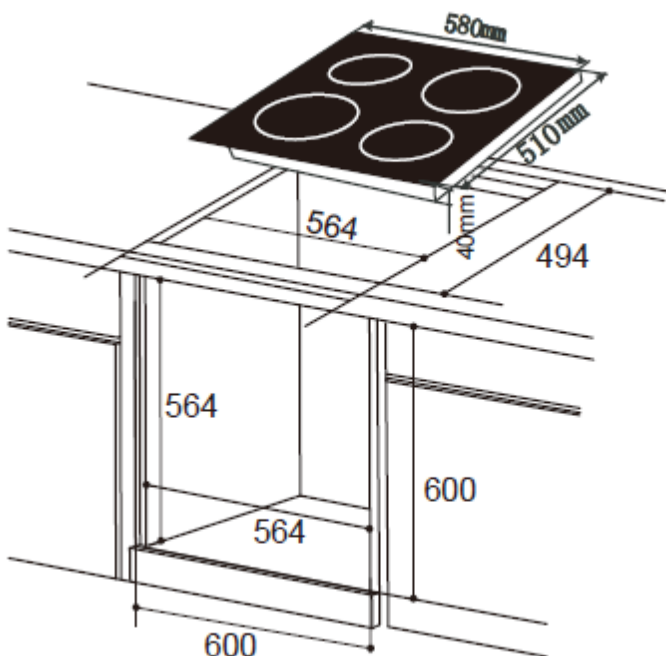
- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

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



Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 30 mm dick sein.
- Das Glaskeramikkochfeld muss waagerecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.

Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11³ mind. 100 °C.

2.3 Glaskeramikkochfeld einbauen

Beim einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

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

Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

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

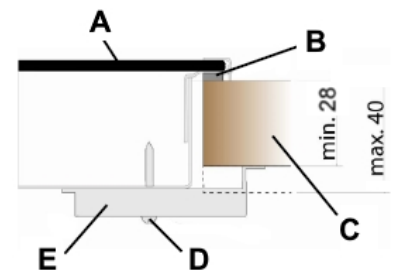


Abbildung 7 Querschnitt
eingebautes
Glaskeramikkochfeld
A Glaskeramikkochfeld
B Dichtung
C Arbeitsplatte
D Schraube
E Halteklammer

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.

³ Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

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

WICHTIG

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

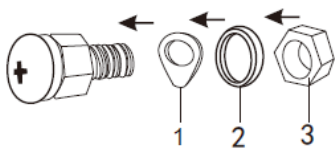
Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

Erdungsleiter

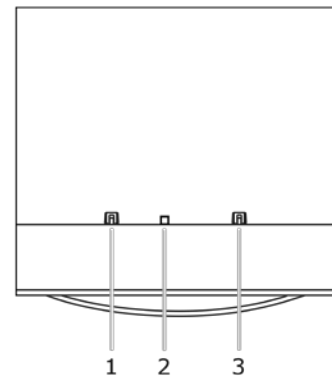
ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschliessen.



Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

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



1 rot; 2 E Erde; 3 weiss

Abbildung 8 Backofen-Oberkante

Symbol Neutralleiter

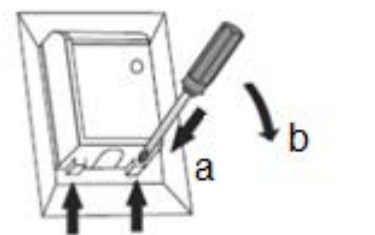


Abbildung 9 Netzanschlussdose

⁴ Kundendienst +49 2944 9169760

Empfehlung Anschluss 3 Phasen (N3)

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

2.4 Backofen einbauen

WARNUNG



TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

Backofen an das Stromnetz anschließen.

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

Endkontrolle

Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

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

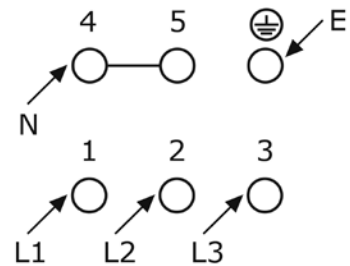
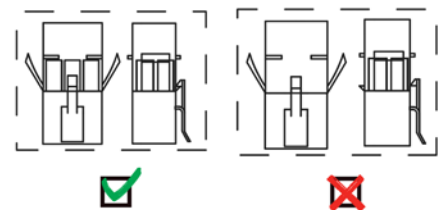


Abbildung 10 3 Phasen N3



Korrekt

falsch

Abbildung 12 Steckanschluss Kochfeld zum Backofen

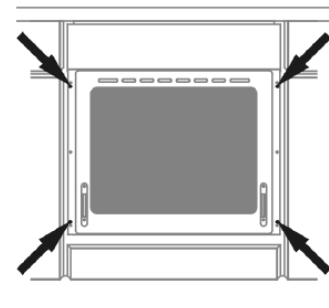


Abbildung 11 Backofen

2.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen



WARNUNG



TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

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

**Um den
Backofen
auszubauen:**

ACHTUNG

Sachschaden!

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

Das

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

3 Erstinbetriebnahme

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

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0°C.
2. Die Zubehöerteile 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.

Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

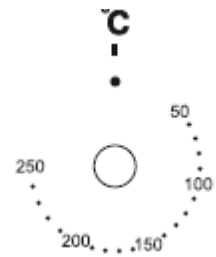
- Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel; Oberfläche wird beschädigt.

4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

Backofen Temperaturregler

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



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

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



Unter- und Oberhitze

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



Unterhitze

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

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



Oberhitze

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

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



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

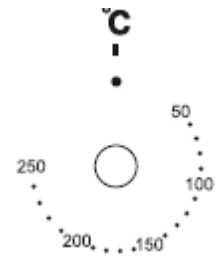
leuchtet solange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.

Das Einschalten des Backofens wird über Kontrollleuchte signalisiert gelb.

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

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

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



☐ Betriebsanzeige
(Heizvorgang im
Backofen)

Glaskeramikkochfeld bedienen

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



WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

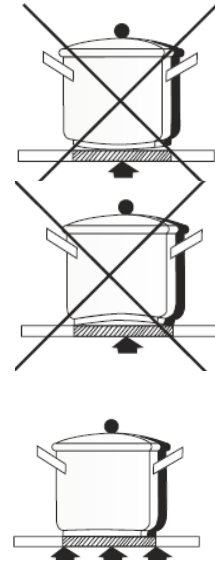
Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

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

4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

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

Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden
 Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten“
 Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.



Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNG DES GLASKERAMIKKOCHFELDES DURCH RAUE TOPFBÖDEN.

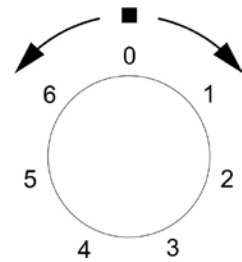
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

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“.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

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

Einschalten des**Kochfeldes**

Die 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 (Restwärmeanzeige) und erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Ausschalten des Glaskeramikkochfeldes

Den Energieregler auf „0“ drehen.

5 Reinigung und Wartung

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



WARNUNG

UNDICHTIGKEITEN AM GLASKERAMIKKOCHFELD UND BACKOFEN

STROMSCHLAGGEFAHR!

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



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.

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



VORSICHT

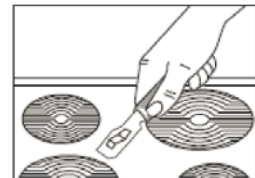
SCHNITTVERLETZUNG BEI DER BENUTZUNG VON RASIERKLINGENSCHABERN.

- Rasierklingen äusserst scharf



VORSICHT

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



Glaskeramikkochfeld

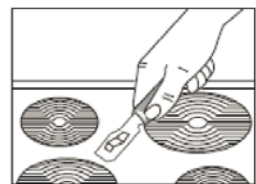
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

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

Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

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.

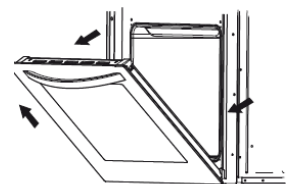


Abbildung 13 Backofentür
1

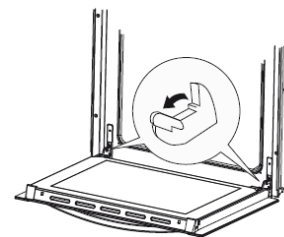


Abbildung 14 Backofentür 2

Innere Glasplatte reinigen

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

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

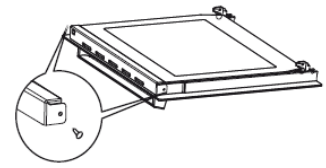


Abbildung15 Glasplatte

5.2 Leuchtmittel auswechseln

Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

Spannung: 230V

Leistung: **25W**

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

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

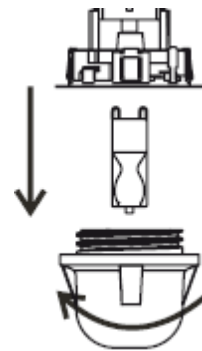


Abbildung16
Innenbeleuchtung

6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

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

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

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

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

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

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

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

7 Kundendienst

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



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

Kundendienst Adresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Deutschland: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Andere: +492944-9716733

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

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

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

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

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

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

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

8 Garantiebedingungen

Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

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

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille-Schäden und evtl.

Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Dalbach - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

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

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

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

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

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

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

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

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

9 Technische Daten

Marke		Dalbach
Modell		HE01 KFH60-01
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	8350
Anschlussleistung Ofen	W	2350
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x595x558
Gewicht, unverpackt	kg	28,5
EAN Nr. Backofen		4016572411515
EAN Nr. Kochfeld		4016572411522

*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.

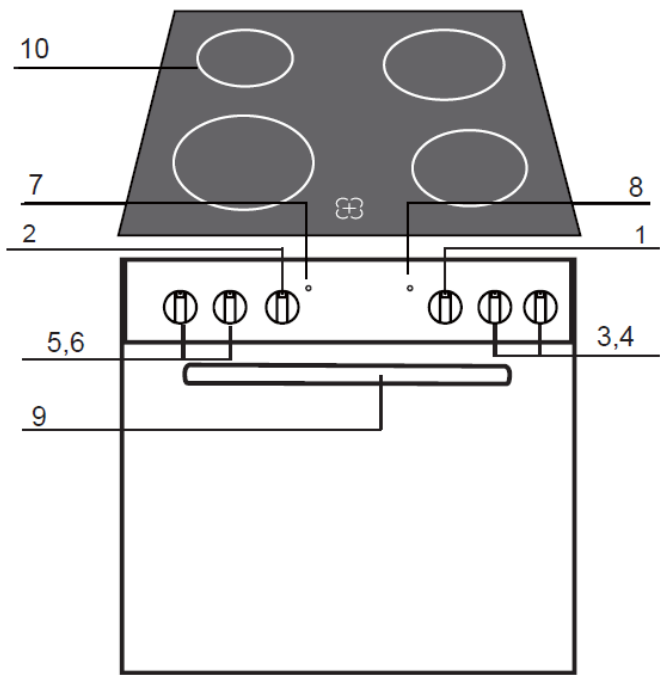
Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

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.

Getting to know your appliances



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

Accessories for installation

-Oven 4 screws ST4.2x26 mm

-Hob 4 screws ST4.2x32 mm

4x retaining clamps and sealing tape

2x bridges (not to be used for the recommended connection)

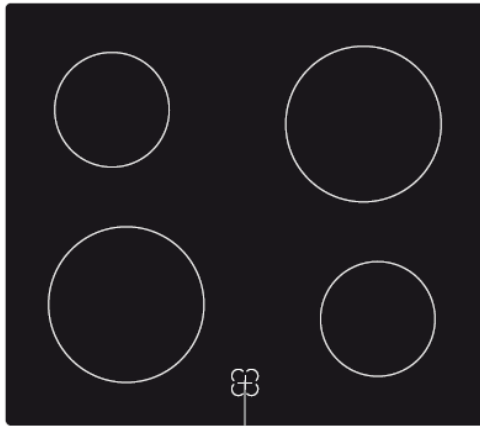
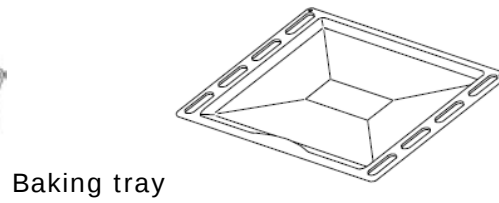


Figure 5 Residual heat indicator



Figure 6 Control panel

Introduction

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

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

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

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

Intended use

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

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

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

11 For your safety

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual 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

Explanation of the safety warnings



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



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



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

ATTENTION

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

**ELECTROCUTION HAZARD****RISK OF SCALDING**

11.1 Safety and responsibility



DANGER



ELECTROCUTION HAZARD!

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



DANGER

SAFETY OF VULNERABLE PERSONS: CHILDREN AND PERSONS WITH LIMITED APTITUDE

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

11.2 Safety and warnings



WARNING



FIRE HAZARD DUE TO IMPROPER USE!

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

Never try to extinguish burning oil or fat with water.



WARNING



RISK OF BURNING ON HOT SURFACES!

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

11.3 Unpacking the appliances

ATTENTION

DANGER OF CUTS DUE TO DAMAGED SHARP EDGES!

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

Transport instructions



CAUTION

RISK OF INJURY DUE TO IMPROPER REPAIRS!

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

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



Inspect the appliance for transport damage.

ATTENTION

The packaging materials must be undamaged.

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

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.

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

12 Installation instructions

Important information for the user

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

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



DANGER



ELECTROCUTION HAZARD!

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



CAUTION

AVOID DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

12.1 The right installation location



Figure 1 Oven position

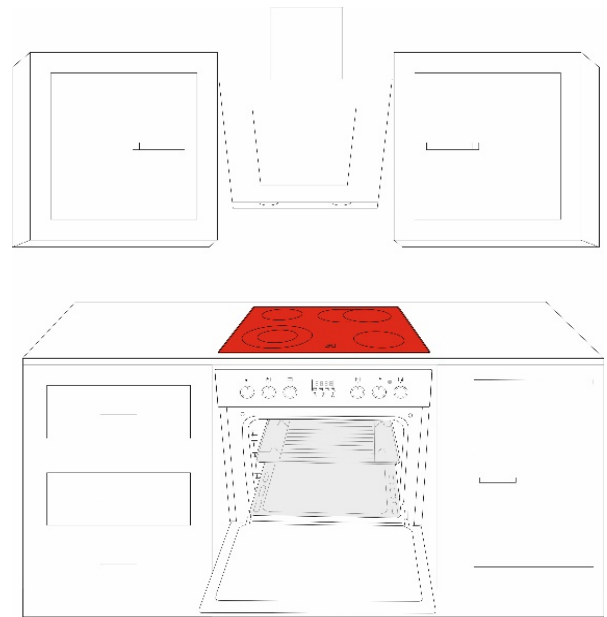


Figure 2 Glass ceramic hob position

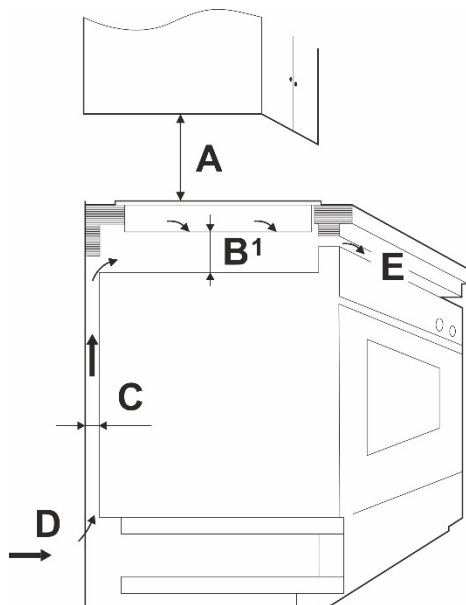


Figure 7 Without heat source

A 760 mm min_
C 20 mm min_
D Air inlet_
E air outlet min 5 mm

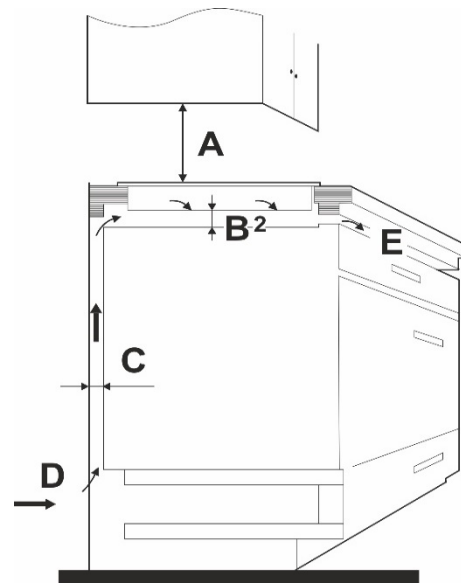


Figure 8 Without heat source

A 760 mm min_
B2 15 mm min_
C 20 mm min_
D Air inlet_
E air outlet min 5 mm

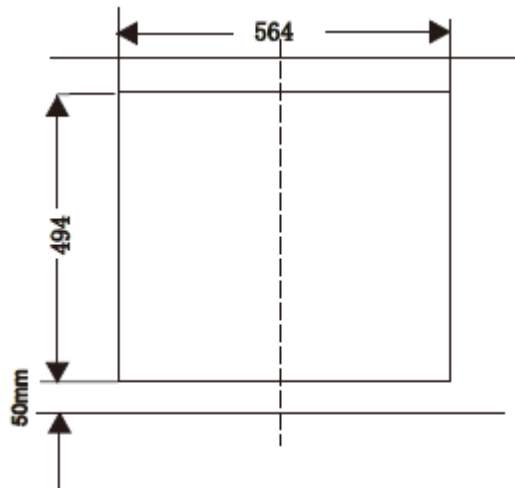


Figure 5 Worktop section

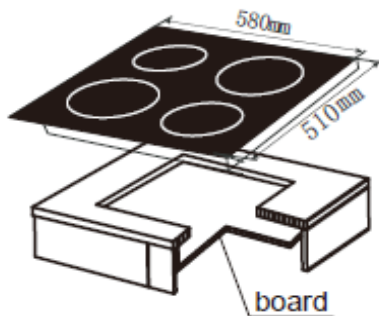
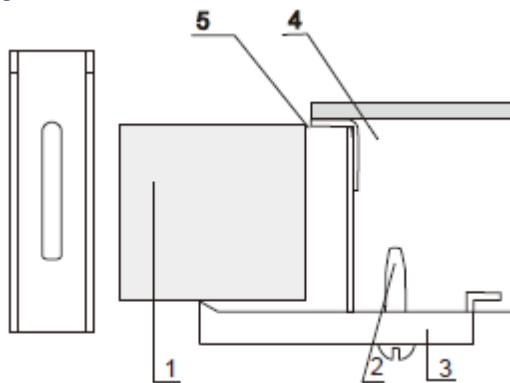


Figure 6 Glass ceramic hob

Figure 7 Side of oven



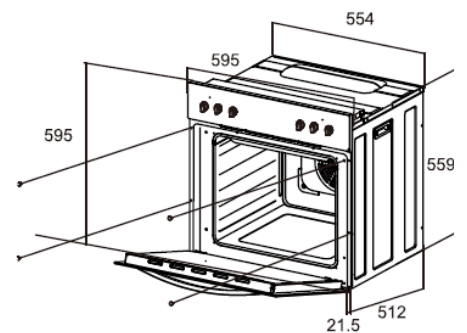
All dimensions in mm

Saw out worktop according to dimensions 564 x 494 mm

Glass Ceramic Hob

Outer dimensions (frame)

Oven dimensions in mm



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!

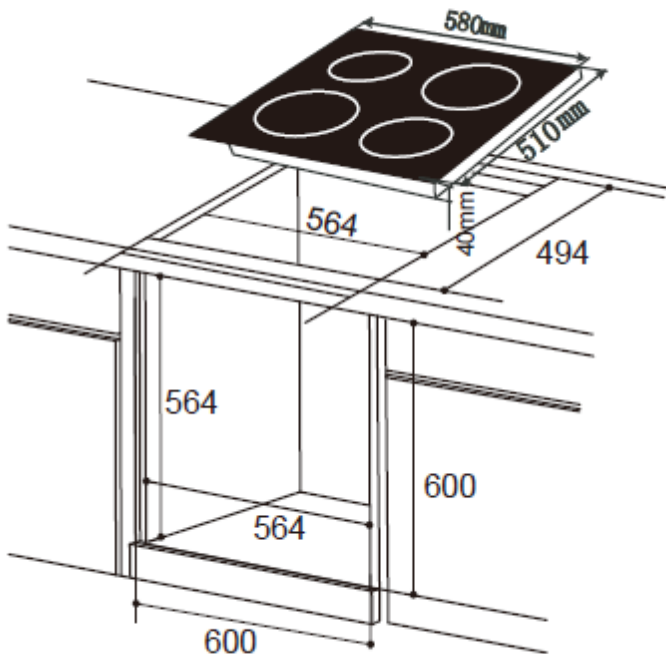
- Do not install the appliance on yachts or in caravans.



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!



Preparing the worktop

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

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

12.3 Installing the glass ceramic hob

Observe the following when installing the glass ceramic hob.

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

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

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

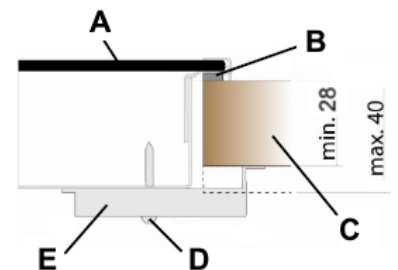


Fig. 7 Cross-section of installed glass ceramic hob
 A Glass ceramic hob
 B Seal
 C Worktop
 D Screw
 E Retaining clamp

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.

⁷ Further information can be obtained from the kitchen manufacturer

Electrical connection

Notes for the electrician

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

IMPORTANT

For a connection variant other than 3 phases, please contact

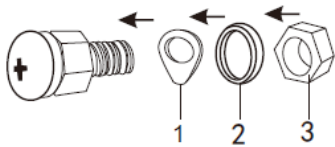
⁸After Sales Service.

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

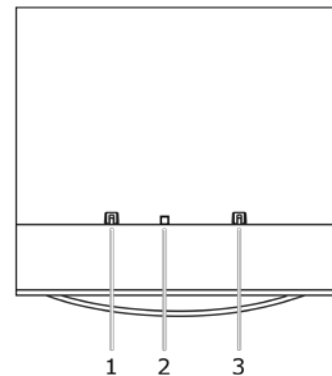
The connection cable is fixed in the cable clamp.

ATTENTION

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



Earthing



1 red; 2 E earth; 3 white

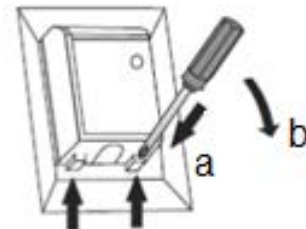
Figure 8 Top edge of oven

conductor

Mains power socket open/close

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

Neutral conductor symbol



Mains power socket

Figure 9

⁸ After Sales Service +49 2944 9169760

Recommended connection 3 phases (N3)

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

12.4 Installing the oven



WARNING



ELECTROCUTION HAZARD!

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

Connect the oven to the mains power supply.

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

Final inspection

Set all switches on the cooker to "0"

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

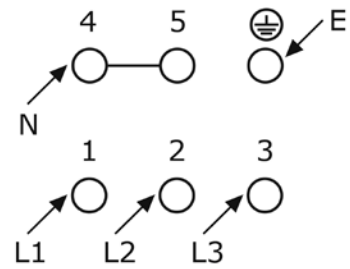
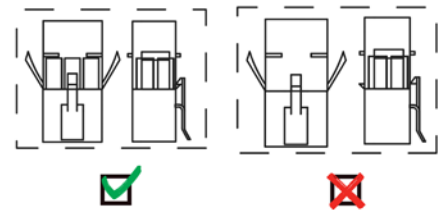


Figure 10 3 phases N3



Correct

incorrect

Figure 12 Hob to oven plug connection

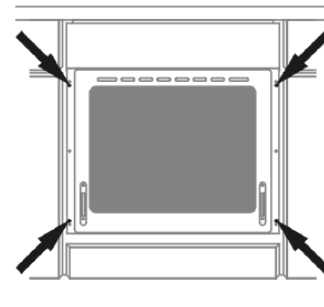


Figure 11 Oven

12.5 Remove oven and glass ceramic hob



WARNING



ELECTROCUTION HAZARD

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

To remove the oven:

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

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

Once bonded to

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

13 Using for the first time

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

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

ATTENTION

RISK OF DAMAGE!

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

14 Operation

14.1 Oven functions

Oven temperature regulator

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

Independent oven lighting

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

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

Heating from above and below

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

Heating from below

In this position, heating takes place only with heating from below.

The heat comes from the lower heating element.

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

Heating from above

In this position, heating takes place only with heating from above.

The heat comes from the upper heating element.

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



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.

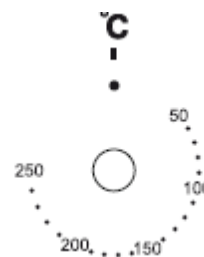
A yellow control light signals when the oven is switched on. During baking, the operation indicator switches on and off at times (thermostat function of the oven).

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".

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.



 Operation indicator (heating process in the oven)



WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES OF THE GLASS CERAMIC HOB!

The cooking zones and the surrounding area get very hot.

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

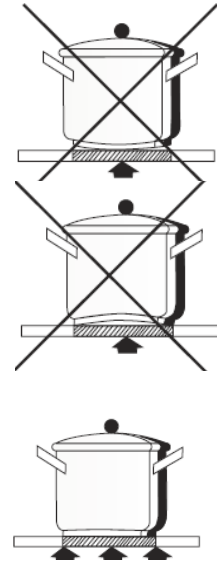
14.2.1 Suitable cookware

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.



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 maintenance'.

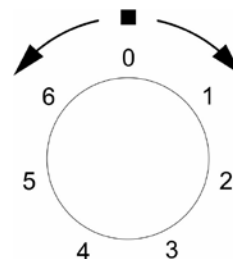
ATTENTION

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

Use only undamaged cookware.

Power levels (L levels) of the energy controllers

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



Switching on the hob

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

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

Switching off the glass ceramic hob

Turn the energy controller to "0".

15 Cleaning and service

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



WARNING

LEAKS AT THE GLASS CERAMIC HOB AND OVEN

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



CAUTION

RISK OF SCALDING FROM HOT WATER DURING CLEANING.

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



CAUTION

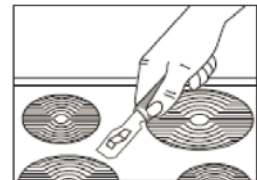
RISK OF CUTTING INJURIES WHEN USING RAZOR-BLADE SCRAPERS!

- Razor blades are extremely sharp.



CAUTION

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



Glass ceramic hob

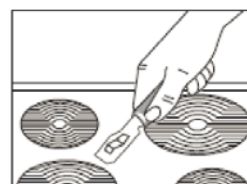
Clean the glass ceramic hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.

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.

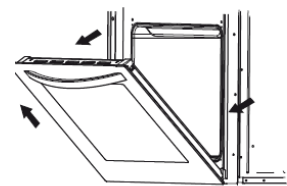


Figure 13 Oven door 1

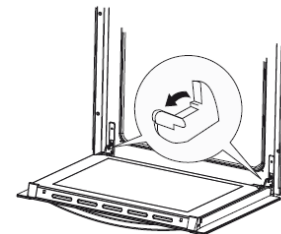


Figure 14 Oven door 2

Cleaning the inner glass plate

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

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

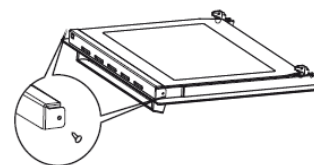


Figure 14 Glass plate

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.

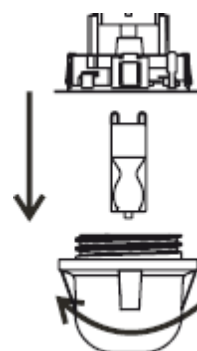


Figure 16 Interior lighting

16 Practical tips for cooking and baking/roasting

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

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

Oven function: Heating from above and below

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

Practical tips for roasting meat

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

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

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

17 After Sales Service

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



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

After Sales Service address

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANY

Germany: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Other: +492944-9716733

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

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

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

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

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

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

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

18 Warranty terms

Warranty terms

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

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, defects in the appliance are remedied free of charge on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

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

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

Scope of the defect remedy

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

The warranty does not cover:

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

Scope

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

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

For repairs outside the warranty period:

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

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

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

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

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

19 Technical data

Brand		Dalbach
Model		HE01 KFH60-01
Voltage / frequency	V/Hz	380-415 / 50
Total connected load	W	8350
Stove connected load	W	2350
Baking light power	W	25
Hob dimensions, unpacked	mm WxDxH	595x595x558
Weight unpacked	kg	28,5
EAN No. of oven		4016572411515
EAN No. of hob		4016572411522

* 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

HE01_KFH60-01_D0-0_DE-EN_2020-12

Dalbach

Conjunto de horno empotrable
con encimera vitrocerámica

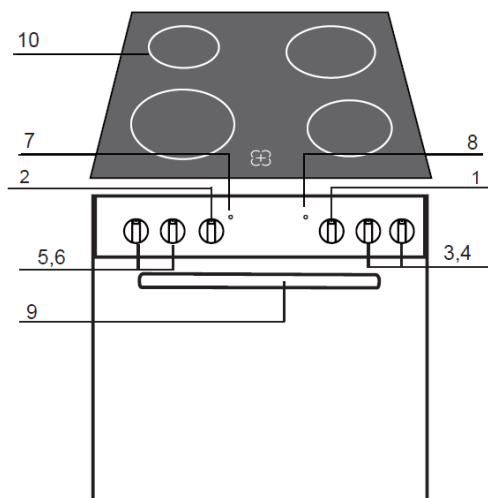
Set forno da incasso
con piano di cottura in vetroceramica

HE-01

KFH60-01

Istruzioni per l'uso e
Istruzioni di montaggio

Conocer el aparato



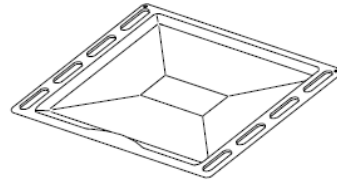
Posición	Descripción
1	Termostato del horno
2	Selector de función
3	Temp. encimera de cocción
4	Temp. encimera de cocción
5	Temp. encimera de cocción
6	Temp. encimera de cocción
7	Señal luminosa temperatura del horno
8	Señal luminosa temperatura de la encimera de cocción
9	Asa de la puerta del horno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

Accesorios para la instalación

- Horno 4 tornillos ST4.2x26 mm
- Encimera de cocción 4 tornillos ST4.2x32 mm
- 4 abrazaderas de sujeción y cinta selladora
- 2 puentes (no utilizar para la conexión recomendada)



Rejilla de hornear



Bandeja de hornear

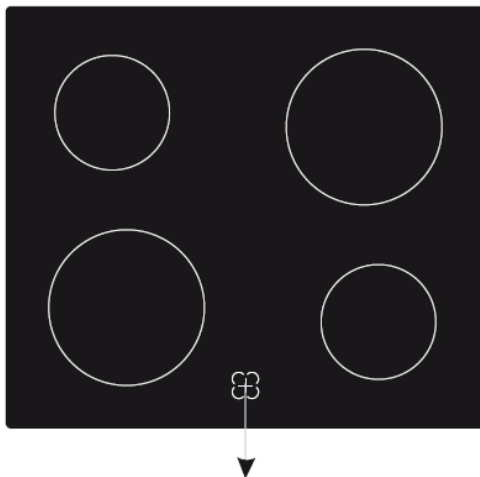


Figura 1 Indicador de calor residual

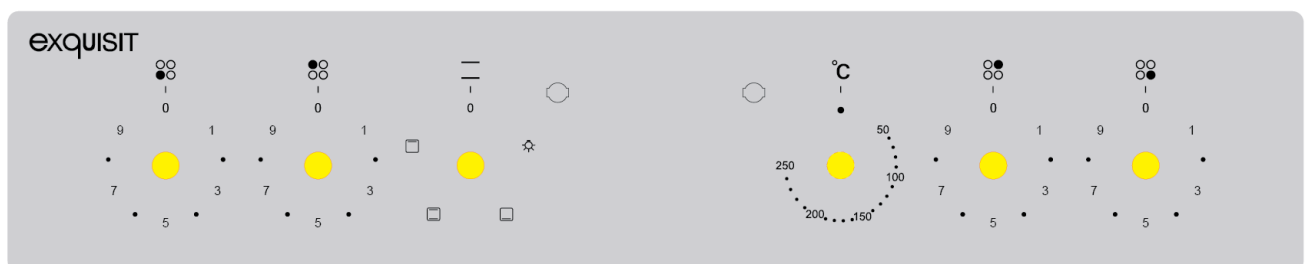


Figura 2 Panel de mandos

Introducción

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

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

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

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

Uso previsto

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

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

¹ Servicio de atención al cliente Tel. +49 2944 9716-791

Índice de contenidos

2.2	Preparar los aparatos para su montaje	13
2.3	Montar la encimera vitrocerámica	14
2.4	Instalación del horno	16
2.5	Desmontaje del horno y de la encimera vitrocerámica.....	17
5.1	Desmontar la puerta del horno.....	24
6	Consejos prácticos para cocinar y hornear / asar	26
7	Servicio de atención al cliente	29
8	Términos de garantía	30
9	Datos técnicos	31
10	Desechar aparatos viejos	32
11	Per la vostra sicurezza.....	36
11.1	Sicurezza e responsabilità.....	37
11.2	Sicurezza e avvertenze	38
11.3	Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio.....	39
12	Istruzioni di installazione/montaggio.....	40
12.1	Il corretto luogo di montaggio	41
12.2	Preparare gli apparecchi per il montaggio.....	43
12.3	Montare il piano di cottura in vetroceramica	44
12.4	Montare il forno	46
12.5	Smontare il forno e il piano di cottura in vetroceramica	47
13	Prima messa in funzione	48
14	Funzionamento	49
14.1	Funzioni del forno.....	49
14.2	Funzionamento del forno	50
14.2.1	Pentole adatte.....	51
15	Pulizia e manutenzione	53
15.1	Smontare lo sportello del forno.....	55
15.2	Sostituire la lampadina.....	56
16	Indicazioni utili per cuocere e arrostitire.....	57
17	Servizio clienti.....	60
18	Condizioni di garanzia	61
19	Dati tecnici	62
20	Smaltimento di apparecchi vecchi.....	63

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

Explicación de las instrucciones de seguridad

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

ATENCIÓN

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



Peligro de muerte por descarga eléctrica

Peligro de escaldadura



1.1 Seguridad y responsabilidad

PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!



No toque nunca un aparato eléctrico con las manos o los pies mojados o si está descalzo.

Un cable de alimentación eléctrica dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente.

No siga utilizando el aparato si las conexiones de enchufe o del enchufe están dañadas.

Si no se puede apagar la encimera de cocción por un defecto:

desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad de la casa

llame al servicio de atención al cliente

PELIGRO

Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con discapacidad

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos previos si:

son supervisados o si son instruidos en el uso seguro del aparato

han comprendido los peligros vinculados al mismo.

No está permitido que los niños jueguen con el aparato.

¡Mantenga a los niños lejos del aparato!

Los niños no deben limpiar el aparato.

Peligro de lesiones a causa de procedimientos de limpieza específicos.

1.2 Seguridad y advertencias

 ADVERTENCIA**¡Peligro de incendio a causa de un uso indebido!**

- No deje nunca objetos sobre la superficie de cocción.
- No almacene en ningún caso objetos fácilmente inflamables encima ni debajo del aparato.
 - Los objetos pueden deformarse o prenderse fuego en caso de encendido inadvertido del aparato.
- No deje láminas de papel de aluminio o plásticos sobre las encimeras de cocción.
- Mantenga lejos de la encimera de cocción caliente todo aquello que se pueda derretir, p. ej. plásticos, láminas y en especial azúcar y alimentos con alto contenido del mismo.

Mantenga los aparatos eléctricos alejados de las encimeras de cocción calientes.

- Tenga especial precaución al freír:
- El aceite y la grasa se pueden prender fuego.

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

 ADVERTENCIA**¡Peligro de quemaduras a causa de superficies calientes!**

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

1.3 Desembalar los aparatos

ATENCIÓN

Peligro de cortes por daños causados por cantos afilados

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

Advertencias de transporte

Compruebe si el aparato presenta daños causados por el transporte

Retirar la protección para el transporte

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

- Retire todas las cintas adhesivas, los rellenos de poliestireno y las películas de plástico.

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.

PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones a causa de reparación inadecuada

- Si un aparato está defectuoso, solo puede ser reparado por electricistas especializados.
- 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 9716-791

2 Instrucciones de montaje e instalación

Información importante para el usuario

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

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

PELIGRO



Peligro de muerte por descarga eléctrica

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

PRECAUCIÓN

¡Prevenga daños materiales!

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

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

2.1 El lugar correcto de instalación

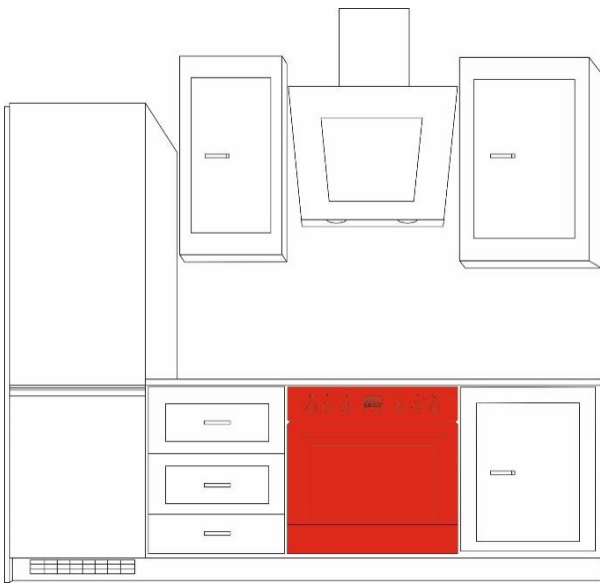


Figura 1 Posición del horno



Figura 2 Posición de la encimera vitrocerámica

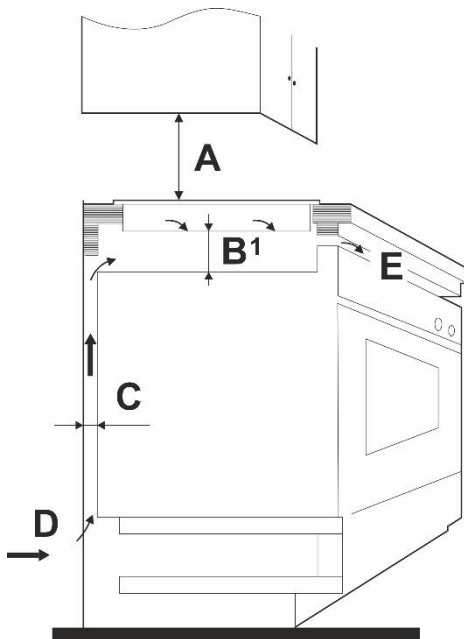


Figura 4 Con fuente de calor

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

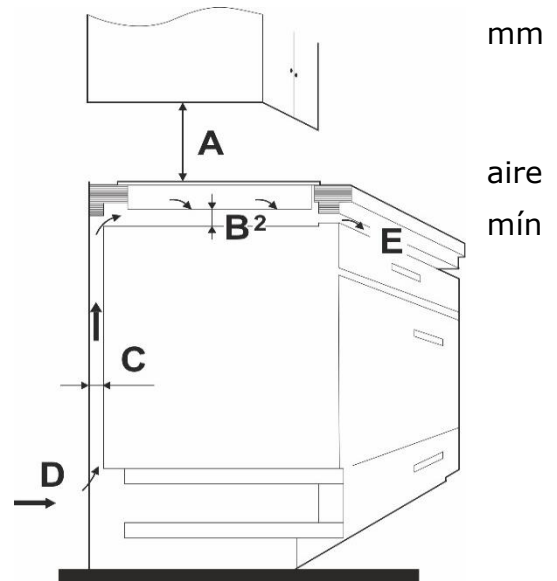


Figura 3 Sin fuente de calor

mm

aire
mín

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

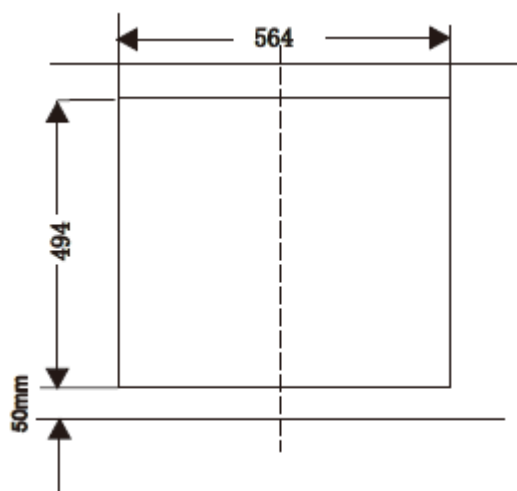


Figura 5 Corte de encimera

Todas las medidas están en mm

Serrar encimera según croquis 564 x 494 mm

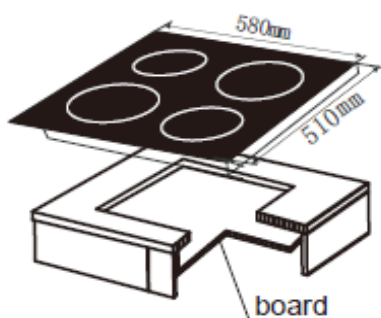


Figura 6 Encimera vitrocerámica

Encimera vitrocerámica

Dimensiones exteriores (marco)

Dimensiones del horno en mm

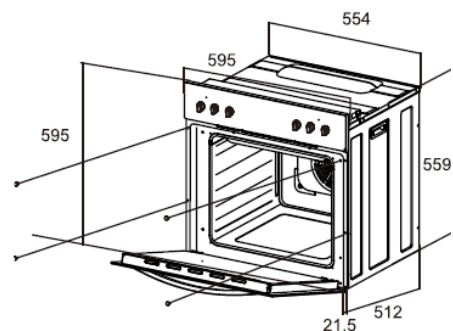
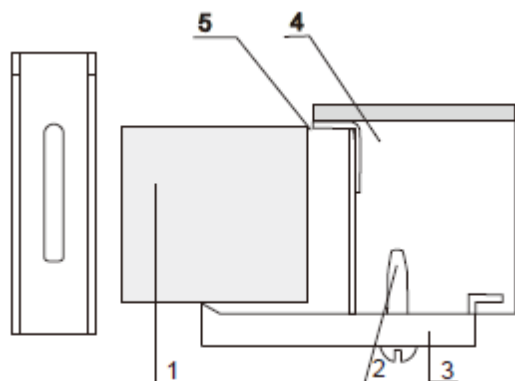


Figura 7 Lateral horno



2.2 Preparar los aparatos para su montaje

Desembalar los aparatos

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

ATENCIÓN

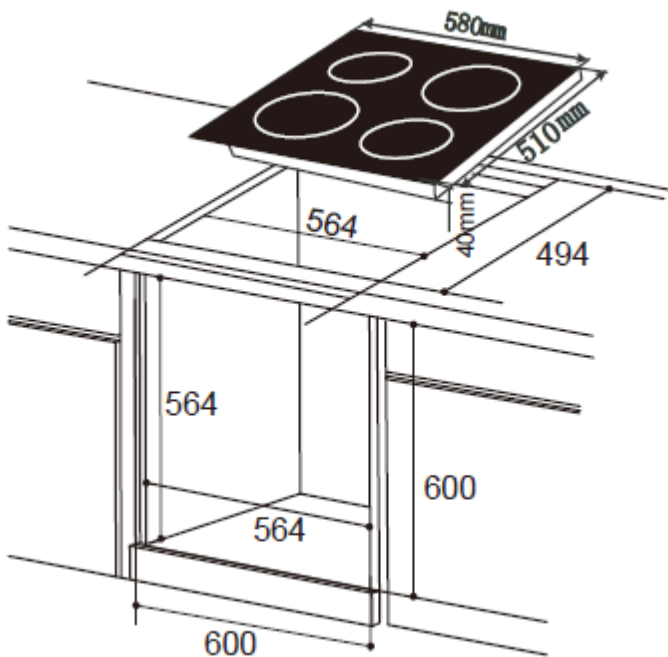
¡Prevenga daños materiales!

→ No instalar el aparato en yates o en caravanas.

⚠ PRECAUCIÓN

¡Lesiones por cortes a causa de placa vitrocerámica rajada!

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



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 sellado frente a derrame de líquidos en el extremo que toque con la pared.

Los cortes deben ser sellados con un barniz especial, caucho de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen debido a la humedad.

La distancia de los cantos cortados de los laterales hasta la pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm.

El corte debe realizarse en el centro del mueble inferior.

Los muebles de cocina, incluyendo el material de soporte, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener una suficiente resistencia al calor en cumplimiento de la norma DIN 68930:2009-11³ de al menos 100 °C.

2.3 Montar la encimera vitrocerámica

Siga las siguientes indicaciones al montar la encimera vitrocerámica.

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

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

- Baje la encimera vitrocerámica lentamente dentro del recorte hasta que apoye.
- Haga presión a lo largo del borde de la encimera vitrocerámica.
- Fije la encimera de cocción a la encimera de trabajo desde abajo con:
 - 4 abrazaderas de sujeción
 - 4 tornillos.
 - 4 tornillos.

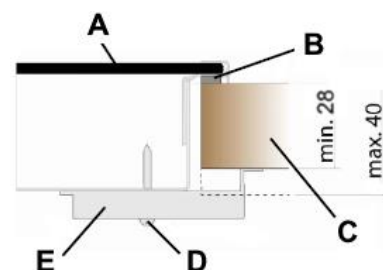


Figura 7 Sección de encimera vitrocerámica montada

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

³ El fabricante de cocinas le podrá proporcionar más información al respecto

Conexión eléctrica

Indicaciones para el electricista

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

IMPORTANTE

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.

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

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

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

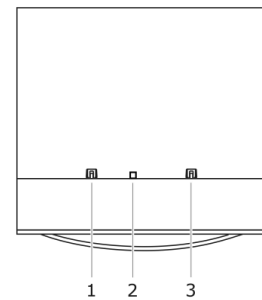
ATENCIÓN

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

Cable de tierra

Abrir / Cerrar **caja de conexiones eléctricas**

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



1 rojo; 2 tierra; 3 blanco

Figura 8 Canto superior del horno

Símbolo de cable neutro

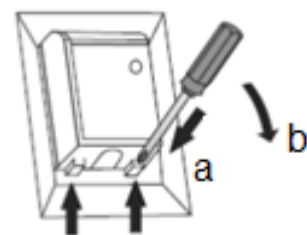
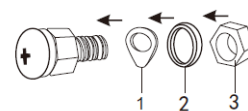


Figura 9 Caja de conexiones eléctricas



⁴ Servicio de atención al cliente +49 2944 9169791

Recomendación de conexión 3 fases (N3)

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

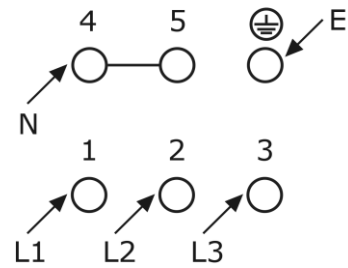


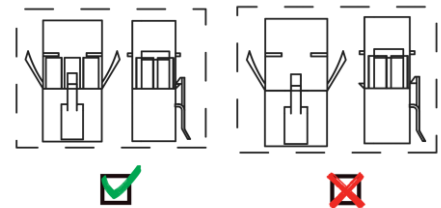
Figura 10 3 fases N3

ADVERTENCIA



¡Peligro de muerte por descarga eléctrica

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



Correcto

Falso

Figura 12 Conexión de enchufe encimera de cocción a 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.
- Conecte el enchufe rojo y blanco de la encimera de cocción con el correspondiente canto superior del horno 1 rojo y 3 blanco. Véase la fig. 8 Canto superior del horno.
- Deslice el horno por completo en el mueble adaptado. Asegúrelo con cuatro tornillos según las posiciones representadas en el croquis de la fig. 11.

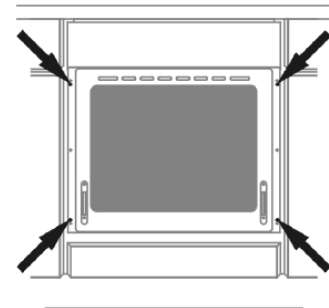


Figura 11 Horno

Control final

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

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

2.5 Desmontaje del horno y de la encimera vitrocerámica

ADVERTENCIA



Peligro de muerte por descarga eléctrica

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

Para desmontar el horno:

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

ATENCIÓN

Daños materiales

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

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

3 Primera puesta en funcionamiento

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

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

ATENCIÓN

Peligro de daños

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

4 Funcionamiento

4.1 Funciones del horno

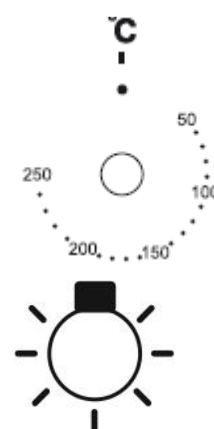
Termostato del horno

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

Iluminación independiente del horno

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

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



Calor inferior y superior

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



Calor inferior

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

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



Calor superior

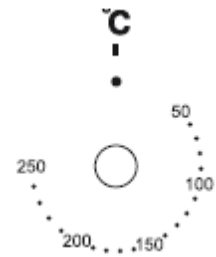
En esta posición, el calentamiento se produce solo con el calor superior. El calor procede de la resistencia superior.

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



4.2 Manejo del horno

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



ATENCIÓN

Peligro de daños

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

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

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

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

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

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

 Indicación de funcionamiento (proceso de calentamiento)

Uso de la encimera vitrocerámica

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

⚠ ADVERTENCIA

¡Quemaduras por superficies calientes de la encimera vitrocerámica!

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

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

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

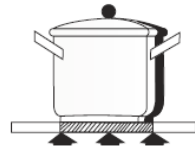
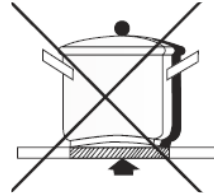
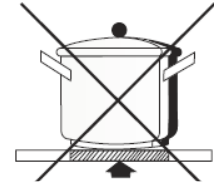
Las ollas y las sartenes deben tener la base lisa y no presentar daños

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

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

4.2.1 Menaje de cocina adecuado

La



ATENCIÓN

Daños en la encimera vitrocerámica por bases de ollas irregulares.

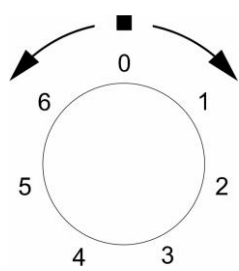
Utilice solo menaje de cocina en perfecto estado.

Limpie la encimera de cocción después de cada uso

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

Niveles de potencia del regulador de energía

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



Encendido de la encimera de cocción

Las zonas de calentamiento se regulan mediante los reguladores de energía del panel de control del aparato empotrable, que permiten 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 correspondiente. Un indicador luminoso se ilumina en cuanto la encimera de cocción alcanza una temperatura de 50 °C (indicador de calor residual) y se apaga cuando se baja de esta temperatura.

Apagar la encimera vitrocerámica

Gire el regulador de energía a «0».

5 Limpieza y mantenimiento

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

ADVERTENCIA

Fugas en la encimera vitrocerámica y en el horno

Peligro de descarga eléctrica

No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar

PRECAUCIÓN

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

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

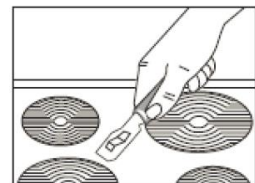
PRECAUCIÓN

Lesiones por cortes por el uso de cuchillas de afeitar.

Las cuchillas de afeitar son extremadamente afiladas

PRECAUCIÓN

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



Encimera vitrocerámica

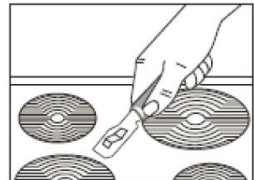
Limpie la encimera vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

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

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

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

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



Horno

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

- Limpieza con vapor:

Vierta 0,25 l de agua (1 vaso) en un cuenco colocado en la primera ranura inferior,

Cierre la puerta del horno,

Gire el termostato del horno a «50 °C» y el selector de función a «Calor inferior»,

Precaliente la cavidad del horno durante unos 30 minutos,

Abra la puerta del horno, pase un trapo o una esponja por el interior de la cavidad del horno y después límpiela con agua templada y detergente.

- Seque la cavidad interior del horno con un paño después de la limpieza.
- Retire la suciedad incrustada con limpiadores especiales para hornos. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante cuando utilice limpiadores especiales para hornos.

5.1 Desmontar la puerta del horno

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

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

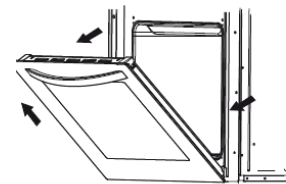


Figura 13 Puerta del horno
1

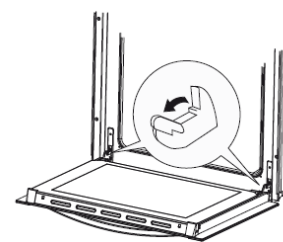


Figura 14 Puerta del horno
2

Limpiar el plato de cristal interior

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

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

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.

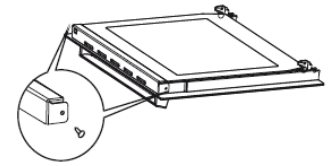


Figura 15 Plato de cristal

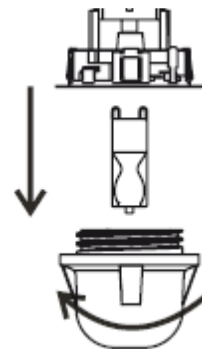


Figura 16 Iluminación interior

6 Consejos prácticos para cocinar y hornear / asar

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

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

Función del horno: Calor superior e inferior

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

Consejos prácticos para asar carne

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

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

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

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

7 Servicio de atención al cliente

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



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

Direcciones del servicio de atención al cliente:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND
Alemania: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Otro: +492944-9716733
Correo electrónico: **kontakt@egs-gmbh.de**
Internet: **www.egs-gmbh.de**

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

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

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

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

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

8 Términos de garantía

Términos de garantía

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

Duración de la garantía

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

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

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

Ámbito de validez

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

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

Para pedidos de reparación fuera del periodo de garantía:

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

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

Para solicitar asistencia técnica de servicio o repuestos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, EGS GmbH. Teléfono de atención al cliente para Alemania: +49 2944 9716-791

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

9 Datos técnicos

Marca		Dalbach
Modelo		HE01 KFH60-01
Tensión/Frecuencia	V/Hz	380-415 / 50
Potencia de conexión total	W	8350
Potencia de conexión horno	W	2350
Potencia luz del horno	W	25
Dimensiones del horno sin embalaje	Anchura x Profundidad x Altura mm	595x595x558
Peso sin embalaje	kg	28,5
Código EAN horno		4016572411515
Código EAN encimera de cocción		4016572411522

*Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

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

Marcado CE

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

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

10 Desechar aparatos viejos



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

2012 / 19 / UE

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

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

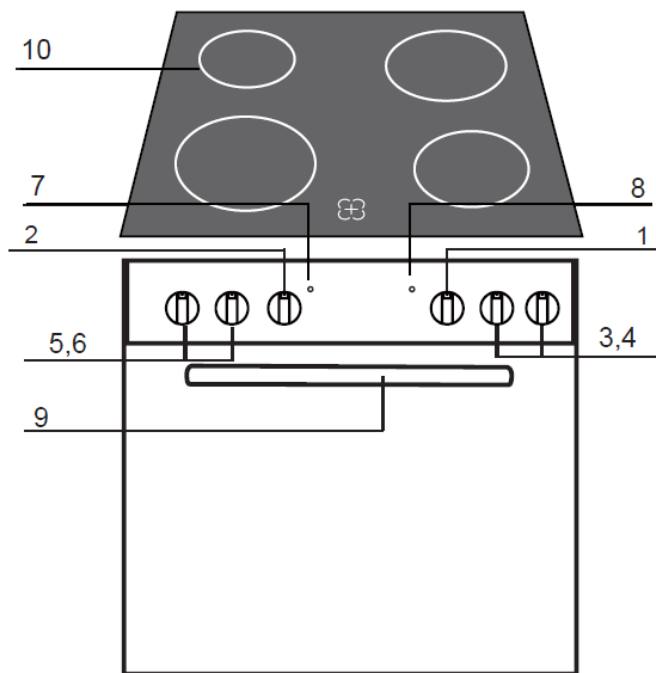
La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con los reglamentos locales aplicables. Para obtener más información, póngase en contacto con su autoridad local o con la empresa de eliminación de residuos.

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

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

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

Conoscere l'apparecchio



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

Accessori per il montaggio

-Forno 4 viti ST4.2x26 mm

-Piano di cottura 4 viti ST4.2x32 mm

4 staffe di tenuta e nastro di tenuta

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

IT

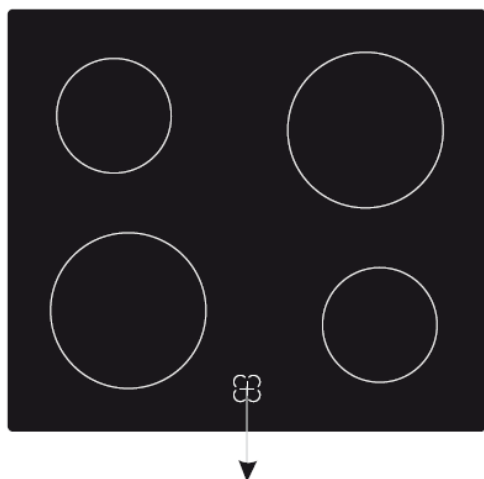
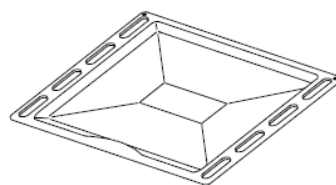


Figura 5 Indicatore di calore residuo

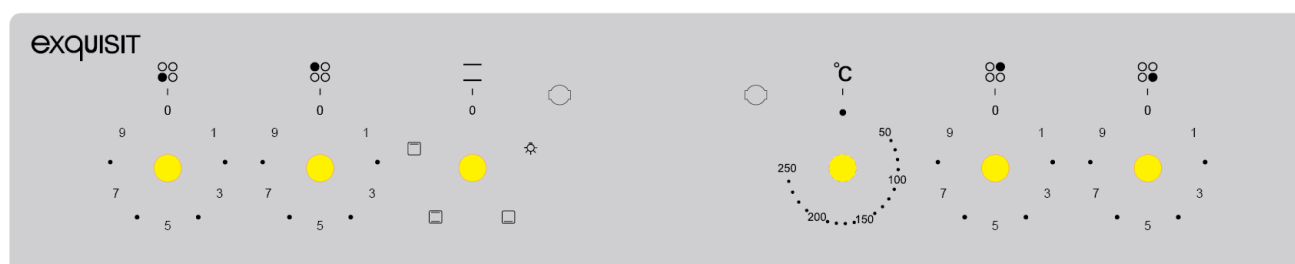


Figura 6 Pannello dei comandi

Introduzione

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

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

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

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 nel manuale di istruzioni dell'apparecchio, il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni.

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

⁵ Servizio clienti Tel.+49 2944 9716-791

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

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.

ATTENTIONE

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!



elettrico

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

PERICOLO

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

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

11.2 Sicurezza e avvertenze

 AVVERTIMENTO**Pericolo di incendio a causa di utilizzo improprio!**

- Non appoggiare mai oggetti sulla superficie di cottura.
 - Non conservare mai materiali infiammabili sopra o sotto l'apparecchio.
 - In caso di azionamento accidentale dell'apparecchio, le parti possono deformarsi o prendere fuoco.
 - Non appoggiare pellicole di alluminio o plastica sui piani di cottura.
 - Tenere oggetti che possono fondersi lontano dal piano di cottura caldo, ad esempio plastica, lamina, in particolare zucchero e alimenti con un alto contenuto di zucchero.
- tenere 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!

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

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'imballaggio non sia danneggiato.

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

Controllare l'apparecchio per eventuali danni di trasporto

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 acquaragia.

**Materiale di imballaggio
Smaltire nel rispetto
dell'ambiente**



⁶ Servizio clienti Tel.+49 2944 9716-791

12 Istruzioni di installazione/montaggio

Importanti informazioni per l'utente

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

in cucine standard.

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



PERICOLO



Pericolo di morte per folgorazione!

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



PRECAUZIONE

Evitare danni materiali!

Si consiglia di non posizionare il forno vicino a un 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

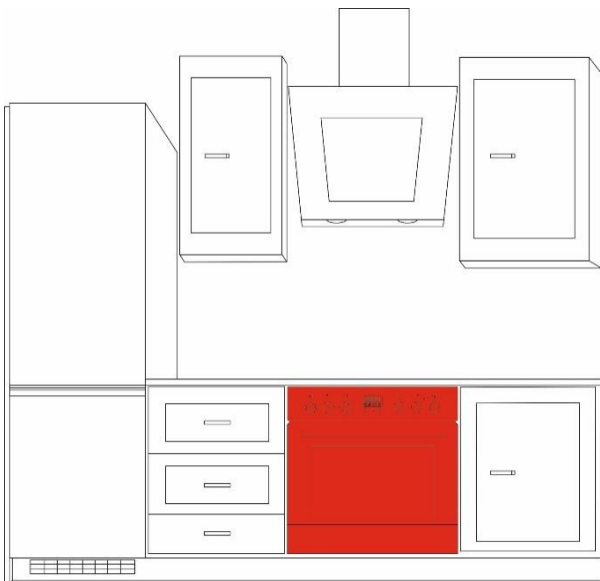


Figura 1 Posizione del forno



Figura 2 Posizione del piano di cottura in vetroceramica

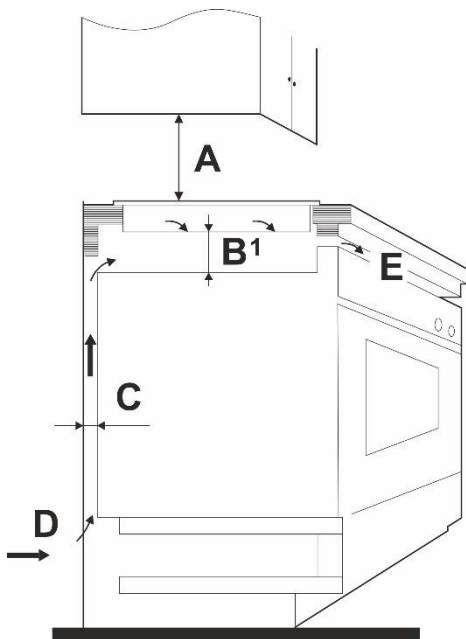


Figura 8 con fonte di calore

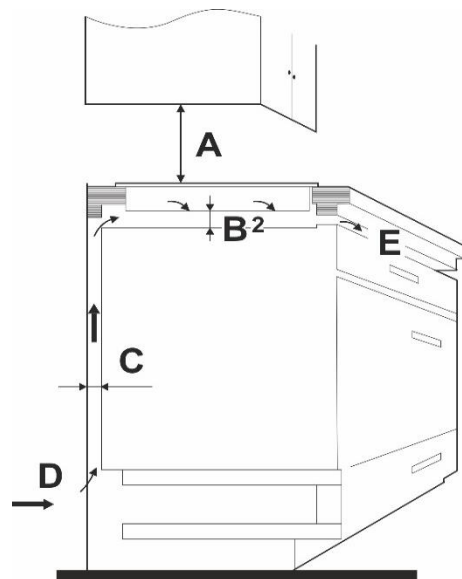


Figura 7 Senza fonte di calore

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min

C 20 mm min_

D Ingresso aria_

E Uscita aria min 5 mm

A 760 mm_B2 15 mm /50 mm min_

C 20 mm min

D Ingresso aria

E Uscita aria min 5mm

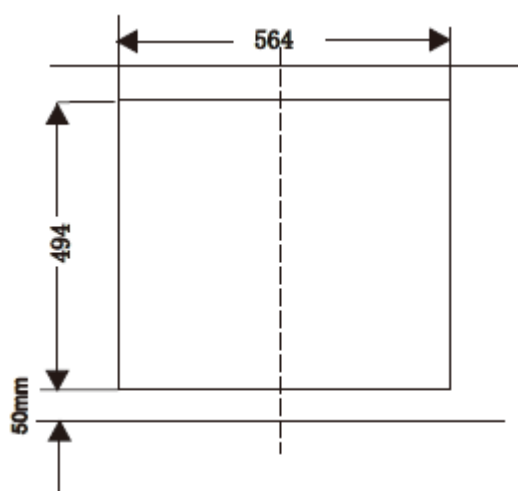


Figura 5 Taglio del piano di lavoro

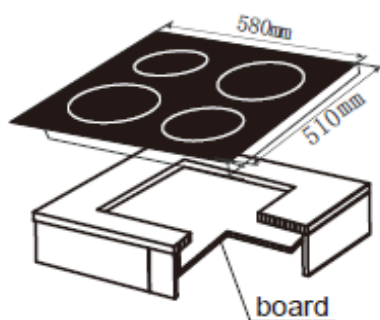
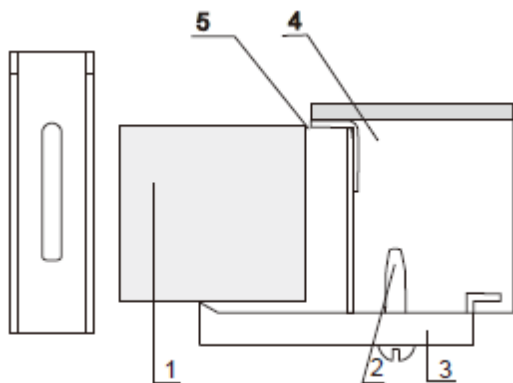


Figura 6 Piano di cottura in vetroceramica

Figura 7 Lato del forno



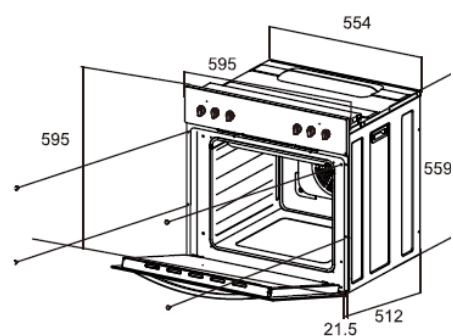
Tutte le misure sono in mm

**Segare il piano di lavoro
seguendo le misure 564 x
494 mm**

**Piano di cottura in
vetroceramica**

Dimensioni esterne (telaio)

**Dimensioni del forno
in mm**



12.2 Preparare gli apparecchi per il montaggio

Rimozione dell'apparecchio dall'imballaggio

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

ATTENZIONE

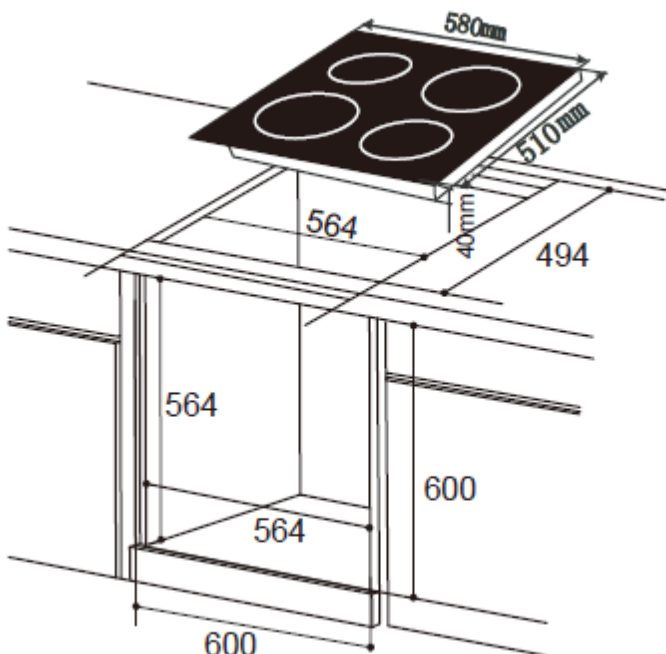
Evitare danni materiali!

Non installare l'apparecchio su yacht o roulotte.

⚠ PRECAUZIONE

Lesione da taglio a causa di piastra di cottura in vetroceramica rotta!

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



Preparare il piano di lavoro

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

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

12.3 Montare il piano di cottura in vitroceramica

Per il montaggio del piano di cottura in vitroceramica osservare le seguenti indicazioni.

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

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

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

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

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

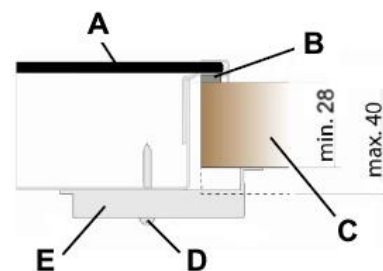


Figura 7 Sezione trasversale del piano cottura in vitroceramica montato

A Piano di cottura in vitroceramica

B Guarnizione

C Piano di lavoro

D Vite

E Staffa di tenuta

⁷ Ulteriori informazioni sono disponibili presso il fabbricante della cucina

Allacciamento **elettrico**

Raccomandazioni per l'elettricista

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

IMPORTANTE

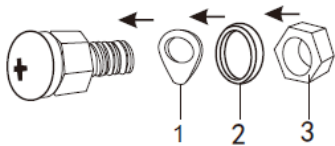
Per una variante di collegamento diversa dal sistema trifase, ⁸contattare il servizio clienti.

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

Fissare il cavo di collegamento nello scarico della trazione.

ATTENZIONE

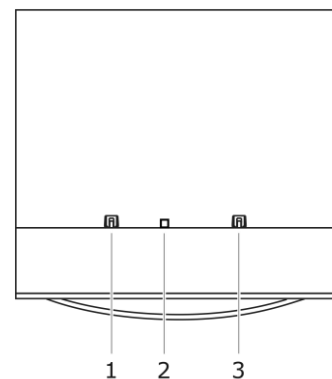
Collegare il conduttore di messa a terra al morsetto della morsettiera contrassegnato con .



Conduttore di messa a terra

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

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



1 rosso; 2 E terra; 3 bianco

Figura 8 Bordo superiore del forno



Simbolo del neutro

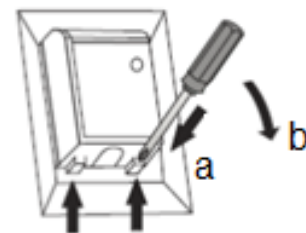


Figura 9

Presa di collegamento alla rete

⁸ Servizio clienti +49 2944 9169791

Allacciamento consigliato trifase (N3)

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

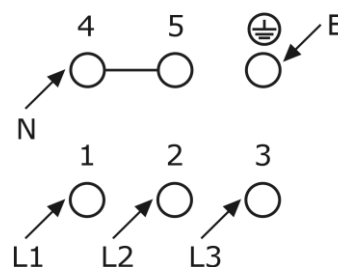


Figura 10 trifase N3

AVVERTIMENTO



Pericolo di morte per folgorazione!

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

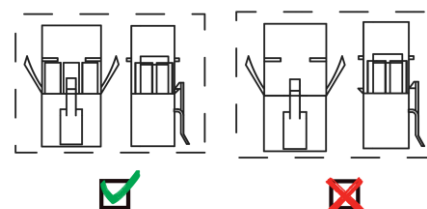
Collegare il forno alla rete elettrica.

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

Controllo finale

Impostare tutti gli interruttori della cucina su «0»

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



giusto

sbagliato

Figura 12 Collegamento a spina del piano di cottura al forno

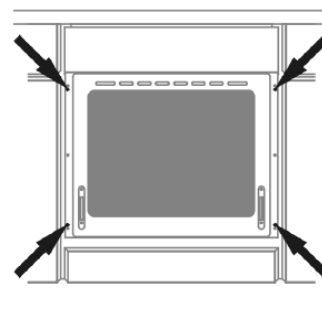


Figura 11 forno

12.5 Smontare il forno e il piano di cottura in vetroceramica

AVVERTIMENTO



Pericolo di morte per folgorazione!

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

Per smontare il forno:

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

ATTENZIONE

Danni materiali!

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

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

13 Prima messa in funzione

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

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.

ATTENZIONE

Pericolo di danneggiamento!

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

14 Funzionamento

14.1 Funzioni del forno

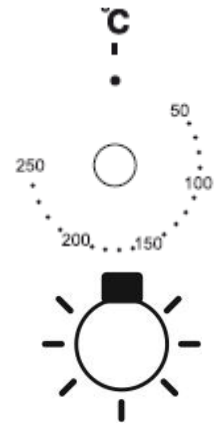
Regolatore della temperatura del forno

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

Illuminazione indipendente del forno

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

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



Calore inferiore e superiore

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



Calore inferiore

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

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



Calore superiore

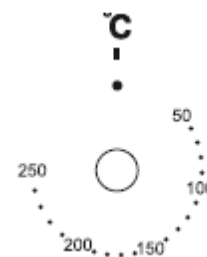
Su questa posizione, il riscaldamento avviene solo mediante il calore superiore. Il calore proviene dalla resistenza superiore.

Questa modalità di riscaldamento è adatta ad es. per la cottura di sformati (gratinatura) o torte di frutta.



14.2 Funzionamento del forno

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



ATTENZIONE

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.

Una 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. Spegner il forno circa 5 minuti prima e continuare a cuocere la pietanza per 5 minuti.

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

 Indicatore di funzionamento (processo di riscaldamento)

Funzionamento del piano di cottura in vetroceramica

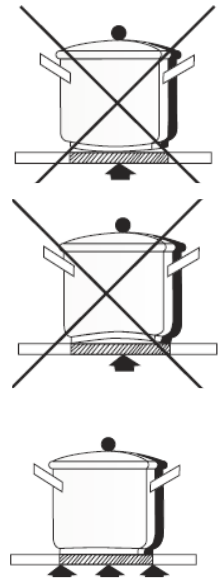
Il piano di cottura è dotato di zone di cottura di diverso diametro e potenza. La zona da riscaldare è chiaramente indicata sul piano di cottura. Posizionare le stoviglie da cottura esattamente sulla zona di cottura designata per ottenere le migliori prestazioni di riscaldamento.

⚠ AVVERTIMENTO

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

Le zone di cottura e la zona circostante diventano molto calde.

- Non toccare mai le superfici bollenti.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio.
- Non lasciare accesi gli elementi di riscaldamento quando pentole o tegami sono vuoti o assenti.
- Tenere lontane le persone vulnerabili, i bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali domestici.



14.2.1 Pentole adatte

La superficie di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti.

Pentole e padelle con fondo liscio e di ottima qualità

Stoviglie resistenti al calore «Rispettare le indicazioni del fabbricante»

Non utilizzare pentole in plastica o il cui lato interno sia rivestito di alluminio.

ATTENTIONE

Danni del piano di cottura in vetroceramica a causa di pentole con fondo ruvido.

Utilizzare solo stoviglie di ottima qualità.

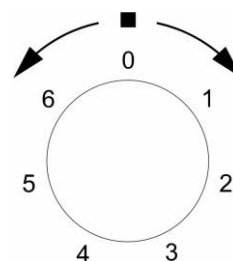
Pulire il piano di cottura dopo ogni uso

5. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un po' di detersivo.
6. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.
7. Rimuovere immediatamente i residui di cibo e gli schizzi di grasso.
8. Per ulteriori informazioni sulla pulizia vedere il capitolo «Pulizia e cura».

IT

Livelli di potenza (livelli L) del regolatore di energia

Livello L	Regolatore di energia
1	Scaldare
2	Cuocere verdure
3	Cuocere zuppe
4	Rosolare
5	Cuocere carne/pesce
6	Cuocere velocemente



Accensione del piano di cottura

Le zone di riscaldamento sono regolate attraverso regolatori di energia situati sul pannello dei comandi dell'apparecchio da incasso, che permettono di modificare la regolazione da un minimo che corrisponde al mantenimento del calore (circa il 7% della capacità di riscaldamento) fino alla temperatura massima.

Accanto al regolatore di energia o all'interruttore a molla è presente un diagramma del piano di cottura che indica la posizione della rispettiva piastra di cottura. Un indicatore luminoso si accende non appena la piastra di cottura supera la temperatura di 50° C (indicatore di calore residuo) e si spegne solo quando la temperatura scende nuovamente al di sotto questa soglia.

Spegnimento del piano di cottura in vetroceramica

Ruotare il regolatore di energia su «0».

15 Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

AVVERTIMENTO

**Perdite nel piano di cottura in vetroceramica e nel forno
Pericolo di folgorazione!**

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici.

PRECAUZIONE

Pericolo di scottature con acqua calda durante la pulizia.

La temperatura dell'acqua deve essere scelta in modo che non ci sia rischio di scottature!

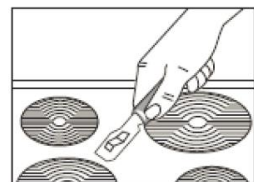
PRECAUZIONE

Lesione da taglio in caso di utilizzo di raschietti a lama.

Lame estremamente affilate

PRECAUZIONE

Durante i lavori di pulizia/manutenzione dell'apparecchio, proteggere le mani e le dita dal rimanere schiacciate nello sportello e nelle cerniere a scatto.



Piano di cottura in vetroceramica

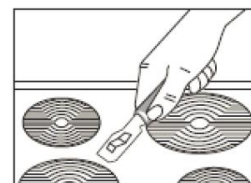
Pulire il piano di cottura in vetroceramica con un panno umido e asciugare con un panno asciutto.

Pulire lo sporco con acqua calda e detersivo o con un detergente apposito per piani di cottura in ceramica.

Pulire immediatamente alimenti rovesciati, residui di cibo e schizzi di grasso.

Nei seguenti casi, ruotare immediatamente l'alimentazione di energia su «0» e

- **in caso di residui di zucchero** trattare la superficie con acqua calda.
- nel caso di frammenti di pellicola in alluminio e di materiali in plastica accidentalmente fusi, trattare accuratamente la superficie con acqua calda e un raschietto a lama.
- Rimuovere lo sporco ostinato con detersivi speciali.
- Quando si utilizzano detersivi speciali appositi per il vetroceramica è essenziale seguire le indicazioni del fabbricante!



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 detergenti per forno. Quando si utilizzano detergenti 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.

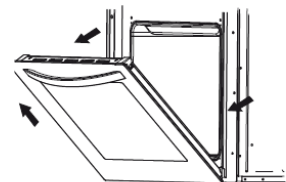


Figura 13 Sportello del forno 1

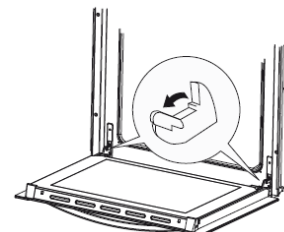


Figura 14 Sportello del forno 2

Pulizia della lastra interna in vetro

Per la pulizia è possibile smontare la lastra interna in vetro dello sportello del forno.

- Svitare entrambe le parti in plastica agli angoli laterali superiori dello sportello del forno e metterle da parte.
- Rimuovere la lastra di vetro e pulirla.
- Reinserire la lastra in vetro nell'ordine inverso. Fissare nuovamente la lastra in vetro con entrambe le parti in plastica.

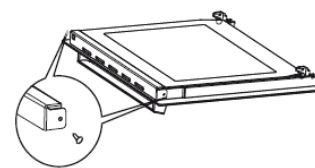


Figura 15 Lastra in vetro

15.2 Sostituire la lampadina

Dati lampadina Luce del forno (per temperature fino a 300 °C):

Tensione: 230V

Potenza: **25W**

Temperatura: T300

Tipo: G9 (lampadina a innesto)

Per sostituire la luce del forno seguire i seguenti passaggi:

10. Spegnerne il fusibile.
11. Lasciar raffreddare il forno.
12. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il vetro di protezione.
13. Allentare la lampadina difettosa ruotandola in senso antiorario.
14. Avvitare la nuova lampada.
15. Riposizionare il vetro di protezione.
16. Accendere il fusibile.
17. Ruotare il selettore di funzione del forno sul livello «luce» e controllare che la lampada funzioni.
18. In caso di guasto contattare il servizio clienti.

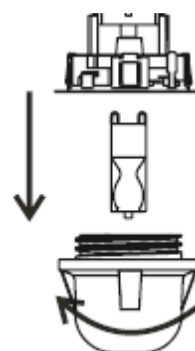


Figura 16 illuminazione interna

16 Indicazioni utili per cuocere e arrostitire

Di seguito sono riportate alcune indicazioni importanti per risparmiare energia ed utilizzare le stoviglie con il 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 spesso maggiore del fondo.
- Le pentole a pressione consentono di risparmiare tempo ed energia grazie al compartimento chiuso e alla sovrappressione. Le vitamine sono protette da tempi di cottura brevi.
- Accertarsi sempre che nella pentola a pressione ci sia una quantità di liquido sufficiente, poiché il piano di cottura e la pentola possono essere danneggiati dal surriscaldamento quando la pentola è vuota.
- Se possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Per ogni quantità di cibo si deve usare la pentola giusta. Una pentola grande, appena riempita, richiede molta energia.
- Gli stampi e le teglie da forno con superfici nere conducono meglio il calore e accorciano i tempi di cottura.
- Gli stampi e le teglie da forno con superfici chiare o lucide non sono consigliate per la cottura con il calore superiore/inferiore, in quanto il fondo delle pietanze potrebbe non cuocere bene.
- Preriscaldare il forno per la cottura di prodotti da pasticceria. Il 3° livello di inserimento dal basso è adatto per la cottura di dolci.
- Utilizzare il calore residuo. Spegnerne l'apparecchio un po' prima e lasciare cuocere il dolce per ulteriori 5 minuti.
- Prima di togliere il dolce dal forno o di spegnere l'apparecchio, controllare il livello di cottura con uno stuzzicadenti. Se, dopo averlo infilato all'interno del dolce, lo stuzzicadenti rimane asciutto e pulito, il dolce è cotto.
- Le informazioni contenute nelle tabelle sono da considerarsi solo come guida e possono essere adattate in base alla propria esperienza e alle proprie abitudini.

Funzione del forno: calore superiore e inferiore

TORTE Modalità di cottura	Calore superiore e inferiore		Tempo di cottura [min]
	Livello di inserimento	Temp. [°C]	
Ciambella/torta marmorizzata (Gugelhupf)	2	170-180	55-80
Torta Madeira	2	160-180	65-80
Base per torte	2-3	170-180	20-30
Pan di Spagna	2	170-180	30-40
Früchtestollen			60-70
Cheesecake/torta al quark (pasta frolla)			60-90
Torta di frutta	2	160-180	40-60
Pane (integrale/multicereali)	2	210-220	50-60
Torte di frutta: - Pasta frolla - Impasto lievitato	3	170-180	35-60 30-50
Torta streusel (torta di briciole)	3	160-170	30-40
Rotolo	2	180-200	10-15
Pizza (impasto sottile)	3	220-240	10-15
Pizza (impasto spesso)	2	190-210	30-50
Biscotti	3	160-170	10-30
Sfoglia	3	180-190	18-25
Meringhe	3	90-110	35-45

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 arrostiti sulla griglia, si consiglia di inserire una teglia con un po' d'acqua nel ripiano di inserimento inferiore (leccarda).
- Almeno una volta, a metà del tempo di cottura, occorre girare l'arrosto; durante la cottura, l'arrosto deve essere occasionalmente irrorato con il succo che si sta creando o con acqua calda e salata, non usare mai acqua fredda.
- Le informazioni contenute nelle tabelle sono da considerarsi solo come guida e possono essere adattate in base alla propria esperienza e alle proprie abitudini.

ARROSTIRE	Livello di inserimento		Temperatura [°C]	Tempo di cottura
Tipo di carne	Calore superiore e inferiore		Calore superiore e inferiore	in min
Manzo				ogni 1 cm
Roast beef/filetto, -interno leggermente rosa/al sangue		3	250	12-15
Forno preriscaldato: -cottura media		3	250	15-25
„medium“		3	210-230	25-30
-ben cotto		2	200-220	120-140
„well done“/bien cuit				
Arrosto di manzo				
Maiale				
Arrosto		2	200-210	90-140
Prosciutto		2	200-210	60-90
Filetto di maiale		3	210-230	25-30
Vitello		2	200-210	90-120
Agnello		2	200-220	100-120
Selvaggina		2	200-220	100-120
Pollame				
Pollo		2	210-220	40-55
Oca (ca. 2 kg)			190-200	150-180
Pesce		2	210-220	40-55

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

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

17 Servizio clienti

Se il malfunzionamento non può essere risolto seguendo le istruzioni sopra riportate, contattare il servizio clienti. In questi casi, non eseguire ulteriori operazioni da soli, in particolare sui componenti elettrici dell'apparecchio.



- In caso di utilizzo errato o di uno dei guasti descritti, la visita del tecnico dell'assistenza non è gratuita nemmeno durante il periodo di garanzia.

Indirizzo del servizio clienti:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND
Germania: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Altro: +492944-9716733
E-mail: kontakt@egs-gmbh.de
Internet: www.egs-gmbh.de

Inoltrare le richieste di riparazione online o scannerizzare il QR-Code (vedi il retro del manuale di istruzioni).

Tenere pronte le seguenti informazioni per una rapida gestione della richiesta di riparazione:

- 1) Modello
- 2) Versione
- 3) Lotto
- 4) EAN

nonché indirizzo completo, numero di telefono e descrizione del problema.

I dati specifici dell'apparecchio sono riportati sulla targhetta identificativa all'interno o sul retro dell'apparecchio.

18 Condizioni di garanzia

Condizioni di garanzia

In qualità di acquirente di un dispositivo Dalbach, avete diritto alle garanzie legali derivanti dal contratto di acquisto con il vostro rivenditore. Inoltre, riconosciamo una garanzia alle seguenti condizioni:

Durata della garanzia

La garanzia è valida per 24 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 18 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna.

In caso di uso professionale (ad es. in hotel, mense), o in caso di uso comune da parte di più famiglie, la garanzia è valida per 12 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 6 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna.

Il ricorso alla garanzia non comporta l'estensione della garanzia, né per l'apparecchio né per le parti di nuova installazione.

Entità della risoluzione dei difetti

Entro i periodi specificati, risolveremo tutti i difetti dell'apparecchio che è dimostrabile siano dovuti a difetti di fabbricazione o di materiale. Le parti sostituite diventano di nostra proprietà.

Sono esclusi:

Normale usura, danni intenzionali o da negligenza, danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per l'uso, 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 alle richieste di riparazione al di fuori del periodo di garanzia:

Se un apparecchio viene riparato, le fatture di riparazione sono esigibili immediatamente e devono essere pagate senza detrazioni.

Se un apparecchio viene ispezionato o se una riparazione avviata non viene completata, vengono addebitati importi forfettari di avvio e di lavoro. La consulenza da parte del nostro centro di assistenza clienti è gratuita.

In caso di necessità di assistenza o per ordini di parti di ricambio, contattate il nostro servizio clienti EGS GmbH al numero di telefono per la Germania: +49 2944 9716-791

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

19 Dati tecnici

Marca		Dalbach
		HE01
Modello		KFH60-01
Tensione/Frequenza	V/Hz	380--415 / 50
Potenza totale	W	8350
Potenza forno	W	2350
Potenza illuminazione forno	W	25
Dimensioni, fornelli senza imballaggio	mm LxPxH	595x595x558
Peso, senza imballaggio	kg	28,5
EAN n. forno		
EAN n. piano di cottura		

*Salvo modifiche tecniche.

Tutti i dati specifici dell'etichetta energetica relativi all'apparecchio sono stati determinati dal produttore dell'apparecchio secondo i metodi di misurazione standardizzati a livello europeo in condizioni di laboratorio, registrati nella norma EN 50304. Il consumo energetico effettivo degli elettrodomestici dipende dal luogo di installazione e dal comportamento dell'utente e può quindi essere superiore ai valori determinati dal produttore dell'apparecchio in condizioni standard.

Marcatura CE

Al momento del suo lancio sul mercato, questo apparecchio è conforme ai requisiti stabiliti dalle direttive del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e relativa all'uso del materiale elettrico entro taluni limiti di tensione RL 2014/35/EU.

Questo apparecchio è contrassegnato con la marcatura CE e dispone di una dichiarazione di conformità per l'ispezione da parte delle autorità di vigilanza del mercato competenti.

20 Smaltimento di apparecchi vecchi



Questo apparecchio è marcato conformemente alla direttiva europea sullo smaltimento

2012 / 19 / EU

Garantisce il corretto smaltimento del prodotto. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete a evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute, che potrebbero verificarsi a causa di un errato smaltimento.

Il simbolo sul prodotto o sui documenti allegati indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate, contattare il vostro ufficio pubblico di competenza o il servizio di smaltimento rifiuti.

Rendere inutilizzabili gli apparecchi vecchi giunti a fine vita prima dello smaltimento:

- Scollegare la spina dalla presa.
- Scollegare la spina dal cavo.

I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i pericoli legati alla manipolazione di elettrodomestici. Sorvegliare i bambini e assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Dalbach

GGV HANDELGES. MBH & CO. KG

AUGUST-THYSSEN-STR.8

D-41564 KAARST

GERMANY

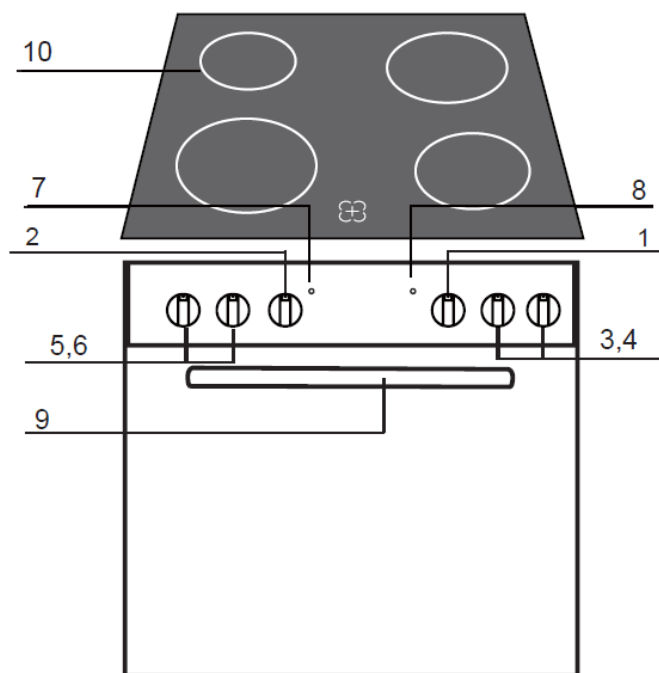
he01_kfh60-01_d0-0_2020-12_es-it01

Dalbach

Four encastré
avec table de cuisson vitrocéramique
HE01
KFH60-01

Mode d'emploi et
instructions d'installation

Se familiariser avec l'appareil



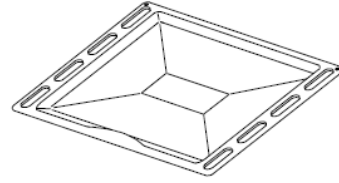
Position	Description
1	Thermostat du four
2	Sélecteur de fonction
3	Temp. de la plaque de cuisson
4	Temp. de la plaque de cuisson
5	Temp. de la plaque de cuisson
6	Temp. de la plaque de cuisson
7	Voyant de signalisation de la température du four
8	Voyant de signalisation de la température de la plaque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

Accessoires pour l'installation

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



Grille



Plaque de cuisson

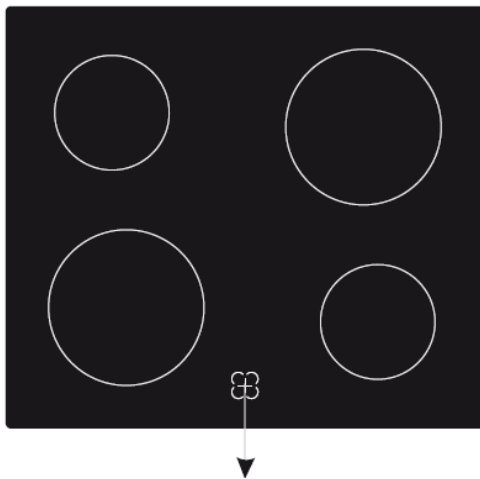


Illustration 1 Affichage de la chaleur résiduelle



Illustration 2 Panneau de commande

Introduction

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

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut être source de danger, surtout pour les enfants. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil. Si vous avez des questions relatives à des sujets qui n'ont pas été traités de manière suffisamment détaillée dans le présent mode d'emploi ou si vous souhaitez recevoir un nouveau mode d'emploi, contactez le service après-vente en Allemagne¹. Le fabricant travaille constamment au développement continu de tous les types et modèles. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et la technologie et nous comptons donc sur votre compréhension.

Utilisation conforme

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

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

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

Sommaire

1	Pour votre sécurité	7
1.1	Sécurité et responsabilité	8
1.2	Sécurité et avertissements	9
1.3	Déballer les appareils	10
2	Instructions de montage/d'installation	11
2.1	Emplacement correct	12
2.2	Préparation des appareils pour l'installation	14
2.3	Installation de la table de cuisson vitrocéramique	15
2.4	Monter le four	17
2.5	Démontage du four et de la table de cuisson vitrocéramique	18
3	Première mise en service	19
4	Fonctionnement	20
4.1	Fonctions du four	20
4.2	Utilisation du four	21
4.2.1	Vaisselle adéquate	22
5	Nettoyage et entretien	24
5.1	Décrocher la porte du four	26
5.2	Changer l'ampoule	27
6	Conseils utiles pour cuisiner ainsi que pour la cuisson/le rôtissage	28
7	Service après-vente	31
8	Conditions de garantie	32
9	Caractéristiques techniques	33
10	Éliminer les appareils usagés	34
11	Voor uw veiligheid	38
11.1	Veiligheid en verantwoordelijkheid	39
11.2	Veiligheid en waarschuwingen	40
11.3	Apparaat uitpakken	41
12	Inbouw-/installatie-instructie	42
12.1	De juiste inbouwplaats	43
12.2	Apparatuur voor de inbouw voorbereiden	45
12.3	Keramische kookplaat inbouwen	46
12.4	Oven inbouwen	48
12.5	Oven en de keramische kookplaat verwijderen	49
13	Eerste ingebruikneming	49
14	Werking	50
14.1	Functies oven	50
14.2	Oven bedienen	51

14.2.1	Geschikt kookgerei.....	52
15	Reiniging en onderhoud	54
15.1	Ovendeur losmaken	56
15.2	Lamp verwisselen	57
16	Praktische tips om te koken en bakken/braden	58
17	Klantenservice	61
18	Garantievoorwaarden	62
19	Technische gegevens.....	63
20	Oude apparaten afvoeren.....	64

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

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

1.1 Sécurité et responsabilité



Danger mortel par électrocution !



électrique

- Ne jamais toucher un appareil 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.



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

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

Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil

- Ne laissez pas les enfants nettoyer l'appareil.
- Risque de blessures par les processus de nettoyage individuels.

1.2 Sécurité et avertissements



WARNING



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.



WARNING



Risque de brûlures dû aux surfaces brûlantes !

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

1.3 Déballer les appareils

ATTENTION

**Risque de coupures lié
à des bords endommagés et tranchants !**

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



CAUTION

Risque de blessures en cas de réparation incorrecte !

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

Consignes pour le transport

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.

Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil.

Enlever la protection de transport

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

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

Emballage

**Éliminer en
préservant
l'environnement**



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 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 !



Évitez tous dommages matériels !

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

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

2.1 Emplacement correct



Illustration 1 Position du four

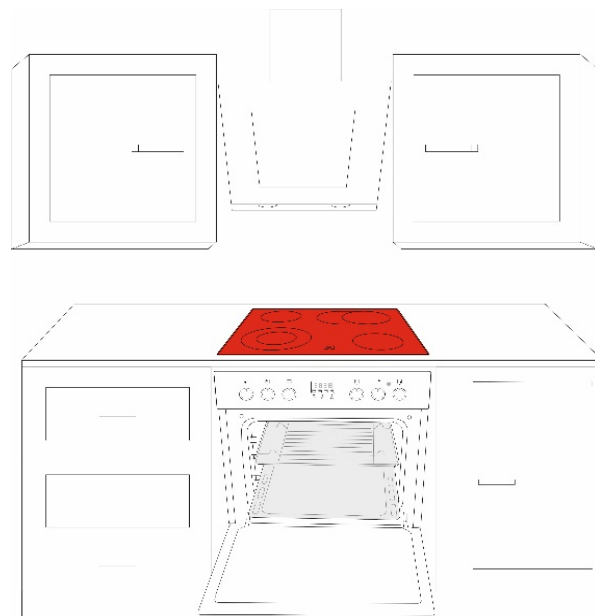


Illustration 2 Position de la table de cuisson vitrocéramique

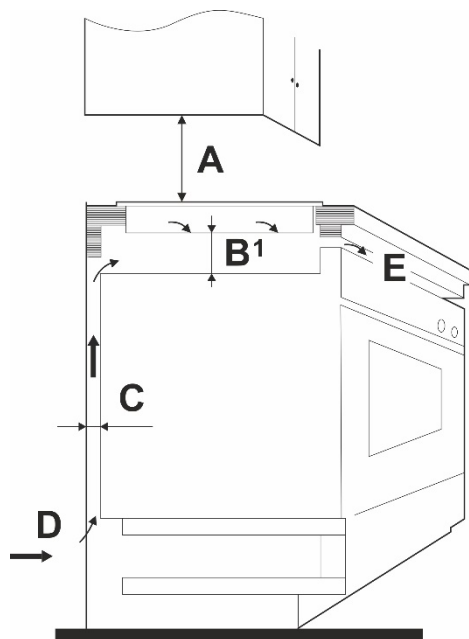


Illustration 4 Avec source de chaleur

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min

C 20 mm min_

D Admission d'air_

E Sortie d'air min 5 mm

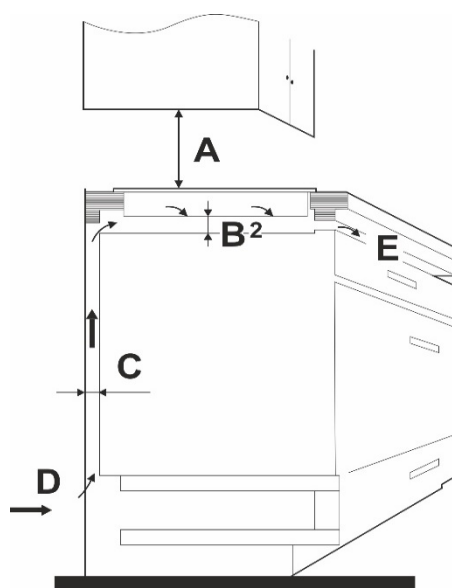


Illustration 3 Sans source de chaleur

A 760 mm_B2 15 mm /50 mm min_

C 20mm min

D Admission d'air

E Sortie d'air min 5 mm

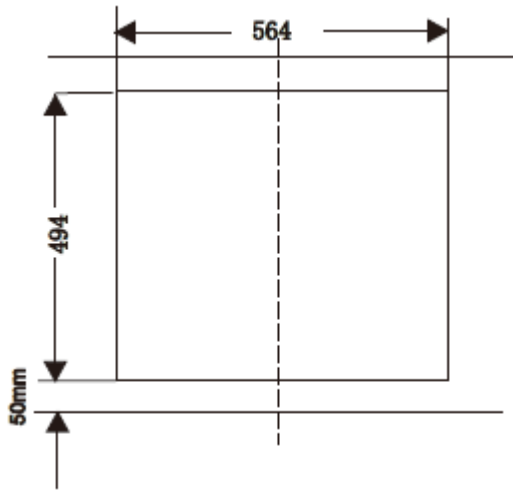


Illustration 5 Découpe du plan de travail

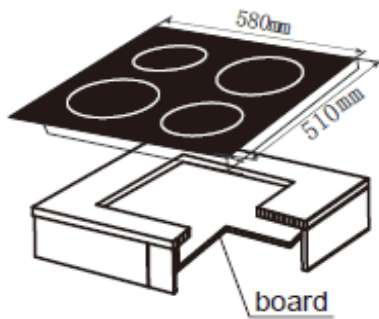


Illustration 6 Table de cuisson vitrocéramique

Toutes les dimensions sont en mm

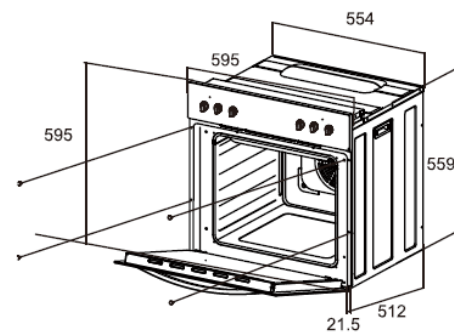
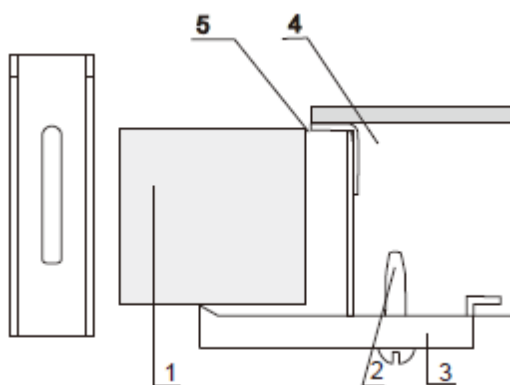
Scier le plan de travail conformément au schéma coté 564 x 494 mm

Table de cuisson vitrocéramique

Dimension extérieure (cadre)

Dimensions du four en mm

Illustration 7 Côté du four



2.2 Préparation des appareils pour l'installation

Déballer les appareils

- Déballez le four et la table de cuisson vitrocéramique avec précaution.
- Vérifiez si le four et la table de cuisson vitrocéramique présentent des dommages.

ATTENTION

Évitez tous dommages matériels !

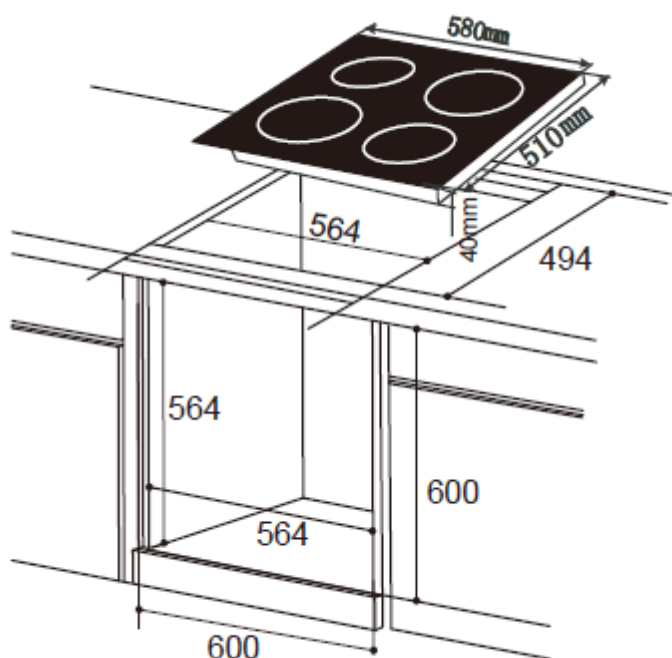
- Ne montez pas l'appareil dans des yachts ou caravanes.



CAUTION

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 !**



Préparation du plan de travail

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

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

2.3 Installation de la table de cuisson

vitrocéramique

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

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

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

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

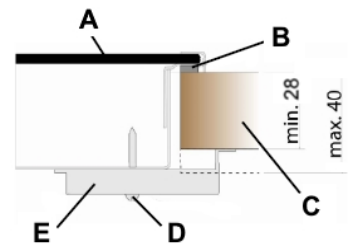


Illustration 7 Section d'une table de cuisson vitrocéramique encastrée

A Table de cuisson vitrocéramique

B Joint

C Plan de travail

D Vis

E Clip de retenue

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.

³ Contactez le fabricant de cuisines pour de plus amples informations

Branchement électrique

Remarques à l'attention des électriciens spécialisés

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

IMPORTANT

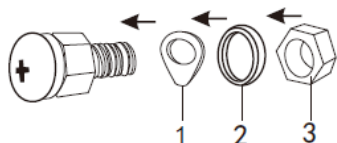
Pour une autre variante de raccordement que 3 phases, contactez absolument le service après-vente ⁴.

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

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

ATTENTION

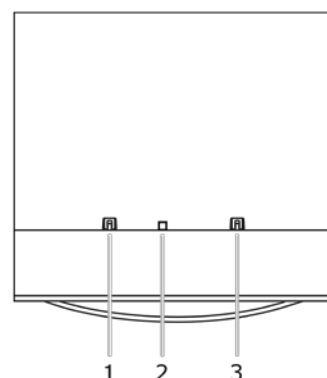
Raccordez le conducteur de terre à la borne de la barrette de raccordement identifiée avec .



Conducteur de terre

Prise secteur Ouvrir / Fermer

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



1 rouge ; 2 E terre ; 3 blanc

Illustration 8 Bord supérieur du four

Symbole Conducteur neutre

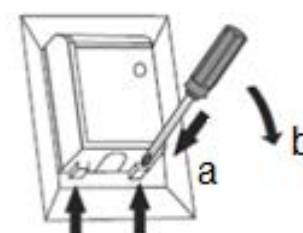


Illustration 9 Prise secteur

⁴ Service après-vente +49 2944 9169791

Recommandation : raccordement 3 phases (N3)

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

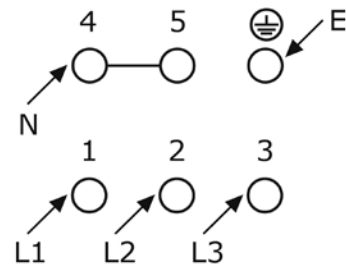


Illustration 10 3 phases N3



Danger mortel par électrocution !

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

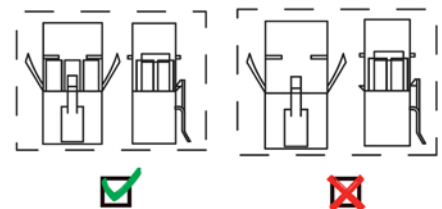
Raccordez le four au réseau électrique.

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

Contrôle final

Mettez tous les interrupteurs du four sur « 0 »

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



Correct

Incorrect

Illustration 12 Connecteur de la table de cuisson vers le four

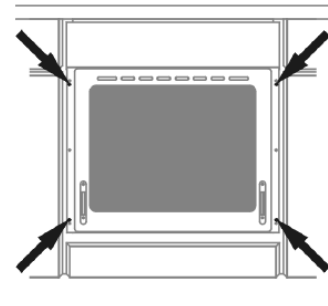


Illustration 11 Four

2.5 Démontage du four et de la table de cuisson vitrocéramique



WARNING



Danger mortel par électrocution

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

Pour démonter le four :

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

ATTENTION

Domages matériels !

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

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

3 Première mise en service

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

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

ATTENTION

Risque de dommages !

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

4 Fonctionnement

4.1 Fonctions du four

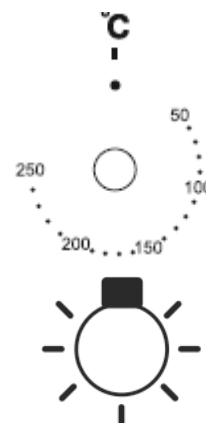
Thermostat du four

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

Éclairage du four indépendant

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

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



Chaleur par le bas et le haut

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



Chaleur par le bas

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

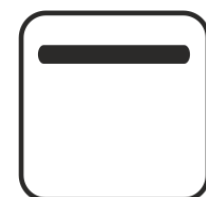
Ce mode de chauffage est adapté pour faire cuire plus fort le plat par le dessous. Par ex. pour faire cuire un plat humide avec des fruits ou lors de la post-cuisson.



Chaleur par le haut

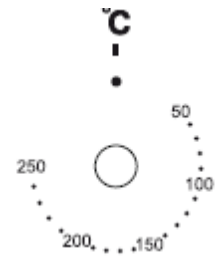
Dans cette position, le chauffage fonctionne uniquement avec la chaleur par le haut. La chaleur vient du radiateur supérieur.

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



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 ».

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.

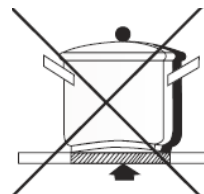
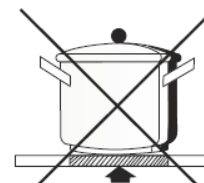
 Témoin de service
(chauffage dans le four)

⚠ WARNING

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

Les postes de cuisson et tout autour deviennent très chauds.

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



4.2.1 Vaisselle adéquate

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

Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse et sans défaut

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

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

ATTENTION

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

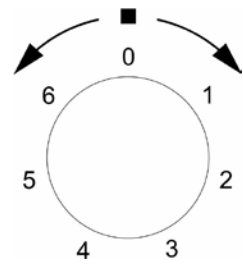
N'utilisez que de la vaisselle de qualité irréprochable.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation

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

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

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



Démarrage de la table de cuisson

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

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

Arrêt de la table de cuisson vitrocéramique

Tournez le régulateur d'énergie sur « 0 ».

5 Nettoyage et entretien

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

WARNING

**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.

CAUTION

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 !

CAUTION

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

- Lames de rasoir très tranchantes

CAUTION

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

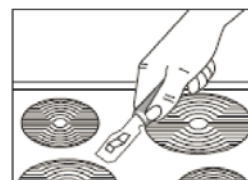


Table de cuisson vitrocéramique

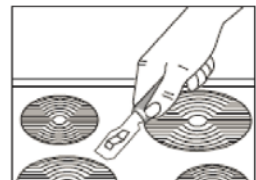
Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avec un chiffon humide et essuyez-le avec un chiffon sec.

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

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

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

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



Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation.
- Laissez d'abord refroidir le four.
- Lors du nettoyage, activez l'éclairage du four pour avoir une meilleure vue dans la zone de travail.
- Nettoyez uniquement l'intérieur du four à l'eau chaude et un peu de produit de nettoyage.

- Nettoyage à la vapeur Steam Clean :
 - Versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un bol placé au dessous sur le premier gradin,
 - fermez la porte du four,
 - tournez le thermostat du four sur « 50 °C » et le régulateur de fonction du four sur « Chaleur par le bas »,
 - préchauffez l'intérieur du four pendant env. 30 minutes,
 - ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur avec un chiffon ou une éponge puis nettoyez à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage.
- Après le nettoyage, séchez l'intérieur du four en frottant.
- Éliminez les salissures tenaces avec des produits de nettoyage pour fours spéciaux. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage pour fours spéciaux, observez absolument les instructions du fabricant !

5.1 Décrocher la porte du four

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

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

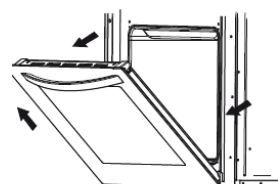


Illustration 13 Porte du four 1

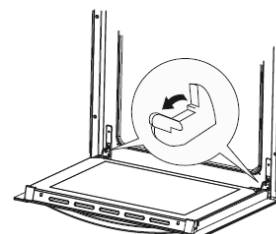


Illustration 14 Porte du four 2

Nettoyer la plaque vitrée intérieure

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

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

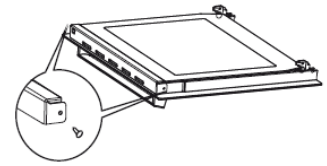


Illustration 15 Plaque vitrée

5.2 Changer l'ampoule

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

Tension : 230V

Puissance : **25W**

Résistance à la chaleur : T300

Douille : G9 (lampe enfichable)

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

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

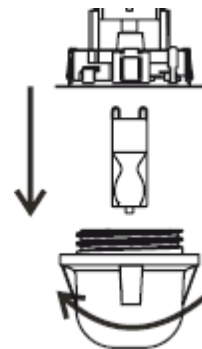


Illustration 16 Éclairage intérieur

6 Conseils utiles pour cuisiner ainsi que pour la cuisson/le rôti

Vous trouverez ci-après quelques conseils importants pour vous aider à économiser de l'énergie et à obtenir une meilleure efficacité avec votre nouvelle table de cuisson et la vaisselle.

- Le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou légèrement supérieur au diamètre de la table de cuisson.
- Lorsque vous achetez des casseroles, assurez-vous que le diamètre supérieur de la casserole soit en général indiqué. Le diamètre supérieur de la casserole est généralement plus grand que le diamètre du fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en temps et en énergie par leur espace de cuisson fermé et la surpression. Les vitamines sont épargnées avec un temps de cuisson court.
- Assurez-vous toujours qu'il y a une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur, pour éviter d'endommager la table de cuisson et la casserole si la casserole chauffe à vide.
- Toujours couvrir si possible les casseroles avec un couvercle approprié.
- Il faut utiliser la casserole adaptée à chaque quantité. Une grande casserole peu remplie a besoin de beaucoup d'énergie.
- Les moules et les plaques à surface noire conduisent mieux la chaleur et réduisent le temps de cuisson.
- Les moules et les plaques à surface claire ou brillante ne sont pas recommandés lors de la cuisson avec chaleur par le haut/bas car le fond du plat peut ne pas être correctement cuit.
- Préchauffez le four pour le plat. Le 3e niveau est adapté pour la cuisson par le bas.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Éteignez l'appareil un peu plus tôt et laissez le gâteau cuire encore 5 minutes.
- Avant de sortir le gâteau du four ou d'éteindre l'appareil, vérifiez la qualité de cuisson avec un fin bâtonnet en bois. Si le gâteau est fin prêt, le bâtonnet en bois est sec et propre après avoir piqué le gâteau.
- Les données dans les tableaux doivent uniquement servir d'indications, elles peuvent être modifiées selon vos propres expériences et habitudes.

Fonction du four : Chaleur par le haut et le bas

GATEAUX Type de gâteau	Chaleur par le haut / bas		Temps de cuisson [Min]
	Hauteur d'insertion	Temp. [C°]	
Kugelhopf	2	170-180	55-80
Quatre-quart	2	160-180	65-80
Fond de tarte	2-3	170-180	20-30
Génoise	2	170-180	30-40
Pain aux fruits			60-70
Cheesecake (pâte brisée)			
Cake aux fruits (Teacake)			60-90
Pain (pain complet / aux céréales)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Gâteau aux fruits :			
- Pâte brisée	3	170-180	35-60
- Pâte levée			30-50
Crumble	3	160-170	30-40
Gâteau roulé	2	180-200	10-15
Pizza (sur pâte fine)	3	220-240	10-15
Pizza (sur pâte épaisse)	2	190-210	30-50
Cookies	3	160-170	10-30
Pâte feuilletée	3	180-190	18-25
Meringues	3	90-110	35-45

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 rôti sur une grille, il est recommandé d'enfourner une plaque avec un peu d'eau sur le gradin inférieur (lèche-frite).
- Au moins une fois, après la moitié du temps de cuisson, le rôti doit être retourné ; arrosez de temps en temps le rôti pendant la cuisson avec la sauce ou avec de l'eau chaude salée, n'utilisez pas d'eau froide.
- Les données dans les tableaux doivent uniquement servir d'indications, elles peuvent être modifiées selon vos propres expériences et habitudes.

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

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

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

7 Service après-vente

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



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

Adresse du service après-vente :

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / ALLEMAGNE

Allemagne: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Autres: +492944-9716733

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

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

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

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

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

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

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

8 Conditions de garantie

Conditions de garantie

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

Durée de la garantie

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

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

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

Cadre d'élimination des défauts

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

Sont exclus de la garantie :

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

Portée de la garantie

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

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

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

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

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

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

EGS GmbH Assistance téléphonique pour l'Allemagne : +49 2944 9716-760

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

9 Caractéristiques techniques

Marque		Dalbach
Modèle		HE01 KFH60-01
Tension / fréquence	V/Hz	380-415 / 50
Puissance de raccordement totale	W	8350
Puissance de raccordement du four	W	2350
Puissance de la lampe arrière	W	25
Dimensions du four, sans emballage	LxPxH en mm	595x595x558
Poids, sans emballage	kg	28,5
No. EAN four		4016572411515
No. EAN table de cuisson		4016572411522

*Sous réserve de modifications techniques.

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

Marquage CE

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

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

10 Éliminer les appareils usagés



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

2012 / 19 / EU

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

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

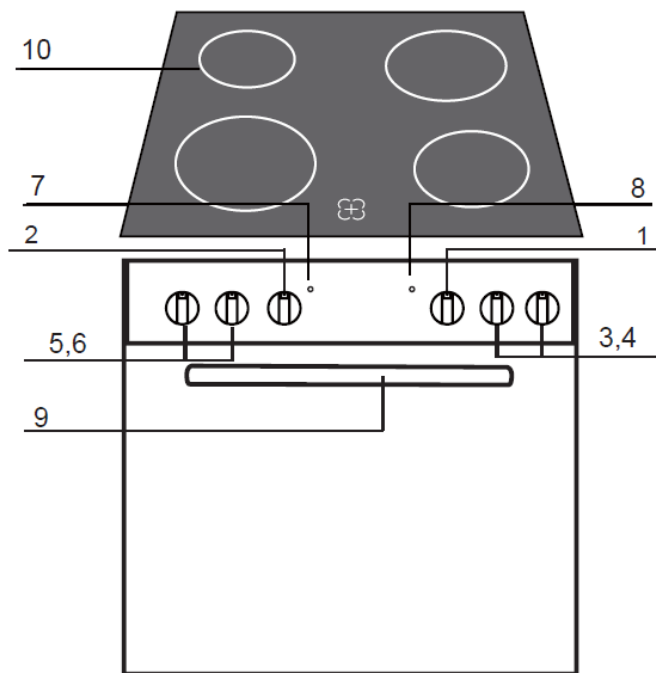
L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales ou une société chargée de l'élimination des déchets.

Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables avant leur élimination :

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

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

De apparaten leren kennen



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

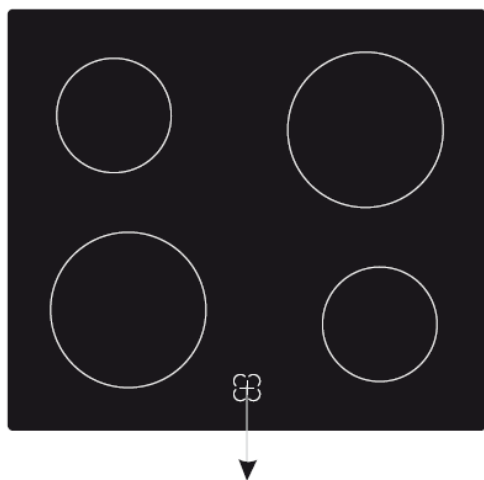
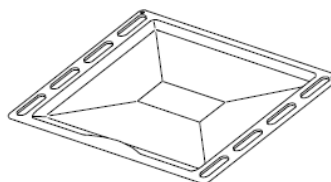
Accessoires voor inbouw

- Oven 4 schroeven ST4.2x26 mm
- Kookplaat 4 schroeven ST4.2x32 mm
- 4x Bevestigingsklemmen en afdichtingsband
- 2x bruggen (niet te gebruiken voor de aanbevolen aansluiting)

Grillrooster



bakplaat



Afbeelding 5 Restwarmteweergave



Afbeelding 6 Bedieningspaneel

Inleiding

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

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

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

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

Reglementair gebruik

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

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

⁵ Klantenservice Tel. +49 2944 9716-760

11 Voor uw veiligheid

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

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

Verklaring van de veiligheidsaanwijzingen

Verklaring van de veiligheidsaanwijzingen

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

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

VOORZICHTIG

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

OPGELET

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



Dood door elektrische schok



Verbrandingsgevaar

11.1 Veiligheid en verantwoordelijkheid

GEVAAR



Dood door elektrische schok!

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

GEVAAR

Veiligheid van kwetsbare personen: Kinderen en personen met beperkte vaardigheden!

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

11.2 Veiligheid en waarschuwingen



WAARSCHUWING



Brandgevaar door ondeskundig gebruik!

- Nooit voorwerpen op het kookoppervlak opslaan.
 - Nooit ontvlambaar materiaal boven/onder het apparaat opslaan.
 - Onbedoeld inschakelen van het apparaat kan ertoe leiden dat de delen vervormen of ontbranden.
 - Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookplaten leggen.
 - Alles wat kan smelten op afstand houden van de kookplaat, bijv. kunststoffen, folie, met name suiker en voedsel met een hoog suikergehalte.
- Elektrische apparaten uit de buurt van hete kookplaten houden.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het braden:
 - Olie en vet kunnen ontbranden.

Nooit brandende olie of vet met water blussen.



WAARSCHUWING



Gevaar van verbranding door hete oppervlakken!

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

11.3 Apparaat uitpakken

OPGELET

Risico op snijwonden door beschadigde scherpe randen!

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



VOORZICHTIG

Letselgevaar door ondeskundige reparatie!

- Defecte apparatuur uitsluitend door een erkend elektricien laten repareren.

Transportaanwijzingen

OPGELET

De verpakking moet onbeschadigd zijn.

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

Controleer het apparaat op transportschade

Transportbeveiliging verwijderen

De oven en de keramische kookplaat zijn beschermd voor transport.

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

Verpakkingsmateriaal

Milieuvriendelijk verwijderen



⁶ Klantenservice tel. +49 2944 9716-760

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!

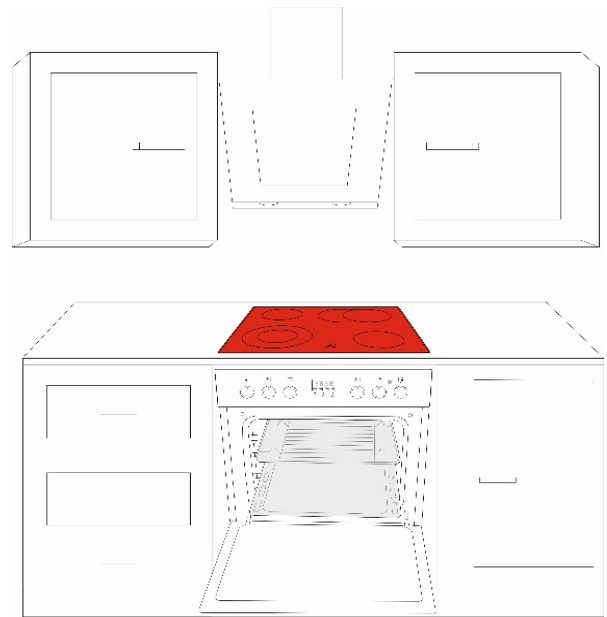
We raden u aan om de oven niet naast een koelapparaat, vaatwasser of droger te plaatsen.

- 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.

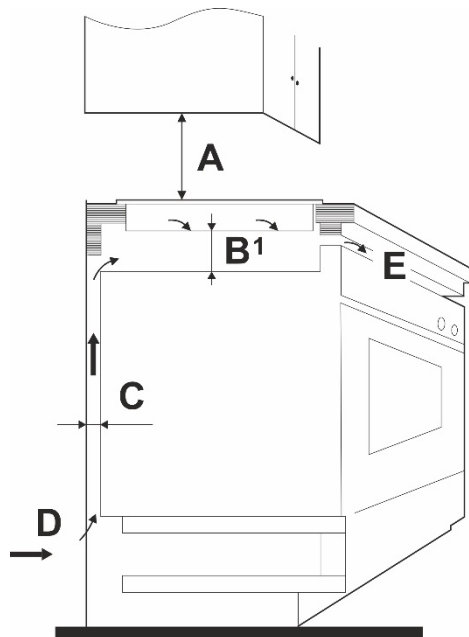
12.1 De juiste inbouwplaats



Afbeelding 1 Positie oven



Afbeelding 2 Positie keramische kookplaat



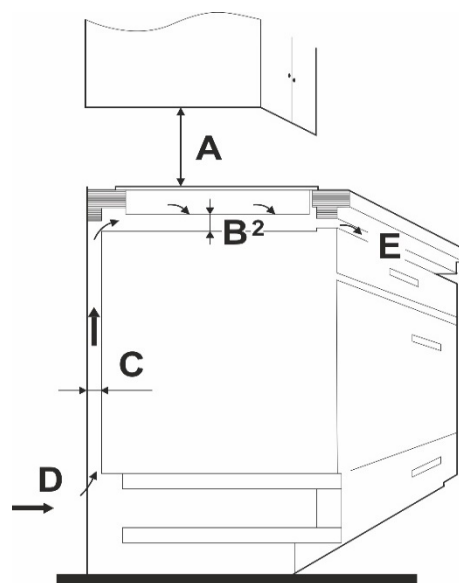
Afbeelding 8 Met verwarmingsbron

A 760mm_B1 50 mm / 50 mm min

C 20mm min_

D Luchtinlaat_

E Luchtuitleet min 5mm



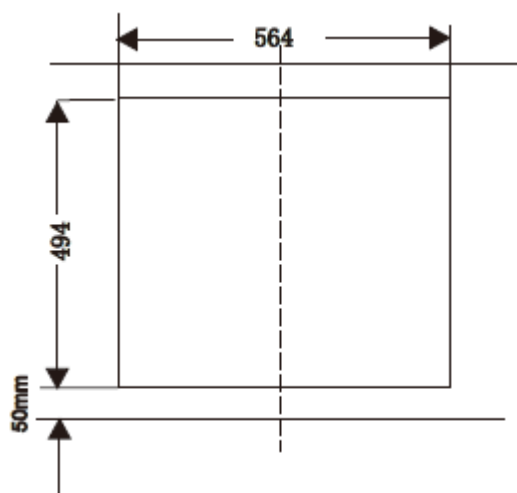
Afbeelding 7 Zonder
verwarmingsbron

A 760mm_B2 15 mm / 50 mm min_

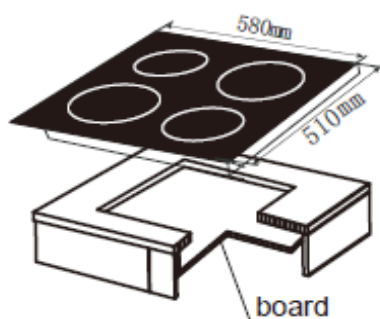
C 20mm min

D Luchtinlaat

E Luchtuitleet min 5mm



Afbeelding 5 Doorsnede aanrechtblad



Afbeelding 6 Keramische kookplaat

Alle maten zijn in mm

Zaag het aanrechtblad uit volgens de afmetingen 564 x 494 mm

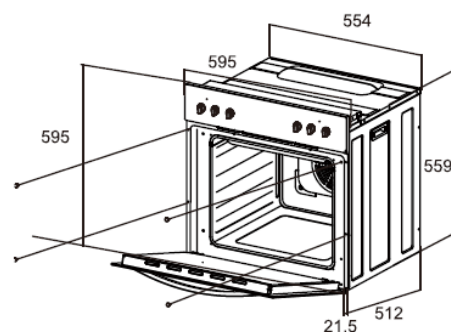
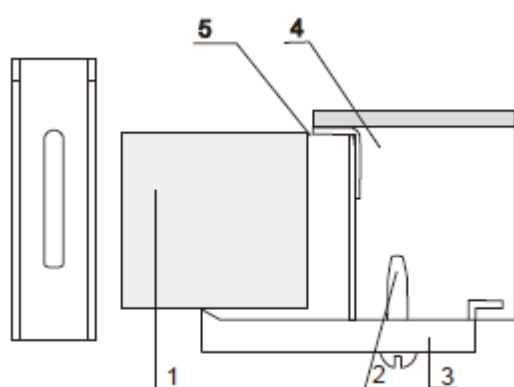
Keramische kookplaat

Buitenafmeting (frame)

Afmetingen oven

in mm

Afbeelding 7 Zijaanzicht oven



12.2Apparatuur 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

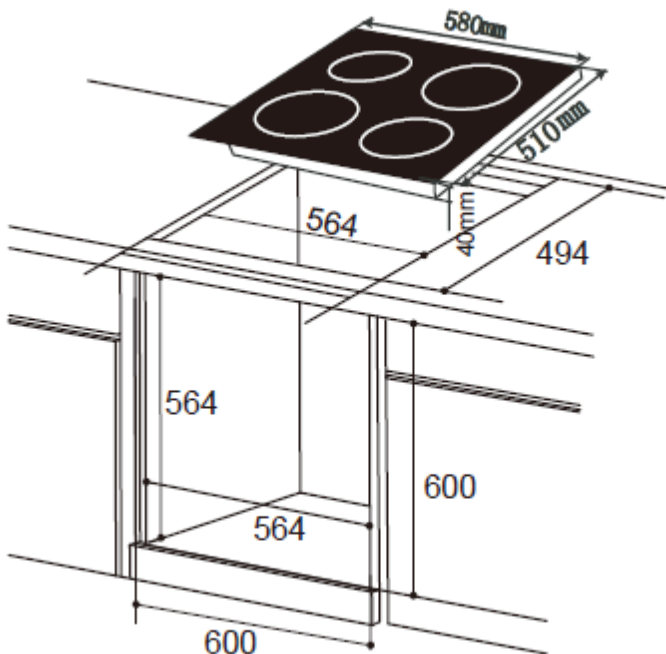
Vermijd materiële schade!

- 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. **Glasbreuk!**



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 zwellen door vocht te voorkomen.
- De afstand van de zijdelingse randen van het gat tot een linker- of rechterwand moet minimaal 50 mm zijn.
- Het gat moet in het midden boven het onderstelmeubilair zitten.

Het keukenmeubilair inclusief dragermateriaal, oppervlaktecoating, lijm en afdichtingen moeten voldoende hittebestendig zijn, volgens DIN 68930:2009-11⁷ minimaal 100 °C.

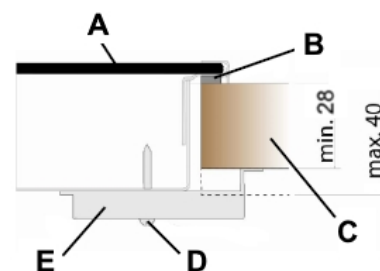
12.3 Keramische kookplaat inbouwen

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

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

De rand van glaskeramiek 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.
 - 4Stk. Schroeven bevestigen.



Afbeelding 7 Doorsnede ingebouwde keramische kookplaat

A Keramische kookplaat

B Afdichting

C Aanrechtblad

D Schroef

E Bevestigingsklem

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.

⁷ Meer informatie kan worden verkregen bij de keukenfabrikant

Elektrische aansluiting

Opmerkingen voor de elektriciens

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

BELANGRIJK

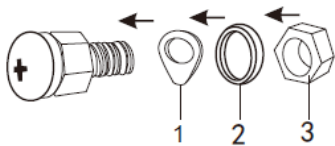
Voor een andere aansluitvariant dan 3 fasen kunt u contact opnemen met de klantenservice ⁸.

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

De aansluitlijn wordt in de trekcontlasting bevestigd.

OPGELET

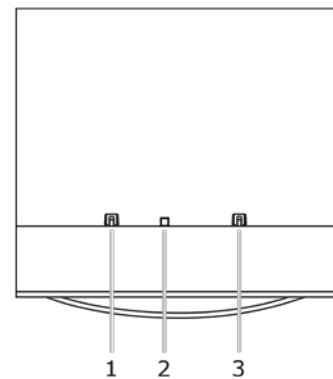
Aardingsleiding aan de klem van de met  gemarkeerde aansluitstrook aansluiten.



Aardgeleider

Netkabeldoos openen / sluiten

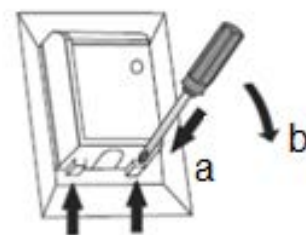
- Om te ontgrendelen steekt u de schroevendraaier (a) in het apparaat en beweegt u deze iets naar beneden (b).
- Om te sluiten, klapt u het deksel dicht en klikt u het lichtjes op zijn plaats.



1 rood; 2 aarding; 3 wit

Afbeelding 8 Bovenkant oven

Symbool nulleider 

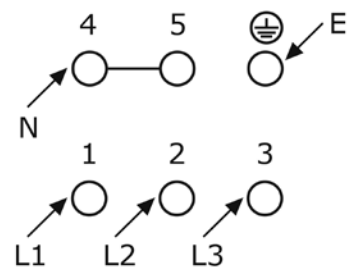


Afbeelding 9 Netkabeldoos

⁸ Klantenservice +49 2944 9169760

Aanbeveling aansluiting 3 fasen (N3)

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



Afbeelding 10 3 fasen N3

⚠ WAARSCHUWING



Dood door elektrische schok!

De zekering voor het fornuisstroomcircuit uitschakelen of eruit draaien.

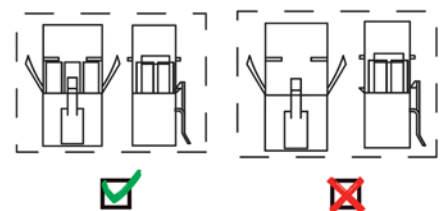
Oven aansluiten op het stroomnet.

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

Eindcontrole

Zet alle schakelaars van het fornuis op '0'

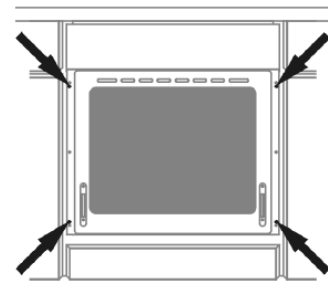
- Zet de zekering voor het fornuisstroomcircuit weer aan
- Stel de klok in op de timer (afhankelijk van het model)
- Schakel de kookzones en de oven in en controleer de werking ervan



Correct

verkeerd

Afbeelding 12 Aansluiting kookplaat aan de oven



Afbeelding 11 Oven

12.5 Oven en de keramische kookplaat verwijderen



WAARSCHUWING



Dood door elektrische schok

De zekering voor het fornuisstroomcircuit uitschakelen of eruit draaien.

Om de oven te verwijderen:

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

OPGELET

Materiële schade!

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

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

13 Eerste ingebruikneming

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

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

OPGELET

Beschadigingsgevaar!

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

14 Werking

14.1 Functies oven

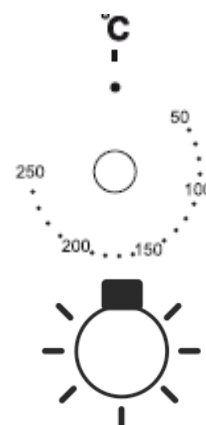
Oven temperatuurregelaar

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

Onafhankelijke ovenverlichting

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

Gebruik deze functie bijvoorbeeld bij het reinigen van het oveninterieur.



Onder- en bovenwarmte

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



Onderwarmte

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

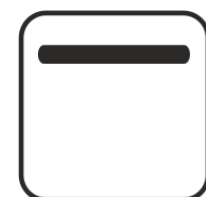
Deze verwarmingsmodus is geschikt om de bakwaren sterker vanaf de onderkant te bakken. Bijv. voor het bakken van vochtige bakwaren met fruit of voor het nabakken.



Bovenwarmte

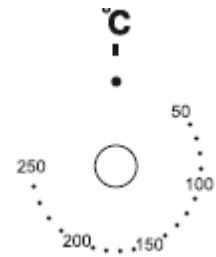
In deze stand wordt er alleen verwarmd met bovenwarmte. De warmte komt van de bovenste verhitter.

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



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)

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

Verbrandingen door hete oppervlakken van de keramische kookplaat!

Kookplaten en hun omgeving worden erg heet.

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

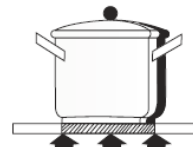
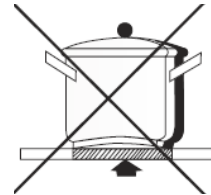
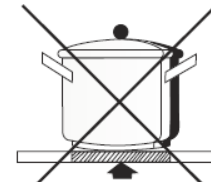
14.2.1 Geschikt kookgerei

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

Potten en pannen met een onberispelijke, gladde bodem

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

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



OPGELET

Schade aan de keramische kookplaat als gevolg van ruwe kookpanbodems.

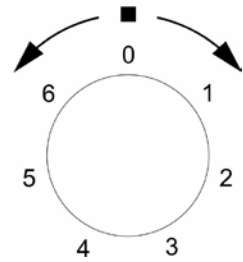
Alleen perfect kookgerei gebruiken.

De kookplaat na elk gebruik schoonmaken

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

Vermogensniveaus (V-niveaus) van de energieregelaar

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



De kookplaat inschakelen

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

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

Keramische kookplaat uitschakelen

Draai de energieregelaar op '0'.

15 Reiniging en onderhoud

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

WAARSCHUWING

Lekkages aan de keramische kookplaat en oven

Gevaar voor elektrische schok!

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

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door heet water tijdens het reinigen.

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

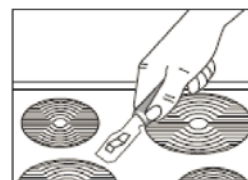
VOORZICHTIG

Snijverwonding bij het gebruik van schrapers met scheermesjes.

- Scheermesjes zijn extreem scherp

VOORZICHTIG

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



Keramische kookplaat

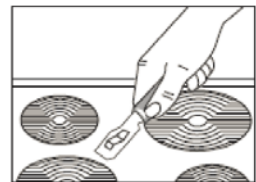
De keramische kookplaat met een vochtige doek reinigen en met een droge doek droogvegen.

Verontreinigingen met heet water en afwasmiddel of met een in de handel verkrijgbare keramische kookplatreiniger 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

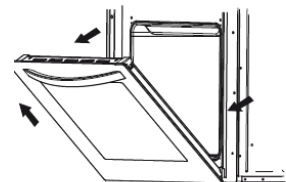
- Reinig de oven na elk gebruik.
- Laat de oven eerst afkoelen.
- Schakel bij de afwas de ovenverlichting in om een beter zicht in het werkgebied te krijgen.
- Reinig het oveninterieur alleen met warm water en een beetje afwasmiddel.

- 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!

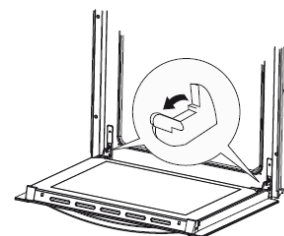
15.1 Ovendeur losmaken

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 13 Ovendeur 1

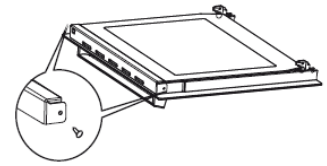


Afbeelding 14 Ovendeur 2

Binnenste glasplaat reinigen

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

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



Afbeelding 15 Glasplaat

15.2 Lamp verwisselen

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

Spanning: 230V

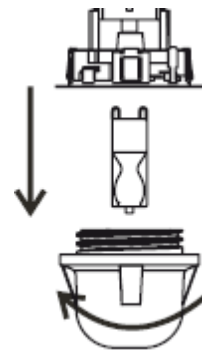
Vermogen: **25W**

Hittebestendigheid: Afbeelding 5

Fitting: G9 (stekkerlamp)

Volg de volgende stappen om de ovenverlichting te vervangen:

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



Afbeelding
Binnenverlichting

16

16 Praktische tips om te koken en bakken/braden

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

- De diameter van de kookpanbodem moet even groot zijn of iets groter dan de diameter van de kookplaat.
- Let er bij het kopen van kookpannen op, dat vaak de bovenste diameter van de kookpan wordt aangegeven. De bovenste kookpandiameter is meestal groter dan de bodem van de kookpan.
- Snelkookpannen zijn bijzonder tijd- en energiebesparend vanwege de gesloten ovenruimte en de overdruk. Door korte kooktijd worden vitamines gespaard.
- Zorg altijd voor voldoende vloeistof in de snelkookpan, omdat bij een lege pan de kookplaat en de kookpan kunnen worden beschadigd door oververhitting.
- Indien mogelijk de kookpannen altijd met een passende deksel sluiten.
- Voor elke hoeveelheid voedsel moet de juiste pot worden gebruikt. Een grote, nauwelijks gevulde pot vraagt veel energie.
- Bakvormen en bladen met zwarte oppervlakken geleiden de hitte beter en verkorten de baktijd.
- Bakplaten met een licht of glanzend oppervlak worden niet aanbevolen voor het bakken met boven- of onderwarmte, omdat de bodem van de bakwaren mogelijk niet goed doorbakt.
- Verwarm de oven voor het gebak voor. De stand 3 is geschikt voor het bakken. Inschuifhoogte van onderen.
- Gebruik de restwarmte. Schakel het apparaat iets eerder uit en laat het gebak nog 5 minuten bakken.
- Voordat u het gebak uit de oven haalt of het apparaat uitschakelt, controleert u de bakkwaliteit met een dunne houten staafje. Als het gebak klaar is, is het houten staafje droog en schoon na het inprikken in het gebak.
- De gegevens in de tabellen dienen slechts te worden opgevat als aanwijzingen die naar eigen ervaring en gewoonten kunnen worden gewijzigd.

Ovenfunctie: Boven- en onderwarmte

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

Praktische tips voor het bakken van vlees

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

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

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

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

17 Klantenservice

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



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

Adres klantenservice:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DUITSLAND

Duitsland: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Andere: +492944-9716733

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

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

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

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

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

evenals het volledige adres, telefoonnr. en de foutbeschrijving.

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

18 Garantievoorwaarden

Garantievoorwaarden

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

Vergoedingstermijn

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

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

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

Omvang van de eliminatie van de gebreken

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

Uitgesloten zijn:

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

Geldigheidsbereik

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

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

Voor reparatieorders buiten de garantieperiode geldt:

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

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

Neem in het geval van service of bij bestellingen van reserveonderdelen contact op met onze klantenservice

EGS GmbH klantentelefoon voor Duitsland: +49 2944 9716-760

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

19 Technische gegevens

Merk		Dalbach
Model		HE01 KFH60-01
Spanning/frequentie	V/Hz	380-415 / 50
Aansluitwaarde geheel	W	8350
Aansluitwaarde oven	W	2350
Vermogen baklamp	W	25
Afmetingen, onverpakt oven	mm BxDxH	595x595x558
Gewicht, onverpakt	kg	28,5
EAN nr. oven		4016572411515
EAN nr. kookplaat		4016572411522

*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

HE01_KFH60-01_D0-0_FR-NL_2020-12

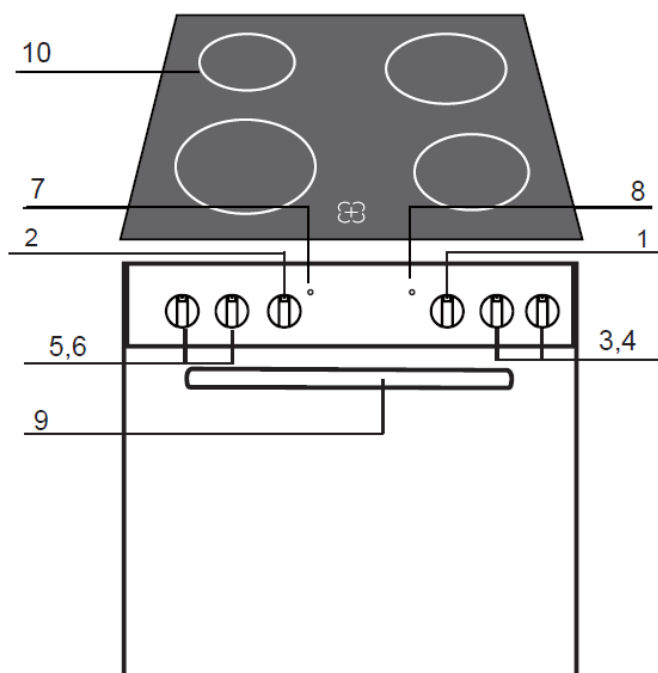
Dalbach

Σετ εντοιχιζόμενου φούρνου με υαλοκεραμική
εστία

Komplet ugradbena pećnica sa
staklokeramičkim pločama za kuhanje

HE-01
KFH60-01

Οδηγός χρήσης και συναρμολόγησης
Upute za uporabu i montažu



Θέση	Περιγραφή
1	Ρυθμιστής θερμοκρασίας φούρνου
2	Επιλογέας λειτουργίας
3	Θερμοκρασία πλάκας μαγειρέματος
4	Θερμοκρασία πλάκας μαγειρέματος
5	Θερμοκρασία πλάκας μαγειρέματος
6	Θερμοκρασία πλάκας μαγειρέματος
7	Φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας φούρνου
8	Φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας πλακών μαγειρέματος
9	Λαβή πόρτας φούρνου
10	Πλαίσιο πλακών μαγειρέματος

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον εντοιχισμό

-Φούρνος, 4 βίδες ST4.2x26 mm

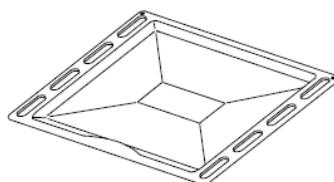
-Εστία, 4 βίδες ST4.2x32 mm

4 συνδετήρες συγκράτησης και στεγανοποιητική ταινία

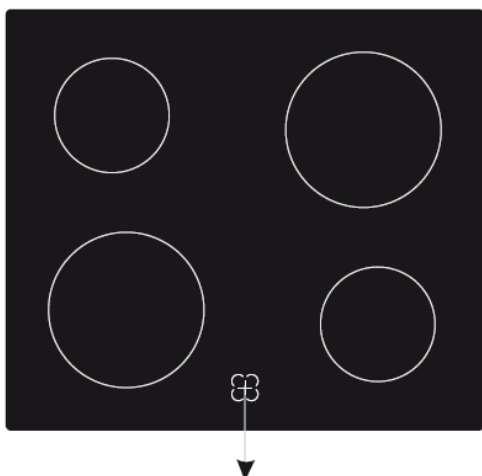
2 γέφυρες (δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την προτεινόμενη σύνδεση)



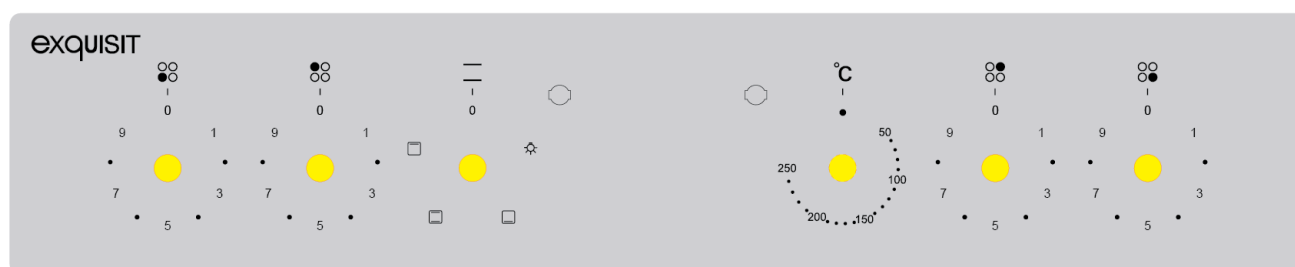
Σχάρα ψησίματος



Ταψί



Εικόνα 1 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



Εικόνα 2 Πεδίο χειρισμού

Εισαγωγή

Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό χρήσης. Περιλαμβάνει σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για την εγκατάσταση, τη λειτουργία και τη συντήρηση της συσκευής. Ο σωστός χειρισμός συμβάλλει σημαντικά στην αποδοτική χρήση ενέργειας και ελαχιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας κατά τη λειτουργία.

Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει κινδύνους, ειδικά για παιδιά.

Φυλάσσετε τον οδηγό χρήσης, ώστε να μπορείτε να ανατρέχετε σε αυτόν στο μέλλον. Ο οδηγός χρήσης πρέπει να παραδίδεται σε επακόλουθους κατόχους. Αν έχετε ερωτήσεις για θέματα που θεωρείτε ότι δεν περιγράφονται αρκετά αναλυτικά σε αυτόν τον οδηγό χρήσης ή αν επιθυμείτε να λάβετε έναν νέο οδηγό χρήσης, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της Γερμανίας ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα μας.

Ο κατασκευαστής εργάζεται συνεχώς για την περαιτέρω εξέλιξη όλων των τύπων και των μοντέλων συσκευών. Ζητούμε την κατανόησή σας, καθώς η εταιρεία μας επιφυλάσσεται για τυχόν αλλαγές στο σχήμα, τον εξοπλισμό και την τεχνολογία των συσκευών.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή προορίζεται για ιδιωτική/οικιακή χρήση. Η συσκευή ενδείκνυται για το μαγείρεμα και το ψήσιμο τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ως μη προβλεπόμενη. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί για επαγγελματικούς σκοπούς, για άλλους σκοπούς ή αν ο χειρισμός της γίνει με διαφορετικό τρόπο από αυτόν που περιγράφεται στις οδηγίες χειρισμού, λάβετε υπόψη ότι ο κατασκευαστής δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

Η προβλεπόμενη χρήση περιλαμβάνει επίσης την τήρηση των συνθηκών λειτουργίας και συντήρησης που έχει προκαθορίσει ο κατασκευαστής. Οι μετατροπές ή οι τροποποιήσεις στη συσκευή απαγορεύονται για λόγους ασφαλείας.

Κατάλογος περιεχομένων

1	Για την ασφάλειά σας	7
1.1	Ασφάλεια και ευθύνη	8
1.2	Ασφάλεια και προειδοποιήσεις	9
1.3	Αφαίρεση συσκευών από τη συσκευασία	10
2	Οδηγίες εντοιχισμού/εγκατάστασης	11
2.1	Η σωστή θέση εντοιχισμού	12
2.2	Προετοιμασία συσκευών για τον εντοιχισμό	14
2.3	Εντοιχισμός υαλοκεραμικής εστίας	15
2.4	Εντοιχισμός φούρνου	17
2.5	Απεγκατάσταση φούρνου και υαλοκεραμικής εστίας	17
3	Πρώτη θέση σε λειτουργία	18
4	Λειτουργία	19
4.1	Λειτουργίες φούρνου	19
4.2	Χειρισμός φούρνου	20
4.2.1	Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη	21
5	Καθαρισμός και συντήρηση	23
5.1	Απαγκίστρωση της πόρτας του φούρνου	25
5.2	Αντικατάσταση φωτιστικού μέσου	26
6	Πρακτικές υποδείξεις για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	27
7	Εξυπηρέτηση Πελατών	30
8	Όροι εγγύησης	31
9	Τεχνικά στοιχεία	32
10	Απόρριψη παλιών συσκευών	33
11	Za vašu sigurnost	37
11.1	Sigurnost i odgovornost	38
11.2	Sigurnost i upozorenja	39
11.3	Raspakiranje uređaja	40
12	Upute za ugradnju/instalaciju	41
12.1	Ispravno mjesto ugradnje	42
12.2	Priprema uređaja za ugradnju	44
12.3	Ugradnja staklokeramičkih ploča za kuhanje	45
12.4	Ugradnja pećnice	47
12.5	Demontaža pećnice i staklokeramičkih ploča za kuhanje	48
13	Prvo puštanje u pogon	48
14	Rad	49
14.1	Funkcije pećnice	49
14.2	Upravljanje pećnicom	50
14.2.1	Prikladno posuđe za kuhanje	51
15	Čišćenje i održavanje	53
15.1	Skidanje vrata pećnice	55
15.2	Zamjena rasvjetnog sredstva	56
16	Praktične napomene za kuhanje i pečenje/prženje	57
17	Služba za korisnike	60
18	Uvjeti jamstva	61
19	Tehnički podaci	62
20	Zbrinjavanje starih uređaja	63

1 Για την ασφάλειά σας

Για την ασφαλή και σωστή χρήση, διαβάστε επιμελώς τις οδηγίες χρήσης και τα υπόλοιπα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος και φυλάξτε τα για μεταγενέστερη χρήση.

Όλες οι υποδείξεις ασφαλείας στον παρόντα οδηγό χρήσης επισημαίνονται με ένα σύμβολο προειδοποίησης. Οι υποδείξεις ασφαλείας υποδεικνύουν έγκαιρα τους πιθανούς κινδύνους. Πρέπει να διαβάζετε και να τηρείτε οπωσδήποτε αυτές τις πληροφορίες.

Επεξήγηση των υποδείξεων ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Προσδιορίζει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία προκαλεί θάνατο ή σοβαρότατους τραυματισμούς αν δεν αποφευχθεί!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προσδιορίζει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρότατους τραυματισμούς αν δεν αποφευχθεί!

ΠΡΟΣΟΧΉ

Προσδιορίζει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς ή μέτριους τραυματισμούς αν δεν αποφευχθεί!

ΠΡΟΣΟΧΉ

Προσδιορίζει μια κατάσταση, η οποία προκαλεί υλικές ζημιές αν δεν αποφευχθεί.



Θάνατος λόγω ηλεκτροπληξίας



Κίνδυνος ζεματίσματος

1.1 Ασφάλεια και ευθύνη

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Θάνατος λόγω ηλεκτροπληξίας!

- Μην ακουμπάτε ποτέ μια ηλεκτρική συσκευή, αν έχετε βρεγμένα χέρια ή πόδια ή όταν είστε ξυπόλυτοι.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως από τον προμηθευτή, τον τοπικό έμπορο ή το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Μην χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, αν έχουν υποστεί ζημιές οι συνδέσεις καλωδίων ή οι σύνδεσμοι φισ.
- Αν η εστία δεν μπορεί πλέον να απενεργοποιηθεί λόγω ενός ελαττώματος:
- Απενεργοποιήστε αμέσως την ασφάλεια του σπιτιού
- Καλέστε το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ασφάλεια απόμων που χρίζουν προστασίας: Παιδιά και άτομα με μειωμένες ικανότητες!

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και πάνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με έλλειψη εμπειριών και/ή γνώσεων:
- αν αυτά τα άτομα επιβλέπονται ή εφόσον έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής
- και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που προκύπτουν από αυτήν.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Κρατάτε τη συσκευή μακριά από παιδιά!
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τη συσκευή.
- Υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού λόγω των ξεχωριστών διαδικασιών καθαρισμού.

1.2 Ασφάλεια και προειδοποιήσεις

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΝ

Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω λανθασμένης χρήσης!

- Ποτέ μη φυλάσσετε αντικείμενα πάνω στις εστίες.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά πάνω/κάτω από τη συσκευή.
 - Σε περίπτωση ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής, τα υλικά αυτά μπορεί να παραμορφωθούν ή να αναφλεγούν.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή πλαστικά πάνω στις εστίες.
- Διατηρείτε μακριά από την καυτή εστία οτιδήποτε μπορεί να λιώσει, π.χ. πλαστικά, μεμβράνες, και ειδικά ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.
- Διατηρείτε τις ηλεκτρικές συσκευές μακριά από τις καυτές εστίες.
 - Ιδιαίτερη προσοχή κατά το ψήσιμο:
 - Το λάδι και το λίπος μπορούν να αναφλεγούν.

Ποτέ μην σβήνετε το πυρακτωμένο λάδι ή λίπος με νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΝ

Κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτών επιφανειών!

- Ο εσωτερικός θάλαμος του φούρνου, το θερμοστοιχείο, το ταψί και η σχάρα ψησίματος είναι πολύ καυτά κατά τη λειτουργία. **Διατηρείτε μακριά από παιδιά!**
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας ή κατάλληλα γάντια για να
 - τοποθετήσετε και να αφαιρέσετε τη σχάρα ψησίματος ή το ταψί ή για να γυρίσετε τα φαγητά.
- Προτού αφαιρέσετε τις κατσαρόλες, θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας / ρυθμιστή ενέργειας στη θέση «0».

1.3 Αφαίρεση συσκευών από τη συσκευασία

ΠΡΟΣΟΧΉ

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω κοψίματος από κατεστραμμένες ή αιχμηρές ακμές!

- Αν η πλάκα μαγειρέματος / η πόρτα του φούρνου έχει υποστεί ζημιά, τότε το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών πρέπει να την επισκευάσει / αντικαταστήσει αμέσως.

Υποδείξεις μεταφοράς

Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά

ΠΡΟΣΟΧΉ

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω λανθασμένης επισκευής!

- Οι ελαττωματικές συσκευές πρέπει να επισκευάζονται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Αφαίρεση προστασίας μεταφοράς

Ο φούρνος και η υαλοκεραμική εστία προστατεύονται για τη μεταφορά τους.

- Αφαιρέστε όλες τις αυτοκόλλητες ταινίες, τα φελιζόλ και τις πλαστικές μεμβράνες.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τα υπολείμματα κόλλας με βενζίνη καθαρισμού.

**Υλικά συσκευασίας
Απόρριψη σύμφωνα
με τους
περιβαλλοντικούς
κανονισμούς**



ΠΡΟΣΟΧΉ

Η συσκευασία πρέπει να είναι άθικτη.

- Σε καμία περίπτωση μην εγκαθιστάτε και θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιές.
- Σε περίπτωση ζημιάς, επικοινωνήστε με το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών¹ ή με τον προμηθευτή.

¹ Εξυπηρέτηση Πελατών Τηλ. +49 2944 9716-791

2 Οδηγίες εντοιχισμού/εγκατάστασης

Σημαντικές πληροφορίες για τον χρήστη

Ο φούρνος και η υαλοκεραμική εστία προορίζονται αποκλειστικά για τον εντοιχισμό σε κουζίνες.

Η σύνδεση στο δίκτυο ρεύματος επιτρέπεται να γίνεται μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο, ο οποίος φέρει έγκριση από

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας!

- Η ηλεκτρική σύνδεση δεν επιτρέπεται να εκτελείται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα. Τα άτομα αυτά θέτουν τον εαυτό τους και άλλους χρήστες σε **θανάσιμο κίνδυνο!**

ΠΡΟΣΟΧΉ

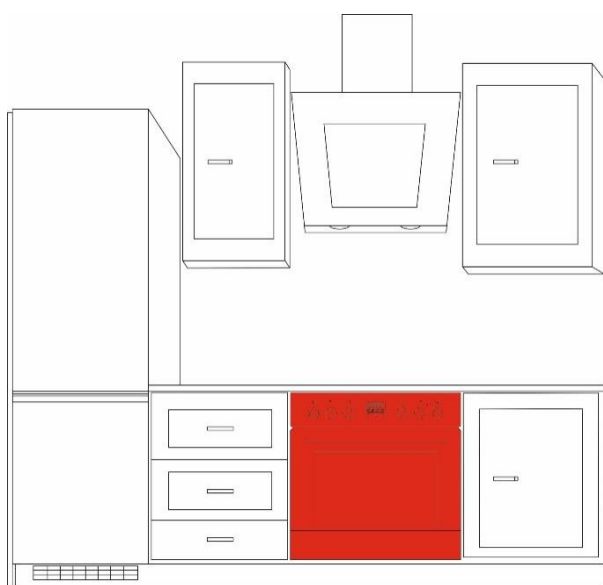
Αποφυγή υλικών ζημιών!

Σας συνιστούμε να μην τοποθετείτε τον φούρνο δίπλα σε ψυκτική συσκευή, πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο.

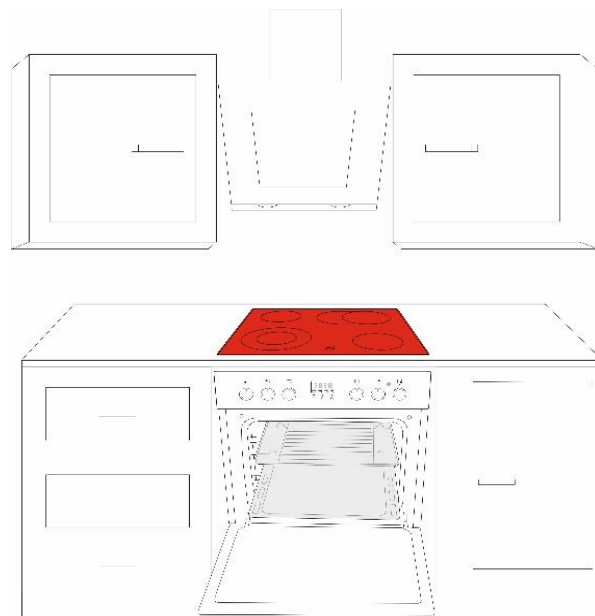
- Η λανθασμένη τοποθέτηση επηρεάζει την κατανάλωση ενέργειας (ψυκτικές συσκευές) και οδηγεί στη δημιουργία νερού συμπύκνωσης.
- Στην περίπτωση του πλυντηρίου πιάτων, μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.
- Ο τοίχος και όλες οι περιοχές, στις οποίες εκπέμπεται θερμότητα πάνω από την εντοιχιζόμενη πλάκα θα πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.

τον τοπικό φορέα ηλεκτροδότησης.

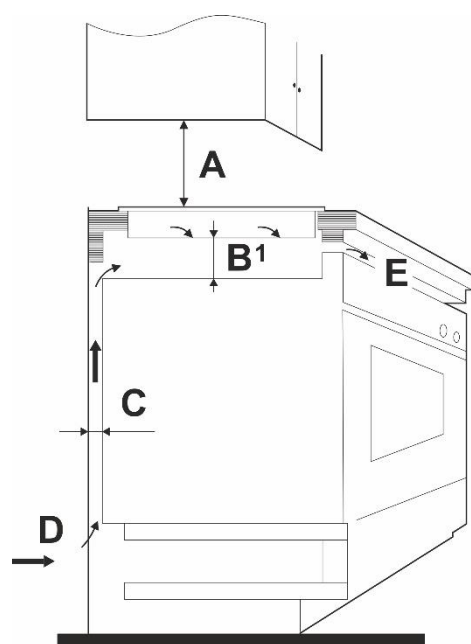
2.1 Η σωστή θέση εντοιχισμού



Εικόνα 1 Θέση φούρνου

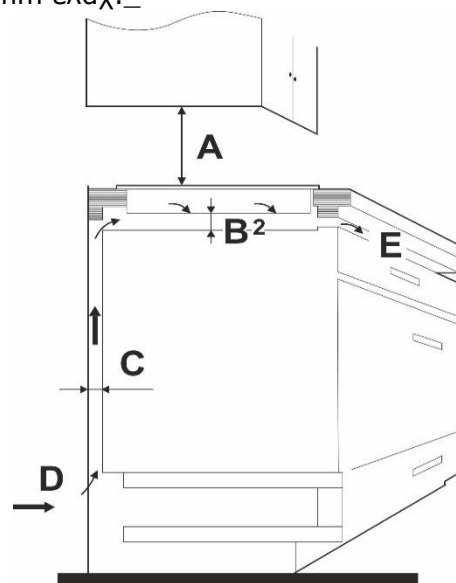


Εικόνα 2 Θέση υαλοκεραμικής εστίας



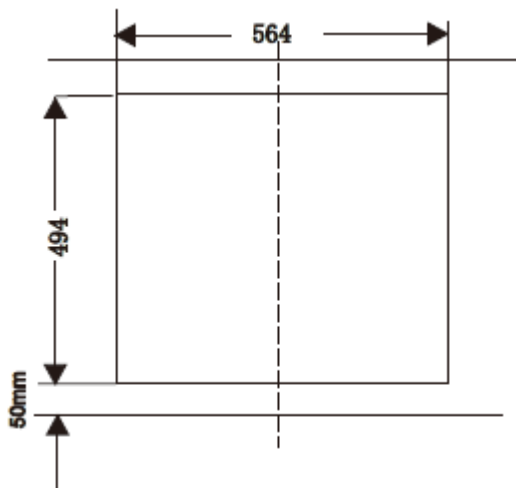
Εικόνα 3 Με πηγή θερμότητας

A 760mm_B2 15 mm / 50 mm ελάχ._
C 20mm ελάχ._
D Εισαγωγή αέρα
E Εξαγωγή αέρα ελάχ.
5mm

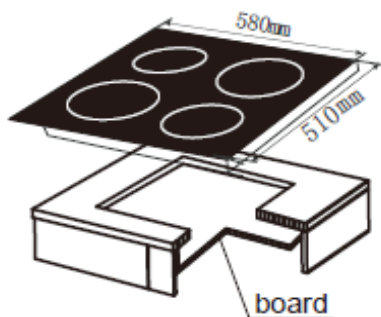


Εικόνα 4 Χωρίς πηγή θερμότητας

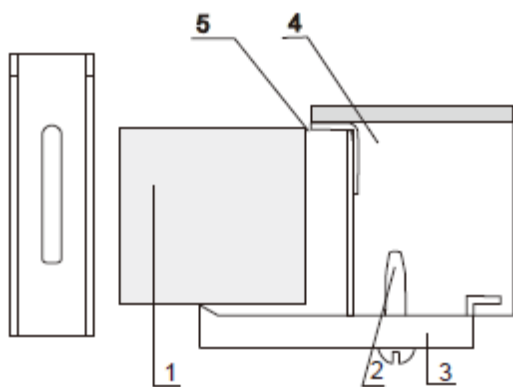
A 760mm_B1 50 mm / 50 mm ελάχ._
C 20mm ελάχ._
D Εισαγωγή αέρα_
E Εξαγωγή αέρα ελάχ. 5mm



Εικόνα 5 Τομή πλάκας εργασίας



Εικόνα 6 Υαλοκεραμική εστία



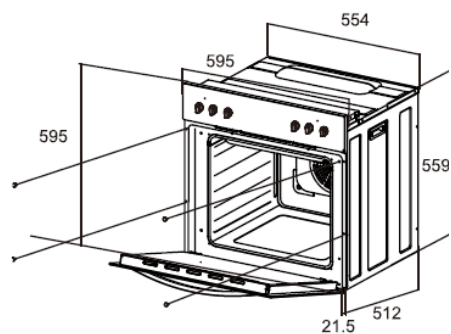
Εικόνα 7 Πλαϊνή πλευρά φούρνου

**Όλες οι διαστάσεις
αναγράφονται σε mm**

**Πριόνισμα πλάκας εργασίας
σύμφωνα με το σχέδιο
διαστάσεων 564 x 494 mm**

Υαλοκεραμική εστία
Εξωτερική διάσταση (πλαίσιο)

**Διαστάσεις φούρνου
σε mm**



2.2 Προετοιμασία συσκευών για τον εντοιχισμό

Αφαίρεση συσκευών από τη συσκευασία

- Αφαιρέστε προσεκτικά τον φούρνο και την υαλοκεραμική εστία από τη συσκευασία.
- Ελέγξτε τον φούρνο και την υαλοκεραμική εστία για τυχόν ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ

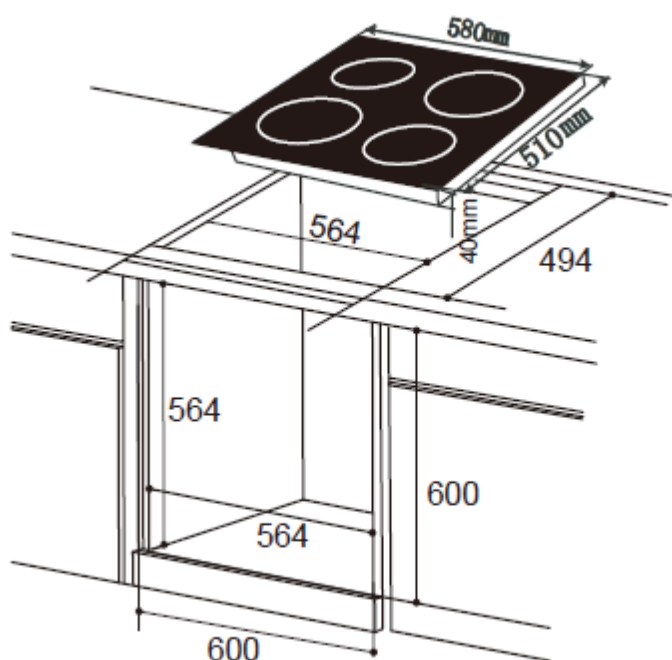
Αποφυγή υλικών ζημιών!

- Απαγορεύεται ο εντοιχισμός της συσκευής σε κόττερα ή τροχόσπιτα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΉ

Κίνδυνος κοψίματος λόγω σπασμένης υαλοκεραμικής πλάκας μαγειρέματος!

- Μην τοποθετείτε την υαλοκεραμική εστία πάνω στις υαλοκεραμικές γωνίες. **Θραύση γυαλιού!**



Προετοιμασία πλάκας εργασίας

- Η πλάκα εργασίας του εντοιχισμένου επίπλου πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον 30 mm.
- Η υαλοκεραμική εστία πρέπει να είναι οριζόντια και πρέπει να έχει στεγανοποιηθεί στην πλευρά του τοίχου έναντι υπερχειλίσσης υγρών.
- Οι επιφάνειες κοπής πρέπει να σφραγιστούν με ειδικό βερνίκι, καουτσούκ σιλικόνης ή χυτή ρητίνη, για την αποτροπή τυχόν φουσκώματος λόγω υγρασίας.
- Η απόσταση των πλαϊνών ακμών τομής από τον αριστερό ή τον δεξιό τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.
- Η τομή πρέπει να εδράζεται στο κέντρο πάνω από τα έπιπλα υποκατασκευής.
- Τα έπιπλα της κουζίνας συμπεριλαμβανομένων των υλικών υποστήριξης, της επίστρωσης επιφάνειας, της κόλλας και των στεγανοποιήσεων θα πρέπει να έχουν επαρκή αντοχή στη θερμότητα, τουλάχιστον 100°C σύμφωνα με το DIN 68930:2009-11².

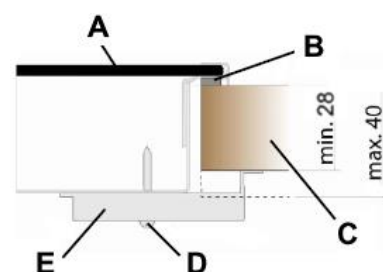
2.3 Εντοιχισμός υαλοκεραμικής εστίας

Κατά τον εντοιχισμό της υαλοκεραμικής εστίας, λαμβάνετε υπόψη σας τις παρακάτω υποδείξεις.

- Ελέγξτε ξανά τις διαστάσεις της τομής στην πλάκα εργασίας.
- Διατηρείτε καθαρά και χωρίς λίπη τα άκρα της τομής.
- Τοποθετήστε προς τα εμπρός την υαλοκεραμική εστία πάνω από την τομή της πλάκας εργασίας με την ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.

Η υαλοκεραμική ακμή πρέπει να τοποθετηθεί παράλληλα προς τη μπροστινή ακμή της πλάκας εργασίας.

- Χαμηλώστε αργά την υαλοκεραμική εστία μέσα στην τομή, μέχρι να ακουμπήσει.
- Πιέστε περιμετρικά τα άκρα της υαλοκεραμικής εστίας.
- Στερεώστε την εστία στην πλάκα εργασίας από την κάτω πλευρά, χρησιμοποιώντας:
 - 4τμχ. συνδετήρες συγκράτησης
 - 4τμχ. βίδες.
 - 4τμχ. βίδες.



Εικόνα 7 Διατομή εντοιχισμένης υαλοκεραμικής εστίας

- A** Υαλοκεραμική εστία
- B** Στεγανοποίηση
- C** Πλάκα εργασίας
- D** Βίδα
- E** Σφιγκτήρας συγκράτησης

ΠΡΟΣΟΧΗ

Τοποθετήστε προσεκτικά την υαλοκεραμική εστία στην πλάκα εργασίας. **Αυτό πρέπει να επιτευχθεί κατά την πρώτη προσπάθεια!**

- Σε διαφορετική περίπτωση, η υαλοκεραμική εστία δεν μπορεί να ανυψωθεί εύκολα και η στεγανοποιητική ταινία δεν κολλάει τόσο καλά κατά τη δεύτερη προσπάθεια.

² Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στον κατασκευαστή της κουζίνας

Ηλεκτρική σύνδεση

Υποδείξεις για τον ηλεκτρολόγο

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για σύνδεση σε τριφασικό και εναλλασσόμενο ρεύμα 380- 415V 3N~50Hz.
- Η ονομαστική τάση των θερμοστοιχείων ανέρχεται σε 230V.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

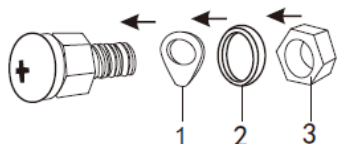
Για διαφορετική παραλλαγή σύνδεσης από την 3-φασική, επικοινωνήστε οπωσδήποτε με το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Ως αγωγό ρεύματος πρέπει να επιλέξετε έναν αντίστοιχα σχεδιασμένο τύπο αγωγού λαμβάνοντας υπόψη τον τύπο σύνδεσης και την ονομαστική ισχύ της κουζίνας.

Ο αγωγός σύνδεσης πρέπει να συνδεθεί στο ανακουφιστικό καταπόνησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ

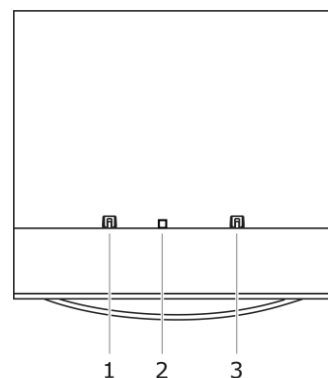
Συνδέστε τον αγωγό γείωσης στον ακροδέκτη του μπλοκ ακροδεκτών με τη σήμανση .



Αγωγός γείωσης

Άνοιγμα / Κλείσιμο **ηλεκτρικής πρίζας**

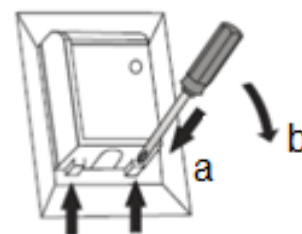
- Για την απασφάλιση, τοποθετήστε το κατσαβίδι (a) και μετακινήστε το ελαφρώς προς τα κάτω (b).
- Για το κλείσιμο, κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το ασκώντας ελαφριά πίεση.



1 κόκκινο, 2 Ε γείωση, 3 λευκό

Εικόνα 8 Επάνω ακμή φούρνου

Σύμβολο ουδέτερου αγωγού

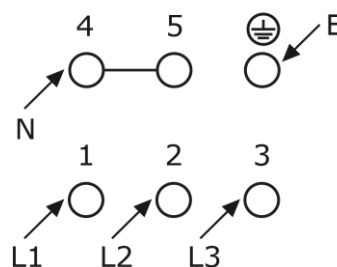


Ηλεκτρική πρίζα

Εικόνα 9

Σύσταση 3-φασικής σύνδεσης (N3)

- Ηλεκτρικό δίκτυο 380-415V, τριφασική σύνδεση με μηδενικό σημείο λειτουργίας.
- Η γέφυρα συνδέει τους ακροδέκτες 4-5.
- Σειρά φάσεων 1-2-3.
- Ουδέτερος αγωγός στους ακροδέκτες 4 και 5.



Εικόνα 10 3 φάσεις N3

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

⚡ Θάνατος λόγω ηλεκτροπληξίας!

Απενεργοποιήστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια για το ηλεκτρικό κύκλωμα της κουζίνας.

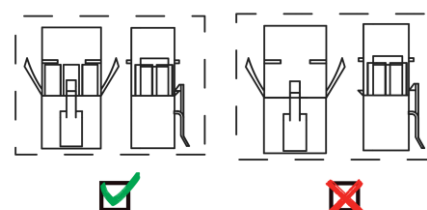
Συνδέστε τον φούρνο στο δίκτυο ρεύματος.

- Σπρώξτε τον φούρνο ελαφρώς μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού που προετοιμάσατε προηγουμένως και συνδέστε τον στην εστία.
- Συνδέστε το κόκκινο και το λευκό φινις της εστίας αντίστοιχα στην κόκκινη υποδοχή 1 και στη λευκή υποδοχή 3 στην επάνω ακμή του φούρνου. Βλέπε Εικ. 8 Επάνω ακμή φούρνου.
- Σπρώξτε τον φούρνο μέχρι τέρμα μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού. Χρησιμοποιήστε τέσσερις βίδες και ασφαλίστε τον σε αυτήν τη θέση, στα σημεία που απεικονίζονται στο σχέδιο της Εικ.11.

Τελικός έλεγχος

Ρυθμίστε όλους τους διακόπτες της κουζίνας στη θέση «0»

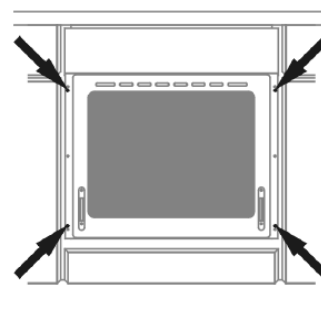
- Ενεργοποιήστε πάλι την ασφάλεια του ηλεκτρικού κυκλώματος της κουζίνας
- Ρυθμίστε την ώρα στον χρονοδιακόπτη (ανάλογα με το μοντέλο)
- Ενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος και τον φούρνο και ελέγξτε τη λειτουργία τους



Σωστή

Εικόνα 12 Σύνδεση φινις της εστίας με τον φούρνο

Λάθος



Εικόνα 11 Φούρνος

2.5 Απεγκατάσταση φούρνου και υαλοκεραμικής εστίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

⚡ Θάνατος λόγω ηλεκτροπληξίας

Απενεργοποιήστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια για το ηλεκτρικό κύκλωμα της κουζίνας.

Για να απεγκαταστήσετε τον φούρνο:

- Λύστε και τις 4 βίδες στερέωσης, Εικ.11
- Σηκώστε ελαφρώς τον φούρνο και αφαιρέστε
- τα δύο φινιρίσματα που συνδέουν την εστία με τον φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Υλικές ζημιές!

- Η υαλοκεραμική εστία πρέπει να απεγκαθίσταται και να επισκευάζεται μόνο από το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή από έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Η υαλοκεραμική εστία, η οποία έχει επικολληθεί στην πλάκα εργασίας, δεν μπορεί να απεγκατασταθεί εύκολα.

3 Πρώτη θέση σε λειτουργία

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε σχολαστικά τον **φούρνο**.

1. Για καλή ορατότητα στον φούρνο, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας στον φωτισμό, η θερμοκρασία παραμένει στους 0°C.
2. Αφαιρέστε τα πρόσθετα εξαρτήματα, πλύνετε τα με χλιαρό νερό και στεγνώστε τα.
3. Θερμάνετε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Έτσι τυχόν υπολείμματα κατασκευής καίγονται και η προστατευτική μεμβράνη στο εσωτερικό του φούρνου καψαλίζεται.
4. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και κατόπιν καθαρίστε τον εσωτερικό θάλαμο του φούρνου με ένα βρεγμένο πανί για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιών!

- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά μέσα καθαρισμού, καθώς αυτό προκαλεί ζημιές στην επιφάνεια.

4 Λειτουργία

4.1 Λειτουργίες φούρνου

Ρυθμιστής θερμοκρασίας φούρνου

Ο ρυθμιστής ενέργειας φούρνου επιτρέπει τη ρύθμιση θερμοκρασιών μεταξύ 50°C και 250°C.

Ανεξάρτητος φωτισμός φούρνου

Ο εσωτερικός θάλαμος του φούρνου φωτίζεται αν γυρίσετε τον επιλογέα λειτουργίας σε αυτήν τη θέση.

Χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία π.χ. κατά τη διάρκεια του καθαρισμού του εσωτερικού θαλάμου του φούρνου.

Κάτω και πάνω αντίσταση

Αν γυρίσετε τον επιλογέα λειτουργίας σε αυτήν τη θέση, το ζέσταμα γίνεται με τον συνήθη τρόπο.

Κάτω αντίσταση

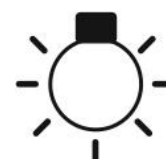
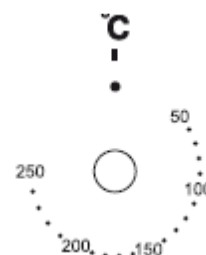
Σε αυτήν τη θέση, το ζέσταμα γίνεται μόνο με κάτω αντίσταση. Η θερμότητα προέρχεται από το κάτω θερμαντικό σώμα.

Αυτός ο τύπος θέρμανσης ενδείκνυται για πιο έντονο ψήσιμο του φαγητού από την κάτω πλευρά. Π.χ. για το ψήσιμο υγρού φαγητού με φρούτα ή για το συμπληρωματικό ψήσιμο.

Επάνω αντίσταση

Σε αυτήν τη θέση, το ζέσταμα γίνεται μόνο με επάνω αντίσταση. Η θερμότητα προέρχεται από το επάνω θερμαντικό σώμα.

Αυτός ο τύπος θέρμανσης ενδείκνυται π.χ. για το ψήσιμο ενός σουφλέ (ψήσιμο ογκρατέν) ή γλυκά με φρούτα.



4.2 Χειρισμός φούρνου

Με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία του φούρνου μεταξύ 50-250°C

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιών!

Μη γυρίζετε απότομα τον ρυθμιστή ενέργειας φούρνου πέρα από την τελική θέση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω των καυτών επιφανειών της υαλοκεραμικής εστίας!

Οι εστίες μαγειρέματος και η περιοχή γύρω από αυτές έχουν πολύ ψηλή θερμοκρασία.

- Μην ακουμπάτε ποτέ τις καυτές επιφάνειες.
- Όταν τελειώνετε το μαγείρεμα, απενεργοποιείτε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα θερμοστοιχεία αναμμένα, αν οι κατασρόλες και τα τηγάνια είναι άδεια ή δεν έχουν τοποθετηθεί.
- Κρατάτε μακριά τα **άτομα που χρίζουν προστασίας, τα παιδιά κάτω των 8 ετών και τα κατοικίδια ζώα.**

Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία στον φούρνο.

Η ενεργοποίηση του φούρνου σηματοδοτείται μέσω της κίτρινης λυχνίας ελέγχου.

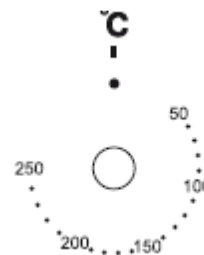
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η ένδειξη λειτουργίας ενεργοποιείται και απενεργοποιείται κατά διαστήματα. (Λειτουργία θερμοστάτη του φούρνου).

Εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα. Απενεργοποιήστε τον φούρνο περίπου 5 λεπτά νωρίτερα και εκτελέστε συμπληρωματικό ψήσιμο των φαγητών για 5 λεπτά.

Για την απενεργοποίηση: Επαναφέρετε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου και τον ρυθμιστή θερμοκρασίας φούρνου στη θέση «0».

Χειρισμός υαλοκεραμικής εστίας

Η εστία έχει εξοπλιστεί με ζώνες μαγειρέματος διαφορετικής διαμέτρου και ισχύος. Η περιοχή που θερμαίνεται επισημαίνεται με σαφή τρόπο πάνω στην εστία. Για την καλύτερη ισχύ θέρμανσης, τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη ακριβώς πάνω στην επισημασμένη ζώνη μαγειρέματος.



 Ένδειξη λειτουργίας (διαδικασία θέρμανσης στον φούρνο)

4.2.1 Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Η επιφάνεια μαγειρέματος και η βάση της κατσαρόλας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρές και στεγνές.

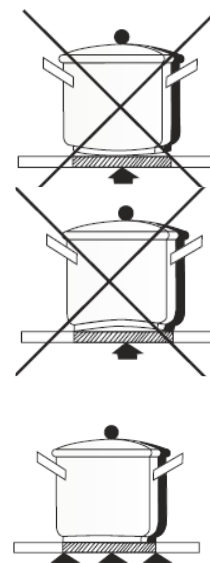
Κατσαρόλες και τηγάνια με άψογη, λεία βάση

Μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα «Τηρείτε τα στοιχεία του κατασκευαστή»

Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες από πλαστικό ή κατσαρόλες των οποίων η εσωτερική πλευρά έχει επίστρωση αλουμινίου.

Καθαρισμός της εστίας μετά από κάθε χρήση

1. Σκουπίστε την εστία με ένα βρεγμένο πανί και λίγο απορρυπαντικό.
2. Στεγνώστε την εστία με ένα καθαρό πανί.
3. Αφαιρέστε αμέσως τυχόν υπολείμματα φαγητών και πιτσιλιές από λίπη.
4. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».



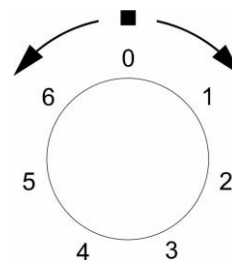
ΠΡΟΣΟΧΗ

Υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης ζημιών στην υαλοκεραμική εστία λόγω τραχιάς βάσης του σκεύους.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη που βρίσκονται σε άψογη κατάσταση.

Βαθμίδες απόδοσης (βαθμίδες L) του ρυθμιστή ενέργειας

Βαθμίδα L	Ρυθμιστής ενέργειας
1	Προθέρμανση
2	Ψήσιμο λαχανικών
3	Μαγείρεμα σούπας
4	Αργό ψήσιμο
5	Ψήσιμο κρέατος / ψαριού
6	Γρήγορο μαγείρεμα / ψήσιμο



Ενεργοποίηση της εστίας

Οι ζώνες θέρμανσης ρυθμίζονται μέσω των ρυθμιστών ενέργειας που βρίσκονται στον πίνακα χειρισμού της εντοιχισμένης συσκευής. Οι ρυθμιστές ενέργειας επιτρέπουν μια τροποποίηση της ρύθμισης διατήρησης θερμότητας (περίπου 7% της θερμοχωρητικότητας) μέχρι τη μέγιστη θερμοκρασία.

Εκτός από τον ρυθμιστή ενέργειας ή τον διακόπτη επαφής, έχει τοποθετηθεί επίσης ένα σχεδιάγραμμα των εστιών, το οποίο υποδεικνύει τη θέση της αντίστοιχης εστίας. Μια φωτεινή ένδειξη ανάβει μόλις η εστία ξεπεράσει τη θερμοκρασία των 50°C (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας) και σβήνει μόλις η θερμοκρασία πέσει πάλι κάτω από αυτήν την τιμή.

Απενεργοποίηση της υαλοκεραμικής εστίας

Γυρίστε τον ρυθμιστή ενέργειας στη θέση «0».

5 Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν από όλες τις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πλήρως.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαρροές στην υαλοκεραμική εστία και στον φούρνο

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό. Μπορεί να εισχωρήσει υγρασία στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.



ΠΡΟΣΟΧΉ

Κίνδυνος ζεματίσματος λόγω καυτού νερού κατά τον καθαρισμό.

- Επιλέξτε μια θερμοκρασία νερού ώστε να μην μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζεματίσματος!



ΠΡΟΣΟΧΉ

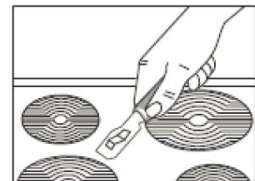
Τραυματισμός από κόψιμο κατά τη χρήση ξέστρων ξυριστικών λεπίδων.

- Οι ξυριστικές λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές



ΠΡΟΣΟΧΉ

Κατά τις εργασίες καθαρισμού/συντήρησης στη συσκευή, προστατεύετε τα χέρια και τα δάχτυλά σας από τυχόν μάγκωμα στην πόρτα και τον μεντεσέ ασφάλισης



Υαλοκεραμική εστία

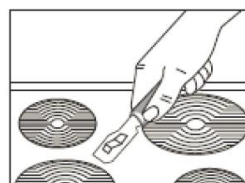
Καθαρίστε την υαλοκεραμική εστία με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε την με ένα στεγνό πανί.

Καθαρίστε τις ακαθαρσίες με ζεστό νερό και απορρυπαντικό ή καθαρίστε την υαλοκεραμική εστία με ένα καθαριστικό κεραμικών εστιών του εμπορίου.

Σκουπίστε αμέσως τα φαγητά που έχουν χυθεί, τα υπολείμματα φαγητών και τις πιτσιλιές από λίπη.

Στις ακόλουθες περιπτώσεις ρυθμίζετε αμέσως την παροχή ενέργειας στο «0» και

- **αν υπάρχουν υπολείμματα ζάχαρης**, καθαρίστε την επιφάνεια με ζεστό νερό.
- αν υπάρχουν σχισμένα κομμάτια αλουμινόχαρτου και πλαστικά μέρη που έχουν λιώσει κατά λάθος, καθαρίστε σχολαστικά την επιφάνεια με ζεστό νερό και ένα ξέστρο ξυριστικής λεπίδας.
- Αφαιρείτε τις επίμονες ακαθαρσίες με ειδικά καθαριστικά μέσα.
- Κατά τη χρήση ειδικών καθαριστικών υαλοκεραμικών επιφανειών, τηρείτε οπωσδήποτε τα στοιχεία του κατασκευαστή!



Φούρνος

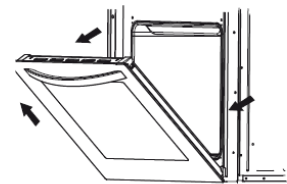
- Καθαρίζετε τον φούρνο μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε πρώτα τον φούρνο να κρυώσει.
- Κατά τον καθαρισμό, ενεργοποιείτε τον φωτισμό του φούρνου, ώστε να έχετε καλύτερη ορατότητα στην περιοχή καθαρισμού.
- Καθαρίζετε τον εσωτερικό χώρο του φούρνου μόνο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.

- Καθαρισμός με ατμό Steam Clean:
 - Σε ένα δοχείο που έχει τοποθετηθεί στην κάτω πλευρά του πρώτου πήχη συρταριού, ρίξτε 0,25 l νερό (1 ποτήρι).
 - Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
 - Ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας φούρνου στους «50°C» και γυρίστε τον ρυθμιστή λειτουργίας φούρνου στη θέση «Κάτω αντίσταση».
 - Προθερμάνετε τον εσωτερικό χώρο του φούρνου για περίπου 30 λεπτά.
 - Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, σκουπίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα πανί ή σφουγγάρι και, στη συνέχεια, καθαρίστε τον με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τον εσωτερικό χώρο του φούρνου.
- Αφαιρείτε τις επίμονες ακαθαρσίες με ειδικά καθαριστικά μέσα για φούρνους. Κατά τη χρήση ειδικών καθαριστικών μέσων για φούρνους, τηρείτε οπωσδήποτε τα στοιχεία του κατασκευαστή!

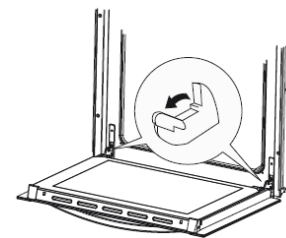
5.1 Απαγκίστρωση της πόρτας του φούρνου

Για τον καθαρισμό και την καλύτερη πρόσβαση στον εσωτερικό χώρο του φούρνου, μπορείτε να ξεκρεμάσετε την πόρτα του φούρνου.

- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και πιέστε προς τα πάνω τους αναδιπλούμενους σφιγκτήρες στους μεντεσέδες και στις δύο πλευρές.
- Κλείστε ελαφρώς την πόρτα, σηκώστε την και αφαιρέστε την προς τα εμπρός.
- Η τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου γίνεται με την αντίστροφη σειρά.
*Ωθηση αναδιπλούμενων σφιγκτήρων προς τα πάνω
- Κατά την τοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή του μεντεσέ προσαρμόζεται σωστά στο άγκιστρο του στηρίγματος μεντεσέ.
- Στη συνέχεια πρέπει να τοποθετήσετε πάλι οπωσδήποτε τους δύο αναδιπλούμενους σφιγκτήρες προς τα κάτω. Αν αυτό δεν γίνει, τότε στους μεντεσέδες μπορούν να προκληθούν ζημιές κατά το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.



Εικόνα 13 Πόρτα φούρνου
1

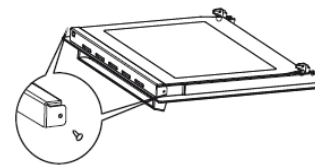


Εικόνα 14 Πόρτα φούρνου
2

Καθαρισμός εσωτερικής γυάλινης πλάκας

Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την εσωτερική γυάλινη πλάκα που είναι ενσωματωμένη στην πόρτα του φούρνου.

- Ξεβιδώστε τα δύο πλαστικά μέρη στις επάνω πλαϊνές γωνίες της πόρτας του φούρνου και βάλτε τα στο πλάι.
- Αφαιρέστε τη γυάλινη πλάκα και καθαρίστε την.
- Η τοποθέτηση της γυάλινης πλάκας γίνεται με την αντίστροφη σειρά. Ασφαλίστε πάλι τη γυάλινη πλάκα με τα δύο πλαστικά μέρη.



Εικόνα 15 Γυάλινη πλάκα

5.2 Αντικατάσταση φωτιστικού μέσου

Στοιχεία φωτιστικού μέσου φούρνου (κατάλληλο για μέγιστες θερμοκρασίες έως 300°C):

Τάση: 230V

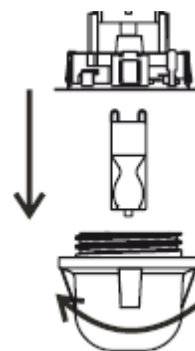
Ισχύς: **25W**

Αντοχή στη θερμότητα: T300

Έκδοση: G9 (λυχνία επαφής)

Για την αντικατάσταση του φωτισμού του φούρνου, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Απενεργοποιήστε την ασφάλεια.
2. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το προστατευτικό τζάμι.
4. Γυρίστε αριστερόστροφα το ελαττωματικό φωτιστικό μέσο και λύστε το.
5. Βιδώστε το νέο φωτιστικό μέσο.
6. Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό τζάμι.
7. Ενεργοποιήστε την ασφάλεια.
8. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου στη βαθμίδα «Φως» και ελέγξτε αν λειτουργεί το φωτιστικό μέσο.
9. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.



Εικόνα 16 Εσωτερικός φωτισμός

6 Πρακτικές υποδείξεις για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

Παρακάτω παρατίθενται μερικές σημαντικές υποδείξεις για την αποδοτική χρήση της καινούριας σας εστίας και των μαγειρικών σκευών, με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.

- Η διάμετρος της βάσης της κασαρόλας θα πρέπει να είναι ίδια ή ελάχιστα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της εστίας.
- Κατά την αγορά κασαρολών, λάβετε υπόψη ότι συχνά δηλώνεται η επάνω διάμετρος της κασαρόλας. Η επάνω διάμετρος της κασαρόλας είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης της κασαρόλας.
- Χάρη στον κλειστό θάλαμο και την υπερπίεση, οι χύτρες ταχύτητας εξοικονομούν πολύ χρόνο και ενέργεια. Λόγω του μικρού χρόνου μαγειρέματος, οι βιταμίνες διατηρούνται.
- Προσέχετε, ώστε να υπάρχει πάντα επαρκής ποσότητα υγρού στη χύτρα ταχύτητας, καθώς η εστία και η χύτρα μπορεί να υποστούν ζημιές λόγω υπερθέρμανσης αν η χύτρα είναι άδεια.
- Κλείνετε πάντα τις κασαρόλες με το κατάλληλο καπάκι.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη σωστή κασαρόλα ανάλογα με την ποσότητα φαγητού. Μια μεγάλη και σχεδόν άδεια κασαρόλα καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- Οι φόρμες ψησίματος και τα ταψιά με μαύρη επιφάνεια άγουν καλύτερα τη θερμότητα και μειώνουν τον χρόνο ψησίματος.
- Οι φόρμες ψησίματος και τα ταψιά με ανοιχτόχρωμες ή γυαλιστερές επιφάνειες δεν συνιστώνται για το ψήσιμο στη λειτουργία επάνω/κάτω αντίστασης, καθώς η βάση του φαγητού μπορεί να μην ψηθεί καλά.
- Προθερμάνετε τον φούρνο για το προϊόν ζαχαροπλαστικής. Κατάλληλο για το ψήσιμο είναι η 3η θέση ύψους συρταριού από κάτω.
- Εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή λίγο νωρίτερα και αφήστε το γλυκό να ψηθεί για ακόμη 5 λεπτά.
- Προτού βγάλετε το γλυκό από τον φούρνο ή προτού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε την ποιότητα ψησίματος με ένα λεπτό ξυλάκι. Αν το γλυκό είναι έτοιμο, τότε το ξυλάκι πρέπει να είναι στεγνό και καθαρό όταν το βγάλετε από το γλυκό.
- Τα στοιχεία των πινάκων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη ως ενδεικτικές τιμές, οι οποίες μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με την εμπειρία και τις συνήθειές σας.

Λειτουργία φούρνου: Επάνω και κάτω αντίσταση

ΓΛΥΚΑ Είδος ζαχαροπλαστικής	Επάνω/κάτω αντίσταση		Χρόνος ψησίματος [min]
	Ύψος συρταριού	Θερμοκρ. [C°]	
Καπκέικ/ κέικ μαρμπρέ	2	170-180	55-80
Κέικ με παντεσπάνι	2	160-180	65-80
Βάση τούρτας	2-3	170-180	20-30
Τούρτα μπισκότου	2	170-180	30-40
Χριστουγεννιάτικο γλυκό με φρούτα			60-70
Τσιζκέικ / Κέικ με τυρόπηγμα (ζύμη τάρτας)			60-90
Κέικ με φρούτα (κέικ)	2	160-180	40-60
Ψωμί (ψωμί ολικής άλεσης / πολύσπορο ψωμί)	2	210-220	50-60
Γλυκά με φρούτα: - Ζύμη τάρτας - Ζύμη με μαγιά	3	170-180	35-60 30-50
Κέικ κραμπλ	3	160-170	30-40
Ρολό μπισκότου	2	180-200	10-15
Πίτσα (λεπτής ζύμης)	3	220-240	10-15
Πίτσα (χοντρής ζύμης)	2	190-210	30-50
Μπισκότα	3	160-170	10-30
Σφολιάτες	3	180-190	18-25
Baiser (μαρέγκα)	3	90-110	35-45

Πρακτικές υποδείξεις για το ψήσιμο κρεάτων

- Στον φούρνο θα πρέπει να μαγειρεύετε μόνο κρέατα με βάρος άνω του 1 κιλού. Για μικρότερες ποσότητες σας συνιστούμε να μαγειρεύετε στις εστίες.
- Για το ψήσιμο σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη φωτιά, τα οποία θα πρέπει να διαθέτουν επίσης λαβές ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Κατά το ψήσιμο πάνω στη σχάρα πλέγματος ή γκριλ σάς συνιστούμε να εισαγάγετε ένα ταψί με λίγο νερό στον κάτω πήχη συρταριού (δοχείο για λίπη).
- Όταν παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, θα πρέπει να γυρίσετε τουλάχιστον μια φορά το φαγητό. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, περιχύστε κατά διαστήματα στο φαγητό τη σάλτσα που δημιουργείται ή ρίξτε πάνω καυτό, αλατισμένο νερό αλλά όχι κρύο νερό.
- Τα στοιχεία των πινάκων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη μόνο ως ενδεικτικές τιμές, οι οποίες μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με την εμπειρία και τις συνήθειές σας.

ΨΗΤΑ ΦΑΓΗΤΑ	Ύψος συρταριού		Θερμοκρασία [C°]	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Είδος κρέατος	Επάνω / κάτω αντίσταση		Επάνω / κάτω αντίσταση	
Βοδινό κρέας				Ανά 1 cm
Ροσμπίφ / φιλέτο, -εσωτερικά ελαφρώς ωμό «rare»/saignant		3	250	12-15
Προθερμασμένος φούρνος:		3	250	15-25
-ψημένο κατά το ήμισυ «medium»		3	210-230	25-30
-ψημένο καλά «well done»/bien cuit		2	200-220	120-140
Ψητό μοσχάρι				
Χοιρινό κρέας				
Ψητό χοιρινό		2	200-210	90-140
Χοιρομέρι		2	200-210	60-90
Χοιρινό φιλέτο		3	210-230	25-30
Μοσχαρίσιο κρέας		2	200-210	90-120
Αρνί		2	200-220	100-120
Κρέας άγριων ζώων		2	200-220	100-120
Πουλερικά				
Κοτόπουλο		2	210-220	40-55
Χήνα (περίπου 2 kg)			190-200	150-180
Ψάρι		2	210-220	40-55

* Τα στοιχεία του πίνακα αφορούν πάντα βάρος 1 kg.

Για κάθε επιπλέον kg υπολογίστε περίπου 15-25 λεπτά περισσότερο.

7 Εξυπηρέτηση Πελατών

Αν δεν μπορέσετε να επιδιορθώσετε το σφάλμα, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών. Σε αυτήν την περίπτωση μην εκτελείτε περαιτέρω εργασίες μόνοι σας, κυρίως στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Λάβετε υπόψη σας ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος Εξυπηρέτησης Πελατών δεν είναι δωρεάν, ακόμη και κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγύησης, σε περίπτωση λανθασμένου χειρισμού ή αν προκύψει μια από τις περιγραφόμενες βλάβες.

Διεύθυνση αρμόδιου τμήματος Εξυπηρέτησης Πελατών:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Τηλέφωνο για πελάτες από τη Γερμανία: +49 2944 9716 791

Τηλέφωνο για πελάτες από την Αυστρία: +43 820 200-170

Τηλέφωνο για πελάτες από το Βέλγιο, την Ολλανδία, το Λουξεμβούργο
+49 2944 9716-791

Email: kontakt@egs-gmbh.de

(Οι αιτήσεις για επισκευές μπορούν να καταχωρηθούν επίσης online.)

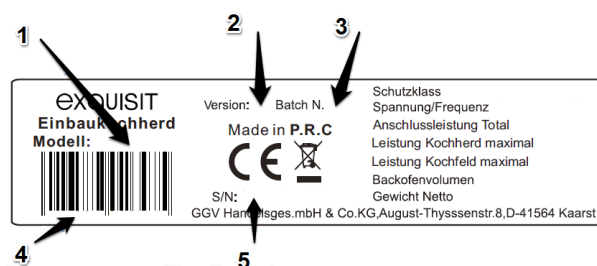
Internet: www.egs-gmbh.de

Για την επεξεργασία της αίτησής σας απαιτούνται τα παρακάτω στοιχεία:

- Πλήρης διεύθυνση, αρ. τηλ.
- Περιγραφή του σφάλματος
- Στοιχεία πινακίδας τύπου

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου είναι προσαρτημένη στη συσκευή στο πλαίσιο της πόρτας (φούρνος) ή στην πίσω πλευρά της συσκευής (εστία). Σε περίπτωση εντοιχιζόμενων συσκευών, στη συσκευασία υπάρχει επίσης μια πινακίδα τύπου, μαζί με τις οδηγίες χειρισμού.



1 Μοντέλο	2 Έκδοση	3 Παρτίδα
4 EAN	5 Σειριακός αριθμός	

8 Όροι εγγύησης

Όροι εγγύησης

Ως αγοραστής μιας συσκευής Dalbach δικαιούσθε τη νομική παροχή εγγύησης που προβλέπει το συμβόλαιο αγοράς που συνάψατε με τον τοπικό σας έμπορο. Επιπλέον σας παρέχουμε μια εγγύηση με τους εξής όρους:

Διάρκεια ισχύος της εγγύησης

Η εγγύηση διαρκεί 24 μήνες από την ημερομηνία αγοράς (πρέπει να προσκομίσετε την απόδειξη αγοράς). Κατά τη διάρκεια των πρώτων 6 μηνών, τα ελαττώματα στη συσκευή επιδιορθώνονται δωρεάν. Αυτό προϋποθέτει ότι η συσκευή σας είναι προσβάσιμη για επισκευή χωρίς να χρειάζεται να καταβληθεί μεγάλη προσπάθεια. Στους επόμενους 18 μήνες, ο αγοραστής υποχρεούται να αποδείξει ότι το ελάττωμα υπήρχε ήδη κατά την παράδοση.

Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης (π.χ. σε ξενοδοχεία, καντίνες) ή σε περίπτωση κοινής χρήσης από περισσότερα νοικοκυριά, η εγγύηση ισχύει για 12 μήνες από την ημερομηνία αγοράς (πρέπει να προσκομίσετε την απόδειξη αγοράς). Κατά τη διάρκεια των πρώτων 6 μηνών, τα ελαττώματα στη συσκευή επιδιορθώνονται δωρεάν. Αυτό προϋποθέτει ότι η συσκευή σας είναι προσβάσιμη για επισκευή χωρίς να χρειάζεται να καταβληθεί μεγάλη προσπάθεια. Στους επόμενους 6 μήνες, ο αγοραστής υποχρεούται να αποδείξει ότι το ελάττωμα υπήρχε ήδη κατά την παράδοση.

Η χορήγηση εγγύησης δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης ούτε για τη συσκευή, ούτε για τα νέα εγκατεστημένα εξαρτήματα.

Εύρος επιδιόρθωσης βλαβών

Η εταιρεία μας επιδιορθώνει, εντός των αναφερόμενων χρονικών διαστημάτων, όλα τα ελαττώματα στη συσκευή, τα οποία οφείλονται, βάσει αποδεικτικών στοιχείων, σε ελαττωματική έκδοση της συσκευής ή σε σφάλματα υλικών. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται περνούν στην ιδιοκτησία μας.

Εξαιρούνται:

Η φυσιολογική φθορά, οι εκ προθέσεως ή εξ αμελείας ζημιές, οι ζημιές που προκαλούνται από τη μη τήρηση του οδηγού χρήσης, τη λανθασμένη τοποθέτηση ή εγκατάσταση ή τη σύνδεση σε λανθασμένη τάση δικτύου, οι ζημιές λόγω χημικής ή ηλεκτροθερμικής επίδρασης ή λόγω λοιπών μη φυσιολογικών συνθηκών περιβάλλοντος, οι ζημιές στο γυαλί, στη βαφή ή στο βερνίκι, καθώς και οι διαφορές χρώματος και οι ελαττωματικοί λαμπτήρες. Επίσης εξαιρούνται ελαττώματα στη συσκευή που οφείλονται σε ζημιές κατά τη μεταφορά. Επίσης δεν παρέχουμε καμία εγγύηση, αν – χωρίς τη ρητή, γραπτή άδεια μας – εκτελεστούν εργασίες στη συσκευή Dalbach από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή αν χρησιμοποιηθούν εξαρτήματα τρίτων κατασκευαστών. Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει για σωστά εκτελεσμένες εργασίες με τα γνήσια ανταλλακτικά μας από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, για την προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της Ε.Ε.

Πεδίο ισχύος

Η εγγύηση της εταιρείας μας ισχύει για συσκευές που αγοράστηκαν σε μια χώρα της Ε.Ε. και για συσκευές οι οποίες είναι σε λειτουργία στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας ή στην Αυστρία.

Για συσκευές, οι οποίες αγοράστηκαν σε μια χώρα της Ε.Ε. και οι οποίες μεταφέρθηκαν σε μια άλλη χώρα της Ε.Ε., παρέχονται υπηρεσίες στα πλαίσια των εκάστοτε όρων εγγύησης αυτής της χώρας. Η υποχρέωση για την παροχή της εγγύησης υφίσταται, μόνο αν η συσκευή ανταποκρίνεται στις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία αιτείται η παροχή εγγύησης.

Για αιτήσεις επισκευής εκτός του χρόνου εγγύησης ισχύουν τα παρακάτω:

Αν μια συσκευή επισκευαστεί, τα τιμολόγια επισκευής καθίστανται αμέσως πληρωτέα χωρίς κρατήσεις.

Αν μια συσκευή ελεγχθεί ή αν δεν ολοκληρωθεί μια επισκευή που έχει ήδη ξεκινήσει, τότε πρέπει να καταβληθούν τα συνολικά έξοδα επίσκεψης και εργασίας. Η παροχή συμβουλών από το κέντρο συμβουλευτικής πελατών της εταιρείας μας είναι δωρεάν.

Σε περίπτωση σέρβις ή για παραγγελίες ανταλλακτικών απευθυνθείτε στο τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της εταιρείας μας

EGS GmbH Τηλέφωνο για πελάτες από τη Γερμανία: +49 2944 9716-791

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

9 Τεχνικά στοιχεία

Επωνυμία		Dalbach
Μοντέλο		HE-01 KFH60-01
Τάση / Συχνότητα	V/Hz	380-415 / 50
Συνολική ισχύς σύνδεσης	W	8350
Ισχύς σύνδεσης φούρνου	W	2350
Ισχύς λαμπτήρα φούρνου	W	25
Διαστάσεις, κουζίνα χωρίς τη συσκευασία	mm ΠxΒxΥ	595x595x558
Βάρος, χωρίς τη συσκευασία	kg	28,5
Αρ. EAN φούρνου		4016572411515
Αρ. EAN εστίας		4016572411522

*Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών.

Όλα τα στοιχεία της ενεργειακής ετικέτας που αφορούν τη συσκευή έχουν υπολογιστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής σύμφωνα με την πανευρωπαϊκά τυποποιημένη μέθοδο μέτρησης υπό συνθήκες εργαστηρίου. Αυτά ορίζονται στο πρότυπο EN 50304. Η πραγματική κατανάλωση ενέργειας των συσκευών στο νοικοκυριό εξαρτάται φυσικά από τη θέση τοποθέτησης και από τη συμπεριφορά του χρήστη και, συνεπώς, μπορεί να είναι υψηλότερη από τις τιμές που υπολογίστηκαν από τον κατασκευαστή της συσκευής υπό κανονικές συνθήκες.

Σήμα CE

Τη χρονική στιγμή της διάθεσής της στην αγορά, η παρούσα συσκευή ικανοποιεί τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις οδηγίες του Συμβουλίου για την εναρμόνιση των νομικών διατάξεων των χωρών μελών σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα RL 2014/30/ΕΕ και οι οποίες διέπουν τη χρήση ηλεκτρικών μέσων λειτουργίας εντός συγκεκριμένων ορίων τάσης RL 2014/35/ΕΕ.

Η παρούσα συσκευή επισημαίνεται με το σήμα CE και διαθέτει δήλωση συμμόρφωσης για έλεγχο από τους αρμόδιους φορείς επιτήρησης της αγοράς.

10 Απόρριψη παλιών συσκευών



Αυτή η συσκευή έχει επισημανθεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Οδηγίας Διαχείρισης Αποβλήτων 2012 / 19 / ΕΕ

Αυτή η οδηγία διασφαλίζει τη σωστή απόρριψη του προϊόντος. Μέσω της περιβαλλοντικά ασφαλούς απόρριψης διασφαλίζεται η αποφυγή ενδεχόμενων βλαβών για την υγεία οι οποίες προκαλούνται από τη λανθασμένη απόρριψη.

Το σύμβολο του κάδου πάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται όπως τα οικιακά απόβλητα. Δηλαδή πρέπει να μεταφέρεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

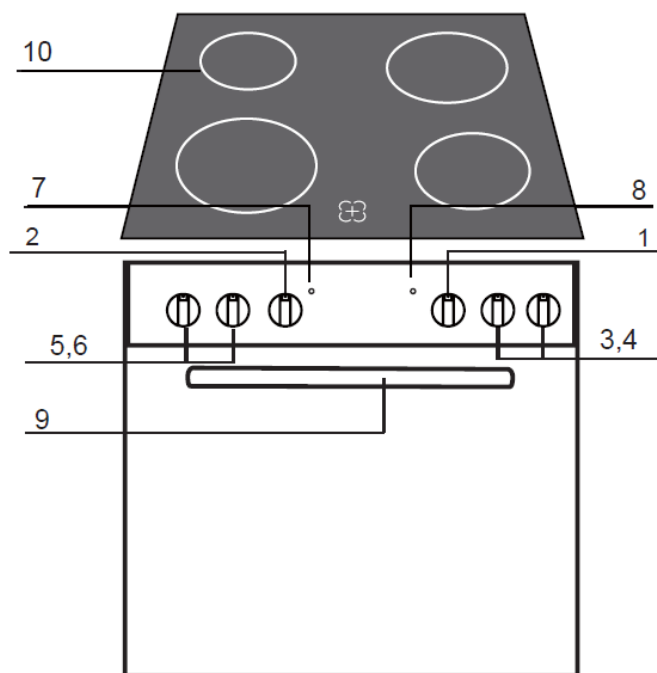
Η απόρριψη πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους εκάστοτε ισχύοντες, τοπικούς κανονισμούς. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στους εκάστοτε τοπικούς φορείς ή στην εταιρεία αποκομιδής.

Πριν την απόρριψη, οι παλιές συσκευές πρέπει να αχρηστεύονται:

- Αφαιρέστε το φισ δικτύου από την πρίζα.
- Αποσυνδέστε το φισ από το καλώδιο δικτύου.

Τα παιδιά δεν μπορούν να αναγνωρίσουν συχνά τους κινδύνους που σχετίζονται με τη χρήση οικιακών συσκευών. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά και δεν πρέπει να τα αφήνετε να παίζουν με τη συσκευή.

Upoznavanje uređaja



Položaj	Opis
1	Regulator temperature pećnice
2	Birač funkcije
3	Temperatura ploče za kuhanje
4	Temperatura ploče za kuhanje
5	Temperatura ploče za kuhanje
6	Temperatura ploče za kuhanje
7	Signalno svjetlo temperatura pećnice
8	Signalno svjetlo temperatura ploča za kuhanje
9	Ručka vrata pećnice
10	Okvir ploča za kuhanje

Pribor za ugradnju

-pećnica 4 vijka ST4.2x26 mm

-ploče za kuhanje 4 vijka ST4.2x32 mm

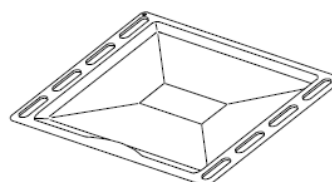
4 kopče za držanje i brtvena traka

2 mosta (ne upotrebljavajte za preporučeni priključak)

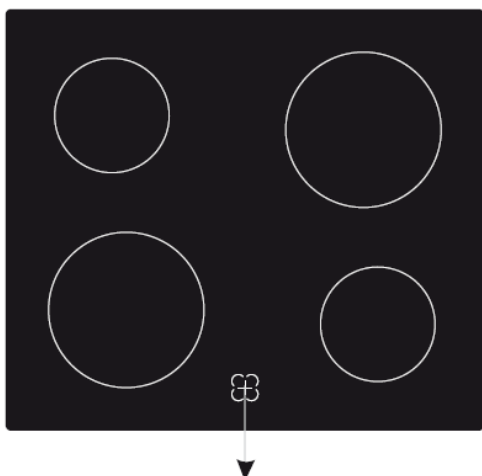


Rešetka za roštilj

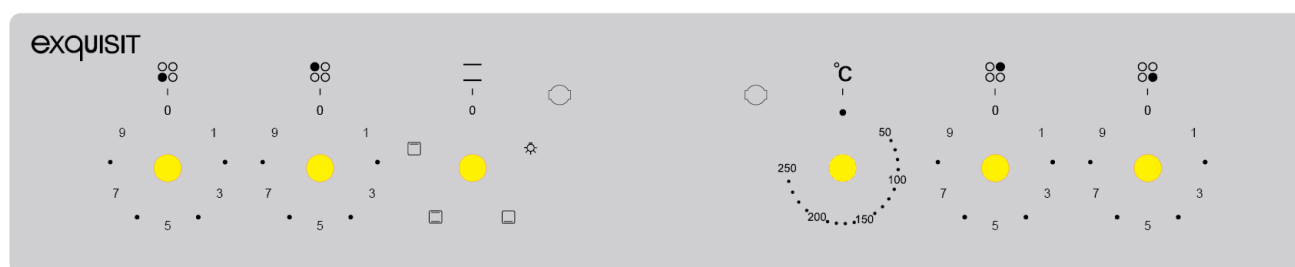
Lim



za pečenje



Slika 5 Prikaz zaostale topline



Slika 6 Polje za upravljanje

Uvod

Prije puštanja uređaja u pogon pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. One sadržavaju važne sigurnosne napomene za instalaciju, rad i održavanje uređaja. Ispravan rad značajno doprinosi učinkovitom korištenju energije i smanjuje potrošnju energije tijekom rada.

Nepravilna uporaba uređaja može biti opasna, osobito za djecu.

Upute za uporabu sačuvajte za kasnije. Prosljedite ih sljedećim korisnicima. Ako imate pitanja o temama koje u ovim uputama za uporabu nisu dovoljno detaljno opisane za vas ili ako želite nove upute za uporabu, kontaktirajte službu za korisnike u Njemačkoj ili posjetite našu početnu stranicu.

Proizvođač stalno radi na daljnjem razvoju svih vrsta i modela. Stoga morate razumjeti da moramo zadržati pravo na promjenu oblika, opreme i tehnologije.

Namjenska uporaba

Uređaj je namijenjen za uporabu u privatnim kućanstvima. Prikladan je za kuhanje i pečenje namirnica. Svaka drugačija uporaba smatra se nenamjenskom. Ako se uređaj koristi obrtnički, nenamjenski ili drugačije nego što je opisano u ovim uputama za uporabu, molimo da uzmete u obzir da proizvođač ne može preuzeti odgovornost za eventualnu štetu.

Namjenskoj uporabi pripada i pridržavanje uvjeta rada i održavanja koje je propisao proizvođač. Izmjene na uređaju nisu dopuštene iz sigurnosnih razloga.

11 Za vašu sigurnost

Za sigurnu i prikladnu uporabu pažljivo pročitajte upute za uporabu i ostale dokumente koji prate proizvod i sačuvajte ih za kasnije.

Sve sigurnosne napomene u ovim uputama za uporabu označene su simbolom upozorenja. One unaprijed upućuju na moguće opasnosti. Obvezno pročitajte i uzmite u obzir te informacije.

Objašnjenje sigurnosnih napomena



OPASNOST

označava opasnu situaciju koja u slučaju nepridržavanja uputa dovodi do smrti ili do teških ozljeda!



UPOZORENJE

označava opasnu situaciju koja u slučaju nepridržavanja uputa može dovesti do smrti ili do teških ozljeda!



OPREZ

označava opasnu situaciju koja u slučaju nepridržavanja uputa može dovesti do lakih ili umjerenih ozljeda!

PAŽNJA

označava situaciju koja u slučaju nepridržavanja uputa dovodi do materijalne štete.



Smrt uslijed strujnog udara



Opasnost od opekline

11.1 Sigurnost i odgovornost

OPASNOST

Smrt uslijed strujnog udara!

- Nikad ne dodirujte električni uređaj ako su vaše ruke ili noge mokre ili ako ste bos.
- Oštećeni kabel za opskrbu strujom odmah mora zamijeniti dobavljač, stručni trgovac ili služba za korisnike.
- U slučaju oštećenih spojeva kabela ili utičnih spojeva više nemojte koristiti uređaj.
- Ako se ploče za kuhanje uslijed kvara više ne mogu isključiti:
 - odmah isključite osigurač kućanstva
 - nazovite službu za korisnike

OPASNOST

Sigurnost osoba kojima je potrebna zaštita: djece i osoba sa smanjenim sposobnostima!

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzomotoričkim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja:
- ako su pod nadzorom ili ako su upućene u vezi sa sigurnom uporabom uređaja
- ako razumiju opasnosti koje proizlaze iz toga.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. **Držite djecu podalje od uređaja!**
- Djeca ne smiju čistiti uređaj.
- Opasnost od ozljeda uslijed individualnih procesa čišćenja.

11.2 Sigurnost i upozorenja



UPOZORENJE



Opasnost od požara uslijed nenamjenske uporabe!

- Nikad ne odlažite predmete na površinu za kuhanje.
- Nikad ne odlažite lako zapaljive tvari iznad/ispod uređaja.
 - Pri nenamjernom uključivanju uređaja dijelovi se mogu izobličiti ili zapaliti.
- Nemojte stavljati aluminijsku foliju odnosno plastiku na ploče za kuhanje.
- Od vrućih ploča za kuhanje udaljite sve što se može rastopiti, npr. plastiku, foliju, posebno šećer i namirnice koje sadržavaju veliku količinu šećera.
- Električne uređaje držite podalje od vrućih ploča za kuhanje.
 - Poseban oprez pri pečenju:
 - Ulje i mast mogu se zapaliti.

Goreće ulje ili mast nikad ne gasite vodom.



UPOZORENJE



Opasnost od opekline zbog vrućih površina!

- Unutrašnjost pećnice, element za zagrijavanje, lim za pečenje i rešetka za roštilj postaju vrlo vrući. **Držite djecu podalje od uređaja!**
- Koristite krpu za prihvaćanje vrućeg lonca ili prikladne rukavice kako biste
 - ugurali ili izvadili rešetku za roštilj ili lim za pečenje ili okrenuli namirnice.
- Prije vađenja lonca postavite regulator temperature / regulator energije na „0“.

11.3 Raspakiravanje uređaja

PAŽNJA

Opasnost od porezotina zbog oštećenih i oštih rubova!

- Neka oštećenu ploču za kuhanje/vrata pećnice odmah popravi/zamijeni služba za korisnike.

Napomene za transport

Provjerite uređaj s obzirom na oštećenja zadobivena u transportu



OPREZ

Opasnost od ozljeda uslijed nestručnog popravka!

- Neka neispravne uređaje popravlja isključivo ovlašteni stručni električar.

Uklanjanje zaštite za transport

Pećnica i staklokeramičke ploče za kuhanje zaštićeni su za transport.

- Uklonite sve ljepljive trake, uloške od stiropora i plastične folije.
- Ostatke ljepila pažljivo uklonite benzinom za čišćenje.

Ambalaža Zbrinjavanje sigurno za okoliš



PAŽNJA

Ambalaža mora biti neoštećena.

- Ni u kojem slučaju nemojte montirati i puštati u pogon oštećeni uređaj.
- U slučaju štete obratite se službi za korisnike³ ili dobavljaču.

³ Služba za korisnike tel.+49 2944 9716-791

12 Upute za ugradnju/instalaciju

Važne informacije za korisnika

Pećnica i staklokeramičke ploče za kuhanje namijenjene su isključivo za ugradnju uobičajenih kuhinjskih elemenata.

Priključak na električnu mrežu smije uspostaviti samo ovlašteni stručni električar kojeg je odobrila mjesna služba za



OPASNOST



Opasnost za život uslijed strujnog udara!

→ Neovlaštene osobe ne smiju postavljati mrežni priključak.
One dovode sebe i druge korisnike u **opasnost za život!**
opskrbu energijom.



OPREZ

Izbjegavajte materijalnu štetu!

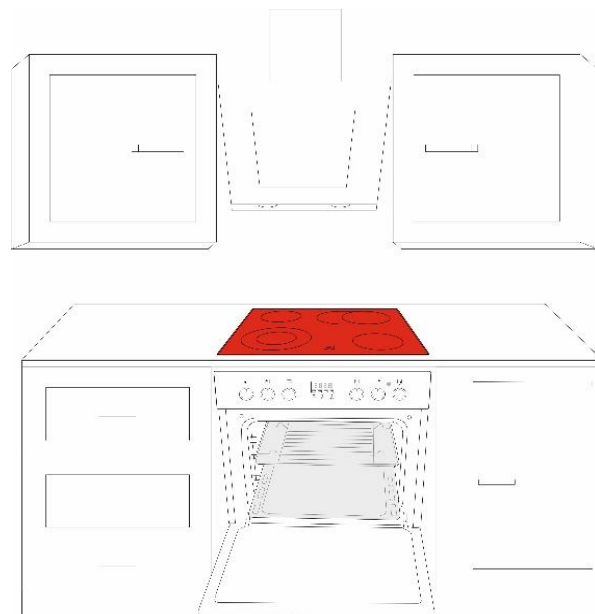
Preporučujemo da pećnicu ne postavljate pokraj rashladnog uređaja, perilice posuđa ili sušila.

- Pogrešan odabir mjesta utječe na potrošnju energije (rashladni uređaji) i stvara se kondenzirana voda.
- Kod perilice posuđa može doći do oštećenja uređaja.
- Zid i sva područja ozračena toplinom iznad ugradbene ploče moraju biti otporni na vrućinu.

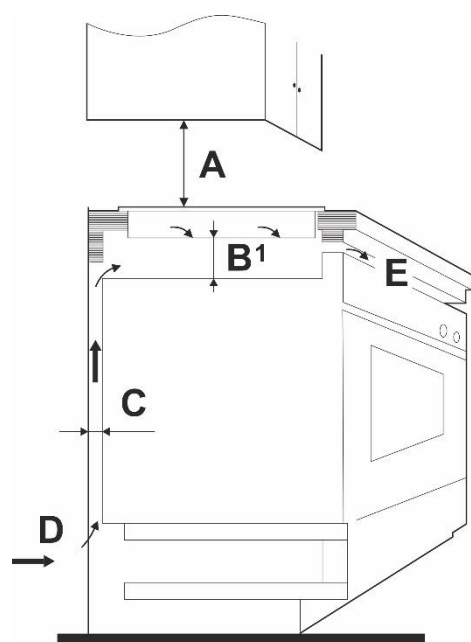
12.1 Ispravno mjesto ugradnje



Slika 1 Položaj pećnice

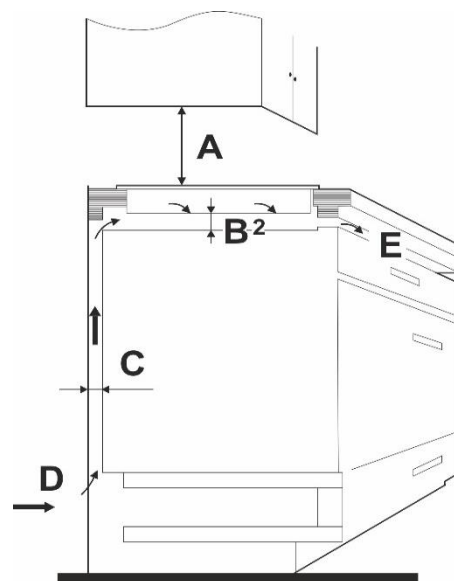


Slika 2 Položaj staklokeramičkih ploča za kuhanje



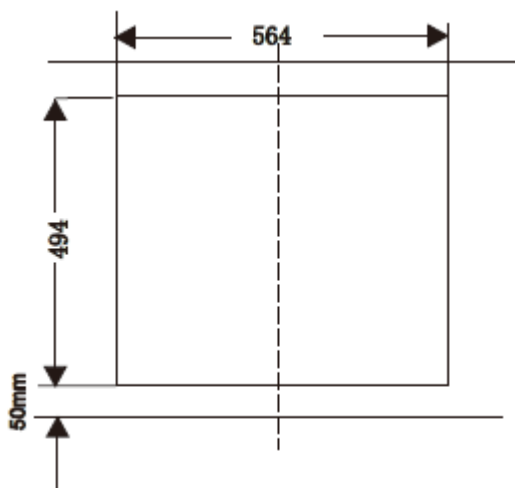
Slika 7 s izvorom topline

A 760 mm_B2 15 mm /50 mm min_
C 20 mm min_
D Ulaz za zrak
E Izlaz za zrak min 5 mm

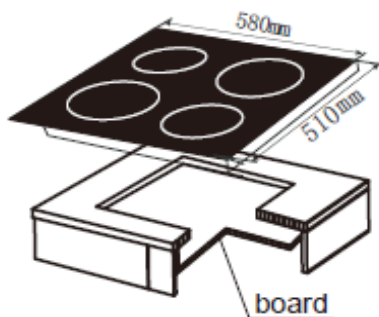


Slika 8 Bez izvora topline

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min_
C 20 mm min_
D Ulaz za zrak_
E Izlaz za zrak min 5 mm



Slika 5 Isječak radne ploče



Slika 6 Staklokeramičke ploče za kuhanje

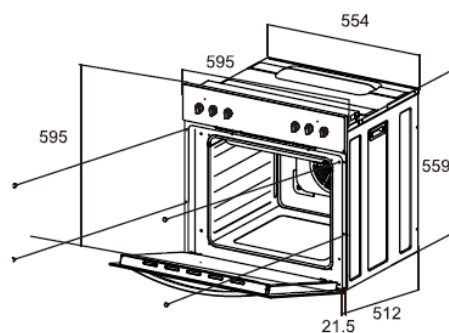
Sve dimenzije su u mm

Radnu ploču ispilite prema skici dimenzija 564 x 494 mm

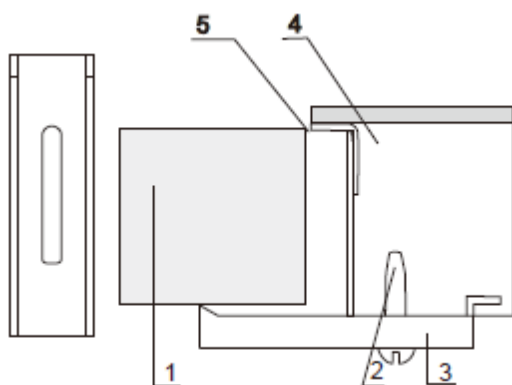
Staklokeramičke ploče za kuhanje

Vanjske dimenzije (okvir)

Dimenzije pećnice u mm



Slika 7 Pećnica bočno



12.2 Priprema uređaja za ugradnju

Raspakiranje uređaja

- Pažljivo raspakirajte pećnicu i staklokeramičke ploče za kuhanje.
- Provjerite pećnicu i staklokeramičke ploče za kuhanje s obzirom na oštećenja.

PAŽNJA

Izbjegavajte materijalnu štetu!

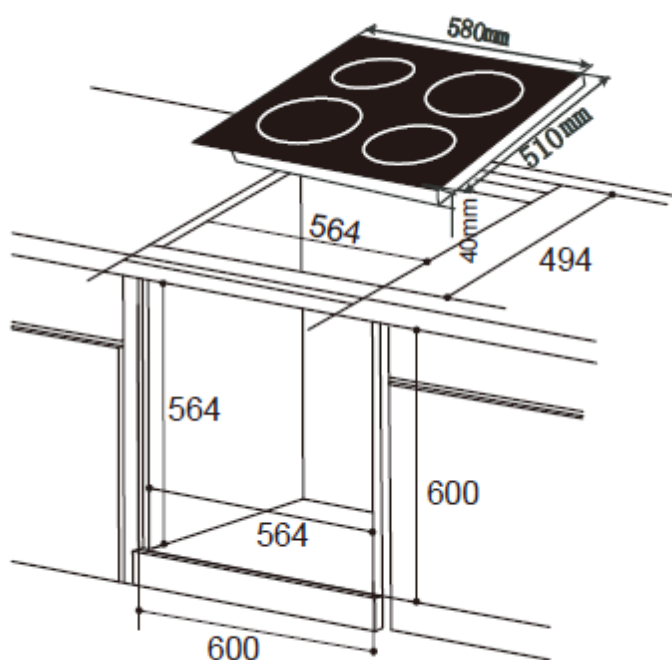
→ Ne ugrađujte uređaj na jahte ili u kamp-kućice.



OPREZ

Porezotina zbog puknute staklokeramičke ploče za kuhanje!

→ Nemojte postavljati staklokeramičke ploče za kuhanje na staklokeramičkim kutovima. **Lom stakla!**



Priprema radne ploče

- Radna ploča namještaja za ugradnju mora biti debela najmanje 30 mm.
- Staklokeramičke ploče za kuhanje moraju ležati vodoravno i na strani zida biti izolirane od tekućina koje se prelijevaju.
- Presječne plohe potrebno je zapečatiti posebnim lakom, silikonskim kaučukom ili smolom za lijevanje kako bi se spriječilo bubrenje uslijed vlage.
- Razmak između bočnih rubova isječka i lijevog ili desnog zida mora iznositi najmanje 50 mm.
- Isječak mora sjesti u sredini iznad namještaja koji služi kao postolje.
- Kuhinjski namještaj uključujući materijal nosača, površinsku oblogu, ljepilo i brtve mora biti dovoljno otporan na visoke temperature, u skladu s normom DIN 68930:2009-11⁴ minimalno 100 °C.

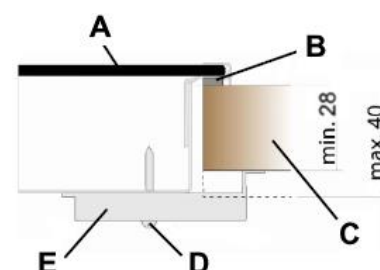
12.3 Ugradnja staklokeramičkih ploča za kuhanje

Pri ugradnji staklokeramičkih ploča za kuhanje uzmite u obzir sljedeće napomene.

- Još jednom provjerite masu isječka u radnoj ploči.
- Rubove isječka održavajte čistima i bez masti.
- Staklokeramičke ploče za kuhanje postavite iznad isječka radne ploče s prikazom zaostale topline prema naprijed.

Staklokeramički rub mora prolaziti paralelno s prednjim rubom radne ploče.

- Staklokeramičke ploče za kuhanje polako spustite u isječak dok ne legnu.
- Rub staklokeramičkih ploča za kuhanje pritisnite uokolo.
- Ploče za kuhanje odozdo pričvrstite na radnoj ploči pomoću:
 - 4 kom. kopči za držanje
 - 4 kom. vijka.
 - 4 kom. vijka.



Slika 7 Presjek ugrađenih staklokeramičkih ploča za kuhanje

- A** Staklokeramičke ploče za kuhanje
- B** Brtva
- C** Radna ploča
- D** Vijak
- E** Kopča za držanje

PAŽNJA

Oprezno položite staklokeramičke ploče za kuhanje u radnu ploču. **To mora uspjeti pri prvom pokušaju!**

- U protivnom se staklokeramičke ploče za kuhanje ne mogu bez problema podići i traka za brtvljenje pri drugom pokušaju ne prianja tako dobro.

⁴ Detaljnije informacije zatražite od proizvođača kuhinjskih elemenata

Električni priključak

Napomene za stručnog električara

- Uređaj je namijenjen za priključak na trofaznu i izmjeničnu struju 380 – 415 V 3 N~50 Hz.
- Nazivni napon elemenata za zagrijavanje iznosi 230 V.

VAŽNO

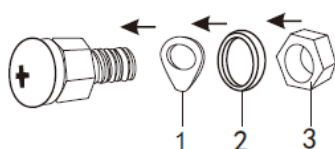
Za priključak drugačiji od 3 faze obvezno se obratite službi za korisnike.

Kao mrežni priključni vod potrebno je odabrati odgovarajući tip voda uzimajući u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu štednjaka.

Priključni vod potrebno je pričvrstiti u napravu za vlačno rasterećenje.

PAŽNJA

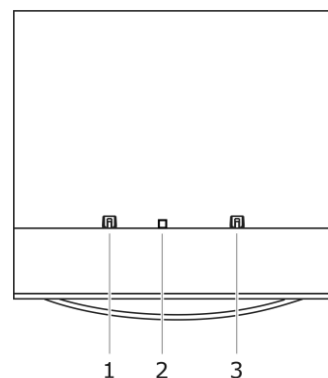
Vodič za uzemljenje priključite na stezaljku priključne letvice označene oznakom .



Vodič za uzemljenje

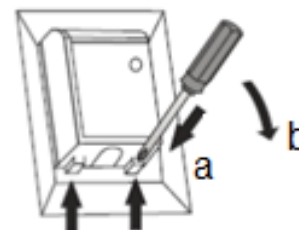
Mrežna priključna kutija Otvaranje/zatvaranje

- Za deblokadu postavite odvijač (a), malo pomaknite prema dolje (b).
- Za zatvaranje zatvorite poklopac i uglavite uz lagani pritisak.



1 crveni; 2 E zemlja; 3 bijeli
Slika 8 Gornji rub pećnice

Simbol neutralnog vodiča

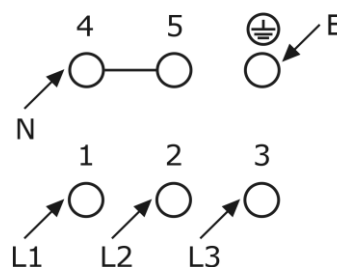


Mrežna priključna kutija

Slika 9

Preporuka za priključak 3 faze (N3)

- 380 – 415 V mrežni trofazni priključak s neutralnim vodičem.
- most povezuje stezaljke 4 – 5.
- redoslijed faza prema 1-2-3.
- neutralni vodič na 4 i 5.



Slika 10 3 faze N3

UPOZORENJE

Smrt uslijed strujnog udara!

Isključite odnosno izvrtite osigurač za optok struje štednjaka.

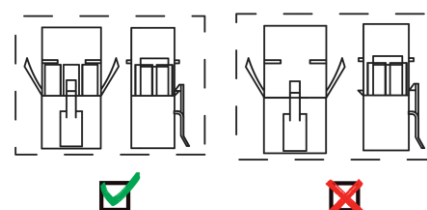
Priključite pećnicu na električnu mrežu.

- Pećnicu malo gurnite u prethodno pripremljen prigradni ormar i priključite na ploče za kuhanje.
- Crveni i bijeli utikač iz ploča za kuhanje na odgovarajući način priključite na gornji rub pećnice 1 crveni i 3 bijela. Vidi sliku 8 Gornji rub pećnice.
- Pećnicu potpuno gurnite u prigradni ormar. Pomoću četiri vijka osigurajte u tom položaju na mjestima prikazanim na slici 11.

Završna kontrola

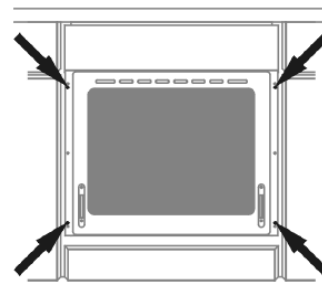
Sve sklopke štednjaka postavite na „0”

- Ponovo uključite osigurač za optok struje štednjaka
- Postavite sat na brojač vremena (ovisno o modelu)
- Uključite zone za kuhanje i pećnicu i provjerite funkciju



Ispravno
pogrešno

Slika 12 Natikač ploče za kuhanje prema pećnici



Slika 11 Pećnica

12.5 Demontaža pećnice i staklokeramičkih ploča za kuhanje



UPOZORENJE



Smrt uslijed strujnog udara

Isključite odnosno izvrtite osigurač za optok struje štednjaka.

Kako biste demontirali pećnicu:

- otpustite sva 4 pričvrsna vijka, vidi sliku 11
- lagano podignite pećnicu i oprezno
- izvucite oba utikača iz ploča za kuhanje prema pećnici.

PAŽNJA

Materijalna šteta!

- Neka staklokeramičke ploče za kuhanje izvadi i popravlja samo proizvođačeva služba za korisnike ili ovlašteni stručni električar.

Staklokeramičke ploče za kuhanje koje su zalijepljene na radnu ploču ne mogu se izvaditi bez problema.

13 Prvo puštanje u pogon

Prije prve uporabe temeljito očistite **pećnicu**.

1. Za dobru vidljivost u pećnici okrenite birač funkcije na rasvjetu; temperatura ostaje na 0 °C.
2. Izvadite dijelove pribora, operite ih mlakom vodom i osušite.
3. Zagrijavajte pećnicu 45 minuta na maksimalnoj temperaturi. Na taj način se spaljuju mogući ostaci iz proizvodnje i zaštitni film u unutrašnjosti pećnice se utiskuje.
4. Pustite pećnicu da se ohladi; nakon toga vlažnom krpom obrišite unutrašnjost pećnice kako biste uklonili sve ostatke.

PAŽNJA

Opasnost od oštećenja!

- Za to ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje koja grebu; u protivnom se površina oštećuje.

14 Rad

14.1 Funkcije pećnice

Regulator temperature pećnice

Regulator energije pećnice omogućuje postavke temperature u području od 50 °C do 250 °C.

Neovisna rasvjeta pećnice

Okretanjem birača funkcije u taj položaj osvjetljava se unutrašnjost pećnice.

Upotrijebite tu funkciju npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice.

Donji i gornji grijač

Ako je birač funkcije okrenut u taj položaj, zagrijavanje se provodi na uobičajeni način.

Donji grijač

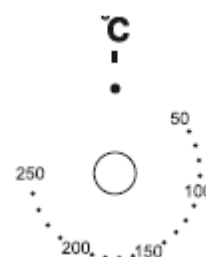
U tom položaju zagrijavanje se provodi samo pomoću donjeg grijača. Toplina dolazi od donjeg grijača.

Ta vrsta zagrijavanja prikladna je kako bi se hrana koja se peče snažnije ispekla s donje strane. Npr. za pečenje vlažne hrane s voćem ili pri dodatnom pečenju.

Gornji grijač

U tom položaju zagrijavanje se provodi samo pomoću gornjeg grijača. Toplina dolazi od gornjeg grijača.

Ova vrsta zagrijavanja prikladna je npr. kako biste zapekli nabujak (gratiniranje) ili voćni kolač.



14.2 Upravljanje pećnicom

Pomoću regulatora temperature odaberite željenu temperaturu pećnice između 50 i 250 °C

PAŽNJA

Opasnost od oštećenja!

Regulator energije pećnice ne okrećite silom preko krajnjeg položaja.



UPOZORENJE

Opekline zbog vrućih površina staklokeramičkih ploča za kuhanje!

Mjesta za kuhanje i njihova okolina postaju vrlo vrući.

- Nikad ne dodirujte vruće površine.
- Kad završite s kuhanjem, isključite uređaj.
- Neka elementi za zagrijavanje ne gore kad su lonci ili tave prazni ili kad nisu prisutni.
- Osobe kojima je veoma **potrebna zaštita, djecu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce podalje od uređaja.**

Prikaz rada svijetli dok odabrana temperatura ne bude dosegnuta u pećnici.

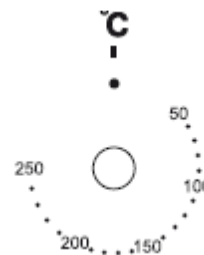
Uključivanje pećnice signalizira se preko žute kontrolne svjetiljke. Tijekom pečenja prikaz rada se povremeno uključuje i isključuje. (funkcija termostata pećnice).

Koristite zaostalu toplinu. Isključite pećnicu oko 5 minuta ranije i zapecite namirnice 5 minuta.

Za isključivanje: birač funkcije pećnice i regulator temperature pećnice okrenite natrag na „0“.

Upravljanje staklokeramičkim pločama za kuhanje

Ploče za kuhanje opremljene su zonama za kuhanje različitih promjera i snage. Područje koje se zagrijava jasno je označeno na pločama za kuhanje. Za najbolju snagu zagrijavanja posuđe za kuhanje postavite točno na označenu zonu za kuhanje.



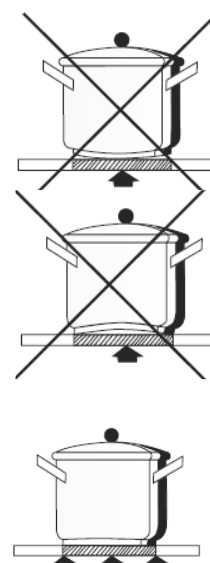
 Prikaz rada (proces zagrijavanja u pećnici)

14.2.1 Prikladno posuđe za kuhanje

Površina za kuhanje i dno lonca uvijek moraju biti čisti i suhi.
 Lonci i tave s besprijeckornim, ravnim dnom
 Vatroootporno posuđe „Uzmite u obzir podatke proizvođača“
 Ne koristite lonce koji su izrađeni od plastike ili čija je unutarnja strana obložena aluminijem.

Ploče za kuhanje očistite nakon svake uporabe

1. Ploče za kuhanje obrišite vlažnom krpom i malom količinom sredstva za pranje.
2. Trljajte ploče za kuhanje čistom krpom dok se ne osuše.
3. Odmah uklonite eventualne ostatke namirnica i masne mrlje.
4. Za daljnje podatke o čišćenju vidi poglavlje „Čišćenje i njega“.

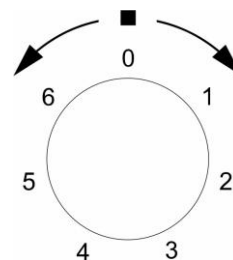


PAŽNJA

Oštećenje staklokeramičkih ploča za kuhanje
 zbog hrapavog dna lonca.
 Upotrebljavajte samo besprijeckorno posuđe.

Stupnjevi snage (stupnjevi L) regulatora energije

Stupanj snage	Regulator energije
1	Podgrijavanje
2	Kuhanje povrća
3	Kuhanje juhe
4	polagano zapeći
5	Prženje mesa/ribe
6	brzo kuhanje/pečenje



Uključivanje ploča za kuhanje

Zone grijanja reguliraju se pomoću regulatora energije koji se nalaze na upravljačkom zaslonu ugradbenog uređaja koji omogućuju promjenu regulacije od održavanja topline (otprilike 7 % sposobnosti zagrijavanja) do maksimalne temperature.

Pokraj svakog regulatora energije odnosno ritmičke sklopke postavljena je shema ploča za kuhanje koja prikazuje položaj dotične ploče za kuhanje. Svjetlosni prikaz pokazuje da su ploče za kuhanje prekoračile temperaturu od 50 °C (prikaz zaostale topline) i isključuje se tek kad se temperatura spusti ispod te vrijednosti.

Isključivanje staklokeramičkih ploča za kuhanje

Okrenite regulator energije na „0“.

15 Čišćenje i održavanje

Prije svih radova čišćenja i održavanja isključite uređaj i pustite ga da se potpuno ohladi.

UPOZORENJE

Mjesta propuštanja na staklokeramičkim pločama za kuhanje i pećnici

Opasnost od strujnog udara!

- Za čišćenje nikad ne koristite parni čistač.
Vlaga bi mogla dospjeti u električne komponente.

OPREZ

Opasnost od opekline zbog vruće vode tijekom čišćenja.

- Temperaturu vode potrebno je odabrati tako da ne može nastati opasnost od opekline!

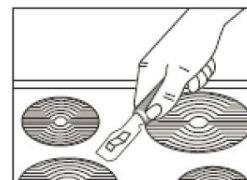
OPREZ

Porezotina pri korištenju strugala britvica.

- Britvice su izrazito oštre

OPREZ

Dok provodite čišćenje/održavanje uređaja, pazite na to da zaštitite ruke i prste od priklješćivanja u vratima i okidnim šarkama



Staklokeramičke ploče za kuhanje

Očistite staklokeramičke ploče za kuhanje vlažnom krpom i obrišite suhom krpom da se osuše.

Onečišćenja staklokeramičkih ploča za kuhanje očistite vrućom vodom i sredstvom za pranje ili uobičajenim sredstvom za čišćenje keramičkih ploča za kuhanje.

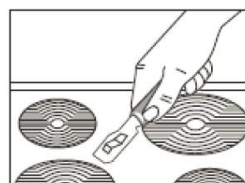
Odmah obrišite namirnice koje su se prosule, ostatke namirnica i masne mrlje.

U sljedećim slučajevima odmah okrenite dovod energije na „0” i

- **kod ostataka šećera** tretirajte površinu vrućom vodom.
- Kod odlomljenih komada aluminijske folije i zabunom rastopljenog materijala od plastike oprezno tretirajte površinu vrućom vodom i strugalom britvica.
- Tvrdokorna onečišćenja uklonite posebnim čistačima.
- Pri uporabi posebnih uobičajenih čistača staklokeramike obvezno uzmite u obzir podatke proizvođača!

Pećnica

- Očistite pećnicu nakon svake uporabe.
- Najprije pustite pećnicu da se ohladi.
- Tijekom čišćenja uključite rasvjetu pećnice kako biste na taj način mogli bolje vidjeti područje rada.
- Unutrašnjost pećnice čistite samo toplom vodom i malom količinom sredstva za pranje.

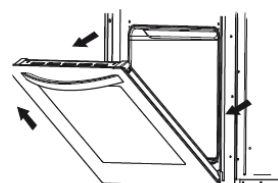


- Čišćenje parom Steam Clean:
 - U zdjelu postavljenu u prvi pretinac za umetanje odozdo ulijte 0,25 l vode (1 čašu),
 - zatvorite vrata pećnice,
 - postavite regulator temperature pećnice na „50 °C” i okrenite regulator funkcije pećnice na „donji grijač”,
 - unaprijed zagrijavajte unutrašnjost pećnice oko 30 minuta,
 - otvorite vrata pećnice, obrišite unutrašnjost krpom ili spužvom i nakon toga očistite toplom vodom i sredstvom za pranje.
- Nakon čišćenja obrišite unutrašnjost pećnice da se osuši.
- Tvrdochorna onečišćenja uklonite posebnim sredstvima za čišćenje pećnice. Pri uporabi posebnih sredstava za čišćenje pećnice obvezno se pridržavajte uputa proizvođača!

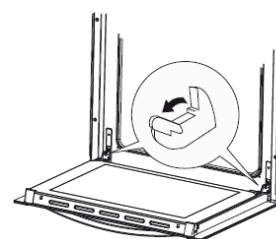
15.1 Skidanje vrata pećnice

Za čišćenje i radi boljeg pristupa unutrašnjosti pećnice vrata pećnice mogu se skinuti.

- Otvorite vrata pećnice, preklopne drške na šarkama na obje strane pritisnite prema gore.
- Lagano zatvorite vrata, podignite ih i izvucite prema naprijed.
- Umetanje vrata pećnice provodi se obrnutim redoslijedom.
*Preklopni držak pritisnite prema gore
- Pri umetanju se uvjerite da šupljina šarke odgovara kuki držača šarke.
- Nakon toga obvezno ponovo položite oba preklopna drška prema dolje. U protivnom se šarke mogu oštetiti pri zatvaranju vrata pećnice.



Slika 13 Vrata pećnice 1

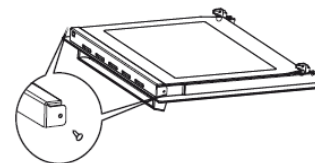


Slika 14 Vrata pećnice 2

Čišćenje unutarnje staklene ploče

Za čišćenje je moguće izvaditi unutarnju staklenu ploču umetnutu u vrata pećnice.

- Odvijte oba plastična dijela na gornjim bočnim kutovima vrata pećnice i položite ih sa strane.
- Izvadite i očistite staklenu ploču.
- Umetanje staklene ploče provodi se obrnutim redoslijedom. Ponovo osigurajte staklenu ploču pomoću oba plastična dijela.



Slika 15 Staklena ploča

15.2 Zamjena rasvjetnog sredstva

Podaci o rasvjetnom sredstvu žarulja za pećnicu (prikladno za temperature do 300 °C):

Napon: 230 V

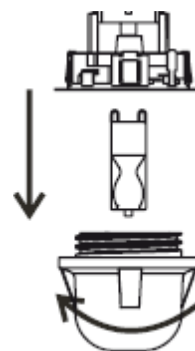
Snaga: **25 W**

Otpornost na vrućinu: T300

Verzija: G9 (utična svjetiljka)

Za zamjenu rasvjete pećnice pridržavajte se sljedećih koraka:

1. Isključite osigurač.
2. Pustite pećnicu da se ohladi.
3. Otvorite vrata pećnice i izvadite zaštitno staklo.
4. Neispravno rasvjetno sredstvo okrenite ulijevo i otpustite.
5. Uvrnite novo rasvjetno sredstvo.
6. Ponovo postavite zaštitno staklo.
7. Uključite osigurač.
8. Birač funkcije pećnice okrenite na stupanj „Svjetlo” i provjerite funkcionira li rasvjetno sredstvo.
9. U slučaju smetnje obratite se službi za korisnike.



Slika 16 Unutarnja rasvjeta

16 Praktične napomene za kuhanje i pečenje/prženje

U nastavku ćete pronaći neke važne napomene kako biste postupali sa svojim novim pločama za kuhanje i posuđem za kuhanje tako da uštedite energiju i budete učinkoviti.

- Promjer dna lonca trebao bi biti jednako velik ili samo malo veći od promjera ploče za kuhanje.
- Pri kupnji lonaca pazite na to da se često navodi gornji promjer lonca. Gornji promjer lonca najčešće je veći od dna lonca.
- Ekspresni lonci zbog zatvorenog prostora za pečenje i pretlaka posebno štede vrijeme i energiju. Zbog kratkog trajanja kuhanja čuvaju se vitamini.
- Uvijek pazite na dovoljnu količinu tekućine u ekspresnom loncu budući da se ploče za kuhanje i lonac mogu oštetiti uslijed pregrijavanja ako se lonac kuha prazan.
- Lonce za kuhanje po mogućnosti uvijek zatvorite odgovarajućim poklopcem.
- Za svaku količinu hrane potrebno je upotrijebiti odgovarajući lonac. Za veliki lonac koji je gotovo prazan potrebna je velika količina energije.
- Kalupi i limovi za pečenje s crnim površinama bolje provode toplinu i skraćuju vrijeme pečenja.
- Kalupi i limovi za pečenje sa svijetlom ili sjajnom površinom nisu prikladni za pečenje pomoću gornjeg/donjeg grijača budući da se donja strana namirnica koje se peku možda neće dobro ispeći.
- Unaprijed zagrijte pećnicu za pečenje kolača. Za pečenje je prikladna 3. visina umetanja odozdo.
- Koristite zaostalu toplinu. Isključite uređaj nešto ranije i neka se kolač naknadno peče još 5 minuta.
- Prije nego što izvadite kolač iz pećnice odnosno isključite uređaj, provjerite kvalitetu pečenja pomoću tankog drvenog štapića. Kad je kolač gotov, drveni štapić je nakon ubadanja u kolač suh i čist.
- Podatke u tablicama potrebno je shvatiti samo kao uporišta koja je moguće izmijeniti u skladu s vlastitim iskustvima i navikama.

Funkcija pećnice: Gornji i donji grijač

KOLAČ Vrsta kolača	Gornji/donji grijač		Vrijeme pečenja [min]
	Visina umetanja	Temperatura [C°]	
Kuglof / mramorni kolač	2	170 – 180	55 – 80
Suhi prhki kolač	2	160 – 180	65 – 80
Podloga za tortu	2 – 3	170 – 180	20 – 30
Torta s biskvitom	2	170 – 180	30 – 40
Voćni kruh			60 – 70
Kolač od sira / svježeg sira (prhko tijesto)			60 – 90
Voćna torta (teacake)			
Kruh (integralni kruh / kruh s više vrsta sjemenki)	2	160 – 180	40 – 60
	2	210 – 220	50 – 60
Voćni kolač: - prhko tijesto - dizano tijesto	3	170 – 180	35 – 60 30 – 50
Kolač posut grudicama od maslaca i šećera	3 2	160 – 170 180 – 200	30 – 40 10 – 15
Biskvitna rolada	3	220 – 240	10 – 15
Pizza (na tankom tijestu)	2	190 – 210	30 – 50
Pizza (na debelom tijestu)			
Čajno pecivo	3	160 – 170	10 – 30
Lisnato tijesto	3	180 – 190	18 – 25
Baiser (Meringue)	3	90 – 110	35 – 45

Praktične napomene za pečenje mesa

- U pećnici pripremajte samo meso težine veće od 1 kg, za manje porcije preporučljivo je prženje na pločama za kuhanje.
- Za pečenje je preporučljiva uporaba vatrostalnog posuđa koje bi trebalo imati i ručke otporne na vrućinu.
- Pri pečenju na rešetki za roštilj preporučljivo je umetnuti lim s malo vode u donji pretinac za umetanje (tava za mast).
- Barem jednom, nakon polovice vremena pečenja, potrebno je okrenuti meso koje se peče; tijekom vremena pečenja povremeno polijevajte meso umakom koji nastaje ili vrućom, posoljenom vodom, pritom ne upotrebljavajte hladnu vodu.
- Podatke u tablicama potrebno je shvatiti samo kao uporište koje je moguće izmijeniti u skladu s vlastitim iskustvima i navikama.

PEČENJE	Visina umetanja		Temperatura [C°]	Vrijeme pečenja
Vrsta mesa	Gornji/donji grijač		Gornji/donji grijač	u min
Govedina				Po 1 cm
Roast beef/file, - iznutra lagano krvav „engleski”/saignant		3	250	12 – 15
Pećnica unaprijed zagrijana: - srednje pečeno „medium” - pečeno „well done” / bien cuit		3	250	15 – 25
Goveđe pečenje		3 2	210 – 230 200 – 220	25 – 30 120 – 140
Svinjetina				
Pečenje		2	200 – 210	90 – 140
Šunka		2	200 – 210	60 – 90
Svinjski file		3	210 – 230	25 – 30
Teletina		2	200 – 210	90 – 120
Janjetina		2	200 – 220	100 – 120
Divljač		2	200 – 220	100 – 120
Perad				
Pile		2	210 – 220	40 – 55
Guska (oko 2 kg)			190 – 200	150 – 180
Riba		2	210 – 220	40 – 55

* Podaci u tablici uvijek se odnose na 1 kg.

Za svaki daljnji kilogram potrebno je računati s oko 15 – 25 minuta više.

17 Služba za korisnike

Ako ne uspijete otkloniti grešku, obratite se svojoj službi za korisnike. U tom slučaju ne provodite sami daljnje radove, prvenstveno na električnim dijelovima uređaja.

VAŽNO

Uzmite u obzir da posjet tehničara iz službe za korisnike u slučaju pogrešnog upravljanja ili jedne od opisanih smetnji i tijekom razdoblja garancije nije besplatan.

Adresa nadležne službe za korisnike:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / NJEMAČKA

Telefon za korisnike za Njemačku: +49 2944 9716 791

Telefon za korisnike za Austriju: +43 820 200-170

Telefon za korisnike za Belgiju, Nizozemsku, Luksemburg
+49 2944 9716-791

E-pošta: kontakt@egs-gmbh.de

(Nalozi za popravak mogu se registrirati i na internetu.)

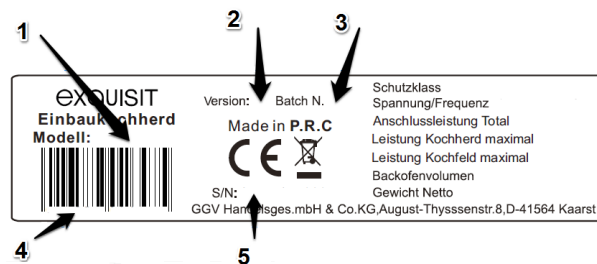
Internetska stranica: www.egs-gmbh.de

Sljedeći podaci su potrebni kako bi se vaš nalog obradio:

- potpuna adresa, br. tel.,
- opis greške
- podaci s tipske pločice

Tipska pločica

Tipska pločica postavljena je u uređaju na okviru vrata (pećnica) ili sa stražnje strane uređaja (ploče za kuhanje). Kod ugradbenih uređaja dodatna tipska pločica nalazi se u prilogu uz pošiljku, zajedno s uputama za uporabu.



1 Model	5 Verzija	6 Serija
7 EAN	5 Serijski broj	

18 Uvjeti jamstva

Uvjeti jamstva

Kao kupac uređaja Dalbach imate pravo na zakonsko jamstvo iz kupoprodajnog ugovora s vašim trgovcem. Dodatno vam odobravamo jamstvo uz sljedeće uvjete:

Trajanje učinka

Jamstvo istječe 24 mjeseca od datuma kupnje (potrebno je predložiti dokaz o kupnji). Tijekom prvih 6 mjeseci nedostaci uređaja besplatno se otklanjaju, pod uvjetom da je uređaj dostupan za popravak bez posebnog napora. Tijekom sljedećih 18 mjeseci kupac je obavezan dokazati da je nedostatak postojao već pri isporuci.

Za komercijalnu uporabu (npr. u hotelima, kantinama) ili zajedničko korištenje nekoliko kućanstava jamstvo vrijedi 12 mjeseci od datuma kupnje (potrebno je predložiti dokaz o kupnji). Tijekom prvih 6 mjeseci nedostaci uređaja besplatno se otklanjaju, pod uvjetom da je uređaj dostupan za popravak bez posebnog napora. Tijekom sljedećih 6 mjeseci kupac je obavezan dokazati da je nedostatak postojao već pri isporuci.

Korištenjem jamstva jamstvo se ne produljuje ni za uređaj ni za novougrađene dijelove.

Opseg otklanjanja nedostataka

Unutar navedenih rokova otklanjamo sve nedostatke na uređaju koji se dokazivo mogu svesti na manjkavu izvedbu ili greške u materijalu. Zamijenjeni dijelovi prelaze u naše vlasništvo.

Isključeni su:

normalno habanje, namjerno oštećenje ili oštećenje zbog nemara, šteta nastala uslijed nepridržavanja uputa za uporabu, nepravilnog postavljanja odnosno instalacije ili priključivanja na pogrešan mrežni napon, oštećenja uslijed kemijskih odnosno elektrotermičkih utjecaja ili drugih neuobičajenih uvjeta okoliša, oštećenja stakla, laka ili emajla i eventualne razlike u boji te neispravne žarulje. Također, nedostaci uređaja su isključeni ako su uzrokovani oštećenjem tijekom transporta. Ne pružamo usluge čak i ako se uređajem Dalbach – bez našeg posebnog, pismenog dopuštenja – koriste neovlaštene osobe ili dijelovi stranog podrijetla. To ograničenje ne vrijedi za besprijekorne radove koje je kvalificirani stručnjak proveo pomoću naših originalnih dijelova za prilagođavanje uređaja tehničkim zaštitnim propisima neke druge zemlje EU-a.

Područje valjanosti

Naše jamstvo vrijedi za uređaje koji su nabavljeni u nekoj zemlji EU-a i koji se upotrebljavaju u Saveznoj Republici Njemačkoj ili Austriji.

Za uređaje koji su nabavljeni u nekoj zemlji EU-a i dovezeni u neku drugu zemlju EU-a usluge se pružaju u sklopu uvjeta jamstva uobičajenih za svaku zemlju. Obveza za pružanje jamstva postoji samo ako uređaj odgovara tehničkim propisima zemlje u kojoj je pravo na jamstvo učinjeno važećim.

Za naloge za popravak izvan razdoblja jamstva vrijedi:

Ako se uređaj popravljiva, računi popravka odmah dospijevaju i potrebno ih je platiti bez odgode. Ako se uređaj provjerava odnosno ako se započeti popravak ne provede do kraja, obračunavaju se paušali dolaska i rada. Savjetovanje koje provodi naš centar za savjetovanje korisnika je besplatno.

U slučaju servisiranja ili narudžbe zamjenskih dijelova obratite se našoj službi za korisnike EGS GmbH telefon za korisnike za Njemačku: +49 2944 9716-791

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

19 Tehnički podaci

Marka		Dalbach
Model		HE-01 KFH60-01
Napon / frekvencija	V/Hz	380-415 / 50
Ukupna priključna snaga	W	8350
Priključna snaga pećnice	W	2350
Snaga žarulje za pećnicu	W	25
Dimenzije, bez pakiranja štednjak	mm ŠxDxV	595x595x558
Težina, bez pakiranja	kg	28,5
EAN pećnice		4016572411515
EAN br. ploče za kuhanje		4016572411522

*Zadržano pravo na tehničke izmjene.

Sve podatke specifične za uređaj s energetske etikete proizvođač uređaja je utvrdio prema mjernim postupcima normiranim diljem Europe u laboratorijskim uvjetima. Oni su utvrđeni u normi EN 50304. Stvarna potrošnja energije uređaja u kućanstvu naravno ovisi o mjestu postavljanja i o ponašanju korisnika te zbog toga može biti i veća od vrijednosti koje je proizvođač uređaja utvrdio pod normiranim uvjetima.

Oznaka CE

Ovaj uređaj u trenutku svog uvođenja na tržište odgovara zahtjevima koji su utvrđeni u Direktivi 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost i Direktivi 2014/35/EU o stavljanju na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica.

Ovaj uređaj označen je oznakom CE i raspolaže izjavom o sukladnosti koja se može dobiti na uvid kod nadležnih uprava za nadzor tržišta.

20 Zbrinjavanje starih uređaja



Ovaj uređaj je označen prema normi europske Direktive o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi
2012 / 19 / EU

Ona osigurava da se proizvod pravilno zbrinjava. Zbrinjavanjem sigurnim za okoliš osiguravate da se izbjegavaju eventualne opasnosti za zdravlje uslijed pogrešnog zbrinjavanja.

Simbol bačve na proizvodu ili dokumentima koji ga prate prikazuje da se taj uređaj ne smije tretirati kao kućni otpad. Umjesto toga potrebno ga je dovesti na sabirno mjesto za reciklažu električnih i elektroničkih uređaja.

Zbrinjavanje je potrebno provesti prema mjesno važećim odredbama. Za daljnje informacije obratite se svojoj mjesnoj upravi ili tvrtci za zbrinjavanje.

Prije zbrinjavanja učinite istrošene stare uređaje neupotrebljivima:

- izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Odvojite utikač od mrežnog kabela.

Djeca često ne mogu prepoznati opasnosti koje prijete pri rukovanju kućanskim aparatima. Pobrinite se za potreban nadzor i nemojte dopustiti djeci da se igraju uređajem.

Dalbach

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

HE01_KFH60-01_D0-0_GR-HR_2020-12.DOCX

Dalbach

Beépíthető sütő szett üvegkerámia főzőlappal

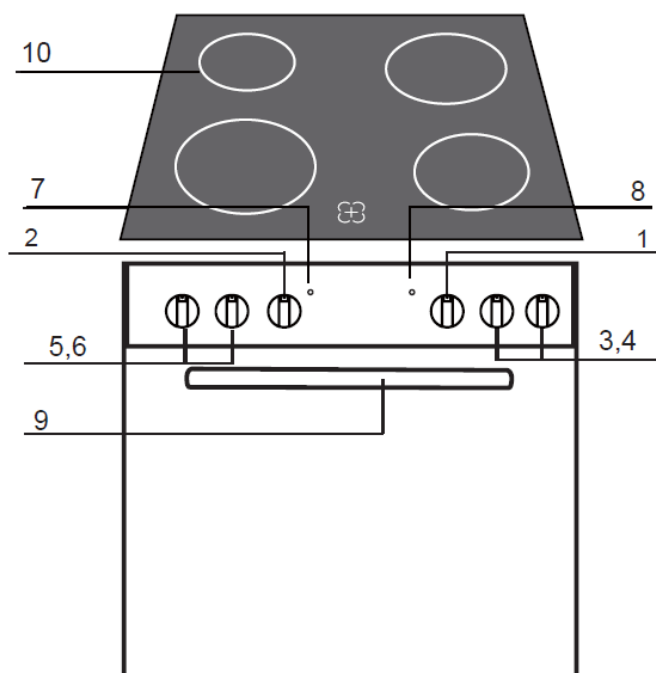
Vstavaná rúra, súprava so sklokeramickým
varným panelom

HE-01

KFH60-01

Használati és szerelési utasítás
Pokyn k používaniu a montáži

A készülékek bemutatása



Pozíció	Leírás
1	Sütő hőmérséklet-szabályozó
2	Funkcióválasztó
3	Főzőlap hőm.
4	Főzőlap hőm.
5	Főzőlap hőm.
6	Főzőlap hőm.
7	Sütő hőmérsékletének jelzőfénye
8	Főzőlap hőmérsékletének jelzőfénye
9	Sütő ajtajának fogantyúja
10	Főzőlap kerete

Tartozékok a beépítéshez

-sütő 4 csavar ST4,2x26 mm

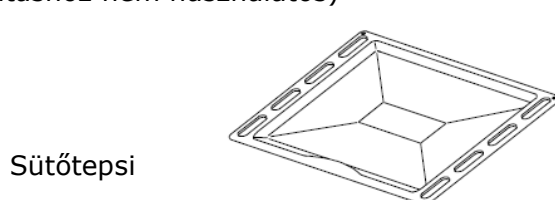
-főzőlap 4 csavar ST4,2x32 mm

4 tartókapocs és tömítőcsík

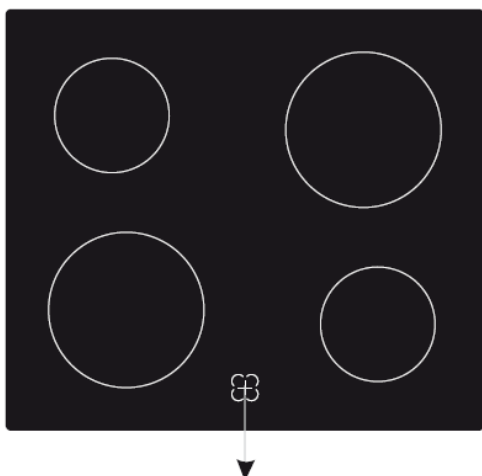
2 áthidalás (a javasolt csatlakoztatáshoz nem használatos)



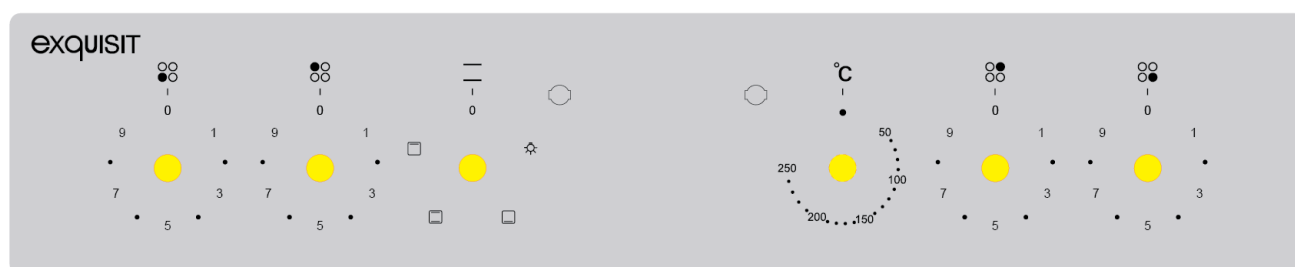
Grillrács



Sütőtepsi



1. ábra: A maradékhő-kijelző



2. ábra: A kezelőfelület

Bevezetés

Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, olvassa el figyelmesen a használati utasítását, amely fontos biztonsági tudnivalókat tartalmaz a készülék beszerelésére, üzemeltetésére és karbantartására vonatkozóan. A megfelelő kezelés nagyban hozzájárul a hatékony energiafelhasználáshoz és minimálisra csökkenti az energiafogyasztást üzem közben.

A készülék szakszerűtlen használata veszélyes lehet, különösen gyermekek számára.

Őrizze meg a használati utasítást, hogy később szükség esetén bármikor elővehesse azt. Ha eladja a gépet, mellékelje hozzá a használati utasítást. Ha a jelen használati utasításban szereplő témákat elolvassa bármilyen további kérdése volna, vagy új példányra volna szüksége a használati utasításból, forduljon bizalommal németországi ügyfélszolgálatunkhoz, vagy látogasson el weboldalunkra.

A gyártó folyamatosan dolgozik a termékei továbbfejlesztésén, emiatt a megjelenésre, a kivitelre és a technikai tartalomra vonatkozó változtatások jogát fenntartjuk.

Rendeltetésszerű használat

A készüléket kizárólag magáncélú/háztartási használatra tervezték. A készülék élelmiszerek főzésére és sütésére való. Minden más, ezen túlmutató felhasználás nem rendeltetésszerűnek minősül. Amennyiben a készüléket üzleti vagy a rendeltetésétől eltérő célra, illetve a jelen kezelési útmutatóban leírtaktól eltérő módon használja, ügyeljen arra, hogy az esetleges károkért a gyártó semmiféle jótállást nem vállal.

A rendeltetésszerű használatához tartozik a gyártó által előírt üzemeltetési és karbantartási feltételek betartása is. A készülék átalakítása vagy módosítása biztonsági okokból nem megengedett.

Tartalomjegyzék

1	Biztonság	6
1.1	Biztonság és felelősség	7
1.2	Biztonság és figyelmeztetések	8
1.3	A készülékek kicsomagolása	9
2	Beépítési/telepítési utasítás	10
2.1	A megfelelő beépítési hely	11
2.2	A készülékek előkészítése a beépítéshez	13
2.3	Az üvegkerámia főzőlap beépítése	14
2.4	A sütő beépítése	16
2.5	A sütő és az üvegkerámia főzőlap kiserelése	17
3	Első üzembe helyezés	17
4	Üzemeltetés	18
4.1	A sütő funkciói	18
4.2	A sütő kezelése	19
4.2.1	Megfelelő főzőedény	20
5	Tisztítás és karbantartás	22
5.1	A sütőajtó leakasztása	24
5.2	A világítótest cseréje	25
6	Praktikus tanácsok főzéshez és sütéshez	26
7	Ügyfélszolgálat	29
8	Garanciális feltételek	30
9	Műszaki adatok	31
10	A kiselejtezett készülék ártalmatlanítása	32
11	K vašej bezpečnosti	36
11.1	Bezpečnosť a zodpovednosť	37
11.2	Bezpečnosť a varovania	38
11.3	Vybalenie prístrojov	39
12	Pokyny k montáži/inštalácii	40
12.1	Správne miesto zabudovania	41
12.2	Príprava prístrojov na zabudovanie	43
12.3	Zabudovanie sklokeramického varného panela	44
12.4	Zabudovanie rúry	46
12.5	Demontáž rúry a sklokeramického varného panela	47
13	Prvé uvedenie do prevádzky	48
14	Prevádzka	49
14.1	Funkcie rúry	49
14.2	Obsluha rúry	50
14.2.1	Vhodný kuchynský riad	51
15	Čistenie a údržba	53
15.1	Vyvesenie dverí rúry	55
15.2	Výmena osvetľovacieho prostriedku	56
16	Praktické pokyny k vareniu a pečeniu/vyprážaniu	57
17	Zákaznícky servis	60
18	Záručné podmienky	61
19	Technické údaje	62
20	Likvidácia starých prístrojov	63

1 Biztonság

A biztonságos és szakszerű használathoz olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és a termékhez mellékelt egyéb dokumentumokat, hogy később szükség esetén bármikor elővehesse őket.

A használati utasításban a biztonsági tudnivalótat figyelmeztető szimbólumok jelölik, amelyek időben figyelmeztetnek a lehetséges veszélyekre. Ezeket az információkat feltétlenül olvassa el és tartsa be.

A biztonsági tudnivalók magyarázata

VESZÉLY

olyan veszélyhelyzet jelöl, amelynek figyelmen kívül hagyása súlyos vagy akár halálos sérülést eredményez!

FIGYELMEZTETÉS

olyan veszélyhelyzet jelöl, amelynek figyelmen kívül hagyása súlyos vagy akár halálos sérülést eredményezhet!

VIGYÁZAT

olyan veszélyhelyzet jelöl, amelynek figyelmen kívül hagyása könnyebb sérülést eredményezhet!

FIGYELEM

olyan veszélyhelyzet jelöl, amelynek figyelmen kívül hagyása anyagi károkat eredményez.

 Halálos sérülés áramütés miatt

 Forrázásveszély

1.1 Biztonság és felelősség

VESZÉLY

Halálos sérülés áramütés miatt!

- Nedves kézzel vagy lábbal, illetve mezítláb állva soha ne érjen elektromos készülékekhez.
- Ha a tápkábel sérült, haladéktalanul cseréltesse ki a beszállítóval, a szakkereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Ha a kábel vagy a dugaszoló csatlakozó sérült, ne használja tovább a készüléket.
- Ha a főzőlap meghibásodna és emiatt nem lehet kikapcsolni:
- azonnal kapcsolja le az ingatlan villamos rendszerének biztosítékát és
- hívja fel az ügyfélszolgálatot

VESZÉLY

Védelemre szoruló személyek biztonsága: Gyermekek és korlátozott képességű személyek!

- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, illetve korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal/tudással nem rendelkező személyek csak abban az esetben használhatják, ha:
- felügyelet alatt állnak vagy megfelelő eligazítást kaptak a készülék használatáról,
- megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. **Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől!**
- Gyermekek nem tisztíthatják a készüléket.
- Sérülésveszély a különféle tisztítási műveletek miatt.

1.2 Biztonság és figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS

Tűzveszély szakszerűtlen használat miatt!

- Soha ne tároljon tárgyakat a főzőlapon.
- Soha ne tároljon tűzveszélyes dolgokat a készülék felett vagy alatt.
 - A készülék véletlen bekapcsolása esetén a tárgyak deformálódhatnak vagy meggyulladhatnak.
- Ne helyezzen alufóliát, illetve műanyagot a főzőlapra.
- A forró főzőlaptól minden olyan tárgyat tartson távol, amely megolvadhat. Ilyenek pl. a műanyag, a fólia, valamint a cukor és a magas cukortartalmú ételek.
- Tartson minden elektromos készüléket a forró főzőlapoktól távol.
 - Sütésnél legyen különösen óvatos:
 - Az olaj és a zsír meggyulladhat.

Soha ne próbálja vízzel oltani az égő olajat vagy zsírt.

FIGYELMEZTETÉS

Égési sérülés veszélye forró felületek miatt!

- A sütő belső tere, a fűtőelem, a sütőtepsi és a grillrács nagyon felforrósodik. **Tartsa távol a gyermekeket!**
- Használjon edényfogó konyharuhát vagy kesztyűt
 - a grillrács vagy a sütőtepsi betolásához és kivételéhez, illetve az ételek forgatásához.
- Mielőtt kivenné az edényt, állítsa «0» helyzetbe a hőmérséklet-szabályozót/energiaszabályozót.

1.3 A készülékek kicsomagolása

FIGYELEM

Vágásos sérülések veszélye sérült vagy éles szélek miatt!

- A sérült főzőlapot/sütőajtót haladéktalanul javíttassa meg/cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.



VIGYÁZAT

Sérülésveszély szakszerűtlen javítás miatt!

- A meghibásodott készüléket kizárólag erre jogosult villanyszerelővel javíttassa meg.

FIGYELEM

A csomagolásnak sértetlennek kell lennie.

- Ha a készülék sérült, tilos beszerelni és üzembe helyezni.
- Sérülés esetén értesítse az ügyfélszolgálatot¹ vagy a beszállítót.

Szállítási tudnivalók

Ellenőrizze a készüléket szállítási sérülések szempontjából

Szállítási védőelemek eltávolítása

A sütő és az üvegkerámia főzőlap megfelelő védelemmel van ellátva a szállításhoz.

- Távolítsa el minden ragasztószalagot, hungarocell betétet és műanyag fóliát.
- A ragasztó maradványait óvatosan, tisztítóbenzin használatával távolítsa el.

**Csomagolóanyag
környezetvédelmi
szabályoknak
megfelelő
ártalmatlanítsa**



¹ Ügyfélszolgálati tel.+49 2944 9716-791

2 Beépítési/telepítési utasítás

Fontos Információk a felhasználó számára

A sütőt és az üvegkerámia főzőlapot csak és kizárólag magánháztartások konyháiba történő beépítésre tervezték.

A készülék villamos hálózatra csatlakoztatását csakis olyan villamossági szakember végezheti, akit erre a helyi elektromosenergia-szolgáltató feljogosított.

VESZÉLY

Életveszély elektromos áramütés miatt!

- A hálózati csatlakoztatást engedéllyel nem rendelkező személyek nem végezhetik. Ellenkező esetben magukat és a felhasználót egyaránt **életveszélynek** teszik ki!

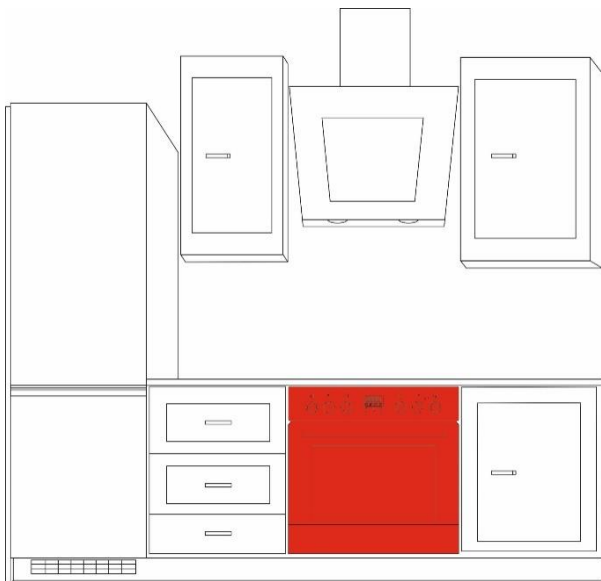
VIGYÁZAT

Kerülje az anyagi károkat!

Azt javasoljuk, hogy a sütőt ne hűtőkészülék, mosogatógép vagy szárítógép mellé telepítse.

- A rossz elhelyezés kedvezőtlenül befolyásolja az energiafogyasztást (hűtőkészülékek esetében), emellett páralecsapódást eredményez.
- Mosogatógépek esetén kár keletkezhet a készülékben.
- A falnak és minden olyan felületnek, amelyet hőhatás ér a beépíthető főzőlap felett, hőállónak kell lennie.

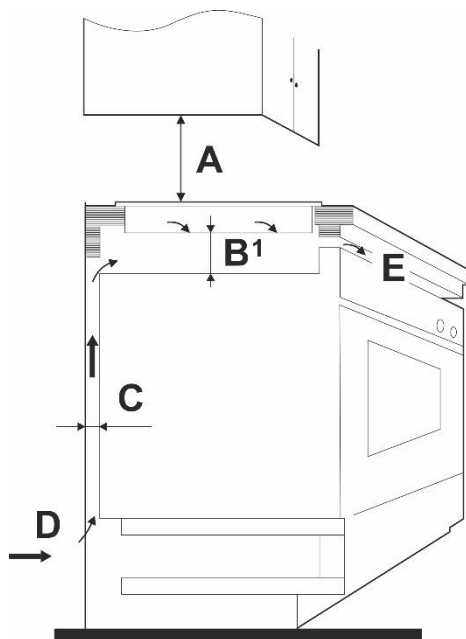
2.1 A megfelelő beépítési hely



1. ábra: A sütő pozíciója

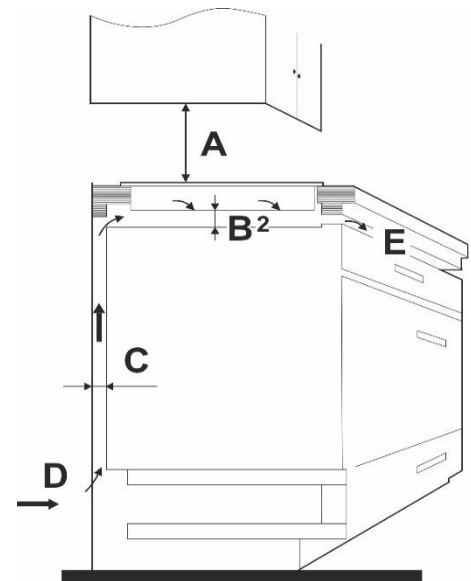


2. ábra: Az üvegkerámia főzőlap pozíciója



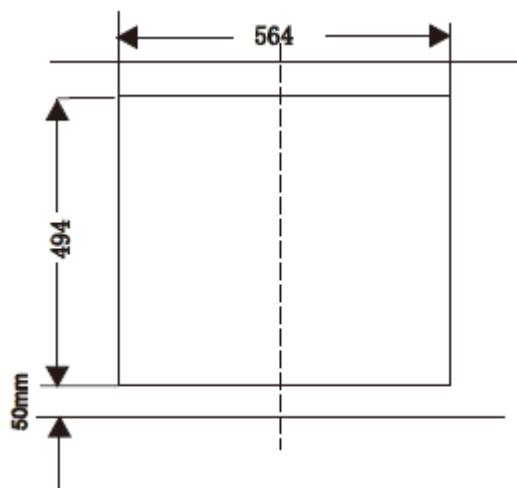
3. ábra: Van hőforrás

A 760 mm B2 15 mm /50 mm min.
C 20 mm min.
D Levegőmenet
E Levegőkimenet min. 5 mm

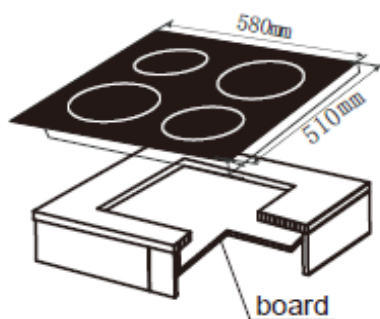


4. ábra: Nincs hőforrás

A 760 mm B1 50 mm /50 mm min.
C 20 mm min.
D Levegőmenet
E Levegőkimenet min. 5 mm

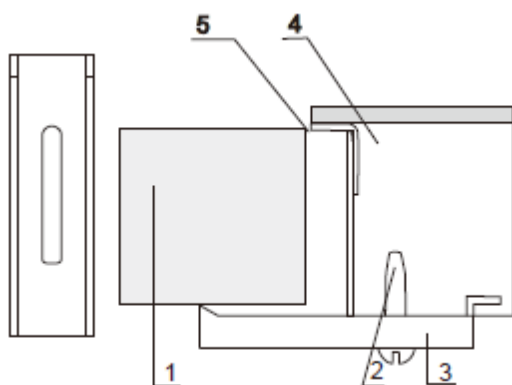


5. ábra: A munkalap kivágása



6. ábra: Az üvegkerámia főzőlap

7. ábra: A sütő oldala



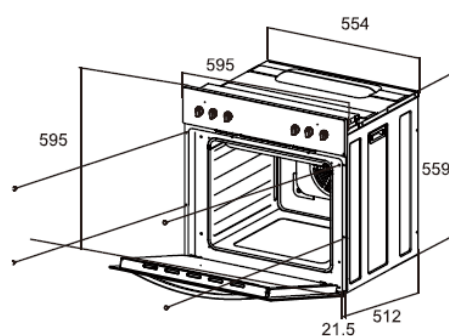
Minden méret mm-ben értendő

Vágjon a munkalapon 564 x 494 mm-es nyílást a méretvázlat szerint

Üvegkerámia főzőlap

Külső méret (keret)

Sütő méretei mm-ben



2.2 A készülékek előkészítése a beépítéshez

A készülékek kicsomagolása

- Csomagolja ki óvatosan a sütőt és az üvegkerámia főzőlapot.
- Ellenőrizze a sütő és az üvegkerámia főzőlap sértetlenségét.

FIGYELEM

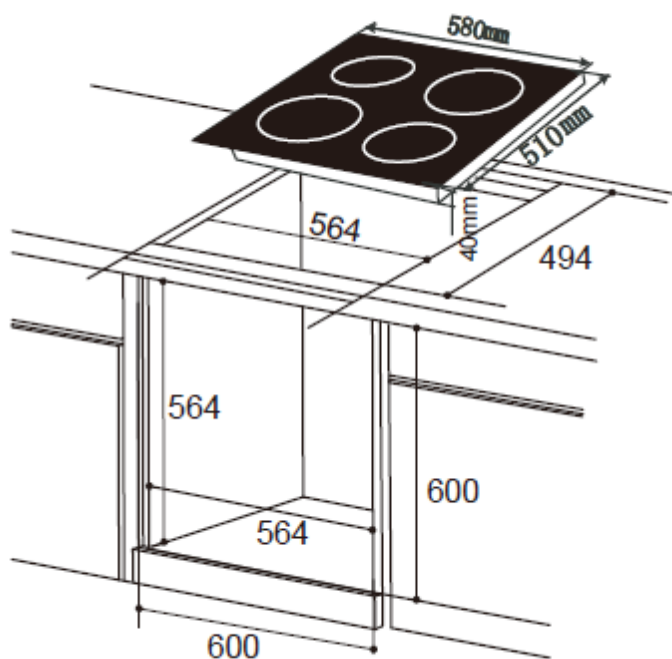
Kerülje az anyagi károkat!

- Ne építse be a készüléket hajókba és lakóautókba.

⚠ VIGYÁZAT

Vágásos sérülés veszélye repedt üvegkerámia főzőlap miatt!

- Ne tegye le a sarkaira az üvegkerámia főzőlapot.
Üvegtörés!



A munkalap előkészítése

- A beépítés helyéül szolgáló konyhabútor munkalapjának legalább 30 mm vastagnak kell lennie.
- Az üvegkerámia főzőlapnak vízszintesen kell állnia és a fal felőli oldalon szigetelni kell a kifutó folyadékok ellen.
- A vágási felületeket speciális lakkal, szilikonkaucsukkal vagy önthető gyantával kell lezárni, megakadályozva ezzel a nedvességfelvételt.
- A kivágás oldalsó széleinek legalább 50 mm távolságra kell lennie a bal vagy jobb oldali faltól.
- A kivágásnak a beépítésre szolgáló bútor közepén kell lennie.
- A konyhabútornak (a korpust, a fóliát, a ragasztót és a tömítést is beleértve) megfelelő hőállósággal kell rendelkeznie, ami a DIN 68930:2009-11² szerint min. 100 °C.

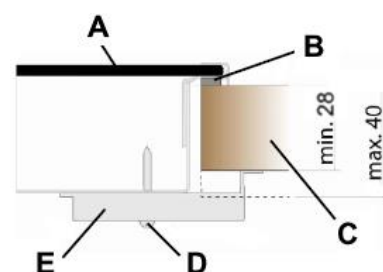
2.3 Az üvegkerámia főzőlap beépítése

Az üvegkerámia főzőlap beépítésekor vegye figyelembe a következő tudnivalókat.

- Ellenőrizze ismét a munkalap kivágásának méreteit.
- A kivágás széleinek tisztának és zsírmentesnek kell lennie.
- Illessze az üvegkerámia főzőlapot a munkalap kivágása fölé úgy, hogy a maradékhő-kijelző elől legyen.

Az üvegkerámia szélének párhuzamosnak kell lennie a munkalap első élével.

- Lassan süllyessze az üvegkerámia főzőlapot a kivágásba, amíg a főzőlap fel nem fekszik.
- Nyomja le körbe az üvegkerámia főzőlap szélét.
- Rögzítse a főzőlapot alulról a munkalapon a következőkkel:
 - 4 db tartókapocs
 - 4 db csavar becsavarása.
 - 4 db csavar becsavarása.



7. ábra: A beépített üvegkerámia főzőlap keresztmetszete
A üvegkerámia főzőlap
B tömítés
C munkalap
D csavar
E tartókapocs

FIGYELEM

Helyezze az üvegkerámia főzőlapot óvatosan a munkalapba. **Ennek első próbálkozására sikerülnie kell!**

- Ellenkező esetben az üvegkerámia főzőlapot csak nehezen lehet felemelni, és a tömítőszalag másodjára már nem fog olyan jól tapadni.

² További információt a konyhabútor gyártójától kaphat

Elektromos csatlakoztatás**Tudnivalók a villamossági szakemberek számára**

- A készüléket váltakozó áramú 380- 415 V 3N~50 Hz-es hálózatra történő csatlakoztatásra tervezték.
- A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.

FONTOS

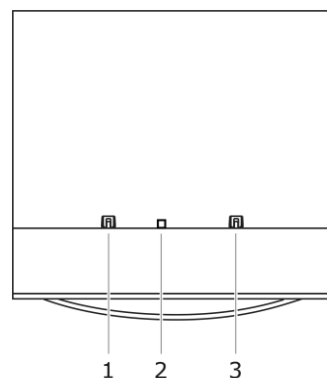
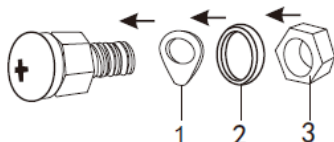
3 fázistól eltérő csatlakozás esetén mindenképpen egyeztessen az ügyfélszolgálattal.

Hálózati csatlakozóvezetéknek egy, a tűzhely csatlakozási módjának és névleges teljesítményének megfelelő kialakítású vezetéktípust válasszon.

Rögzítse a csatlakozóvezetékét a húzásirányú tehermentesítőben.

FIGYELEM

Csatlakoztassa a földelő vezetékét a csatlakozóléc  jelölésű kapcsaira.

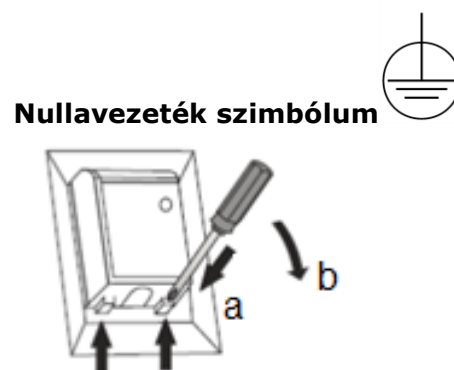


1 piros; 2 E föld; 3 fehér
8. ábra: A sütő felső éle

Földelő vezeték

A hálózati csatlakozódoboz felnyitása / bezárása

- A kioldáshoz illesszen be egy csavarhúzó (a), és nyomja kissé lefelé (b).
- A bezáráshoz hajtsa be, majd enyhe nyomást kifejtve pattintsa a helyére a fedelet.

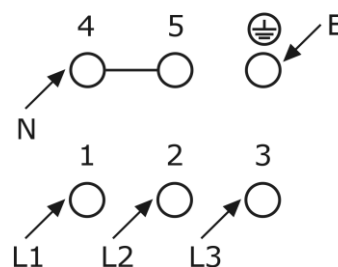


Nullavezeték szimbólum

9. ábra: Hálózati csatlakozódoboz

Javasolt csatlakoztatás 3 fázissal (N3)

- 380-415 V-os hálózat, háromfázisú csatlakozó csatlakoztatás nullavezetékkel.
- áthidalás a 4. és 5. kapocs között
- fázisrend: 1-2-3.
- nullavezeték a 4. és 5. kapocsra



10. ábra: 3 fázis, N3

FIGYELMEZTETÉS

Halálos sérülés áramütés miatt!

Kapcsolja ki vagy csavarja ki a tűzhely áramkörének biztosítékát.

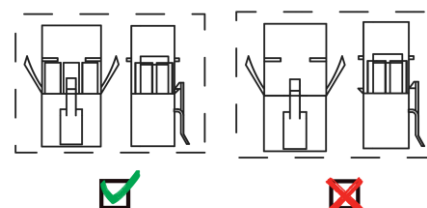
Kösse a sütőt a villamos hálózatra.

- Tolja be kissé a sütőt a korábban előkészített átépítő szekrénybe, majd csatlakoztassa a főzőlapra.
- A főzőlaptól jövő piros és fehér dugaszt a sütő tetején található 1 piros és 3 fehér csatlakozóra csatlakoztassa. Lásd 8. ábra: A sütő teteje.
- Tolja be teljesen a sütőt az átépítő szekrénybe. Rögzítse a sütőt ebben a pozícióban négy csavarral, a 11. ábrán látható pontoknál.

Végső ellenőrzés

Állítsa a tűzhely mindegyik kapcsolóját «0» állásba

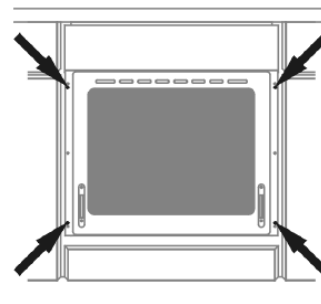
- Kapcsolja vissza a tűzhely áramkörének biztosítékát
- Állítsa be a pontos időt az időzítőn (típustól függően)
- Kapcsolja be a főzőzónákat és a sütőt és ellenőrizze a működésüket



Helyes

Helytelen

12. ábra: Főzőlap dugaszos csatlakozója a sütőhöz



11. ábra: A sütő

2.5 A sütő és az üvegkerámia főzőlap kiszzerelése

FIGYELMEZTETÉS



Halálos sérülés áramütés miatt

Kapcsolja ki vagy csavarja ki a tűzhely áramkörének biztosítékát.

A sütő kiszzereléséhez:

- oldja ki a 4 rögzítőcsavart a 11. ábrának megfelelő helyeken
- emelje meg kissé, majd óvatosan
- válassa le a főzőlapról a sütőhöz menő két dugasz.

FIGYELEM

Anyagi károk!

- Az üvegkerámia főzőlapot csak a gyártó ügyfélszolgálat vagy erre jogosult villamossági szakember szerelheti ki és javíthatja meg.

A munkalapra ragasztott üvegkerámia főzőlapot csak nehezen lehet kiszerni.

3 Első üzembe helyezés

Első használat előtt tisztítsa meg alaposan a **sütőt**.

1. Hogy jól lássa a sütőteret, fordítsa világítás állásba a funkcióválasztót, miközben a hőmérsékletet 0 °C beállításon hagyja.
2. Vegye ki, mossa el langyos vízben és szárítsa meg a tartozékokat.
3. Fűtse a sütőt 45 percig maximális hőmérséklettel. Ezzel az esetleges gyártási anyagmaradékok elégnének, a tűzhely belső felületén pedig kialakul a védőréteg.
4. Hagyja lehűlni a sütőt, törölje át egy nedves ruhával a sütő belső terét, hogy minden anyagmaradék távozzon.

FIGYELEM

Károsodás veszélye!

- Ehhez a művelethez ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret, különben károsodik a felület.

4 Üzemeltetés

4.1 A sütő funkciói

Sütő hőmérséklet-szabályozó

A sütő energiaszabályozójával 50 és 250 °C között lehet állítani a hőmérsékletet.

Független sütőtér-világítás

A funkcióválasztót ebbe a pozícióba fordítva bekapcsol a sütő belső terének világítása.

Ezt a funkciót pl. a sütő belső terének tisztításához használhatja.

Alsó és felső sütés

A funkcióválasztót ebbe az állásba fordítva a készülék a hagyományos módon fűt fel.

Alsó sütés

Ebben az állásban a sütő csak alsó sütéssel működik. A hőt az alsó fűtőtest adja.

Akkor használja ezt az üzemmódot, ha az ételt alulról jobban szeretné sütni. Pl. gyümölcsös, nagyobb nedvességtartalmú süteményeknél, illetve utánsütésnél.

Felső sütés

Ebben az állásban a sütő csak felső sütéssel működik. A hőt a felső fűtőtest adja.

Ez az üzemód pl.

felfújtak vagy gyümölcsös sütemények felülről történő sütésére használható.



4.2 A sütő kezelése

Állítsa be a sütő kívánt hőmérsékletét az 50 és 250 °C-os tartományban, a hőmérséklet-szabályozóval

FIGYELEM

Károsodás veszélye!

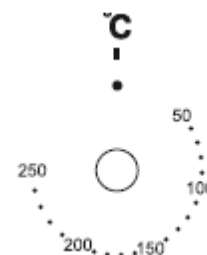
Ne csavarja erővel túl a véghelyzeten a sütő energiaszabályozóját.

A működésjelző addig világít, amíg a sütő el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet.

A sütő bekapcsolását a sárga visszajelző lámpa kigyulladását mutatja. Sütés közben a működésjelző időnként be- és kikapcsol. (a sütő termosztátja).

Használja fel a maradékhőt. Kapcsolja ki kb. 5 perccel korábban a sütőt, és hagyja benne 5 perccel tovább sülni az ételt.

A kikapcsoláshoz: Tekerje vissza „0” helyzetbe a sütő funkcióválasztóját és hőmérséklet-szabályozóját.



 Működésjelző (fűtési folyamat a sütőben)

FIGYELMEZTETÉS

Égési sérülések az üvegkerámia főzőlap forró felületei miatt!

A főzőzónák és környékük nagyon felforrósodnak.

- Soha ne érjen a forró felületekhez.
- A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.
- Ne hagyja bekapcsolva a fűtőelemeket üres edénnyel, illetve edény nélkül.
- Tartsa távol a **védelemre szoruló személyeket, a 8 év alatti gyermekeket és a háziállatokat.**

Az üvegkerámia főzőlap kezelése

A főzőlapon többféle átmérőjű és teljesítményű főzőzóna található. A forró zónák egyértelműen felismerhetők a főzőlapon. A legjobb fűtőtelteljesítmény érdekében pontosan a jelölt főzőzónára helyezze a főzőedényt.

4.2.1 Megfelelő főzőedény

A főzőfelületnek és az edények aljának mindig tisztának és száraznak kell lennie.

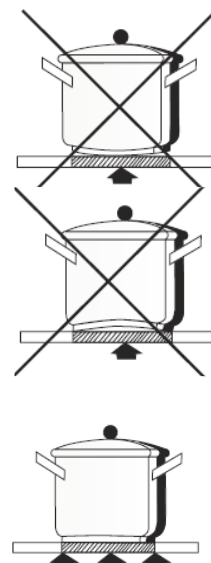
Hibátlan, sík aljú fazekak és serpenyők

Hőálló főzőedények: vegye figyelembe a gyártó által közölt adatokat

Ne használjon olyan edényeket, amelyek műanyagból készülnek vagy belső felületük alumínium bevonatú.

A főzőlap megtisztítása minden használat után

1. Törölje le a főzőlapot egy nedves konyharuhával és kevés mosogatószerrel.
2. Törölje szárazra a főzőlapot egy tiszta ruhával.
3. Az ételmaradékokat és a szétfröccsenő zsiradékot azonnal távolítsa el.
4. A tisztítás további részleteit a „Tisztítás és ápolás” fejezetben olvashatja.



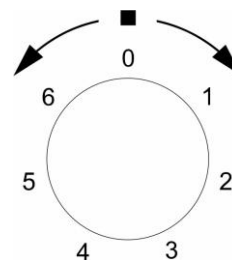
FIGYELEM

Az üvegkerámia főzőlap sérülése az edények érdes alja miatt.

Csakis hibátlan főzőedényeket használjon.

Az energiaszabályozó teljesítményfokozatai

Fokozat	Energiaszabályozó
1	Melegítés
2	Zöldségek főzése, párolása
3	Leves főzése
4	Lassú sütés
5	Hús/hal sütése
6	Gyors főzés/sütés



A főzőlap bekapcsolása

A fűtési zónákat a beépíthető készülék kezelőfelületében található energiaszabályozó vezérli. A szabályozás a melegen tartástól (a fűtőkapacitás kb. 7%-a) a maximális hőmérsékletig terjed.

Az energiaszabályozó és az ütemkapcsoló mellett egy főzőlap-kiosztás is érvényes, amely az adott főzőlap pozícióját határozza meg. Egy figyelmeztető fényjelzés kigyullad, amikor a főzőlap hőmérséklete meghaladja az 50 °C-t (maradékhő-kijelző) és csak akkor alszik el, amikor a hőmérséklet ismét ezen érték alá csökken.

Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása

Fordítsa „0” állásba az energiaszabályozót.

5 Tisztítás és karbantartás

Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási munkálathoz látna, kapcsolja ki és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS

**Tömítetlenség az üvegkerámia főzőlapnál és a sütőnél
Áramütés veszélye!**

- Soha ne használjon gőztisztítót a tisztításhoz. különben nedvesség juthat az elektromos alkatrészekbe.

VIGYÁZAT

Forrázásveszély a tisztításhoz használt forró víz miatt.

- Úgy válassza meg a mosóvíz hőmérsékletét, hogy ne álljon fenn forrázásveszély!

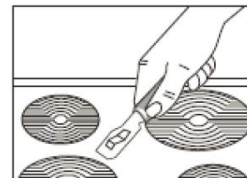
VIGYÁZAT

Vágásos sérülés borotvapengés kaparó használata esetén.

- A borotvapengék rendkívül élesek

VIGYÁZAT

A készüléken végzett tisztítási és karbantartási munkálatok során ügyeljen arra, hogy kezei és ujjai ne csípődjenek be az ajtónál és a kivetőpántoknál



Üvegkerámia főzőlap

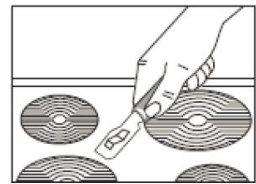
Az üvegkerámia főzőlapot egy nedves ruhával tisztítsa meg, majd egy száraz ruhával törölje szárazra.

A szennyeződések forró vízzel és mosogatószerrel, vagy kereskedelmi forgalomban kapható üvegkerámia főzőlap tisztító szerrel tisztítsa le.

A kiszóródó ételt, az ételmaradékokat és a szétfröccsenő zsiradékot azonnal törölje le.

A következő esetekben azonnal fordítsa a fokozatállító gombot „0” állásba és

- **cukros ételmaradékok esetén** törölje szárazra a felületet forró vízzel.
- rátapadt alumínium fólia, illetve véletlenül ráolvadt műanyag esetén forró vízzel és borotvapengés kaparóval óvatosan tisztítsa meg a felületet.
- A makacs szennyeződések speciális tisztítószerrel távolítsa el.
- Kereskedelemben kapható, kifejezetten üvegkerámia tisztítására való szerek használata esetén feltétlenül vegye figyelembe a gyártó utasításait!



Sütő

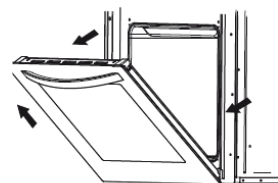
- A sütőt minden használat után tisztítsa meg.
- Először hagyja lehűlni a sütőt.
- A tisztításhoz kapcsolja be a sütő világítását, hogy jobban lássa a sütőteret.
- A sütőtér tisztításához csakis langyos vizet és kevés mosogatószert használjon.

- Steam Clean gőztisztítás:
 - Töltsön 0,25 l (azaz 1 pohár) vizet egy tálba, és helyezze el alulról az első kihúzásínén,
 - Csukja be a sütőajtót,
 - Állítsa a sütő hőmérséklet-szabályozóját „50 °C”-ra, a funkciószabályozóját pedig „Alsó sütés” funkcióra,
 - Melegítse elő a sütőteret kb. 30 percig,
 - Nyissa ki a sütőajtót, törölje át a sütőteret egy ruhával vagy szivaccsal, majd tisztítsa meg langyos vízzel és mosogatószerrel.
- Tisztítás után hagyja megszáradni a sütőteret.
- A makacs szennyeződések speciális sütőtisztító szerrel távolítsa el. A kereskedelemben kapható speciális sütőtisztító szerek használatánál feltétlenül vegye figyelembe a gyártó utasításait!

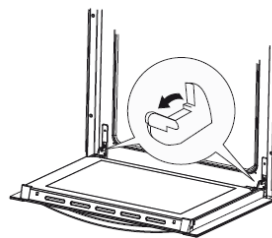
5.1 A sütőajtó leakasztása

Tisztítás céljából, illetve a sütőtérhez való hozzáférés megkönnyítéséhez a sütőajtó leakasztható.

- Nyissa ki a sütőajtót, és tolja felfelé a zsanérokon található behajtható kengyelt mindkét oldalon.
- Nyomja le kissé, majd emelje meg és előre felé húzza ki az ajtót.
- A sütő ajtajának behelyezése a kivétel lépéseinek fordított sorrendjében történik. *Nyomja felfelé a behajtható kengyelt
- Behelyezéskor ügyeljen arra, hogy a zsanér nyílása pontosan illeszkedjen a zsanértartó akasztóihoz.
- Ezután feltétlenül nyomja le mindkét behajtható kengyelt. Ellenkező esetben a zsanérok a sütőajtó becsukásakor károsodhatnak.



13. ábra: A sütő ajtaja 1

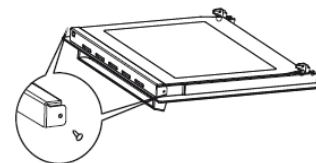


14. ábra: A sütő ajtaja 2

A belső üveglap tisztítása

Tisztítás céljából a sütőajtóban található belső üveglap kivehető.

- Lazítsa meg és fordítsa oldalra a sütőajtó két felső sarkában található műanyag alkatrészeket.
- Vegye ki és tisztítsa meg az üveglapot.
- A üveglap behelyezése a kivétel lépéseinek fordított sorrendjében történik. Rögzítse ismét az üveglapot a két műanyag alkatrésszel.



15. ábra: Üveglap

5.2 A világítótest cseréje

A sütő lámpájában található világítótest adatai
(300 °C-os hőmérsékletig használható):

Feszültség: 230 V

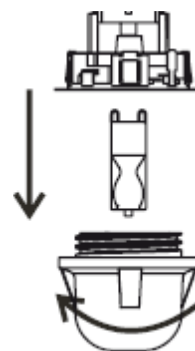
Teljesítmény: **25 W**

Hőállóság: T300

Foglalat: G9 (bedugható lámpa)

A sütő világításának cseréjéhez a következők szerint járjon el:

1. Kapcsolja ki a biztosítékot.
2. Hagyja kihűlni a sütőt.
3. Nyissa ki a sütőajtót és vegye ki a védőüveget.
4. Oldja ki a tönkrement világítótestet balra fordítva.
5. Csavarja be az új világítótestet.
6. Helyezze vissza a védőüveget.
7. Kapcsolja be a biztosítékot.
8. Fordítsa el «Világítás» állásba a sütő funkcióválasztó gombját, és ellenőrizze, hogy működik-e a világítótest.
9. Probléma esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz.



16. ábra: Belső világítás

6 Praktikus tanácsok főzéshez és sütéshez

A következőkben néhány fontos tudnivalót olvashat ahhoz, hogy még energiatakarékosabban és hatékonyabban használhassa új főzőlapját és főzőedényeit.

- Az edény alsó átmérőjének pontosan akkorának vagy kisebbnek kell lennie, mint a főzőzóna átmérője.
- Edények vásárlásakor ügyeljen arra, hogy a gyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg, és az edények felső átmérője gyakran nagyobb az alsónál.
- Zárt főzőterük és a bennük uralkodó túlnyomás miatt a kuktafazekakkal igazán sok időt és energiát takaríthat meg, a rövid főzési idő miatt pedig megmarad az étel vitamintartalma.
- Ügyeljen arra, hogy mindig legyen elég folyadék a kuktafazékban, mert ha a nedvesség elfogy a fazékból, a főzőlap és az edény a túlmelegedés hatására károsodhat.
- A főzőedényeket lehetőség szerint mindig takarja le egy megfelelő fedéllel.
- Mindig az adott ételmennyiséghez illő edényt használja. Egy nagyobb, szinte üres edény sok energiát igényel.
- A fekete felületű sütőformák és -tapsik jobban vezetik a hőt és lerövidítik a sütési időt.
- Világos vagy csillogó felületű sütőformákat és -tapsiket nem javasolt felső/alsó sütéshez használni, mert előfordulhat, hogy az étel alja nem sül át teljesen.
- Sütés előtt melegítse elő a sütőt. Sütésre alulról a 3. betolási magasság az optimális.
- Használja ki a maradékhőt. Kapcsolja ki a készüléket valamivel előbb, és hagyja 5 perccel tovább sülni a süteményt.
- Mielőtt kivenné a süteményt a sütőből vagy kikapcsolná a készüléket, ellenőrizze egy hurkapálcával, kész-e a sütés. Ha a sütemény kész, a beleszúrt hurkapálcát tisztán és szárazon tudja kihúzni belőle.
- A táblázat adatai csupán támpontként szolgálnak, amelyektől saját tapasztalatai és szokásai alapján természetesen eltérhet.

Sütő funkció: Felső és alsó sütés

SÜTEMÉNY Sütemény fajtája	Felső/alsó sütés		Sütési idő [perc]
	Betolási magasság	Hőm. [C°]	
Márványkuglóf	2	170-180	55-80
Omlós torta	2	160-180	65-80
Tortalap	2-3	170-180	20-30
Piskótatorta	2	170-180	30-40
Gyümölcsös stollen			60-70
Sajtos/túrós sütemény (omlós tészta)			60-90
Gyümölcstorta (teasütemény)			
Kenyér (pl. teljes kiőrlésű / sokmagvas kenyér)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Gyümölcskenyér: - omlós tészta - kelt tészta	3	170-180	35-60 30-50
Morzsasütemény	3	160-170	30-40
Piskótatekercs	2	180-200	10-15
Pizza (vékony tésztás)	3	220-240	10-15
Pizza (vastag tésztás)	2	190-210	30-50
Pogácsa	3	160-170	10-30
Leveles tészta	3	180-190	18-25
Habcsók	3	90-110	35-45

Praktikus tanácsok húskészítéshez

- A sütőben csak 1 kg-nál nagyobb tömegű húsokat érdemes sütni, a kisebb adagokat inkább a főzőlapon javasolt elkészíteni.
- Sütéshez hőálló fogantyúval ellátott tűzálló eszközöket javasolt használni.
- Rácson vagy grillrácson történő sütésnél tegyen egy kevés vízzel feltöltött tálcát az alsó kihúzó sínre (csepptálca).
- Legalább egy alkalommal, a sütési idő felénél fordítsa meg a sültet. Sütés közben néha locsolja meg a sültet a tálcán összegyűlt lével vagy forró (semmiképpen se hideg) sós vízzel.
- A táblázat adatai csupán támpontként szolgálnak, amelyektől saját tapasztalatai és szokásai alapján természetesen eltérhet.

SÜTÉS	Betolási magasság		Hőmérséklet [C°]	Sütési idő
Hús fajta	Felső/alsó sütés		Felső/alsó sütés	perc
Marhahús				1 cm-enként
Hátszín / vesepecsenye, -belül enyhén véres („angolosan” elkészítve)		3	250	12-15
		3	250	15-25
Előmelegített sütő: -közepesen átsütve (medium)		3	210-230	25-30
-átsütve (well done)		2	200-220	120-140
Marhasült				
Sertéshús				
Sütés		2	200-210	90-140
Sonka		2	200-210	60-90
Sertésszűz		3	210-230	25-30
Borjúhús		2	200-210	90-120
Báránhús		2	200-220	100-120
Vadhús		2	200-220	100-120
Szárnyas				
Fiatal kakas		2	210-220	40-55
Liba (kb. 2 kg)			190-200	150-180
Hal		2	210-220	40-55

*** A táblázatban szereplő értékek mindig 1 kg-ra vonatkoznak.
Minden további kg-ra 15-25 perccel többet kell számolni.**

7 Ügyfélszolgálat

Ha egymaga nem tudná elhárítani a hibát, kérjük, forduljon az illetékes ügyfélszolgálathoz. Ebben az esetben ne folytassa egyedül a munkálatokat, különösen a készülék elektromos alkatrészein.

FONTOS

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ha helytelen kezelésből adódó üzemzavarok vagy a fent leírt üzemzavarok esetén hívja ki az ügyfélszolgálat technikusát, az a garanciális időszakban is költséggel jár.

Illetékes ügyfélszolgálat címe:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / NÉMETORSZÁG

Ügyfélszolgálati telefonszám Németországban: +49 2944 9716 791

Ügyfélszolgálati telefonszám Ausztriában: +43 820 200-170

Ügyfélszolgálati telefonszám Belgiumban, Hollandiában, Luxemburgban

+49 2944 9716-791

E-mail: kontakt@egs-gmbh.de

(A javítási szolgáltatásokat online is megrendelheti.)

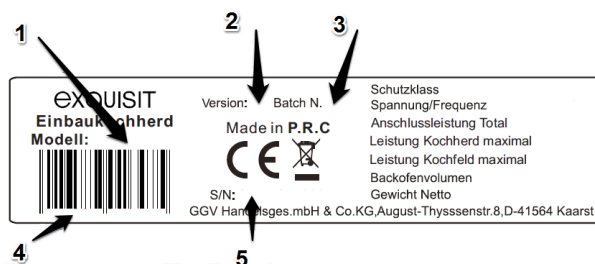
Internet: www.egs-gmbh.de

Rendelése feldolgozásához a következő műszaki adatokra van szükségünk:

- teljes neve, telefonszáma
- Hibaleírás
- Műszaki adatok a típustáblán

Típustábla

A típustáblát az ajtókeretnél (sütő esetén) vagy a készülék hátoldalán (főzőlap esetén) találja. Beépíthető készülékeknél található egy további típustábla a hozzácsomagolt elemeknél, a kezelési útmutatóhoz mellékelve.



1	Típus	2	Változat	3	Tétel
4	EAN	5	Sorozatszám		

8 Garanciális feltételek

Garanciális feltételek

Egy Dalbach készülék megvásárlásával Önt a kereskedővel között adásvételi szerződés alapján törvényi szavatosság illeti meg. Ezen túlmenően mi, gyártóként garanciát vállalunk termékünkre a következő feltételekkel:

Érvényesség időtartama

A garancia a vásárlás (számlával igazolt) dátumától számított 24 hónapon át érvényes. Az első 6 hónapban jelentkező készülékhibákat díjmentesen elhárítjuk. Ennek előfeltétele az, hogy a készülék különösebb költség nélkül elérhető legyen a javításhoz. A következő 18 hónapban a vevőnek kell igazolnia, hogy a hiba már kiszállításnál fennállt.

Üzleti célú (pl. hotelekben, büfékben történő) felhasználásnál, illetve több háztartás által közösen használt készülékeknél a garancia a vásárlás (számlával igazolt) dátumától számított 12 hónapon át érvényes. Az első 6 hónapban jelentkező készülékhibákat díjmentesen elhárítjuk. Ennek előfeltétele az, hogy a készülék különösebb költség nélkül elérhető legyen a javításhoz. A következő 6 hónapban a vevőnek kell igazolnia, hogy a hiba már kiszállításnál fennállt.

A garancia igénybevételével nem hosszabbodik meg az eredeti garancia időtartama sem a készülékre, sem az újonnan beépített alkatrészekre.

A hibaelhárítás terjedelme

A megadott időszakon belül mi, gyártóként minden olyan hibát kijavítunk, amely igazolhatóan a hibás gyártásra vagy anyaghibára vezethető vissza. A kicserélt alkatrészek a tulajdonunkba kerülnek.

A garancia a következőkre nem vonatkozik:

Normál elhasználódás, szándékosságból vagy óvatlanságból eredő károkozás, a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából, szakszerűtlen telepítésből, illetve nem megfelelő hálózati feszültségre csatlakoztatásból eredő károk, továbbá vegyi vagy elektrotermikus hatások és más rendellenes környezeti feltételek miatti károk, valamint az üveg, a festés és a zománcozás sérülései és esetleges színeltérése, valamint az izzólámpák tönkremenetele. A készülék szállítási sérülésre visszavezethető károsodásaira a garancia szintén nem terjed ki. Abban az esetben sem vállalunk semmilyen jótállást, ha külön írásos engedéllyel nem rendelkező személyek végeznek munkálatokat az Dalbach készülékeken, illetve ha más gyártótól származó alkatrészeket építenek be. E korlátozás nem érvényes azokra a hiánytalan munkálatokra, amelyek képesített szakember a gyártó eredeti alkatrészeivel végez ahhoz, hogy a készülék megfeleljen egy másik EU-ország műszaki előírásainak.

Érvényességi kör

Garanciánk az EU országaiban megvásárolt és a Német Szövetségi Köztársaság vagy Ausztria területén üzemelő készülékekre érvényes.

Azokra a készülékekre, amelyeket egy EU-országban vásárolnak meg és egy másik EU-országba szállítanak, mindig az adott országban érvényes garanciális feltételek vonatkoznak. A garanciális teljesítésre csak abban az esetben áll fenn kötelezettség, ha a készülék megfelel azon ország műszaki előírásainak, amelyben a garanciális igények érvényesítésre kerülnek.

Garanciális időn kívüli javítások esetén:

Készülék javítása esetén a javításra vonatkozó számla azonnal esedékessé válik és mindenféle levonás nélkül kifizetendő.

Ha egy készülék átvizsgálásra kerül, illetve egy megkezdett javítás valamilyen külső okból nem fejeződik be, a kiszállási díjat és a munka átalánydíját akkor is ki kell fizetni. Az ügyfélszolgálatunk nyújtotta tanácsadás díjtalan.

Szervizigénnyel vagy pótalkatrészek rendeléséhez kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz

EGS GmbH ügyfélszolgálati telefonszám Németországban: +49 2944 9716-791

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

9 Műszaki adatok

Márka		Dalbahc
Típus		HE-01 KFH60-01
Feszültség / Frekvencia	V/Hz	380-415 / 50
Csatlakozási teljesítmény összesen	W	8350
Sütő csatlakozási teljesítménye	W	2350
Sütő világítási teljesítménye	W	25
Tűzhely méretei, csomagolás nélkül	mm, sz x mé x ma	595x595x558
Tömeg, csomagolás nélkül	kg	28,5
Sütő EAN száma		4016572411515
Főzőlap EAN száma		4016572411522

*A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

Az energiacímke készülékspecifikus adatait a készülékgyártó az Európa-szerte szabványokban rögzített mérési eljárások keretében, laboratóriumi körülmények között határozta meg. Ezen eljárásokról az EN 50304 rendelkezik. A háztartási készülékek tényleges energiafogyasztása természetesen a telepítés helyétől és a felhasználás jellegétől függ, emiatt akár nagyobb is lehet a készülékgyártó által szabványos körülmények között meghatározott értékeknél.

CE-jelölés

E készülék megfelel a piacra kerülésekor érvényes követelményeknek, amelyeket a Európa Parlament és Tanács elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizálásáról szóló 2014/30/EU irányelve, illetve meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések forgalmazására vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizálásáról szóló 2014/35/EU irányelve fogalmaz meg.

E készülék CE-jelöléssel van ellátva és megfelelőségi nyilatkozattal rendelkezik, amelyet a gyártó kérésre bármikor átad az illetékes piacfelügyeleti hatóságnak.

10 A kiselejtezett készülék ártalmatlanítása



Jelen készülék a következő európai hulladékkezelési előírás szerinti jelöléssel van ellátva:

2012 / 19 / EU

Ez az irányelv rendelkezik a termék szabályszerű ártalmatlanításáról. A környezetvédelmi szabályoknak megfelelő ártalmatlanítással elkerülhetők azok az egészségügyi következmények, amelyek helytelen ártalmatlanításnál jelentkeznek.

A terméken vagy a hozzá mellékelt dokumentáción látható áthúzott kuka szimbólum azt jelenti, hogy a készülék nem dobható egyszerű háztartási hulladékok közé. Ehelyett egy hulladékudvarban kell leadni az elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítása céljából.

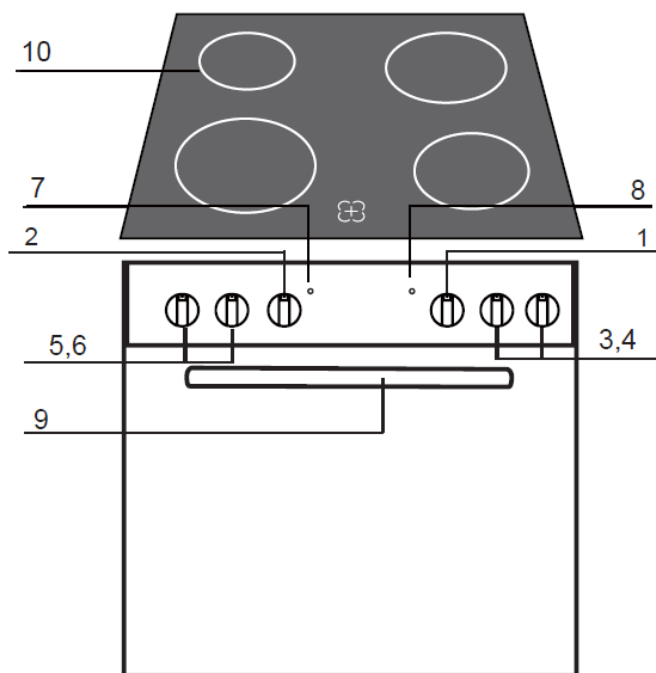
Az ártalmatlanítást mindig az adott helyen érvényes rendelkezések szerint kell elvégezni. További információért kérjük, forduljon a helyileg illetékes hatósághoz vagy hulladékkezelő vállalathoz.

Ártalmatlanítás előtt tegye használhatatlanná a kiselejtezett készüléket:

- Húzza ki a hálózati dugaszt a dugaszaljzatból.
- Vágja le a csatlakozódugaszt a hálózati kábelről.

A gyermekek gyakran nem tudják felismerni a háztartási készülékekkel kapcsolatos veszélyeket. Legyen körültekintő és ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.

Spoznanie prístrojov



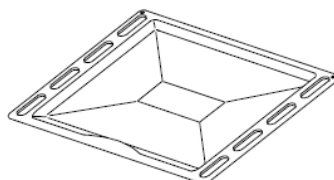
Položka	Opis
1	Regulátor teploty rúry
2	Volič funkcií
3	Teplota varného panela
4	Teplota varného panela
5	Teplota varného panela
6	Teplota varného panela
7	Signálne svetlo teploty rúry
8	Signálne svetlo teploty varného panela
9	Úchytka dverí rúry
10	Rám varného panela

Príslušenstvo na zabudovanie

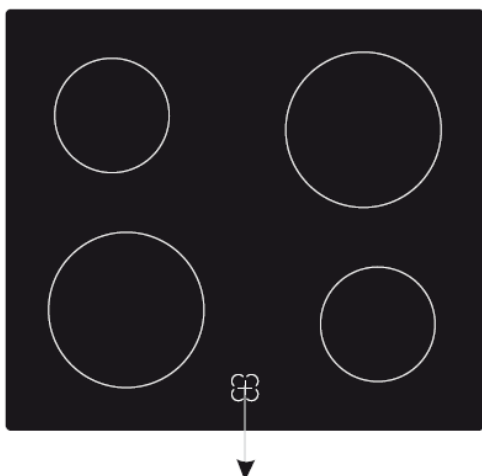
- Rúra 4 skrutky ST4.2x26 mm
- Varný panel 4 skrutky ST4.2x26 mm
- 4 prídržné svorky a tesniaca páska
- 2 mostíky (netreba použiť na odporúčané pripojenie)



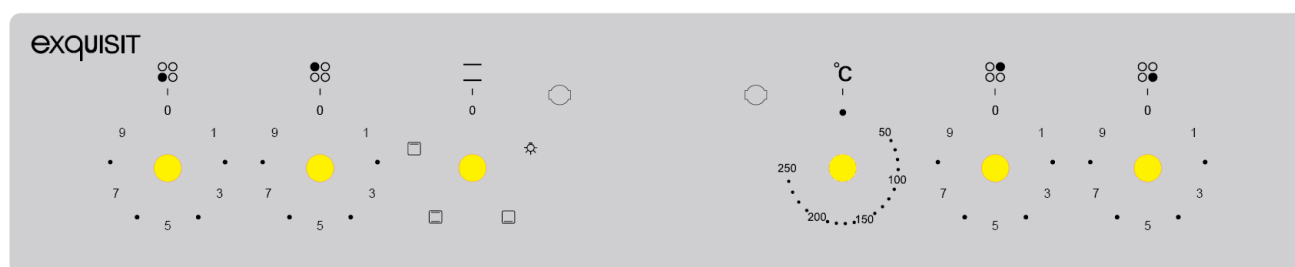
Plech na



pečenie



Obrázok 5 Ukazovateľ zvyškového tepla



Obrázok 6 Ovládací panel

Úvod

Skôr ako prístroj uvediete do prevádzky, prečítajte si pozorne tento pokyn k používaniu. Obsahuje dôležité bezpečnostné upozornenia pre inštaláciu, prevádzku a údržbu prístroja. Správna obsluha podstatne prispieva k efektívnemu využívaniu energie a minimalizuje spotrebu energie v prevádzke.

Neodborné používanie prístroja môže byť nebezpečné, zvlášť pre deti.

Pokyn k používaniu uschovajte starostlivo na neskoršie nahliadnutie. Postúpte ho ďalšiemu majiteľovi. V prípade otázok k témam, ktoré v tomto pokyne k používaniu nie sú pre vás dostatočne podrobne opísané alebo keď si želáte nový pokyn k používaniu, kontaktujte zákaznícky servis v Nemecku alebo choďte na našu webovú stránku.

Výrobca neustále pracuje na ďalšom vývoji všetkých typov a modelov. Preto majte pochopenie, že si musíme vyhradiť právo na zmeny v tvare, vybavení a technike.

Používanie na určený účel

Prístroj je určený na používanie v súkromnej oblasti/domácnosti. Hodí sa na varenie, dusenie a pečenie potravín. Každé používanie presahujúce tento rámec je považované za používanie v rozpore s účelom. Ak sa prístroj používa komerčne, na iné účely alebo inak ako je opísané v tomto návode na obsluhu, zohľadnite, prosím, že výrobca nemôže prevziať žiadne ručenie za prípadné škody.

K používaniu na určený účel patrí dodržiavanie výrobcom predpísaných prevádzkových a údržbových podmienok. Prestavby alebo zmeny na prístroji z bezpečnostných dôvodov nie sú dovolené.

11 K vašej bezpečnosti

Pre bezpečné a odborné používanie si starostlivo prečítajte pokyn k používaniu a ďalšie podklady priložené k výrobku a uschovajte ich na neskoršie použitie.

Všetky bezpečnostné pokyny v tomto pokyne k používaniu sú opatrené výstražným symbolom. Upozorňujú včas na možné nebezpečenstvá. Túto informáciu si bezpodmienečne prečítajte a dodržiavajte ju.

Vysvetlenie bezpečnostných upozornení

NEBEZPEČENSTVO

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá pri nedodržiavaní vedie k smrti alebo ťažkým zraneniam!

VAROVANIE

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá pri nedodržiavaní môže viesť k smrti alebo ťažkým zraneniam!

OPATRNE

označuje nebezpečnú situáciu, ktorá pri nedodržiavaní môže viesť k ľahkým alebo miernym zraneniam!

POZOR

označuje situáciu, ktorá pri nedodržiavaní vedie k vecným škodám.

 Smrť v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

 Nebezpečenstvo obarenia

11.1 Bezpečnosť a zodpovednosť

NEBEZPEČENSTVO

Smrť v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- Nikdy sa nedotýkajte elektrického prístroja, keď sú vaše ruky alebo nohy mokré alebo keď ste bez obuvi.
- Poškodený napájací kábel sa musí bezodkladne vymeniť prostredníctvom dodávateľa, odborného predajcu alebo zákazníckeho servisu.
- Pri poškodených káblových alebo zástrčkových spojeniach prístroj viac nepoužívajte.
- Ak sa varný panel v dôsledku chyby nedá viac vypnúť:
- ihneď vypnite domovú poistku
- Zavolať zákaznícky servis

NEBEZPEČENSTVO

Bezpečnosť osôb vyžadujúcich ochranu: Deti a osoby so zníženými schopnosťami!

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzomotorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí:
- keď sa na ne dohliada alebo sú poučené vzhľadom na bezpečné používanie prístroja
- a chápu z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať. **Držte deti mimo dosahu prístroja!**
- Deti nesmú čistiť prístroj.
- Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku individuálnych procesov čistenia.

11.2 Bezpečnosť a varovania

VAROVANIE

Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku neodborného používania!

- Nikdy neskladujte predmety na varnej ploche.
- Nikdy neskladujte ľahko zápalné predmety nad/pod prístrojom.
 - Pri neúmyselnom zapnutí prístroja sa môžu diely zdeformovať alebo zapáliť.
- Na varné panely nekladte žiadnu hliníkovú fóliu ani plast.
- Mimo dosahu horúceho varného panela držte všetko, čo sa môže roztopiť, napr. plasty, fólia, zvlášť cukor a jedlá so veľkým obsahom cukru.
- Elektrické prístroje držte mimo dosahu horúcich varných panelov.
 - Zvláštna opatrnosť pri pečení:
 - Olej a tuk sa môžu zapáliť.

Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou.

VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku horúcich povrchov!

- Vnútorň priestor rúry; výhrevný prvok, plech na pečenie, grilovací rošt budú veľmi horúce. **Deti držte mimo dosahu!**
- Používajte chňapky alebo vhodné rukavice, aby
 - ste mohli grilovací rošt alebo plech na pečenie zasunúť, vybrať alebo otočiť jedlá.
- Pred vybratím hrncov dajte regulátor teploty/regulátor energie na «0».

11.3 Vybalenie prístrojov

POZOR

Nebezpečenstvo rezného poranenia v dôsledku poškodených ostrých hrán!

- Poškodený varný panel/dvierka rúry nechajte bezodkladne opraviť/vymeniť prostredníctvom zákazníckeho servisu.

OPATRNE

Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku neodbornej opravy!

- Chybné prístroje nechajte opraviť iba prostredníctvom autorizovaného odborníka elektrikára.

POZOR

Obal musí byť nepoškodený.

- Poškodený prístroj v žiadnom prípade neinštalujte a neuvádzajte do prevádzky.
- V prípade poškodenia kontaktujte zákaznícky servis³ alebo dodávateľa.

Pokyny k preprave

Prístroj skontrolujte vzhľadom na škody spôsobené prepravou

Odstránenie prepravnej ochrany

Rúra a sklokeramický varný panel sú na prepravu chránené.

- Odstráňte všetky lepiace pásky, vložky zo Styroporu a plastové fólie.
- Zvyšky lepidla odstráňte opatrne pomocou čistiaceho benzínu.

Obalový materiál Ekologická likvidácia



³ Zákaznícky servis tel. +49 2944 9716-791

12 Pokyny k montáži/inštalácii

Dôležité informácie pre používateľa

Rúra a sklokeramický varný panel sú určené výlučne na zabudovanie do bežných kuchýň.

Pripojenie na elektrickú sieť smie vykonať výlučne autorizovaný odborník elektrikár, ktorý je schválený miestnym dodávateľom elektrickej energie.

NEBEZPEČENSTVO

 **Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- Neautorizované osoby nesmú realizovať sieťové pripojenie. Dostanú seba a iných používateľov do **nebezpečenstvo ohrozenia života!**

OPATRNE

Zabráňte poškodeniu vecí!

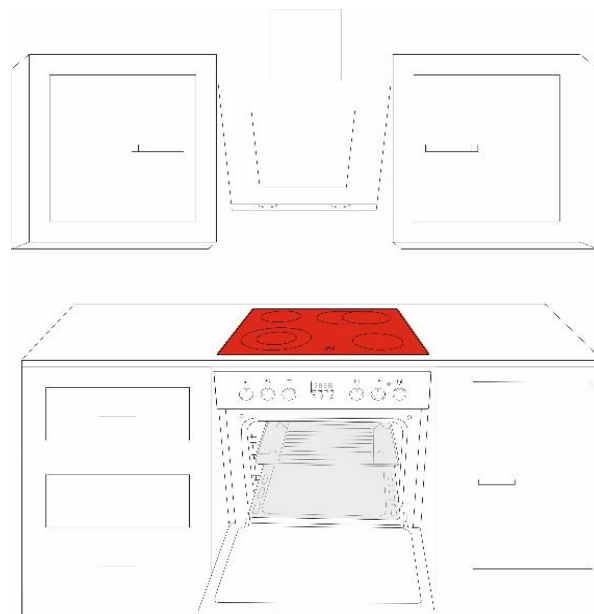
Rúru neodporúčame inštalovať vedľa chladiaceho zariadenia, umývačky riadu alebo sušičky.

- Nesprávne umiestnenie ovplyvňuje spotrebu energie (chladiace zariadenia) a vytvára sa kondenzovaná voda.
- Pri umývačke riadu môže dôjsť k škodám na prístroji.
- Stena a všetky teplom ožarované oblasti nad vstavaným panelom musia byť teplovzdorné.

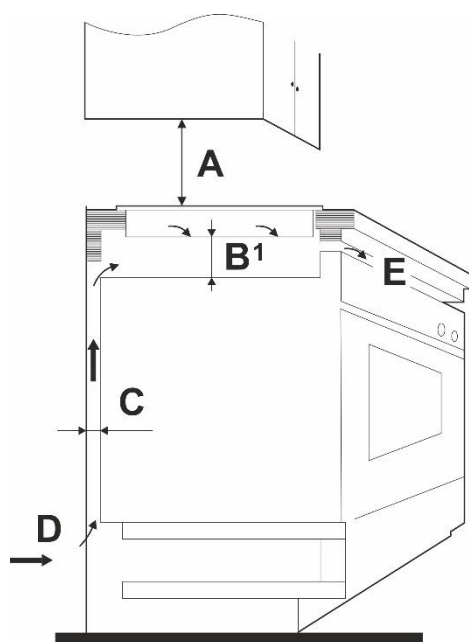
12.1 Správne miesto zabudovania



Obrázok 1 Poloha rúry

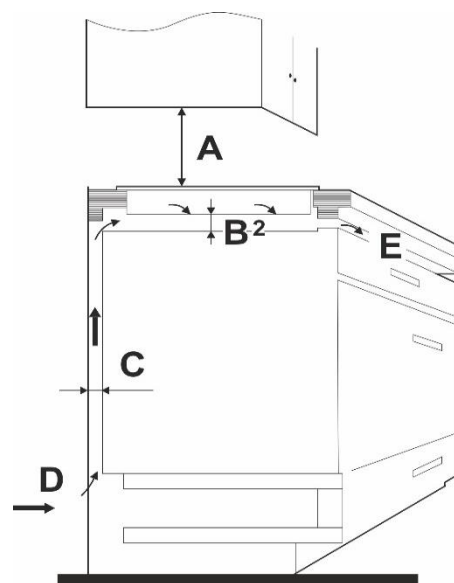


Obrázok 2 Poloha sklokeramického varného panela



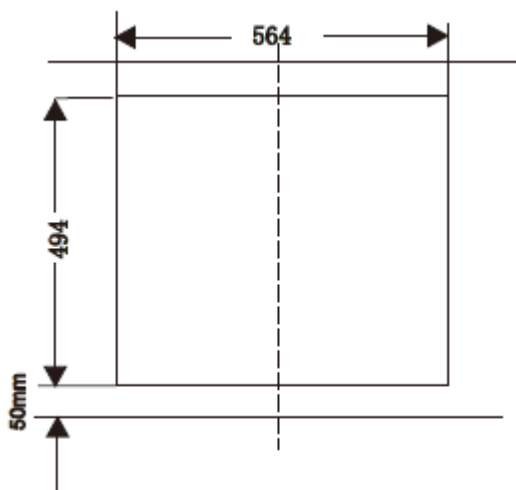
Obrázok 7 so zdrojom tepla

A 760 mm_B2 15 mm/50 mm min_
C 20 mm min_
D Prívod vzduchu
E Výpust vzduchu min 5 mm

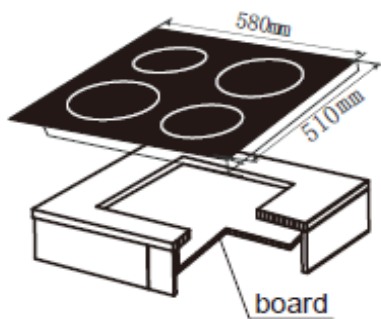


Obrázok 8 Bez zdroja tepla

A 760 mm_B1 50 mm/50 mm min_
C 20mm min_
D Prívod vzduchu_
E Výpust vzduchu min 5 mm

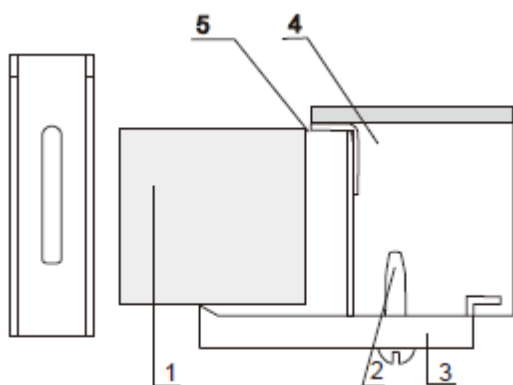


Obrázok 5 Výrez pracovnej dosky



Obrázok 6 Sklokeramický varný panel

Obrázok 7 Rúra z boku

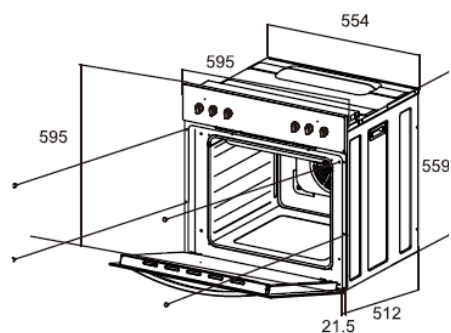


Všetky rozmery sú v mm

**Vypílenie pracovnej dosky
podľa rozmerového náčrtu 564
x 494 mm**

Sklokeramický varný panel
Vonkajší rozmer (rám)

**Rozmery rúry
v mm**



12.2 Príprava prístrojov na zabudovanie

Vybalenie prístrojov

- Rúru a sklokeramický varný panel opatrne vybalte.
- Rúru a sklokeramický varný panel skontrolujte vzhľadom na poškodenia.

POZOR

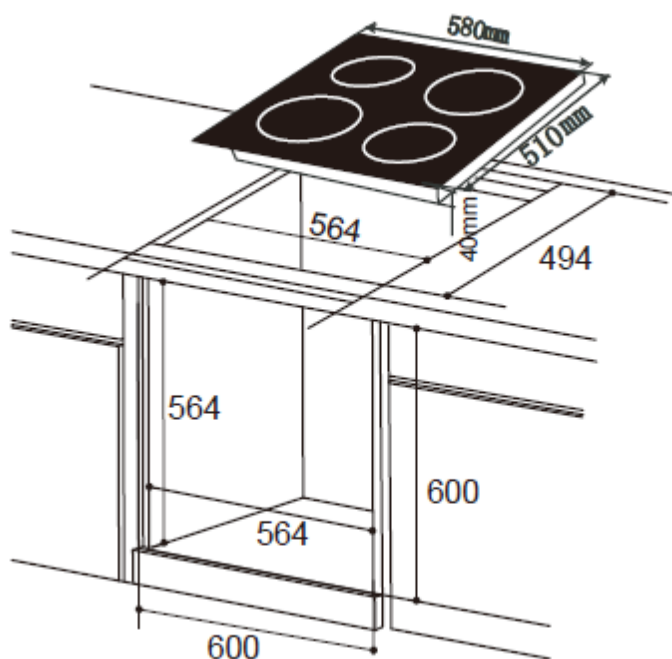
Zabráňte poškodeniu vecí!

- Prístroj nezabudujte do jacht alebo obytných automobilov.

⚠ OPATRNE

Rezné poranenie v dôsledku prasknutého sklokeramického varného panela!

- Sklokeramický varný panel neosadzujte za sklokeramické rohy. **Prasknutie skla!**



Príprava pracovnej dosky

- Pracovná doska vstavaného nábytku musí mať minimálnu hrúbku 30 mm.
- Sklokeramický varný panel musí ležať vodorovne a byť na strane steny utesnený voči pretekajúcim tekutinám.
- Rezné plochy treba zapečatiť špeciálnym lakom, silikónovým kaučukom alebo liatou živicom, aby sa zabránilo napučaniu v dôsledku vlhkosti.
- Vzdialenosť bočných hrán výrezu k ľavej alebo pravej stene musí činiť minimálne 50 mm.
- Výrez musí byť v strede na podstavenom nábytku.
- Kuchynský nábytok vrátane nosného materiálu, povrchovej úpravy, lepidla a tesnení musia mať dostatočnú tepelnú odolnosť, podľa DIN 68930:2009-11⁴ min. 100 °C.

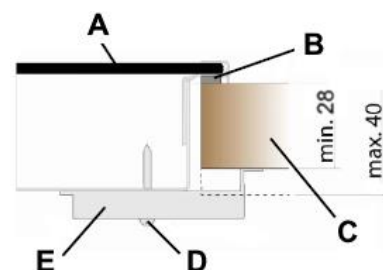
12.3 Zabudovanie sklokeramického varného panela

Pri zabudovaní sklokeramického varného panela zohľadnite nasledujúce upozornenia.

- Ešte raz skontrolujte rozmery výrezu v pracovnej doske.
- Okraje výrezu musia byť čisté a bez tuku.
- Sklokeramický varný panel umiestnite nad výrezom pracovnej dosky s indikátorom zvyškového tepla smerom dopredu.

Sklokeramická hrana musí prebiehať paralelne k prednej hrane pracovnej dosky.

- Sklokeramický varný panel spustíte pomaly do výrezu, až bude dosadať.
- Okraj sklokeramického varného panela pritlačte po celom obvode.
- Varný panel upevníte zdola na pracovnej doske pomocou:
 - 4 ks prídržných svoriek
 - 4 ks skrutiek.
 - 4 ks skrutiek.



Obrázok 7 Priechy rez zabudovaného sklokeramického varného panela
A Sklokeramický varný panel
B Tesnenie
C Pracovná doska
D Skrutka
E Prídržná svorka

POZOR

Sklokeramický varný panel vložte opatrne do pracovnej dosky. **Musí to fungovať pri prvom pokuse!**

→ V opačnom prípade sa sklokeramický varný panel nedá bez ťažkostí zdvihnúť a tesniaca páska sa pri druhom pokuse neprichytí tak dobre.

⁴ Bližšie informácie získate u výrobcu kuchyne

Elektrická prípojka

Upozornenia pre odborníka elektrikára

- Prístroj je dimenzovaný na pripojenie na trojfázový a striedavý prúd 380 – 415 V 3N~50 Hz.
- Sieťové napätie výhrevných prvkov činí 230 V.

DÔLEŽITÉ

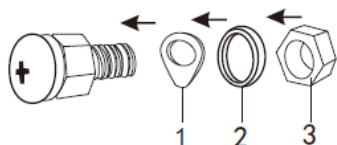
Pre ostatné varianty pripojenia ako 3 fázy bezpodmienečne kontaktujte zákaznícky servis.

Ako sieťové pripojovacie vedenie je potrebné zvoliť zodpovedajúco dimenzovaný typ vedenia za zohľadnenia druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka.

Pripojovacie vedenie treba upevniť v odľahčení od ťahu.

POZOR

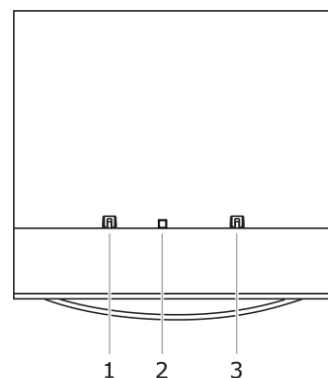
Uzemňovací vodič pripojte na svorku s pripojovacou lištou označenou .



Uzemňovací vodič

Otvorenie/zatvorenie **sieťovej pripojovacej zásuvky**

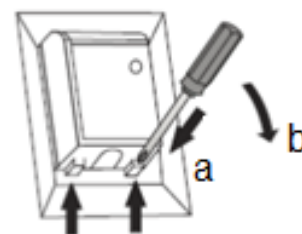
- Na odblokovanie, nasadte skrutkovač (**a**), pohnite s ním nepatrne nadol (**b**).
- Na zatvorenie priklopte kryt a zasuňte s ľahkým tlakom.



1 červená; 2 E zem; 3 biela

Obrázok 8 Horná hrana rúry

Symbol neutrálneho vodiča

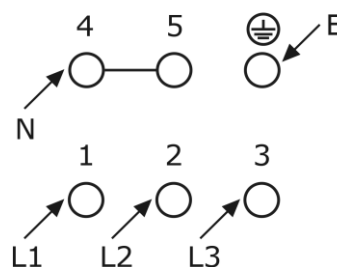


Obrázok

9 Sieťová pripojovacia zásuvka

Odporúčanie pre pripojenie 3 fáz (N3)

- 380 – 415 V sieť trojfázová prípojka s prevádzkovou nulou.
- mostík spája svorky 4 – 5.
- poradie fáz podľa 1-2-3.
- neutrálny vodič na 4 a 5.



Obrázok 10 3 fázy N3

VAROVANIE

Smrť v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

Vypnite, resp. vytočte poistku pre elektrický okruh sporáka.

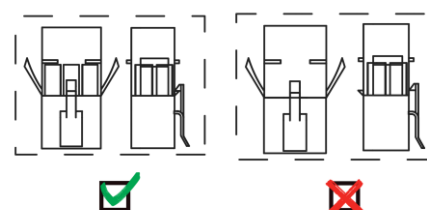
Pripojte rúru na elektrickú sieť.

- Zasuňte rúru o kúsok ďalej do vopred vyhotovenej obkladacej skrinky a pripojte na varný panel.
- Pripojte zástrčky červenú a bielu z varného panelu, zodpovedajúco na hornej hrane rúry 1 červená a 3 biele. Pozri obr. 8 hornej hrany rúry.
- Zasuňte rúru úplne do obkladacej skrinky. Pomocou štyroch skrutiek zaistíte miesta zobrazené na náčrte, obr. 11 v tejto polohe.

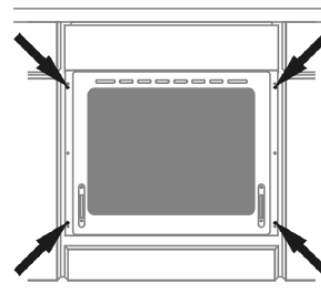
Koncová kontrola

Všetky spínače sporáka dajte na «0»

- Zapnite znova poistku pre elektrický okruh sporáka
- Nastavenie hodín na časovači (v závislosti od modelu)
- Zapnutie varných zón a rúr a kontrola funkcie



*Správne
nesprávne
Obrázok 12 Zásuvná prípojka
varného panela k rúre*



Obrázok 11 Rúra

12.5 Demontáž rúry a sklokeramického varného panela

VAROVANIE

Smrť v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

Vypnite, resp. vytočte poistku pre elektrický okruh sporáka.

Na demontáž rúry:

- uvoľníte všetky 4 upevňovacie skrutky, obr. 11
- ľahko a opatrne nadvihnete rúru a opatrne
- odpojte obidve zástrčky z varného panela k rúre.

POZOR

Vecné škody!

- Sklokeramický varný panel nechajte demontovať a opraviť iba prostredníctvom zákazníckeho servisu výrobcu alebo autorizovaného odborníka elektrikára.

Sklokeramický varný panel, ktorý je nalepený na pracovnú dosku, sa nedá demontovať bez ťažkostí.

13 Prvé uvedenie do prevádzky

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite **rúru**.

1. Pre dobrý výhľad v rúre; otvorte volič funkcií na osvetlenie; teplota zostane pri 0 °C.
2. Vyberte diely príslušenstva a umyte ich vlažnou vodou a vysušte ich.
3. Zohrejte rúru pri maximálnej teplote 45 minút. Tým zhoria možné zvyšky z výroby a vypáli sa ochranný film vo vnútri rúry.
4. Rúru nechajte vychladnúť; vnútorný priestor rúry doutierajte vlhkou handrou, aby sa odstránili všetky zvyšky.

POZOR

Nebezpečenstvo poškodenia!

- Na tento účel nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky; povrch sa poškodí.

14 Prevádzka

14.1 Funkcie rúry

Regulátor teploty rúry

Regulátor energie rúry umožňuje nastavenia teploty v rozsahu od 50 °C do 250 °C.

Nezávislé osvetlenie rúry

Otočením voliča funkcií na túto polohu sa osvetlí vnútorný priestor rúry.

Túto funkciu použijete napr. počas čistenia vnútorného priestoru rúry.

Dolný a horný ohrev

Ak je volič funkcií otočený na túto polohu, uskutoční sa ohrev bežným spôsobom.

Dolný ohrev

Na tejto polohe sa uskutoční ohrievanie iba s dolným ohrevom. Teplo prichádza z dolného výhrevného telesa.

Tento spôsob vyhrievania je vhodný na intenzívnejšie pečenie pečiva zo spodnej strany. Napr. na pečenie vlhkého pečiva s ovocím alebo pri dopekání.

Horný ohrev

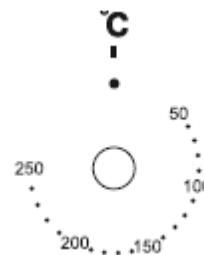
Na tejto polohe sa uskutoční ohrievanie iba s horným ohrevom. Teplo prichádza z horného výhrevného telesa.

Tento spôsob vyhrievania je vhodný napr. na prepečenie nákypu (gratinovanie) alebo ovocný koláč.



14.2 Obsluha rúry

Pomocou regulátora teploty zvolte želanú teplotu rúry medzi 50 – 250 °C



POZOR

Nebezpečenstvo poškodenia!

Regulátor energie rúry nevytáčajte nad koncovú polohu s násilím.



VAROVANIE

Popáleniny v dôsledku horúcich povrchov sklokeramického varného panela!

Varné miesta a ich okolie sú veľmi horúce.

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Keď je varenie ukončené, vypnite prístroj.
- Výhrevné prvky nenechajte horieť, keď sú hrnce alebo panvice prázdne alebo nie sú k dispozícii.
- **Osoby odkázané na ochranu a deti mladšie ako 8 rokov a domáce zvieratá držte mimo dosahu.**

Prevádzkový ukazovateľ svieti dovtedy, kým nebude dosiahnutá zvolená teplota v rúre.

Zapnutie rúry sa signalizuje cez kontrolku žltou farbou.

Počas pečenia sa prevádzkový ukazovateľ sa čas od času zapne a vypne. (Funkcia termostatu rúry).

Využite zvyškové teplo. Rúru vypnite približne 5 minút skôr a jedlá dopekajte 5 minút.

Na vypnutie: Volič funkcií rúry a regulátor teploty rúry otočte späť na „0“.

Obsluha sklokeramického varného panelu

Varný panel je vybavený varnými zónami rôzneho priemeru a výkonu. Oblasť, ktorá sa zohrieva, je na varnom paneli jasne označená. Pre najlepší výhrevný výkon postavte kuchynský riad presne na označenú varnú zónu.

 Prevádzkový ukazovateľ (proces ohrievania v rúre)

14.2.1 Vhodný kuchynský riad

Varná plocha a dno hrnca musia byť vždy čisté a suché.

Hrnce a panvice s bezchybným, hladkým dnom

Teplovzdorný kuchynský riad „Zohľadniť údaje výrobcu“

Nepoužívajte hrnce, ktoré pozostávajú z plastu alebo ktorých vnútorná strana je povrstvená hliníkom.

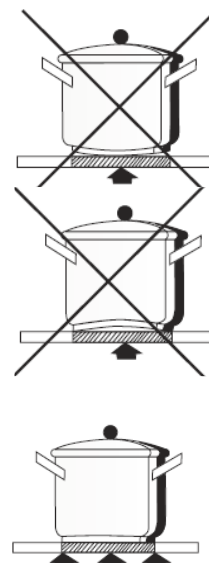
POZOR

Poškodenie sklokeramického varného panela v dôsledku drsného dna hrnca.

Používajte iba bezchybný kuchynský riad.

Varný panel čistite po každom použití

5. Varný panel utrite vlhkou utierkou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
6. Varný panel vyтрите dosucha suchou utierkou.
7. Prípadné zvyšky jedla a odstreky tuku ihneď odstráňte.
8. Ďalšie informácie k čisteniu pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“.



Výkonové stupne (L-stupne) regulátora energie

L-stupeň	Regulátor energie
1	Zohrievanie
2	Dusenie zeleniny
3	Varenie polievky
4	Pomalé opekanie
5	Pečenie mäsa/ryby
6	Rýchle varenie/pečenie

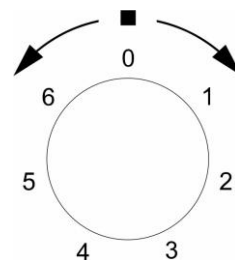
Zapnutie varného panela

Zóny ohrevu sa regulujú prostredníctvom regulátora energie nachádzajúceho sa na ovládacej clone vstavaného spotrebiča, ktorý umožňuje zmenu regulácie od udržiavania v teple (približne 7 % schopnosti ohrevu) až po maximálnu teplotu.

Vedľa regulátora energie, resp. taktového spínača je umiestnená vždy jedna schéma varného panela, ktorá uvádza polohu príslušného varného poľa. Svetelný ukazovateľ udáva, hneď ako varné pole prekročí teplotu 50° C (ukazovateľ zvyškového tepla) a zhasne až vtedy, keď táto teplota bude znova nižšia.

Vypnutie sklokeramického varného panela

Regulátor energie otočte na „0“.



15 Čistenie a údržba

Pred všetkými čistiacimi a údržbárskymi prácami vypnite prístroj a nechajte ho úplne vychladnúť.

VAROVANIE

Netesnosti na sklokeramickom varnom paneli a rúre

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Na čistenie nikdy nepoužívajte parné čističe. Do elektrických konštrukčných dielov by sa mohla dostať vlhkosť.

OPATRNE

Nebezpečenstvo obarenia kvôli horúcej vode pri čistení.

- Teplotu vody treba zvoliť tak, aby nemohlo vzniknúť žiadne nebezpečenstvo obarenia!

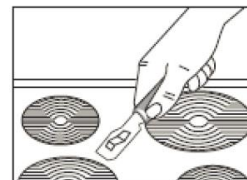
OPATRNE

Nebezpečenstvo porezania pri používaní žiletkových škrabiek.

- Žiletky sú mimoriadne ostré

OPATRNE

Pri čistiacich/údržbárskych prácach na prístroji chráňte ruky a prsty pred zovretím do dverí a upínacích závesov



Sklokeramický varný panel

Sklokeramický varný panel vyčistíte vlhkou utierkou a utrite dosucha suchou utierkou.

Nečistoty na sklokeramickom varnom paneli vyčistíte horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu alebo bežným čističom na sklokeramické varné panely.

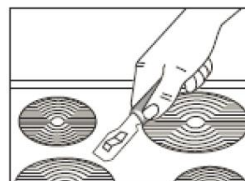
Vyliate jedlo, zvyšky pokrmu a odstreky tuku ihneď utrite.

V nasledujúcich prípadoch ihneď otočte prívod energie na «0» a

- **pri zvyškoch od cukru** ošetríte povrch horúcou vodou.
- pri úlomkoch hliníkovej fólie a materiáli z umelej hmoty/plastu natavenom nedopatrením ošetríte povrch horúcou vodou a starostlivo so žiletkovou škrabkou.
- Zatvrdnuté nečistoty odstráňte špeciálnymi čističmi.
- Pri používaní špeciálnych bežných čističov na sklokeramiku bezpodmienečne dodržiavajte údaje výrobcu!

Rúra

- Rúru vyčistíte po každom použití.
- Rúru nechajte najprv vychladnúť.
- Pri čistení zapnite osvetlenie rúry, aby ste tým získali lepší pohľad do pracovnej oblasti.
- Vnútorný priestor rúry čistíte iba teplou vodou a malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.

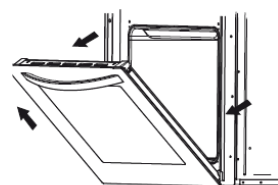


- Čistenie parou Steam Clean:
 - Do 0,25 l misky postavenej na prvú zásuvnú lištu zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - zatvorte dvere rúry,
 - regulátor teploty rúry otočte na „50 °C“ a regulátor funkcie rúry na „dolný ohrev“,
 - Vnútrotný priestor rúry predhrievajte cca 30 minút,
 - Otvorte dvere rúry, vytrite vnútrotný priestor handrou alebo špongiou a potom vyčistite teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Po čistení vytrite vnútrotný priestor rúry dosucha.
- Odstráňte neústupné nečistoty pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov na rúry. Pri použití špeciálnych čistiacich prostriedkov na rúry zohľadnite bezpodmienečne údaje výrobcu!

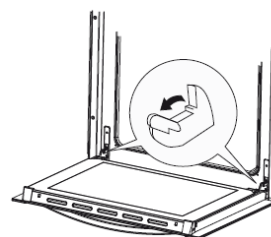
15.1 Vyvesenie dverí rúry

Na čistenie a pre lepší prístup k vnútrotnému priestoru rúry sa dajú dvere rúry vyvesiť.

- Otvorte dvere rúry, sklopné strmene na závesoch zatlačte smerom hore na oboch stranách.
- Dvere ľahko pritlačte, nadvihnite a vytiahnite smerom dopredu.
- Nasadenie dverí rúry sa uskutoční v opačnom poradí.
*Sklopný strmeň zatlačte smerom hore
- Pri nasadzovaní sa uistite, že vybranie závesu sa hodí správne k háčiku držiaka závesu.
- Potom treba obidva sklopné strmene bezpodmienečne položiť znova smerom dole. Ak sa tak nestane, môžu sa závesy pri zatvorení dverí rúry poškodiť.



Obrázok 13 Dvere rúry 1

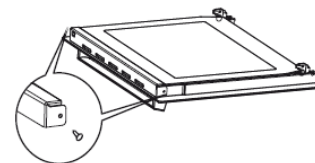


Obrázok 14 Dvere rúry 2

Čistenie vnútornej sklenenej dosky

Na čistenie sa dá vybrať vnútorná sklenená doska zapustená do dverí rúry.

- Obidva plastové diely naskrutkujte na horné bočné rohy dverí rúry a položte na stranu.
- Vyberte sklenenú dosku, vyčistite ju.
- Nasadenie sklenenej dosky sa uskutoční v opačnom poradí. Sklenenú dosku znova zaistíte pomocou obidvoch plastových dielov.



Obrázok 15 Sklenená doska

15.2 Výmena osvetľovacieho prostriedku

Údaje osvetľovacieho prostriedku svietidla rúry
(vhodné pre teploty až do 300 °C):

Napätie: 230 V

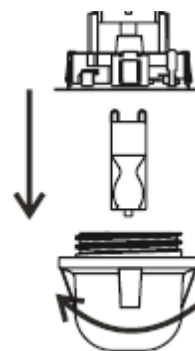
Výkon: **25W**

Tepelná odolnosť: T300

Objímka: G9 (zásuvné svietidlo)

Pre výmenu osvetlenia rúry dodržte nasledujúce kroky:

1. Vypnite poistku.
2. Rúru nechajte vychladnúť.
3. Otvorte dvere rúry a vyberte ochranné sklo.
4. Chybný osvetľovací prostriedok vytočte doľava a uvoľnite.
5. Zatočte nový osvetľovací prostriedok.
6. Nasadte znova ochranné sklo.
7. Zapnite poistku.
8. Volič funkcií rúry otočte na stupeň «Svetlo» a skontrolujte, či osvetľovací prvok funguje.
9. V prípade poruchy kontaktujte zákaznícky servis.



Obrázok 16 Vnútorné osvetlenie

16 Praktické pokyny k vareniu a pečeniu/vyprážaniu

V nasledujúcej časti nájdete dôležité upozornenia pre energeticky úsporné a efektívne zaobchádzanie s novým varným panelom a kuchynským riadom.

- Priemer dna hrnca by mal byť rovnako veľký alebo iba trochu väčší ako priemer varného poľa.
- Pri kúpe hrncov dávajte pozor na to, že sa často udáva horný priemer hrnca. Horný priemer hrnca je väčšinou väčší ako dno hrnca.
- Rýchlovarné hrnce sú vďaka uzatvorenému varnému priestoru a pretlaku zvlášť časovo a energeticky úsporné. Vďaka krátkej dobe varenia sa šetria vitamíny.
- Vždy dávajte pozor na dostatočné množstvo tekutiny v rýchlovarnom hrnci, pretože pri prázdnom hrnci v čase varenia sa môže poškodiť varný panel a hrniec v dôsledku prehriatia.
- Hrnce na varenie podľa možnosti uzatvorte vhodnou pokrievkou.
- Ku každému množstvu jedla by sa mal použiť ten správny hrniec. Veľký sotva naplnený hrniec potrebuje veľa energie.
- Formy a plechy na pečenie s čiernymi povrchmi vedú teplo lepšie a skracujú čas pečenia.
- Formy a plechy na pečenie so svetlými alebo lesklými povrchmi pri pečení s dolným/horným ohrevom sa neodporúčajú, pretože dno pečiva sa podľa možnosti neprepečie dobre.
- Rúru predohrejte pre pečivo. Na pečenie je vhodná 3. zásuvná výška zdola.
- Využívajte zvyškové teplo. Prístroj vypnite trochu skôr a nechajte koláče ešte 5 minút dopekať.
- Skôr ako vyberiete koláč z rúry, resp. vypnete prístroj, skontrolujte kvalitu pečenia pomocou tenkej drevenej paličky. Keď je koláč hotový, je drevená tyčka po zapichnutí do koláča suchá a čistá.
- Údaje v tabuľkách by sa mali chápať iba ako orientačné body, ktoré sa môžu zmeniť podľa vlastných skúseností a zvyklostí.

Funkcia rúry: Horný a dolný ohrev

KOLÁČ Druh pečiva	Horný/dolný ohrev		Doba pečenia [min.]
	Zásuvná výška	Tepl. [C°]	
Bábovka/mramorový koláč (bábovka)	2	170 – 180	55 – 80
Biskupský chlebíček	2	160 – 180	65 – 80
Dno torty	2 – 3	170 – 180	20 – 30
Piškótová torta	2	170 – 180	30 – 40
Ovocné vianočky			60 – 70
Syrový/tvarohový koláč (jemné cesto)			60 – 90
Ovocný koláč (čajový koláč)	2	160 – 180	40 – 60
Chlieb (celozrnný/viaczrnný chlieb)	2	210 – 220	50 – 60
Ovocný koláč: – Jemné cesto – Kysnuté cesto	3	170 – 180	35 – 60 30 – 50
Koláč posýpaný mrveničkou	3	160 – 170	30 – 40
Piškótová roláda	2	180 – 200	10 – 15
Pizza (na tenkom ceste)	3	220 – 240	10 – 15
Pizza (na hrubom ceste)	2	190 – 210	30 – 50
Keksíky	3	160 – 170	10 – 30
Lístkové cesto	3	180 – 190	18 – 25
Penové cukrovinky (snehové pusinky)	3	90 – 110	35 – 45

Praktické pokyny k pečeniu mäsa

- V rúre by sa malo pripravovať iba mäso s hmotnosťou viac ako 1 kg, pre menšie porcie sa odporúča dusiť na varných poliach.
- Na pečenie sa odporúča použitie ohňovzdorného riadu, ktorý by mal mať tiež ohňovzdorné úchytky.
- Pri pečení na mriežkovom alebo grilovacom rošte sa odporúča do spodnej zásuvnej lišty zasunúť plech s malým množstvom vody (panvica na tuk).
- Minimálne raz, po polovici času dusenia, by sa malo pečené mäso obrátiť; počas času dusenia pečené mäso sem a tam polejte vzniknutou omáčkou alebo horúcou, posolenou vodou, pritom nepoužívajte studenú vodu.
- Údaje v tabuľkách by sa mali chápať iba ako orientačné body, ktoré sa môžu zmeniť podľa vlastných skúseností a zvyklostí.

PEČENIE	Zásuvná výška		Teplota [C°]	Doba dusenia
Druh mäsa	Horný/dolný ohrev		Horný/dolný ohrev	v min.
Hovädzie mäso				vo výške 1 cm
Roastbeef/fileta, – vnútri ľahko krvavý „anglicky“/saignant		3	250	12 – 15
Rúra predhriata: – spoločne prepečený „médium“		3	250	15 – 25
– prepečený „well done“/bien cuit		3	210 – 230	25 – 30
Hovädzie pečené		2	200 – 220	120 – 140
Bravčové mäso				
Pečienka		2	200 – 210	90 – 140
Šunka		2	200 – 210	60 – 90
Bravčová fileta		3	210 – 230	25 – 30
Teľacie mäso		2	200 – 210	90 – 120
Jahňacie mäso		2	200 – 220	100 – 120
Divina		2	200 – 220	100 – 120
Hydina				
Kurča		2	210 – 220	40 – 55
Hus (cca 2 kg)			190 – 200	150 – 180
Ryba		2	210 – 220	40 – 55

* Údaje v tabuľke sa vzťahujú vždy na 1 kg.

Pre každý ďalší kg treba počítať s približne 15 – 25 min. navyše.

17 Zákaznícky servis

Ak by sa vám nemalo podariť odstrániť chybu, obráťte sa na váš zákaznícky servis. V tomto prípade nevykonávajte žiadne ďalšie práce, predovšetkým nevyberajte sami elektrické časti prístroja.

DÔLEŽITÉ

Zohľadnite, že návšteva technika zákazníckeho servisu v prípade chybnej obsluhy alebo jednej z opísaných porúch aj počas záručnej doby nie je bezplatná.

Adresa kompetentného zákazníckeho servisu:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND/NEMECKO

Zákaznícky telefón pre Nemecko: +49 2944 9716 791

Zákaznícky telefón pre Rakúsko: +43 820 200-170

Zákaznícky telefón pre Belgicko, Holandsko, Luxembursko
+49 2944 9716-791

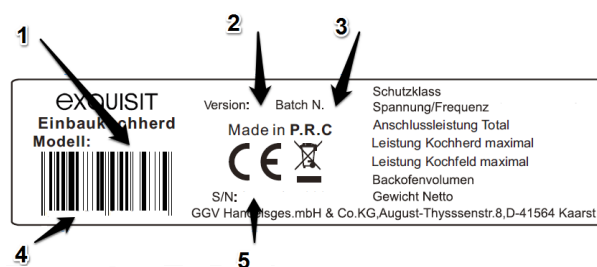
E-mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Objednávky na opravu môžete tiež zaregistrovať online.)

Internet: www.egs-gmbh.de

Na spracovanie vašej objednávky budú potrebné nasledovné údaje:

- úplná adresa, tel. č.,
- opis chyby
- údaje na typovom štítku



Typový štítok

Typový štítok je umiestnený na ráme dvierok (rúra) alebo na zadnej strane prístroja (varný panel). Pri vstavaných prístrojoch je typový štítok navyše pribalený spolu s návodom na obsluhu.

1 Model	5 Verzia	6 Dávka
7 EAN	5 Sériové číslo	

18 Záručné podmienky

Záručné podmienky

Ako kupujúcemu prístroja Exquisit vám prináležia zákonné záručné výkony z kúpnej zmluvy s vaším predajcom. Navyše vám poskytneme záruku za nasledovných podmienok:

Doba výkonu

Záruka činí 24 mesiacov od dátumu kúpy (doklad o kúpe je nutné predložiť). Počas prvých 6 mesiacov sa bezplatne odstránia všetky nedostatky na prístroji, predpokladom je, že prístroj je prístupný bez zvláštnych nákladov na opravu. V ďalších 18 mesiacoch je kupujúci povinný preukázať, že nedostatok existoval už pri dodávke.

Pri komerčnom používaní (napr. v hoteloch, jedálňach) alebo pri spoločnom využívaní viacerými domácnosťami činí záruka 12 mesiacov od dátumu kúpy (doklad o kúpe je nutné predložiť). Počas prvých 6 mesiacov sa bezplatne odstránia všetky nedostatky na prístroji, predpokladom je, že prístroj je prístupný bez zvláštnych nákladov na opravu. V ďalších 6 mesiacoch je kupujúci povinný preukázať, že nedostatok existoval už pri dodávke.

V dôsledku uplatnenia záruky sa záruka nepredlžuje ani na prístroj, ani na novo zabudované diely.

Rozsah odstránenia nedostatku

V rámci uvedených lehôt odstránime všetky nedostatky na prístroji, ktoré je možné preukázateľne odvodiť z nedostatočného vyhotovenia alebo chyby materiálu. Vymenené diely prechádzajú do nášho vlastníctva.

Vylúčené sú:

Normálne opotrebovanie, úmyselné alebo nedbalé poškodenie, škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržiavania pokynu k používaniu, neodborného postavenia, resp. inštalácie alebo pripojenia na nesprávne sieťové napätie, škody z dôvodu chemického, resp. elektrotermického pôsobenia alebo iných abnormálnych podmienok životného prostredia, poškodenia skla, laku alebo smaltu a príp. farebné rozdiely, ako aj chybné žiarovky. Taktiež sú vylúčené nedostatky na prístroji, keď ich je možné odvodiť zo škôd spôsobených prepravou. Neposkytneme žiadne výkony ani vtedy, keď – bez nášho zvláštneho písomného povolenia – vykonajú na prístroji práce osoby, ktoré nie sú splnomocnené na práce na prístrojoch Exquisit alebo keď sa použijú diely cudzieho pôvodu. Toto obmedzenie platí pre nie bezchybné, kvalifikovaným odborníkom s našimi originálnymi dielmi vykonané práce na prispôbení prístroja podľa technických ochranných predpisov inej krajiny EÚ.

Oblasť platnosti

Naša záruka platí pre prístroje, ktoré boli nadobudnuté v krajine EÚ a sú v prevádzke v Spolkovej republike Nemecko alebo v Rakúsku.

Pre prístroje, ktoré budú nadobudnuté v jednej krajine EÚ a donesené do inej krajiny EÚ, sa poskytnú výkony v rámci záručných podmienok bežných pre danú krajinu. Povinnosť na poskytnutie záruky existuje iba vtedy, keď prístroj zodpovedá technickým predpisom krajiny, v ktorej sa uplatňuje nárok na záruku.

Pre objednávky opravy mimo záručnej doby platí:

Ak sa prístroj opraví, sú faktúry za opravu splatné ihneď a je nutné ich zaplatiť bez zrážok.

Ak sa prístroj skontroluje, resp. začatá oprava nie je dovedená do konca, zaúčtujú sa paušály za príchod a prácu. Poradenstvo prostredníctvom nášho poradenského zákazníckeho centra je bezplatné.

V servisnom prípade alebo pri objednávkach náhradných dielov sa obráťte, prosím, na náš zákaznícky servis,

EGS GmbH zákaznícky telefón pre Nemecko: +49 2944 9716-791

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

19 Technické údaje

Značka		Dalbach
Model		HE-01 KFH60-01
Napätie/Frekvencia	V/Hz	380 – 415/50
Celkový pripojovací výkon	W	8350
Pripojovací výkon rúry	W	2350
Výkon svietidla rúry	W	25
Rozmery, nezabalený sporák	mm Š x H x V	595 x 595 x 558
Hmotnosť, nezabalené	kg	28,5
EAN č. rúry		4016572411515
EAN č. varného panela		4016572411522

* Technické zmeny vyhradené.

Všetky údaje energetického štítku, špecifické pre prístroj, boli zistené prostredníctvom výrobcu prístroja podľa meracieho postupu normovaného v celej Európe za laboratórnych podmienok. Sú zachytené v EN 50304. Skutočná spotreba energie prístrojov v domácnosti závisí samozrejme od miesta inštalácie a od správania používateľa a preto môže byť aj vyššia ako hodnoty zistené výrobcom prístrojov za normálnych podmienok.

Značka CE

Tento prístroj zodpovedá požiadavkám k času jeho uvedenia na trh, ktoré sú stanovené v smerniciach Rady na harmonizáciu právnych predpisov členských štátov o elektromagnetickej znášanlivosti RL 2014/30/EÚ a o používaní elektrických prevádzkových prostriedkov v rámci určitých hraníc napätia RL 2014/35/EÚ.

Tento prístroj je označený značkou CE a má k dispozícii vyhlásenie o zhode k nahliadnutiu úradmi vykonávajúcimi dozor nad trhom.

20 Likvidácia starých prístrojov



Tento prístroj je označený podľa zadania Európskeho predpisu pre likvidáciu odpadu 2012/19/EÚ

Zabezpečuje, aby sa výrobok zlikvidoval riadne. Vďaka ekologickej likvidácii zabezpečíte, že sa zabráni prípadným poškodeniam zdravia v dôsledku nesprávnej likvidácie.

Symbol odpadovej nádoby na produkte alebo v sprievodných papieroch zobrazuje, že prístroj nie je možné ošetriť ako domový odpad. Namiesto toho sa má odovzdať na zberné miesto na opätovné zhodnotenie elektrických a elektronických častí prístroja.

Likvidácia sa musí uskutočniť podľa práve platných miestnych ustanovení. Pre ďalšie informácie sa obráťte na váš miestny úrad alebo firmu zaoberajúcu sa likvidáciou odpadu.

Staré prístroje, ktoré doslúžili, urobte pred likvidáciou nepoužiteľnými:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Oddel'te zástrčku od sieťového kábla.

Deti často nemôžu rozpoznať nebezpečenstvá, ktoré existujú pri manipulácii s prístrojom. Postarajte sa o potrebný dozor a nenechajte sa deti hrať s prístrojom.

Dalbach

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

HE01_KFH60-01_D0-0_HU-SK_2020-12.DOCX

Dalbach

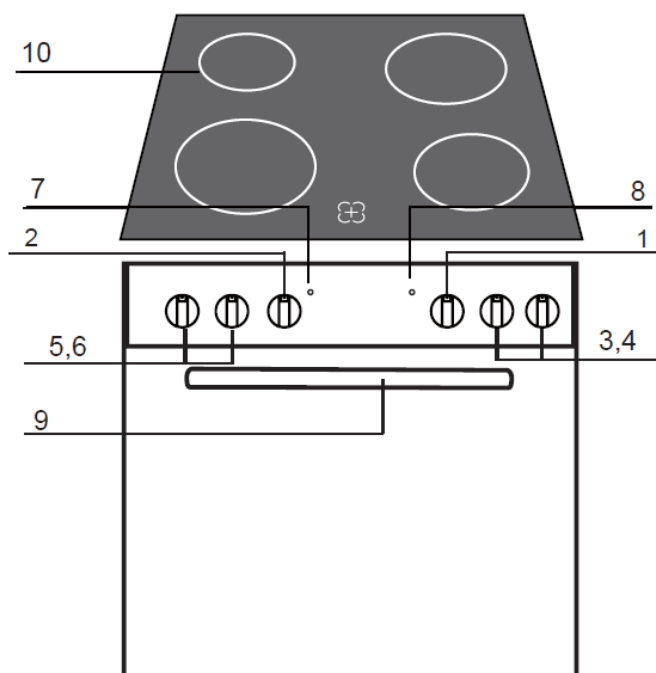
Conjunto de forno de encastrar
com placa de fogão vitrocerâmica

HE-01

KFH60-01

Manual de instruções e
de montagem

Conhecer os aparelhos



Posição	Descrição
1	Seletor de temperatura do forno
2	Seletor de funções
3	Temp. disco de fogão
4	Temp. disco de fogão
5	Temp. disco de fogão
6	Temp. disco de fogão
7	Indicador luminoso temperatura do forno
8	Indicador luminoso temperatura de disco de fogão
9	Pega da porta do forno
10	Molduras dos discos de fogão

Acessórios para a instalação

-forno 4 parafusos ST4.2x26 mm

-placa de fogão 4 parafusos ST4.2x32 mm

4 grampos fixadores e fita vedante

2 pontes (que não devem ser utilizadas para a ligação recomendada)

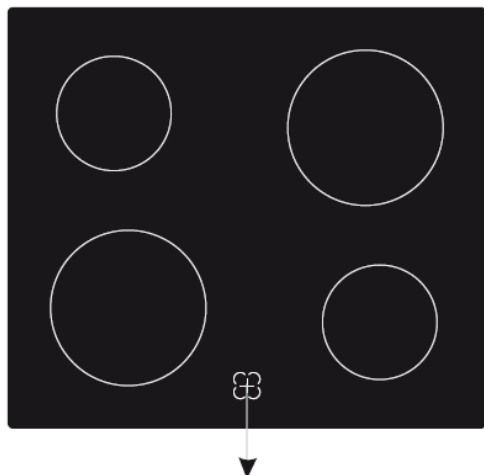
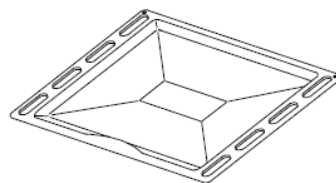


Figura 1 Indicador de calor residual

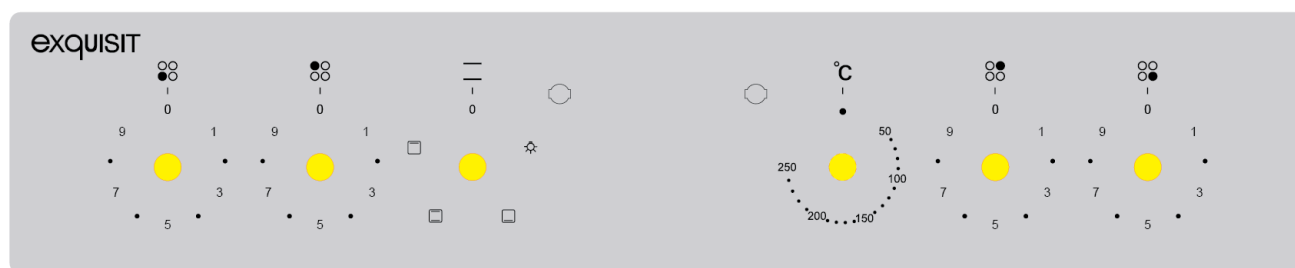


Figura 2 Painel de controlo

Introdução

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia atentamente este manual de instruções. Este contém indicações de segurança importantes para a instalação, operação e manutenção do aparelho. Uma operação correta contribui consideravelmente para uma utilização eficiente da energia e minimiza o consumo de energia durante o funcionamento.

Uma utilização indevida do aparelho pode ser perigosa, em especial para crianças.

Guarde o manual de instruções para consulta futura. Entregue-o a eventuais novos proprietários. Se surgirem dúvidas relativamente a temas que não estejam descritos de forma suficientemente detalhada neste manual de instruções ou se precisar de um manual de instruções novo, contacte o serviço de apoio ao cliente Alemanha ou visite a nossa homepage. O fabricante trabalha permanentemente no desenvolvimento contínuo de todos os tipos e modelos. Assim sendo, pedimos compreensão por reservarmos o direito de proceder a alterações no âmbito do design, características e aspetos técnicos.

Utilização correta

O aparelho destina-se à utilização privada/doméstica. Ele é adequado para cozinhar e cozer alimentos no forno. Qualquer outra utilização para além da referida não corresponde à finalidade prevista. Se o aparelho for utilizado para fins industriais, indevidamente ou de forma diferente da descrita neste manual de instruções, tenha em conta que o fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos.

A utilização correta inclui também a observância das condições de operação e manutenção prescritas pelo fabricante. Modificações ou alterações no aparelho não são permitidas por motivos de segurança.

Índice

1	Para a sua segurança	6
1.1	Segurança e responsabilidade.....	7
1.2	Segurança e advertências	8
1.3	Desembalar o aparelho	9
2	Instruções de encastramento/instalação	10
2.1	O local de instalação correto	11
2.2	Prepare o aparelho para a instalação	13
2.3	Instalar a placa de fogão vitrocerâmica.....	14
2.4	Instalar o forno.....	16
2.5	Desmontar o forno e a placa de fogão vitrocerâmica.....	17
3	Primeira colocação em funcionamento	17
4	Operação	18
4.1	Funções do forno	18
4.2	Operar o forno.....	19
4.2.1	Tachos ou panelas adequados	20
5	Limpeza e manutenção	22
5.1	Desengate a porta do forno	24
5.2	Substituir a lâmpada	25
6	Conselhos práticos para cozinhar e cozer no forno/assar	26
7	Serviço de apoio ao cliente.....	29
8	Condições de garantia	30
9	Especificações técnicas	31
10	Eliminar o aparelho	32

1 Para a sua segurança

Para uma aplicação segura e correta, leia atentamente o manual de instruções e outra documentação que acompanhe o produto, e guarde a mesma para consulta futura. Todas as indicações de segurança neste manual de instruções estão assinaladas com um símbolo de advertência. Elas alertam atempadamente para possíveis perigos. É obrigatório ler e observar estas informações.

Explicação das indicações de segurança



PERIGO

designa uma situação perigosa cuja inobservância resulta em morte ou ferimentos graves!



ATENÇÃO

designa uma situação perigosa cuja inobservância pode resultar em morte ou ferimentos graves!



CUIDADO

designa uma situação perigosa cuja inobservância pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados!

ATENÇÃO

designa uma situação cuja inobservância resulta em danos materiais.



Morte devido a choque elétrico



Perigo de escaldadura

1.1 Segurança e responsabilidade

PERIGO

Morte devido a choque elétrico!

- Nunca toque num aparelho elétrico com as mãos ou os pés molhados, ou se estiver descalço.
- Um cabo de alimentação de corrente danificado deve ser imediatamente substituído pelo fornecedor, revendedor ou serviço de apoio ao cliente.
- Não continue a utilizar o aparelho se o cabo ou as ligações por cabo apresentarem danos.
- Se não for possível desligar a placa de fogão devido a um defeito:
- desligue de imediato o fusível doméstico
- ligue ao serviço de apoio ao cliente

PERIGO

Segurança de pessoas vulneráveis: Crianças e pessoas com capacidades reduzidas!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos:
- se forem supervisionadas ou receberem instruções relativamente à utilização segura do aparelho
- se compreenderem os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. **Manter crianças afastadas do aparelho!**
- As crianças não podem limpar o aparelho.
- Perigo de ferimento devido aos ciclos de limpeza individuais.

1.2 Segurança e advertências

ATENÇÃO

Perigo de incêndio devido a utilização indevida!

- Nunca guarde objetos sobre a área de cozedura.
- Nunca guarde materiais facilmente inflamáveis por cima/por baixo do aparelho.
 - Se o aparelho for ligado de forma inadvertida, é possível que os componentes se deformem ou inflamem.
- Não pouse folhas de alumínio ou plásticos sobre as zonas da placa.
- Mantenha tudo que possa derreter como, por exemplo, plásticos, película de cozinha e, em especial, açúcar e alimentos com elevado teor de açúcar, afastado da placa de fogão quente.
- Mantenha aparelhos elétricos afastados das zonas quentes da placa.
 - Cuidado especial durante a fritura:
 - Gorduras e óleos podem inflamar-se.

Nunca extinga óleo ou gordura que esteja a arder com água.

ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a superfícies quentes!

- O interior do forno, o elemento de aquecimento, o tabuleiro e a grelha ficam muito quentes. **Mantenha as crianças afastadas!**
- Use pegas ou luvas de forno para
 - colocar ou retirar a grelha ou o tabuleiro, ou para virar alimentos.
- Antes de retirar a loiça de fogão, coloque o seletor de temperatura / regulador de energia na posição "0".

1.3 Desembalar o aparelho

ATENÇÃO

Perigo de ferimento por corte devido a arestas vivas danificadas!

- Solicite a reparação/substituição imediata de discos de fogão / porta do forno danificados ao serviço de apoio ao cliente.

Indicações de transporte

Verifique o aparelho quanto a danos de transporte

CUIDADO

Perigo de ferimento devido a reparação indevida!

- Aparelhos com defeito devem ser exclusivamente reparados por um electricista autorizado.

Remover a proteção de transporte

O forno e a placa de fogão vitrocerâmica estão protegidos para fins de transporte.

- Remova todas as fitas adesivas, peças de esferovite e películas plásticas.
- Remova resíduos de cola cuidadosamente com benzina.

O material de embalagem deve ser eliminado de forma ambientalmente segura



ATENÇÃO

A embalagem não pode apresentar danos.

- Um aparelho danificado não pode, em circunstância alguma, ser instalado e colocado em funcionamento.
- Em caso de danos, contacte o serviço de apoio ao cliente¹ ou o fornecedor.

¹ Serviço de apoio ao cliente Tel.+49 2944 9716-791

2 Instruções de encastramento/instalação

Informações importantes para o utilizador

O forno e a placa de fogão vitrocerâmica destinam-se exclusivamente ao encastramento em cozinhas disponíveis comercialmente.

A ligação à rede elétrica só pode ser executada por um eletricista autorizado, certificado pela entidade de fornecimento de energia local.



PERIGO



Perigo de morte devido a choque elétrico!

- Pessoas não autorizadas não podem executar a ligação à rede elétrica. Estas pessoas colocam-se em **perigo de morte**, tanto a si como outros utilizadores!



CUIDADO

Evite danos materiais!

Recomendamos que o forno não seja instalado ao lado de um aparelho de refrigeração, máquina de lavar loiça ou máquina de secar roupa.

- Um posicionamento incorreto influencia o consumo de energia (aparelhos de refrigeração) e leva à formação de água de condensação.
- Máquinas de lavar loiça podem sofrer danos.
- A parede e todas as áreas expostas a calor irradiado acima da placa de encastrar devem ser resistentes ao calor.

2.1 O local de instalação correto



Figura 1 Posição do forno

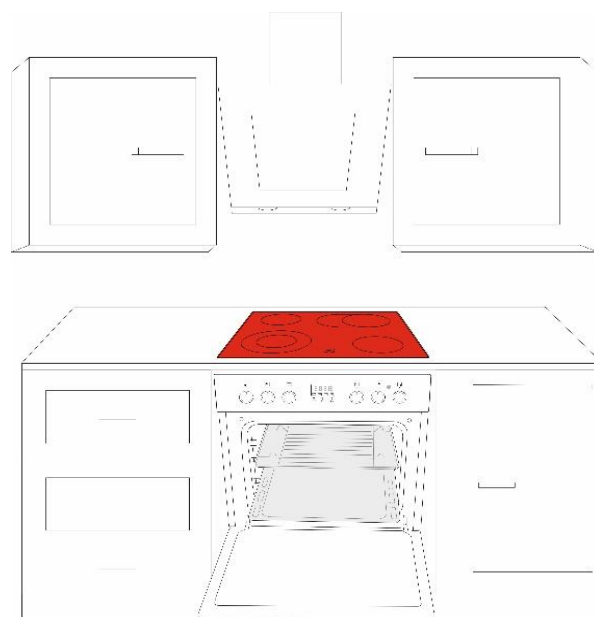


Figura 2 Posição da placa de fogão vitrocerâmica

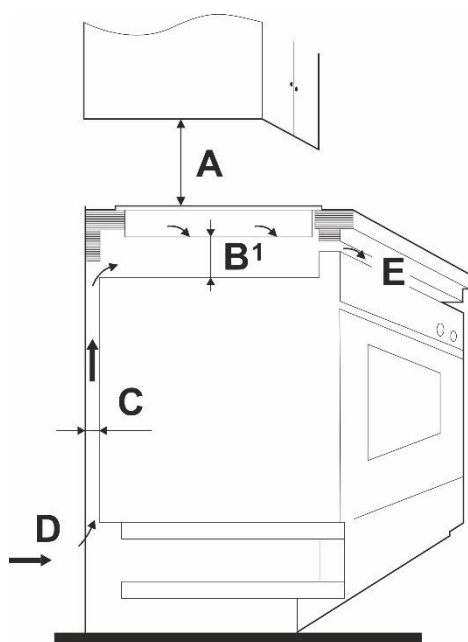


Figura 3 com fonte de aquecimento

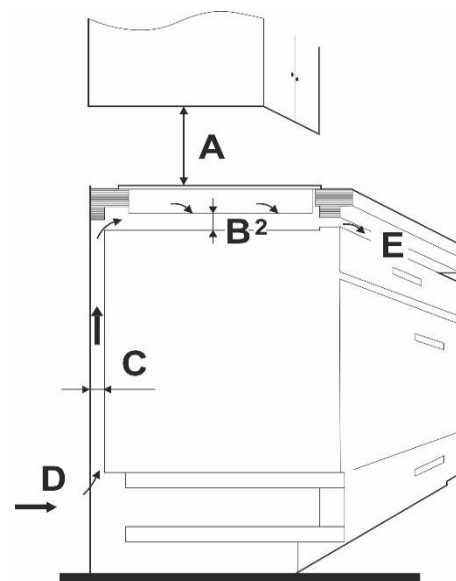


Figura 4 sem fonte de aquecimento

A 760mm_B1 50 mm / 50 mm mín
C 20mm mín_
D Entrada de ar_
E Saída de ar mín 5mm

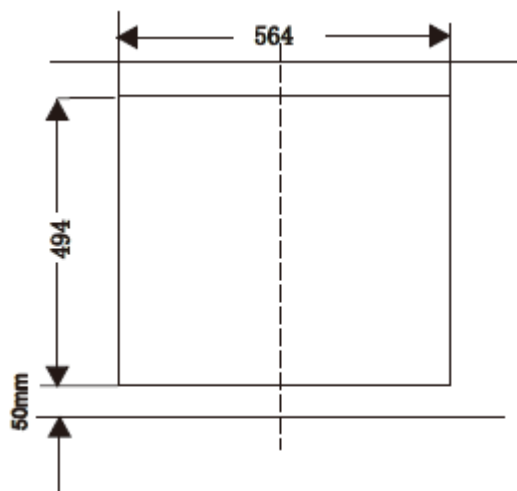


Figura 5 Recorte na bancada

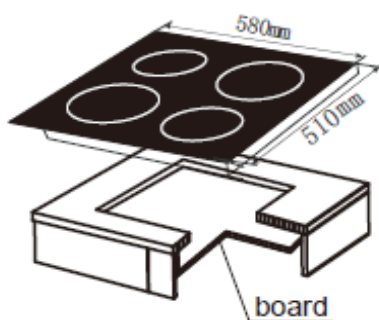
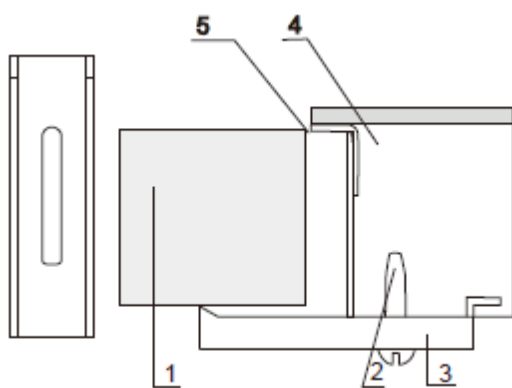


Figura 6 Placa de fogão vitrocerâmica

Figura 7 Forno lateralmente

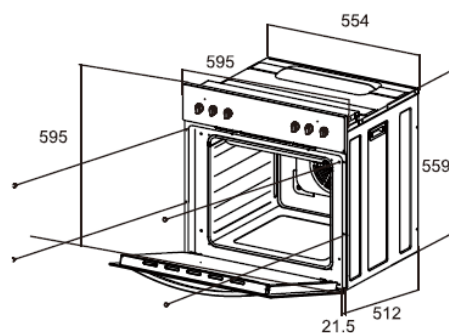


Todas as medidas em mm

Recorte a bancada conforme o esquema de dimensões 564 x 494 mm

Placa de fogão vitrocerâmica
Dimensão exterior (aro)

Dimensões do forno em mm



2.2 Prepare o aparelho para a instalação

Desembalar aparelhos

- Desembale o forno e a placa de fogão vitrocerâmica com muito cuidado.
- Verifique o forno e a placa de fogão vitrocerâmica quanto a danos.

AVISO

Evite danos materiais!

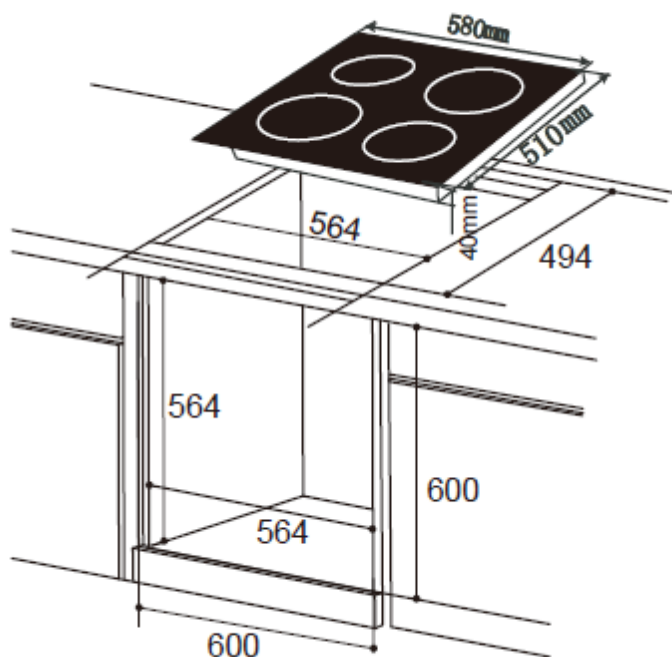
→ Não instale o aparelho em iates ou rulotes.



CUIDADO

Ferimento por corte devido a placa de fogão de vitrocerâmica fissurada!

→ Não pouse a placa de fogão vitrocerâmica sobre os cantos da vitrocerâmica. **Quebra de vidro!**



Preparar a bancada

- A bancada do móvel de encastrar deve ter uma espessura de, pelo menos, 30 mm.
- A placa de fogão vitrocerâmica deve estar na horizontal e, no lado da parede, deve ser vedada contra líquidos derramados.
- As superfícies de corte devem ser seladas com um verniz especial, borracha de silicone ou resina de enchimento, de forma a evitar a dilatação provocada por humidade.
- A distância das arestas de recorte laterais até uma parede no lado esquerdo ou direito deve ser de, pelo menos, 50 mm.
- O recorte deve ficar centrado sobre os móveis inferiores.
- Os móveis de cozinha, incluindo os materiais de suporte, revestimentos de superfícies, colas e juntas devem ter uma resistência térmica suficiente, conforme a DIN 68930:2009-11² de, pelo menos, 100 °C.

2.3 Instalar a placa de fogão vitrocerâmica

Observe as seguintes indicações durante a instalação da placa de fogão vitrocerâmica.

- Controle novamente as dimensões do recorte na bancada.
- Mantenha as arestas do recorte limpas e desengorduradas.
- Posicione a placa de fogão vitrocerâmica sobre o recorte da bancada, com o indicador de calor residual voltado para a frente.

A aresta da placa de fogão vitrocerâmica tem de ficar paralela em relação à aresta frontal da bancada.

- Baixe a placa de fogão vitrocerâmica lentamente para dentro do recorte, até ficar pousada.
- Comprima o rebordo da placa de fogão vitrocerâmica a toda a volta.
- Pelo lado inferior, fixe a placa de fogão à bancada com:
 - 4 grampos de fixação
 - 4 parafusos.
 - 4 parafusos.

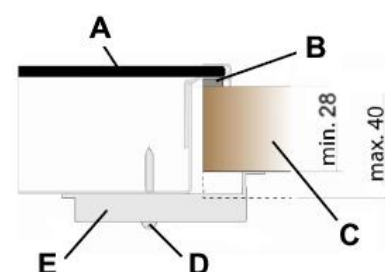


Figura 7 Corte transversal da placa de fogão vitrocerâmica instalada

A Placa de fogão vitrocerâmica

B Junta

C Bancada

D Parafuso

E Grampo de fixação

AVISO

Pouse a placa de fogão vitrocerâmica cuidadosamente na bancada. **Este passo tem de funcionar à primeira tentativa!**

- Caso contrário, a placa de fogão vitrocerâmica não pode ser levantada com facilidade e a fita vedante não irá aderir tão bem à segunda tentativa.

² Informações mais detalhadas devem ser obtidas junto do fabricante da cozinha

Ligação elétrica

Indicações para o eletricitista

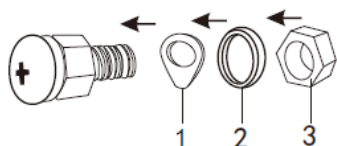
- O aparelho destina-se a ser ligado a corrente trifásica e corrente alternada 380- 415V 3N~50Hz.
- A tensão nominal dos elementos de aquecimento é de 230V.

IMPORTANTE

Para uma variante de ligação que não seja de 3 fases é obrigatório contactar o serviço de apoio ao ³cliente. Como fio de ligação à rede elétrica, deve ser escolhido um tipo de fio de conceção adequada, mediante observância do tipo de ligação e da potência nominal do fogão. O cabo de ligação deve ser fixado no prensa-cabos.

ATENÇÃO

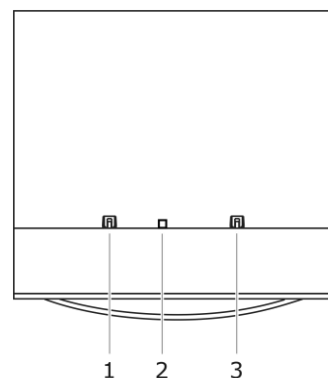
Ligue o condutor de ligação à terra ao terminal do bloco de terminais assinalado com .



Condutor de ligação à terra

Abra / feche a **tomada de ligação à rede elétrica**

- Para efeitos de destravamento, encoste a chave de fenda (**a**), e mova-a ligeiramente para baixo (**b**).
- Para fechar, encerre a tampa e engate-a com uma pressão ligeira.



1 vermelho; 2 E terra; 3 branco

Figura 8 Aresta superior do forno

Símbolo do condutor neutro

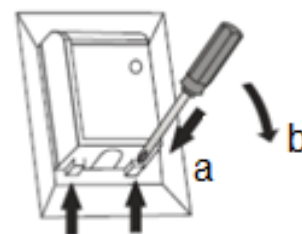


Figura 9

Tomada de ligação à rede elétrica

³ Serviço de apoio ao cliente +49 2944 9169791

Recomendação de ligação de 3 fases (N3)

- Ligação trifásica de rede 380-415V com zero operacional.
- A ponte liga os terminais 4-5.
- Sequência de fases conforme 1-2-3.
- Condutor neutro em 4 e 5.

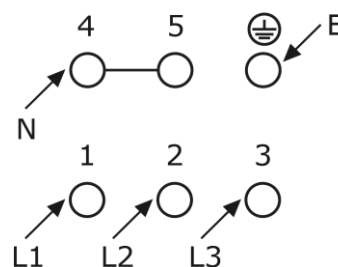


Figura 10 3 Fases N3

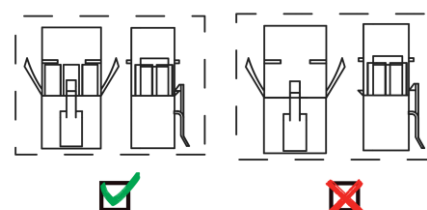


Morte devido a choque elétrico!

Desligue ou desenrosque o fusível do circuito de corrente do fogão.

Ligue o forno à rede elétrica.

- Empurre o forno um pouco para dentro do armário de encastrar, fabricado previamente, e ligue-o à placa de fogão.
- Ligue as fichas vermelha e branca da placa de fogão de forma correspondente à aresta superior do forno 1 vermelho e 3 branco. Ver Fig. 8 Aresta superior do forno.
- Empurre o forno totalmente para dentro do armário de encastrar. Fixe-o nesta posição com quatro parafusos nos pontos ilustrados no desenho Fig.11.



correto incorreto
Figura 12 Ligação de encaixe da placa de fogão ao forno

Controlo final

Coloque todos os interruptores do fogão na posição "0"

- Volte a ligar o fusível do circuito de corrente do fogão
- Ajuste o relógio do temporizador (depende do modelo)
- Ligue as zonas de cozedura e o forno, e verifique o funcionamento

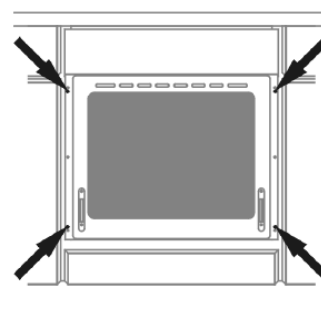


Figura 11 Forno

2.5 Desmontar o forno e a placa de fogão vitrocerâmica



ATENÇÃO



Morte devido a choque elétrico

Desligue ou desenrosque o fusível do circuito de corrente do fogão.

Para desmontar o forno:

- desaperte todos os 4 parafusos de fixação Fig.11
- levante ligeiramente o forno e, com cuidado,
- desligue as duas fichas da placa de fogão ao forno.

AVISO

Danos materiais!

- A desmontagem ou a reparação da placa de fogão vitrocerâmica deve apenas ser solicitada ao serviço de apoio ao cliente do fabricante ou a um eletricitista autorizado.

A placa de fogão vitrocerâmica, que está colada na bancada, não é fácil de desmontar.

3 Primeira colocação em funcionamento

Limpe muito bem o **forno** antes da primeira utilização.

1. Para uma boa visibilidade no forno, rode o seletor de funções para a posição de iluminação; a temperatura permanece nos 0 °C.
2. Retire os acessórios, lave-os com água morna e seque-os.
3. Aqueça o forno à temperatura máxima durante 45 minutos. Durante este processo, são queimados possíveis resíduos de fabrico e ocorre o cozimento da película de proteção no interior do forno.
4. Deixe o forno arrefecer; limpe o seu interior com um pano humedecido para eliminar todos os resíduos.

AVISO

Perigo de danos!

- Não use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos para o efeito; estes danificam a superfície.

4 Operação

4.1 Funções do forno

Seletor de temperatura do forno

O regulador de energia do forno permite ajustes de temperatura na faixa de 50 °C até 250 °C.

Iluminação independente do forno

Rode o seletor de funções para esta posição liga a iluminação do interior do forno.

Utilize esta função, por exemplo, durante a limpeza do interior do forno.

Calor inferior e superior

Se o seletor de funções tiver sido rodado para esta posição, o aquecimento é convencional.

Calor inferior

Nesta posição, o aquecimento ocorre apenas com recurso a calor inferior. O calor é proveniente do elemento de aquecimento inferior. Este tipo de aquecimento é adequado para uma cozedura mais intensa no lado inferior dos alimentos. Por exemplo, para cozer alimentos húmidos com fruta ou para concluir um processo de cozedura.

Calor superior

Nesta posição, o aquecimento ocorre apenas com recurso a calor superior. O calor é proveniente do elemento de aquecimento superior. Este tipo de aquecimento serve, por exemplo, para alourar um gratinado ou para bolos de fruta.



4.2 Operar o forno

Escolha a temperatura do forno pretendida, entre os 50-250 °C, com o seletor de temperatura

AVISO

Perigo de danos!

Não rode violentamente o regulador de energia do forno para lá da posição final.



ATENÇÃO

Queimaduras devido a superfícies quentes da placa de fogão vitrocerâmica!

As zonas de cozedura e a área envolvente ficam muito quentes.

- Nunca toque em superfícies quentes.
- Quando a cozedura estiver concluída desligue o aparelho.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados se a panela ou frigideira estiver vazia ou se não estiver colocada sobre os mesmos.
- Mantenha **pessoas muito vulneráveis e crianças com menos de 8 anos de idade e animais domésticos afastados.**

O indicador de operação fica aceso até ser atingida a temperatura pretendida no forno.

O ligar do forno é assinalado a amarelo pela luz-piloto.

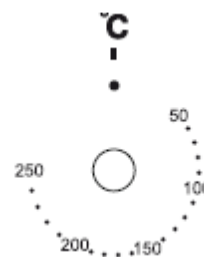
Durante o processo de cozedura, o indicador de operação liga e desliga-se ocasionalmente. (Função de termóstato do forno).

Aproveite o calor residual. Desligue o forno aproximadamente 5 minutos antes do tempo previsto e conclua a cozedura dos alimentos durante 5 minutos.

Para desligar: Rode o seletor de função do forno e o seletor de temperatura do forno para a posição "0".

Operar a placa de fogão vitrocerâmica

A placa de fogão possui zonas de cozedura com diferentes diâmetros e potências. A área que é aquecida está claramente delimitada na placa de fogão. Coloque tachos ou panelas exatamente sobre a zona de cozedura delimitada para a melhor potência de aquecimento.



 Indicador de operação (processo de aquecimento no forno)

4.2.1 Tachos ou panelas adequados

A superfície de cozedura e o fundo da loiça de fogão devem estar sempre limpos e secos.

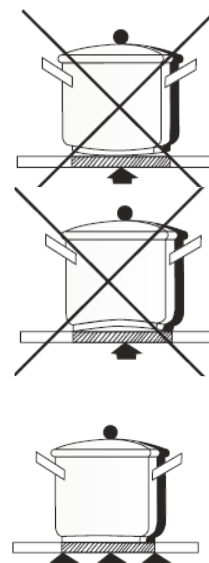
Tachos e frigideiras com fundo liso em perfeitas condições

Tachos ou panelas resistentes ao calor "Observar os dados do fabricante"

Plásticos ou tachos que tenham o interior revestido a alumínio.

Limpe a placa de fogão após cada utilização

1. Limpe a placa de fogão com um pano humedecido em água com um pouco de detergente da loiça.
2. Seque a placa de fogão com um pano limpo.
3. Remova imediatamente eventuais resíduos de alimentos e salpicos de gordura.
4. É possível consultar outros dados relativos à limpeza no capítulo "Limpeza e cuidados".



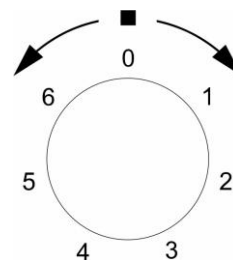
AVISO

Danos na placa de fogão vitrocerâmica devido a fundos abrasivos dos tachos ou panelas.

Use apenas tachos ou panelas que estejam em perfeitas condições.

Níveis de potência (níveis L) dos reguladores de energia

Nível L	Regulador de energia
1	Aquecer
2	Cozinhar legumes
3	Cozinhar sopa
4	Alourar lento
5	Fritar carne / peixe
6	Cozedura rápida



Ligar a placa de fogão

As zonas de aquecimento são reguladas através dos reguladores de energia, que se situam no painel de controlo do aparelho encastrado, e que permitem alterar os ajustes, desde a conservação de calor (aprox. 7 % da capacidade de aquecimento) até à temperatura máxima.

Ao lado do regulador de energia ou do botão-interruptor encontra-se sempre um esquema da placa de fogão, que indica a posição da respetiva zona. Um indicador luminoso indica quando a zona da placa ultrapassa a temperatura de 50 °C (indicador de calor residual) e só se apaga quando esta temperatura voltar a descer abaixo deste valor.

Desligar a placa de fogão vitrocerâmica

Rode o regulador de energia para "0".

5 Limpeza e manutenção

Antes de quaisquer trabalhos de limpeza e manutenção, desligue o aparelho e espere que este arrefeça completamente.

ATENÇÃO

Fugas na placa de fogão vitrocerâmica e no forno

Perigo de choque elétrico!

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para fins de limpeza. É possível que entre humidade nos componentes elétricos.

CUIDADO

Perigo de escaldadura devido a água quente durante a limpeza.

A temperatura da água deve ser escolhida de forma a não constituir um perigo de escaldadura!

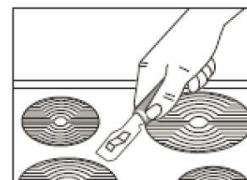
CUIDADO

Ferimento por corte durante a utilização do raspador de lâmina.

As lâminas são extremamente afiadas

CUIDADO

Durante os trabalhos de limpeza/manutenção no aparelho, proteja as mãos e os dedos contra entalamento na porta e nas dobradiças de engate



Placa de fogão vitrocerâmica

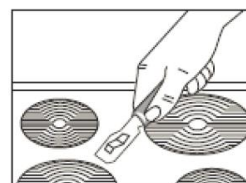
Limpe a placa de fogão vitrocerâmica com um pano humedecido e seque-a com um pano seco.

Remova a sujeira e limpe a placa de fogão vitrocerâmica com água quente e detergente da loiça ou com um produto de limpeza convencional para placas vitrocerâmicas.

Limpe imediatamente alimentos derramados, restos de comida e salpicos de gordura.

Nos seguintes casos, rode imediatamente o fornecimento de energia para a posição "0" e,

- **se existirem resíduos de açúcar** , trate a superfície com água quente.
- Se existirem pedaços de folha de alumínio e material sintético / plástico que tenha derretido acidentalmente, trate a superfície cuidadosamente com água quente e um raspador de lâmina.
- Remova sujeira persistente com produtos de limpeza especiais.
- Se forem utilizados produtos de limpeza convencionais para placas vitrocerâmicas, observe obrigatoriamente os dados do fabricante!



Forno

- Limpe o forno após cada utilização.
- Primeiro, deixe arrefecer o forno.
- Para fins de limpeza, ligue a lâmpada do forno para ver melhor a área de trabalho.
- Limpe o interior do forno apenas com água morna e um pouco de detergente da loiça.

- Limpeza a vapor Steam Clean:
 - Verta 0,25 l de água (1 copo) numa taça colocada na calha do fundo,
 - Feche a porta do forno,
 - Rode o seletor de temperatura do forno para "50 °C" e o regulador de funções do forno para "Calor inferior",
 - Pré-aqueça o forno durante aprox. 30 minutos,
 - Abra a porta do forno, limpe o interior com um pano ou esponja e, em seguida, limpe com água quente e detergente da loiça.
- Seque o interior do forno após a limpeza.
- Remova a sujidade persistente com produtos de limpeza especiais para fornos. Se forem usados produtos de limpeza especiais para fornos, observe obrigatoriamente os dados do fabricante!

5.1 Desengate a porta do forno

É possível desengatar a porta do forno para um melhor acesso ao interior do forno.

- Abra a porta do forno, pressione os grampos fixadores nas dobradiças para cima em ambos os lados.
- Feche ligeiramente a porta e puxe-a para fora, pela frente.
- A porta do forno volta a ser colocada pela ordem inversa.
 - *pressione os grampos fixadores para cima
- Durante a colocação, assegure-se de que o recesso da dobradiça encaixa corretamente no gancho do suporte da dobradiça.
- De seguida, é necessário voltar a rebatar ambos os grampos fixadores para baixo. Se não for esse o caso, as dobradiças podem sofrer danos quando se fecha a porta do forno.

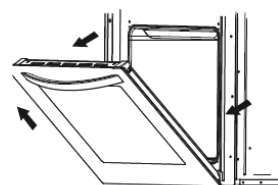


Figura 13 Porta do forno 1

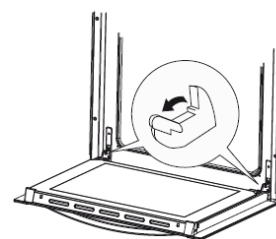


Figura 14 Porta do forno 2

Limpar a placa de vidro interior

Para efeitos de limpeza, é possível retirar a placa de vidro interior da porta do forno.

- Desaparafuse as peças de plástico nos cantos laterais superiores da porta do forno e ponha-as de lado.
- Retire a placa de vidro e proceda à limpeza.
- A colocação da placa de vidro realiza-se pela ordem inversa. Volte a fixar a placa de vidro com as duas peças de plástico.

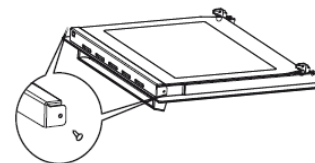


Figura 15 Placa de vidro

5.2 Substituir a lâmpada

Dados da lâmpada do forno (adequada para temperaturas até 300 °C):

Tensão: 230V

Potência: **25W**

Resistência térmica: T300

Casquilho: G9 (lâmpada de encaixe)

Para substituir a lâmpada do forno, observe os seguintes passos:

1. Desligue o fusível.
2. Deixe arrefecer o forno.
3. Abra a porta do forno e retire o vidro de proteção.
4. Retire a lâmpada defeituosa, rodando-a para a esquerda.
5. Enrosque a lâmpada nova.
6. Volte a colocar o vidro de proteção.
7. Ligue o fusível.
8. Rode o seletor de funções do forno para a posição "Luz" e verifique se a lâmpada funciona.
9. Em caso de anomalia, contactar o serviço de apoio ao cliente.

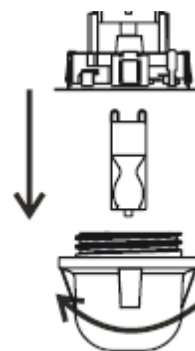


Figura 16 Iluminação interior

6 Conselhos práticos para cozinhar e cozer no forno/assar

Seguem-se alguns conselhos de manuseamento importantes para uma eficiência e poupança energética da nova placa de fogão e de tachos ou panelas.

- O diâmetro do fundo dos tachos e panelas utilizados deve ser igual ou um pouco maior do que o diâmetro da zona da placa.
- Quando comprar tachos ou panelas, tenha em conta que, frequentemente, é indicado o diâmetro superior. Muitas vezes, o diâmetro da parte superior é maior do que o do fundo.
- Graças ao compartimento de cozedura e à pressão, as panelas de pressão poupam muito tempo e energia. O tempo de cozedura reduzido preserva as vitaminas.
- Assegure sempre uma quantidade de líquido suficiente na panela de pressão, uma vez que uma panela que vai perdendo o líquido de cozedura pode danificar a zona da placa e a própria panela com calor excessivo.
- Se possível, coloque sempre uma tampa compatível no tacho.
- Para cada quantidade de alimentos, deve ser usado o tacho correto. Um tacho grande pouco cheio precisa de muita energia.
- Formas e tabuleiros com superfícies pretas possuem melhor condução térmica e reduzem o tempo de cozedura.
- Formas e tabuleiros com superfícies claras ou brilhantes não são recomendados para a cozedura com calor superior/inferior, uma vez que o fundo do alimento, possivelmente não fica devidamente cozido.
- Pré-aquecer o forno para artigos de pastelaria. Para a cozedura no forno, é adequada a 3.^a calha de baixo.
- Aproveite o calor residual. Desligue o aparelho um pouco mais cedo e conclua a cozedura do bolo durante mais 5 minutos.
- Antes de retirar o bolo do forno ou desligar o forno, verifique o ponto de cozedura com um espeto de madeira. Se o bolo estiver bem cozido, o espeto de madeira apresenta-se seco e limpo depois de ter sido inserido no bolo.
- Os dados das tabelas devem apenas ser vistos como referência, que podem ser alterados em função das próprias experiências e hábitos.

Função do forno: Calor superior e inferior

BOLOS Tipo de artigo de pastelaria	Calor superior/inferior		Tempo de cozedura [Min]
	Altura da calha	Temp. [C°]	
Bolo simples/ bolo de mármore (Gugelhupf)	2 2	170-180 160-180	55-80 65-80
Bolo areado	2-3	170-180	20-30
Base de bolo	2	170-180	30-40
Pão-de-ló			60-70
Bolo com fruta cristalizada			
Cheesecake de forno (massa quebrada)			60-90
Bolo de frutos	2	160-180	40-60
Pão (pão integral / pão multicereais)	2	210-220	50-60
Bolo de fruta: - massa quebrada - massa levedada	3	170-180	35-60 30-50
Bolo streusel	3	160-170	30-40
Torta de pão-de-ló	2	180-200	10-15
Piza (massa fina)	3	220-240	10-15
Piza (massa grossa)	2	190-210	30-50
Bolachas	3	160-170	10-30
Massa folhada	3	180-190	18-25
Merengues	3	90-110	35-45

Conselhos práticos para assar carne

- No forno deve apenas ser assada carne com um peso superior a 1 kg; para pedaços com menos peso recomenda-se a cozedura nas zonas da placa.
- Para este processo recomenda-se a utilização de loiça de fogão refratária, que também deve ter pegos resistentes ao calor.
- Quando se fazem assados na grelha, recomenda-se que seja colocado um tabuleiro com um pouco de água na calha inferior (tabuleiro de gotejamento).
- O assado deve ser virado, pelo menos uma vez, depois de ter decorrido metade do tempo de cozedura; de vez em quando, regue o assado com o molho que se vai formando ou com água quente salgada; não use água fria.
- Os dados das tabelas devem apenas ser vistos como referência que podem ser alterados em função das próprias experiências e hábitos.

ASSAR	Altura da calha		Temperatura [C°]	Tempo de cozedura
Tipo de carne	Calor superior/ inferior		Calor superior/ inferior	em min
Carne de vaca				Por 1 cm
Rosbife / lombo, -interior mal passado		3	250	12-15
Forno pré-aquecido: -médio				
-bem passado		3	250	15-25
"well done"/bien cuit				
Rosbife		3	210-230	25-30
		2	200-220	120-140
Carne de porco				
Assada		2	200-210	90-140
Perna		2	200-210	60-90
Lombo de porco		3	210-230	25-30
Carne de vitela		2	200-210	90-120
Cordeiro		2	200-220	100-120
Veado		2	200-220	100-120
Ave de capoeira				
Frango		2	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2 kg)			190-200	150-180
Peixe		2	210-220	40-55

*** Os dados da tabela referem-se sempre a 1 kg.**

Para cada kg adicional deve contar-se com mais 15-25 min.

7 Serviço de apoio ao cliente

Se não conseguir eliminar a falha, contacte o serviço de apoio ao cliente. Nesse caso, não realize mais nenhuns trabalhos de moto próprio, em especial nos componentes elétricos do aparelho.

IMPORTANTE

Tenha em conta que a visita de um técnico do serviço de apoio ao cliente, na sequência de uma operação indevida ou uma das falhas descritas, tem custos, mesmo dentro do período da garantia.

Morada do serviço de apoio ao cliente competente:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / ALEMANHA

Telefone do serviço de apoio ao cliente para a Alemanha: +49 2944 9716 791

Telefone do serviço de apoio ao cliente para a Áustria: +43 820 200-170

Telefone do serviço de apoio ao cliente para Bélgica,

Países Baixos, Luxemburgo: +49 2944 9716-791

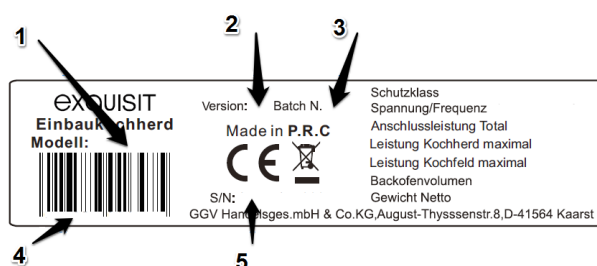
E-mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Os pedidos de reparação também podem ser registados online.)

Internet: www.egs-gmbh.de

São necessários os seguintes dados para processar o seu pedido:

- morada completa, n.º de tel.,
- descrição do erro
- dados da placa de características



Placa de características

A placa de características encontra-se no aro da porta do aparelho (forno) ou no lado posterior do aparelho (placa de fogão). Nos aparelhos de encastrar existe adicionalmente uma placa de características no kit de acessórios, juntamente com o manual de instruções.

1 Modelo	2 Versão	3 Lote
4 EAN	5 Número de série	

8 Condições de garantia

Condições de garantia

Como comprador de um aparelho Dalbach, está abrangido pela garantia implícita através do contrato de compra com o seu revendedor. Além disso, oferecemos-lhe uma garantia com as seguintes condições:

Validade

A garantia é válida por um período de 24 meses a partir da data de compra (é necessário apresentar uma prova de compra). Durante os primeiros 6 meses, os defeitos no aparelho são corrigidos gratuitamente. Para tal, o aparelho tem de estar facilmente acessível para reparações. Nos seguintes 18 meses, o comprador tem de comprovar que o defeito já estava presente aquando da entrega.

Em caso de utilização comercial (p. ex., em hotéis, cantinas) ou de utilização conjunta por vários lares, o período de garantia é de 12 meses a partir da data de compra (é necessário apresentar uma prova de compra). Durante os primeiros 6 meses, os defeitos no aparelho são corrigidos gratuitamente. Para tal, o aparelho tem de estar facilmente acessível para reparações. Nos seguintes 6 meses, o comprador tem de comprovar que o defeito já estava presente aquando da entrega.

Após utilizar a garantia, a garantia para o aparelho ou para as novas peças instaladas não se prolonga.

Volume da correção de defeitos

Dentro do prazo indicado, corrigimos todos os defeitos do aparelho que, de forma comprovada, tenham sido causados por erro de fabrico ou de material. As peças substituídas passam a ser da nossa propriedade.

Exceções:

Desgaste normal, danificação intencional ou negligente, danos causados pela inobservância do manual de instruções, instalação incorreta ou ligação a tensões inadequadas, danos resultantes de ações químicas ou eletrotérmicas ou outras condições ambientais anormais, danos em vidros, vernizes ou esmaltes e eventuais diferenças de coloração e lâmpadas defeituosas. Além disso, excluem-se também defeitos no aparelho resultantes de danos de transporte. Também não prestamos serviços, caso – sem a nossa expressa autorização escrita – tenham sido realizados trabalhos no aparelho Dalbach por pessoas não autorizadas ou utilizadas peças de outros fabricantes. Esta restrição não se aplica a trabalhos sem falhas, realizados por técnicos qualificados com as nossas peças originais, de adaptação do aparelho às normas de proteção de um outro país da UE.

Âmbito

A nossa garantia é válida para aparelhos comprados num país da EU e utilizados na Alemanha e na Áustria. Para os aparelhos comprados e utilizados num outro país da EU são válidos os serviços no âmbito das condições de garantia do respetivo país. Uma obrigação para o serviço de garantia aplica-se apenas se o aparelho estiver em conformidade com as normas técnicas do país em que a reivindicação de garantia é exercida.

Para reparações fora do período de garantia é válido o seguinte:

Se um aparelho for reparado, as faturas da reparação têm de ser pagas imediatamente e sem deduções.

Se um aparelho for inspecionado ou uma reparação já iniciada não for terminada, são cobrados montantes fixos para a deslocação e para os trabalhos. O apoio por parte do nosso centro de atendimento ao cliente é gratuito.

Em caso de assistência ou encomenda de peças de substituição, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente EGS GmbH Telefone do serviço de apoio ao cliente para a Alemanha: +49 2944 9716-791

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

9 Especificações técnicas

Marca		Dalbach
Modelo		HE-01 KFH60-01
Tensão / frequência	V/Hz	380-415 / 50
Potência de ligação total	W	8350
Potência de ligação do forno	W	2350
Potência da lâmpada do forno	W	25
Dimensões, fogão desembalado	mm LxPxA	595x595x558
Peso, desembalado	kg	28,5
N.º EAN forno		4016572411515
N.º EAN placa de fogão		4016572411522

*Reserva-se o direito a alterações técnicas.

Todos os dados específicos do aparelho da etiqueta energética foram determinados pelo fabricante do aparelho, de acordo com processos de medição normalizados a nível europeu, em condições laboratoriais. Estes estão estabelecidos na EN 50304. Naturalmente, o consumo de energia efetivo dos aparelhos no lar depende do local de montagem e do comportamento dos utilizadores, pelo que pode ser superior aos valores determinados pelo fabricante do aparelho em condições padrão.

Marcação CE

Na altura do seu lançamento no mercado, este aparelho cumpre os requisitos da Diretiva do Conselho para a aproximação das legislações dos Estados Membros sobre a compatibilidade eletromagnética, Diretiva 2014/30/UE, e os requisitos respeitante à utilização de equipamento elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão, Diretiva 2014/35/UE. Este aparelho ostenta a marca CE e possui uma declaração de conformidade, para consulta por parte das autoridades de fiscalização do mercado competentes.

10 Eliminar o aparelho



Este aparelho está classificado de acordo com a especificação da norma de eliminação europeia

2012 / 19 / UE

Esta assegura que o produto é eliminado de forma correta. Através de uma eliminação ambientalmente segura, está a assegurar que são evitados eventuais danos para a saúde, que resultem de uma eliminação incorreta.

O símbolo do caixote do lixo no produto ou na documentação que acompanha o mesmo, indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.

A eliminação deve observar as respetivas disposições locais em vigor. Para mais informações, contacte as suas autoridades locais ou a empresa de gestão de resíduos.

Antes de eliminar aparelhos usados inutilize os mesmos:

- Retire a ficha da tomada.
- Separe a ficha do cabo de alimentação elétrica.

Muitas vezes, as crianças não se apercebem dos perigos associados ao manuseamento de eletrodomésticos. Assegure a supervisão necessária e não permita que crianças brinquem com o aparelho.

Dalbach

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

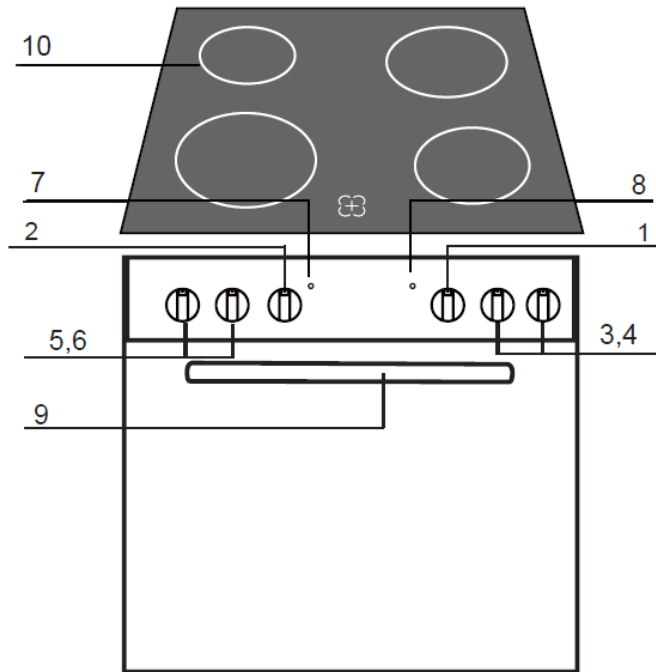
HE01_KFH60-01_D0-0_PT_2020-12.DOCX

Dalbach

Inbygggnadsugn
med glaskeramikhäll
HE-01_KFH60-01

Bruks- och
monteringsanvisning

Lär känna apparaterna



Position	Beskrivning
1	Temperaturregulator ugn
2	Funktionsväljare
3	Temp. kokplatta
4	Temp. kokplatta
5	Temp. kokplatta
6	Temp. kokplatta
7	Signalljus ugnstemperatur
8	Signalljus kokplattetemperatur
9	Ugnsluckehandtag
10	Kokplattans ytterkant

Tillbehör för inbyggnaden

-Ugn 4 skruvar ST4.2x26 mm

-Spishäll 4 skruvar ST4.2x32 mm

4 monteringsfästen och tätningsband

2 bryggor (ska ej användas till den rekommenderade anslutningen)

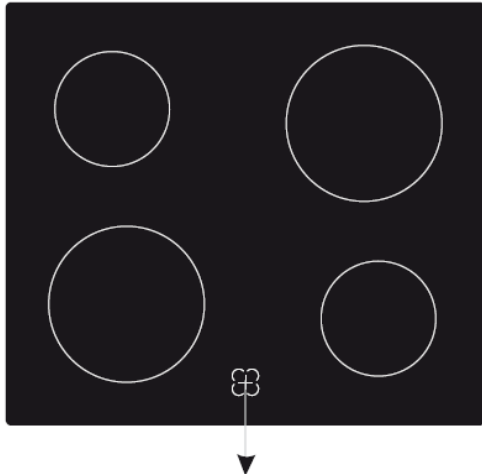
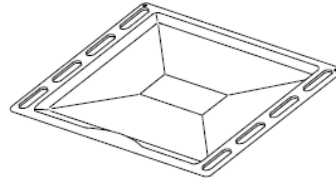


Bild 1 Restvärmeindikering

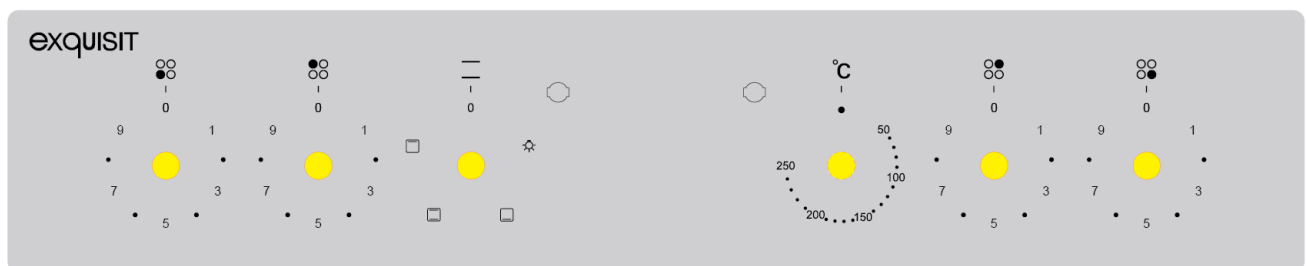


Bild 2 Kontrollpanel

Inledning

Innan du använder apparaten ska du noga läsa igenom den här bruksanvisningen. Den innehåller viktiga säkerhetsanvisningar för installation, användning och underhåll av apparaten. Ett korrekt handhavande bidrar avsevärt till en effektiv energianvändning och minskar energiförbrukningen under driften.

En felaktig användning av apparaten kan vara farlig. Särskilt för barn.

Spara bruksanvisningen för senare referens. Ge vidare bruksanvisningen till

efterföljande innehavare. Vid frågor rörande eventuella oklarheter i bruksanvisningen eller om du behöver en ny bruksanvisning, kan du kontakta kundservice¹ i Tyskland eller besöka vår webbplats².

Tillverkaren arbetar ständigt på att vidareutveckla alla typer och modeller. Tänk på att vi därför måste förbehålla oss rätten till ändringar vad gäller form, utrustning och teknik.

Avsedd användning

Apparaten är avsedd för privat användning/hushållsbruk. Den lämpar sig för kokning, stekning och bakning av livsmedel. All annan användning betraktas som ej avsedd användning. Tillverkaren kan inte ansvara för eventuella skador som uppkommer av att apparaten används kommersiellt, på annat sätt än vad den är avsedd för eller vad som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Till avsedd användning hör även att iaktta de drift- och underhållsvillkor som föreskrivs av tillverkaren. Av säkerhetsskäl är det inte tillåtet att utföra ombyggnader eller förändringar på apparaten.

¹ Kundservice Tfn. +49 2944 9716-791

² www.Dalbach.de

Innehållsförteckning

1	Zu Ihrer Sicherheit	6
1.1	Sicherheit und Verantwortung.....	7
1.2	Sicherheit und Warnungen	8
1.3	Geräte auspacken	9
2	Einbau-/Installationsanweisung.....	10
2.1	Der richtige Einbauort.....	11
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten.....	13
2.3	Glaskeramikkochfeld einbauen.....	14
2.4	Backofen einbauen	16
2.5	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	17
3	Erstinbetriebnahme	17
4	Betrieb.....	19
4.1	Funktionen Backofen	19
4.2	Backofen bedienen	20
4.2.1	Geeignetes Kochgeschirr	21
5	Reinigung und Wartung	23
5.1	Backofentür aushängen	25
5.2	Leuchtmittel auswechseln	26
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten.....	27
7	Kundendienst.....	30
8	Garantiebedingungen	31
9	Technische Daten	33
10	Altgeräte entsorgen	34

1 För din säkerhet

För en säker och korrekt användning ska du noga läsa igenom bruksanvisningen och annan medföljande dokumentation samt spara dessa för framtida användning.

Alla säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen är försedda med en varningssymbol. De upplyser om möjliga faror. Denna information ska ovillkorligen läsas och beaktas.

Förklaring av säkerhetsanvisningarna

Förklaring av säkerhetsanvisningarna



Anger en farlig situation som leder till döden eller allvarliga skador om den inte beaktas!



Anger en farlig situation som kan leda till döden eller allvarliga skador om den inte beaktas!



Anger en farlig situation som kan leda till lätta eller medelsvåra skador om den inte beaktas!



Anger en situation som kan leda till sakskador om den inte beaktas.



Risk för dödsfall på grund av elektrisk stöt

Risk för skållning



1.1 Säkerhet och ansvar



GEFAHR

Risk för dödsfall på grund av elektrisk stöt!



- ☐ Rör aldrig vid en elektrisk apparat med blöta händer eller fötter eller när du är barfota.
- ☐ En skadad strömförsörjningskabel måste omedelbart bytas ut av leverantören eller kundservice.
- ☐ Använd inte apparaten om dess kabelförbindning eller insticksanslutning är skadade.
- ☐ Om det inte går att stänga av spishällen på grund av ett fel:
- ☐ Koppla omedelbart ur hushållets säkring.
- ☐ Kontakta kundservice.



GEFAHR

Säkerhet för personer i behov av skydd: Barn och personer med funktionsnedsättning!

- ☐ Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap:
- ☐ Om de övervakas eller instrueras beträffande hur apparaten används på ett säkert sätt.
- ☐ Om de förstår de risker som är förknippade med användningen.
- ☐ Barn får inte leka med apparaten. **Håll barn borta från apparaten!**
- ☐ Barn får inte rengöra apparaten.
- ☐ Skaderisk föreligger under vissa rengöringsförlopp.

1.2 Säkerhet och varningar



WARNUNG

föreligger vid felaktig användning!



Brandfara

- ☐ Förvara aldrig föremål på kokområdet.
 - ☐ Förvara aldrig något lättantändligt över/under apparaten.
 - Delarna kan deformeras eller antändas vid oavsiktlig inkoppling av apparaten.
 - ☐ Lagg inte aluminiumfolie eller plast på spishällen.
 - ☐ Håll allt som kan smälta borta från spishällen, som t.ex. plast, folier, socker eller sockerrika rätter.
- Håll elektriska apparater borta från spishällen.
- Var särskilt försiktig vid stekning:
 - Olja och fett kan antändas.

Släck aldrig brinnande olja eller fett med vatten.



WARNUNG



Risk för brännskada genom heta ytor!

- ☐ Ugnsutrymmet; värmeelement, bakplåtar och ugnsgaller, blir väldigt heta. **Håll barn borta!**
- ☐ Använd grytlapp eller lämpliga ugnsvantar för att
 - lägga in eller ta ut ugnsgaller, bakplåt eller rätter.
- ☐ Sätt temperaturregulatorn/energiregulatorn på "0" innan du tar ut kokkärlen.

1.3 Packa upp apparaterna

ACHTUNG

Risk för skärskador

**genom
vassa kanter vid skadade delar!**

- Skadad kokplatta/ugnslucka ska omedelbart repareras/bytas ut av kundservice.



VORSICHT

Risk för personskada vid felaktigt utförd reparation!

- Defekta apparater ska endast repareras av auktoriserad eltekniker.

Anvisningar för transport

ACHTUNG

Förpackningen måste vara oskadad.

- Installera eller använd aldrig en skadad apparat.
- Kontakta kundservice³ eller leverantören vid defekter.

Kontrollera apparaten med avseende på transportskador.

Avlägsna transportskydd

Ugnen och glaskeramikhällen är skyddade för transporten.

- ☐ Avlägsna alla tejpdelar, frigolitinlägg och plastfolier.
- ☐ Avlägsna försiktigt limrester med tvättbensin.

Förpackningsmaterial

ska avfallshanteras på ett miljömässigt hållbart sätt.



³ Kundservice Tfn. +49 2944 9716-791

2 Inbyggnads-/Installationsanvisning

Viktig information till användaren

Ugnen och glaskeramikhällen är uteslutande ämnade för inbyggnad i handelsbrukliga

kök.

Anslutningen till elnätet får endast utföras av auktoriserad elektriker som är godkänd av energimyndigheten.



GEFAHR



Livsfara på grund av elektrisk stöt!

→ Ej auktoriserade personer får inte utföra nätanslutningen. De försätter sig själva och andra användare i **livsfara**!



VORSICHT

Undvik saksador!

Vi rekommenderar att inte installera ugnen intill en kyl eller frys, diskmaskin eller torkanläggning.

- En felaktig placering påverkar energiförbrukningen (kyl och frys) och det bildas kondensvatten.
- Vid diskmaskiner kan det leda till skador på apparaten.
- Väggen och alla värmebestrålade områden ovanför monteringsplattan måste vara värmebeständiga.

2.1 Korrekt monteringsplats



Bild 1 Position ugn

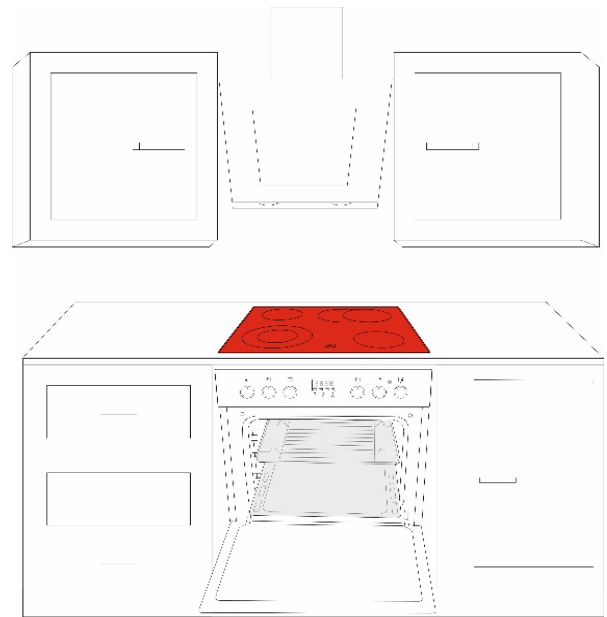


Bild 2 Position glaskeramikhäll

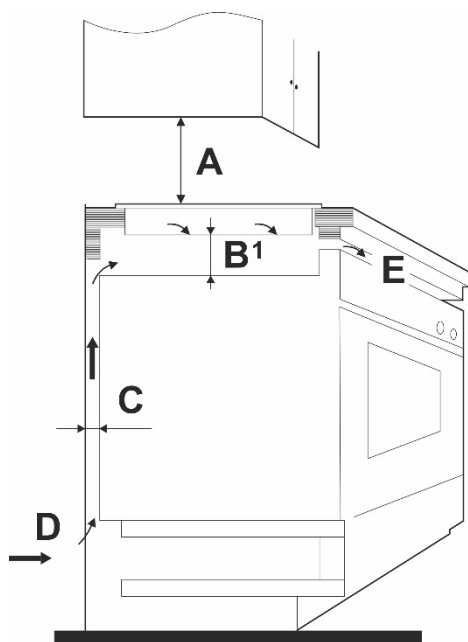


Bild 4 Med värmekälla

A 760 mm_B2
15 mm /50 mm
C 20 mm min
D Luftinlopp
E Luftutlopp min
5 mm

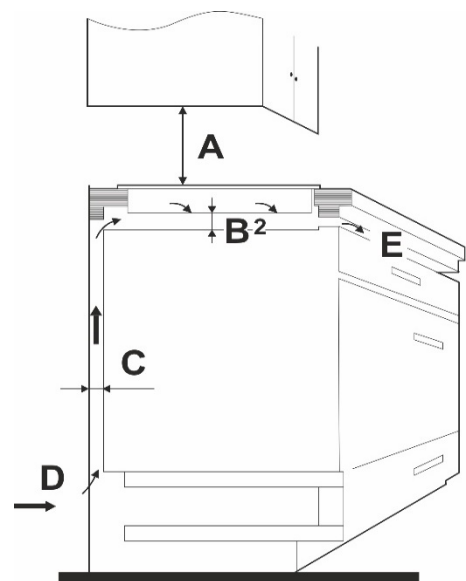


Bild 3 Utan värmekälla

min_

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min

C 20 mm min_

D Luftinlopp_

E Luftutlopp min 5 mm

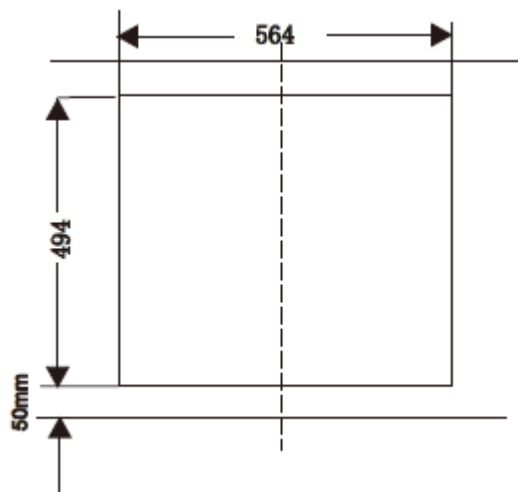


Bild 5 Utskärning bänkskiva

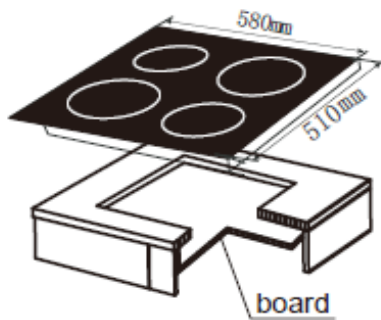
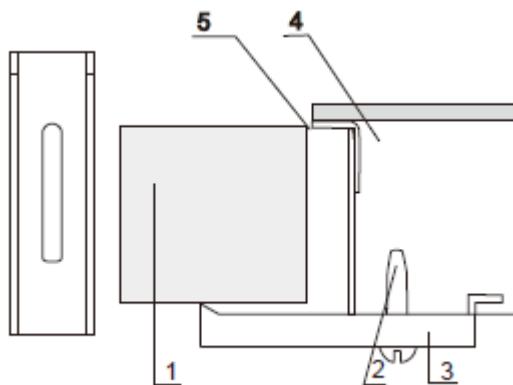


Bild 6 Glaskeramikhäll

Bild 7 Ugn sida



Alla mått är i mm

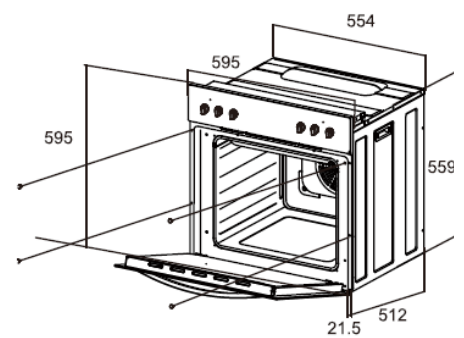
**Såga ut bänkskivan enligt
måttskiss 564 x 494 mm**

Glaskeramik-spishäll

Yttermått (ram)

Ugnsdimensioner

i mm



2.2 Förbereda apparaterna för inbyggnad

Packa upp apparaterna

- ☐ Packa upp ugnen och glaskeramikhällen försiktigt.
- ☐ Kontrollera ugnen och glaskeramikhällen med avseende på skador.

SE UPP

Undvik saskador!

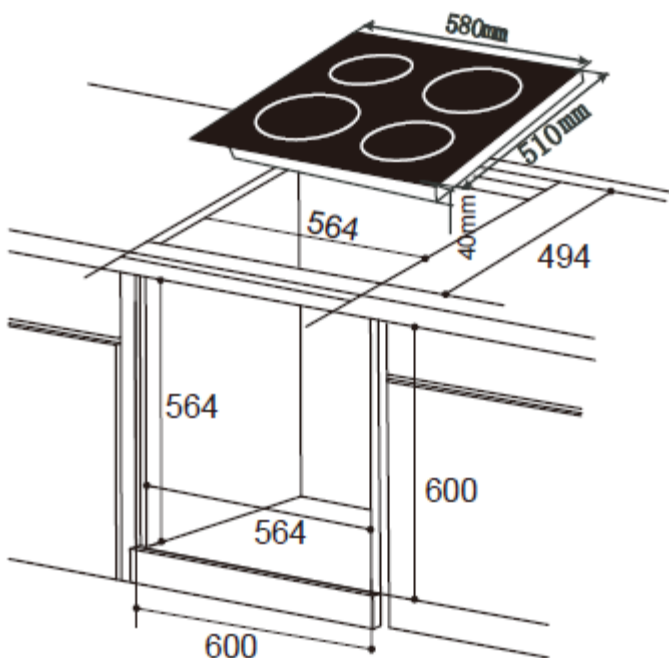
- Installera inte apparaten på lustjakter eller i husbilar.



VORSICHT

Risk för skärskador vid sprucken glaskeramikplatta!

- Sätt inte glaskeramikhällen på dess glaskeramik-kanter. **Krossat glas!**



Förbereda bänkskivan

- Inbyggnadsmöbelns bänkskiva måste vara minst 30 mm tjock.
- Glaskeramikhällen måste ligga vågrätt och vara tätad mot överflödande vätskor på väggsidan.
- Snittytorna ska ytbehandlas med särskild lackering, silikongummi eller gjutharts för att förhindra att de sväller på grund av fukt.
- Avståndet mellan utskärningens kanter på sidorna mot en vägg till vänster eller höger måste vara minst 50 mm.
- Utskärningen måste sitta mitt över underbyggnadsmöbeln.
Köksmöblerna, inklusive bärmaterial, ytbeläggning, bindemedel och tätningar, måste uppvisa en tillräcklig värmebeständighet enligt DIN 68930:2009-11⁴ minst 100 °C.

2.3 Bygga in glaskeramikhällen

Beakta följande hänvisningar vid inbyggnaden av glaskeramikhällen.

- Kontrollera måtten på utskärningen i bänkskivan ännu en gång.
- Håll utskärningens kanter rena och fria från fett.
- Positionera glaskeramikhällen över utskärningen i bänkskivan med restvärmeindikeringen framåt.

Glaskeramikhällens kant måste löpa parallellt med bänkskivans framkant.

- Sänk långsamt ner glaskeramikhällen i utskärningen till dess att den ligger an.
- Tryck till glaskeramikhällens kant runtom.
- Fäst spishällen underifrån på bänkskivan med:
 - 4 st. monteringsfästen
 - 4 st. skruvar.
 - 4 st. skruvar.

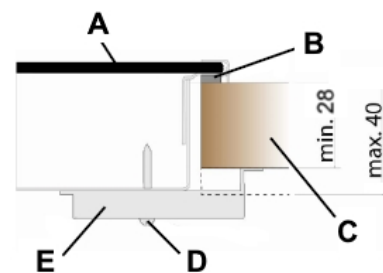


Bild 7 Tvärsnitt inbyggd glaskeramikhäll

A Glaskeramikhäll

B Tätning

C Bänkskiva

D Skruv

E Monteringsfäste

SE UPP

Lägg försiktigt glaskeramikhällen på bänkskivan.

Det måste fungera vid första försöket!

- I annat fall går det inte att lyfta upp glaskeramikhällen utan problem och tätningsbandet fäster inte lika bra vid ett andra försök.

⁴ Kontakta kökstillverkaren för ytterligare information.

Elektrisk anslutning

Hänvisningar till eltekniker

- Apparaten är utformad för anslutning till trefasström och växelström 380 - 415 V 3N~50 Hz.
- Värmeelementens nominella spänning är 230 V.

VIKTIGT

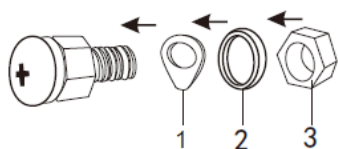
För en annan anslutningsvariant än 3-fas, ska ovillkorligen kundservice ⁵kontakts.

Som nätanslutningsledning ska en vederbörligt utlagd ledningstyp väljas under beaktande av ugnens anslutningssätt och nominella effekt.

Fäst anslutningsledningen i dragavlastningen.

SE UPP

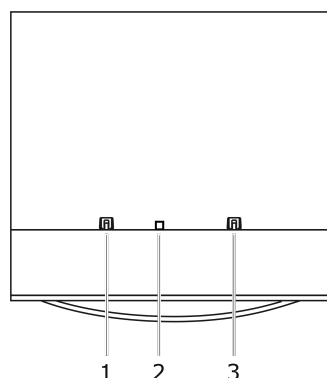
Anslut jordledaren till den med  märkta anslutningslistens klämma.



Jordledare

Öppna/stänga **nätanslutningsdosa**

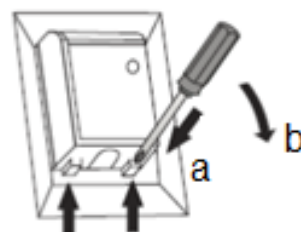
- Regla upp genom att sätta emot en skruvmejsel (a) och föra den något nedåt (b).
- För att stänga fäller du igen locket och trycker lätt så att det hakar i.



1 röd, 2 E jord, 3 vit

Bild 8 Ugnens överkant

Symbol neutralledare 



Nätanslutningsdosa

Bild 9

⁵ Kundservice +49 2944 9169791

Rekommendation anslutning 3-fas (N3)

- 380-415V nät trefasanslutning med nolla.
- -Brygga förbinder klämmorna 4-5.
- -Fasföljd enligt 1-2-3.
- -Neutralledare på 4 och 5.

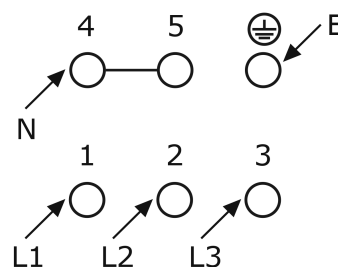


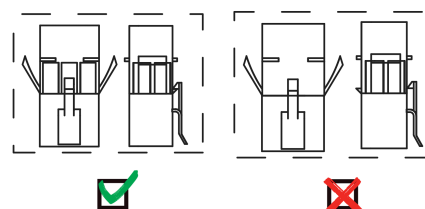
Bild 10 3-fas N3



Risk för dödsfall på grund av elektrisk stöt!

Koppla ur eller skruva ur säkringen till spisens strömtillförsel.

Anslut



Rätt

Fel

Bild 12 Stickanslutning spishäll till ugn

ugnen till elnätet.

- Skjut in ugnen ett stycke i det förberedda skåpet och anslut till spishällen.
- Anslut spishällens röda och vita stickproppar till motsvarande 1 röd och 3 vit på ugnens överkant. Se bild 8 Ugnens överkant
- Skjut in ugnen helt i skåpet. Säkra i denna position med fyra skruvar på ställena som visas på skissen i bild 11.

Slutkontroll

Ställ spisens alla brytare på "0".

- Koppla in säkringen till spisens strömtillförsel.
- Ställ klockan på tidgivaren (modellberoende).
- Sätt på kokzonerna och ugnen och kontrollera deras funktion.

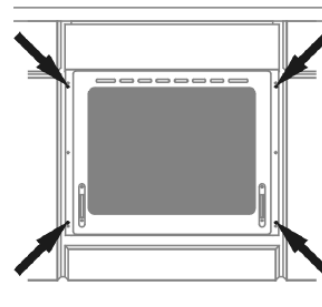


Bild 11 Ugn

2.5 Demontera ugn och glaskeramikhäll



Risk för dödsfall på grund av elektrisk stöt

Koppla ur eller skruva ur säkringen till spisens strömtillförsel.

För att demontera ugnen:

- Lossa alla 4 fästsruvar Bild 11.
- Lyft upp ugnen något och
- dra ut de båda stickpropparna från spishällen till ugnen.

SE UPP

Sakskador!

- Låt endast tillverkarens kundservice eller en auktoriserad eltekniker ta ut eller reparera glaskeramikhällen.

Glaskeramikhällen, som har limmats fast på bänkskivan, är svår att ta ut.

3 Första idrifttagning

Rengör **ugnen** noggrant innan den används första gången.

1. För att underlätta rengöringen kan du tända dess innerbelysning. Temperaturen är kvar på 0 °C.
2. Ta ut tillbehören och tvätta med ljummet vatten och torka.
3. Värm ugnen på maximal temperatur i 45 minuter. Det bränner in eventuella rester från tillverkningen samt skyddsfilmen i ugnen.

4. Låt ugnen svalna; torka av ugnsutrymmet med en fuktig trasa för att avlägsna alla rester.

SE UPP

Skaderisk!

- Använd inga starka rengöringsmedel eller skurmedel; det skadar ytan.

4 Drift

4.1 Ugnens funktioner

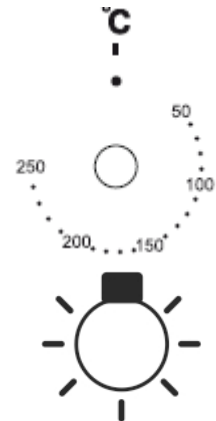
Ugnens temperaturregulator

Ugnsenergiregulatorn kan ställas in på temperaturer på mellan 50 °C och 250 °C.

Oberoende ugnsbelysning

Genom att vrida funktionsväljaren till denna position tänds belysningen i ugnsutrymmet.

Använd denna funktion t.ex. när du rengör ugnsutrymmet.



Under- och övervärme

När du ställer funktionsväljaren på denna position värms ugnen upp på vanligt sätt.



Undervärme

I denna position sker uppvärmningen endast med undervärme. Värmen kommer från det nedre värmeelementet.

Detta uppvärmningssätt lämpar sig för ge bakverken mer värme underifrån. T.ex. för att baka fuktiga rätter med frukt eller vid efterbakning.



Övervärme

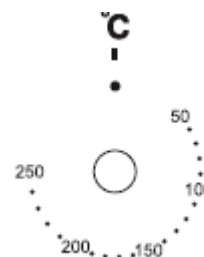
I denna position sker uppvärmningen endast med övervärme. Värmen kommer från det övre värmeelementet.

Detta uppvärmningssätt lämpar sig för bakning ovanifrån av en låda (gratinering) eller för att baka fruktkaka.



4.2 Använda ugnen

Välj önskad ugnstemperatur mellan 50-250 °C med temperaturregulatorn.



SE UPP

Skaderisk!

Vrid inte ugnens energiregulator över dess ändposition med våld.

Driftsindikeringen lyser till dess att vald temperatur har uppnåtts i ugnen.

Ugnens inkoppling signaleras av kontrollampan med gult ljus.

Under tillagningen kopplas driftsindikeringen tidvis in och ur. (Ugnens termostاتفunktion.)

Använd restvärmen. Stäng av ugnen cirka 5 minuter tidigare och låt rätterna eftergräddas i 5 minuter.

För att stänga av: Vrid tillbaka ugnens funktionsväljare och temperaturregulator på "0".

☒ Driftsindikering
(uppvärmningsförlopp
i ugnen)

Använda glaskeramikhällen

Spishällen är försedd med kokzoner med olika diameter och effekt. Den zon som värms upp är tydligt markerad på spishällen. Ställ kokkärlen precis ovanför respektive kokzon för bästa värmeeffekt.



WARNUNG

Risk för brännskada genom glaskeramikhällens heta ytor!

Det blir väldigt hett på och runt plattorna.

- Berör aldrig heta ytor!
- Stäng av apparaten efter avslutad tillagning.
- Låt inte värmeelementen vara på utan kokkärl eller med tomma kokkärl.
- **Håll personer med väldigt stort behov av skydd, barn under 8 år samt husdjur borta.**

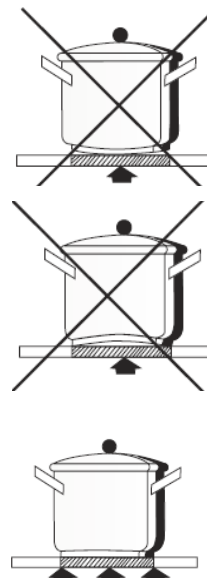
4.2.1 Lämpliga kokkärl

Kokytan och kärlets botten måste alltid vara rena och torra.

Kastruller och stekpannor med en felfri, platt botten.

Värmebeständiga kokkärl "beakta tillverkarens uppgifter".

Använd inga kokkärl i plast eller vars innersida är belagd med aluminium.



SE UPP

Glaskeramikhällen skadas av grova kokkärlsbottnar.

Använd endast fullgoda kokkärl.

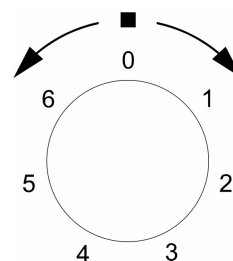
Rengör

spishällen efter varje användning

1. Torka av spishällen med en fuktig trasa och en del diskmedel.
2. Eftertorka med en ren och torr trasa.
3. Avlägsna eventuella matrester och fettstänk direkt.
4. Ytterligare information om rengöring finns i kapitlet "Rengöring och underhåll".

Energiregulatorns effektsteg (E-steg)

E-steg	Energiregulator
1	Uppvärmning
2	Stekning av grönsaker
3	Kokning av soppa
4	Långsam stekning
5	Stekning av fisk/kött
6	Snabb kokning/stekning



Sätta på spishällen

Värmezonerna regleras via energiregulatorn på manöverpanelen. Där kan du ändra regleringen från uppvärmning (ungefär 7 % av värmeförmågan) till maxtemperatur.

Bredvid energiregulatorn resp. omkopplaren finns även ett spishällsschema som visar de olika kokzonerna. En ljusindikering anger när temperaturen på spishällen överstiger 50 °C (restvärmeindikering) och slocknar först efter att temperaturen har sjunkit under denna gräns.

Stänga av glaskeramikhällen

Vrid energiregulatorn till "0".

5 Rengöring och underhåll

Koppla ur apparaten och låt den svalna helt före alla rengörings- och underhållsarbeten.



WARNUNG

Otättheter

**på glaskeramikhäll och ugn
Risk för elektrisk chock!**

→ Använd aldrig en ångrengörare för att rengöra apparaten. Fukt kan tränga in i elektriska komponenter.



VORSICHT

Risk för

**skållning genom hett vatten under
rengöringen.**

→ Se till att anpassa vattentemperaturen så att du inte skållar dig under rengöringen!



VORSICHT

Risk för

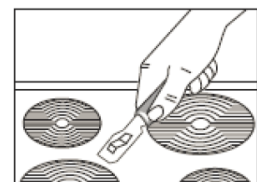
**skärskador vid användning av skrapa
med knivblad.**

→ Knivbladen är väldigt vassa



VORSICHT

Skydda händer och fingrar från att klämmas i lucka och snäppgångjärn vid rengörings-/underhållsarbeten på apparaten



Glaskeramikhäll

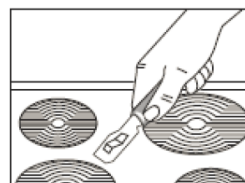
Rengör glaskeramikhällen med en fuktig trasa och eftertorka med en torr trasa.

Rengör glaskeramikhällen med hett vatten och diskmedel eller med handelsbrukligt rengöringsmedel för keramikhällar.

Torka upp spill av mat och fett direkt.

I följande fall ska energitillförseln omedelbart ställas på "0" och

- ☐ vid **sockerrester** ska ytan behandlas med hett vatten.
- ☐ vid fragment av aluminiumfolie och vid av misstag smälta delar av plast ska ytan behandlas försiktigt med hett vatten och knivbladsförsedd skrapa.
- ☐ Hårdnackad smuts avlägsnas med särskilda rengöringsmedel.
- ☐ Tillverkarens instruktioner ska ovillkorligen beaktas vid användning av särskilda handelsbrukliga glaskeramik-rengöringsmedel.



Ugn

- ☐ Rengör ugnen efter varje användning.
- ☐ Låt ugnen svalna före rengöringen.
- ☐ Tänd ugnsbelysningen vid rengöringen för att få bättre sikt i arbetsområdet.
- ☐ Rengör ugnens innerutrymme endast med varmt vatten och lite diskmedel.

- Steam Clean-ångrengöring:
 - Häll 0,25 l vatten (1 glas) i ett kärl placerat på den nedersta falsen.
 - Stäng ugnsluckan,
 - Vrid ugnens temperaturregulator till 50 °C och ugnens funktionsregulator till "undervärme".
 - Förvärm ugnen i cirka 30 minuter.
 - Öppna ugnsluckan och torka ur innerutrymmet med en trasa eller svamp och rengör med varmt vatten och diskmedel.
- Torka av ugnens innerutrymme efter rengöringen.
- Hårdnackad smuts kan avlägsnas med särskilda ugnsgöringsmedel. Se till att beakta tillverkarens uppgifter vid användning av särskilda ugnsgöringsmedel!

5.1 Lyfta av ugnsluckan

Ugnsluckan kan tas av för rengöringen och för en bättre åtkomst till ugnens innerutrymme.

- Öppna ugnsluckan och tryck gångjärnens fällbyglar uppåt på båda sidorna.
- Tryck försiktigt till dörren, lyft upp den och dra den framåt.
- Insättning av ugnsluckan sker i omvänd ordningsföljd. *Tryck fällbyglarna uppåt
- Säkerställ vid insättningen att gångjärnets ursparning passar till gångjärnsfästets hake.
- Sedan måste de båda fällbyglarna fällas nedåt igen. I annat fall kan gångjärnen skadas när ugnsluckan stängs.

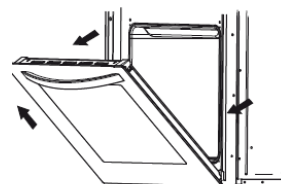


Bild 13 Ugnslucka 1

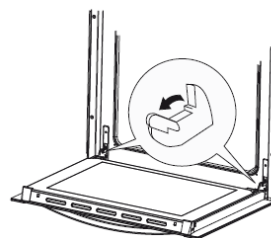


Bild 14 Ugnslucka 2

Rengöra inre glasplatta

Ugnsluckans inre glasplatta kan tas ut för rengöring.

- ☐ Skruva av de båda plastdelarna på ugnsluckans övre sidokanter och lägg åt sidan.
- ☐ Ta ut glasplattan och rengör.
- ☐ Insättning av glasplattan sker i omvänd ordningsföljd. Säkra glasplattan igen med de båda plastdelarna.

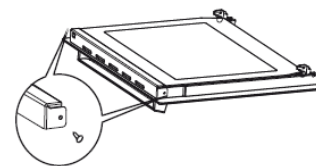


Bild15 Glasplatta

5.2 Byt lamporna

Uppgifter ugnsbelysning (lämpliga för temperaturer upp till 300 °C):

Spänning: 230 V

Effekt: **25 W**

Värmebeständighet: T300

Lamphållare: G9 (instickslampa)

Gör så här för att byta ugnsbelysningen:

1. Koppla ur säkringen.
2. Låt ugnen svalna.
3. Öppna ugnsluckan och ta ut skyddsglaslet.
4. Vrid ut trasig lampa åt vänster.
5. Sätt in ny lampa.
6. Sätt tillbaka skyddsglaslet.
7. Koppla in säkringen.
8. Vrid ugnens funktionsväljare till steget "Belysning" och kontrollera om belysningen fungerar.
9. Kontakta kundservice vid fel.

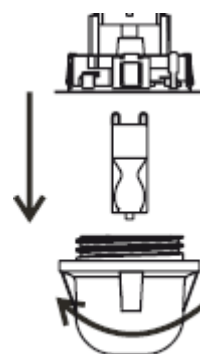


Bild 16 Innerbelysning

6 Praktiska tips för kokning och bakning/stekning

Här följer ett par viktiga hänvisningar för en energibesparande och effektiv användning av din nya spishäll och dess kokkärl.

- ☐ Kokkärlens bottendiameter ska vara samma eller endast något större än kokplattans diameter.
- ☐ Vid inköp av kokkärl bör du tänka på att det ofta är diametern på kokkärlens övre kant som anges. Kokkärls övre diameter är oftast större än kokkärls bottendiameter.
- ☐ Tryckkokare är särskilt tids- och energibesparande tack vare det slutna tillagningsutrymmet. Kort tillagningstid bevarar vitaminer.
- ☐ Se till att ha tillräckligt med vätska i tryckkokaren, eftersom såväl spishällen som tryckkokaren kan skadas vid överhettning på grund av att all vätska har kokat bort.
- ☐ Kokkärlen bör om möjligt alltid övertäckas med lock i passande storlek.
- ☐ Se till att anpassa kokkärlen till mängden mat. Ett stort kokkärl som inte fylls tillräckligt kräver mycket energi.
- ☐ Bakformar och -plåtar med svart yta leder värmen bättre och förkortar tillagningstiden.
- ☐ Bakformar och -plåtar med ljusa eller glänsande ytor rekommenderas inte vid tillagning med över-/undervärme då bakverkens undersida eventuellt inte blir genomgräddad.
- ☐ Förvärm ugnen inför bakningen. För bakning passar den 3:e falsen underifrån.
- ☐ Utnyttja restvärmen. Stäng av apparaten något tidigare och låt kakan eftergräddas i ytterligare 5 minuter.
- ☐ Kontrollera gräddningen med en tunn träpinne innan du tar ut kakan ur ugnen eller stänger av apparaten. Om kakan är färdiggräddad är pinnen torr och ren efter att ha stuckits in i kakan.
- ☐ Uppgifterna i tabellerna ska endast ses som hållpunkter, som kan anpassas efter egen erfarenhet och egna vanor.

Ugnsfunktion: Över- och undervärme

KAKOR Bakverk	Över-/undervärme		Gräddningstid [Min]
	Falshöjd	Temp. [C°]	
Sockerkaka/tigerkaka	2	170-180	55-80
(Gugelhupf)	2	160-180	65-80
Sandkaka	2-3	170-180	20-30
Tårtbotten	2	170-180	30-40
Sockerkakstårta			60-70
Julkaka			
Ost-/kvargkaka (mördeg)			60-90
Fruktkaka (Teacake)			
Bröd (fullkorns- /flerkornsbröd)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Fruktkaka:			
--Mördeg	3	170-180	35-60
--Jäsdeg			30-50
Smulkaka	3	160-170	30-40
Rulltårta	2	180-200	10-15
Pizza (tunn deg)	3	220-240	10-15
Pizza (tjock deg)	2	190-210	30-50
Småkakor	3	160-170	10-30
Smördeg	3	180-190	18-25
Maränger	3	90-110	35-45

Praktiska tips vid tillagning av kött

- ☐ Endast kött på över 1 kg bör tillagas i ugnen. Mindre portioner bör helst stekas på spishällen.
- ☐ Vid tillagningen rekommenderas att använda eldfasta formar som även har värmebeständiga handtag.
- ☐ Vid tillagning på galler rekommenderas att ställa in en plåt med en del vatten i den nedre falsen (fettpanna).
- ☐ Minst en gång, efter halva tillagningstiden, ska steken vändas; ös steken då och då under tillagningen med stekskyn eller med hett, saltat vatten. Använd inte kallt vatten till detta.
- ☐ Uppgifterna i tabellerna ska endast ses som hållpunkter, som kan anpassas efter egen erfarenhet och egna vanor.

STEKNING	Falshöjd		Temperatur [C°]	Tillagningstid
Kötttyp	Över-/undervärme		Över-/undervärme	i min
Nötkött				Per 1 cm
Rostbiff/filé, -lätt blodig inuti "engelsk"/saignant		3	250	12-15
Förvärmd ugn: -halvt genomstekt "medium"		3	250	15-25
-genomstekt "well done"/bien cuit		3	210-230	25-30
Nötstek		2	200-220	120-140
Fläskkött				
Stekning		2	200-210	90-140
Skinka		2	200-210	60-90
Fläskfilé		3	210-230	25-30
Kalvkött		2	200-210	90-120
Lammkött		2	200-220	100-120
Vilt		2	200-220	100-120
Fågel				
Kyckling		2	210-220	40-55
Gås (ca 2 kg)			190-200	150-180
Fisk		2	210-220	40-55

*** Uppgifterna i tabellen avser alltid 1 kg.**

För varje ytterligare kilo måste man lägga till ungefär 15-25 minuter.

7 Kundservice

Kontakta kundservice om du har ett fel som du inte kan avhjälpa. Utför i detta fall inga ytterligare arbeten själv, och framför allt inte på apparatens elektriska delar.

VIKTIGT

Tänk på att ett besök av kundservicetekniker inte är kostnadsfritt ens under garantitiden om det rör sig om en felaktig användning eller ett av de beskrivna felen.

Adress behörig kundservice:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / TYSKLAND

Kundtelefon för Tyskland:

+49 2944 9716 791

Kundtelefon för Österrike:

+43 820 200-170

Kundtelefon för Belgien, Nederländerna, Luxemburg

+49 2944 9716-791

E-post:

kontakt@egs-gmbh.de

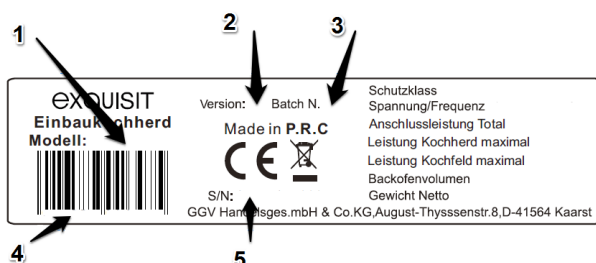
(Reparationsuppdrag kan även inlämnas online.)

Internet:

www.egs-gmbh.de

Följande uppgifter behöver lämnas att behandla ditt ärende:

- ☐ Fullständig adress, telefonnummer,
- ☐ Beskrivning av felet
- ☐ Typskyltens uppgifter



Typskylt

Typskylten sitter på apparaten i dörramen (ugn) eller på apparatens baksida (spishäll). Vid inbyggda apparater finns även en extra typskylt bifogad med bruksanvisningen.

1 Modell	2 Version	3 Batch
4 EAN	5 Serienummer	

8 Garanti villkor

Garantivillkor

Som köpare av en Dalbach-apparat har du rätt till garantierna i köpekontraktet med din handlare. Vidare lämnar vi även en garanti enligt följande villkor:

Ersättningsperiod

Garantin gäller i 24 månader från inköpsdatum (köpehandlingar behöver uppvisas). Under de första 6 månaderna åtgärdas defekter på apparaten utan kostnad förutsatt att apparaten är tillgänglig för reparation utan alltför stor insats. Under de följande 18 månaderna måste köparen kunna styrka att defekten redan fanns vid leveransen.

Vid kommersiell användning (t.ex. i hotell, personalmatsalar), eller vid gemensam användning av flera hushåll, gäller garantin i 12 månader från inköpsdatum (köpehandlingar behöver uppvisas). Under de första 6 månaderna åtgärdas defekter på apparaten utan kostnad förutsatt att apparaten är tillgänglig för reparation utan alltför stor insats. Under de följande 6 månaderna måste köparen kunna styrka att defekten redan fanns vid leveransen.

Om garantin tas i anspråk förlängs garantin varken för apparaten eller för de nyinsatta delarna.

Felåtgärdandets omfattning

Inom de nämnda tidsperioderna åtgärdar vi alla fel på apparaten som kan härledas till bristfälligt utförande eller materialfel. Utbytta delar blir vår egendom.

Följande utesluts:

Normalt slitage, uppsåtlig eller vårdslös åverkan, skador som uppkommer på grund av underlåtenhet att iaktta bruksanvisningen, felaktig installation eller anslutning till fel nätspänning, skador som uppkommer på grund av kemisk eller elektrotermisk inverkan eller genom andra onormala miljöförhållanden, skador på glas, lack eller emalj och eventuella färgskillnader samt defekta glödlampor. Likaså utesluts defekter på apparaten som kan härledas till transportskador. Vi ger heller ingen ersättning om – utan vårt särskilda, skriftliga godkännande – arbeten har utförts på Dalbach-apparaten av ej auktoriserade personer eller om delar från andra företag har använts. Detta förbehåll gäller inte för felfria arbeten som utförts av en kvalificerad fackman med våra originaldelar för anpassning av apparaten till gällande tekniska skyddsföreskrifter i ett annat EU-land.

Tillämpningsområde

Vår garanti gäller för apparater som inhandlats i ett EU-land och som används i Förbundsrepubliken Tyskland eller Österrike.

För apparater som inhandlats i ett EU-land och som används i ett annat EU-land beviljas ersättning inom ramen för respektive lands gängse garantivillkor. Skyldighet att lämna garanti består endast då apparaten motsvarar de tekniska föreskrifterna i det land där garantianspråket görs gällande.

För reparationsuppdrag utanför garantitiden gäller:

Om en apparat repareras ska reparationsfakturorna betalas direkt och utan avdrag.

Om en apparat kontrolleras eller om en påbörjad reparation inte genomförs, debiteras ett fast pris för resekostnader och arbetsinsats. Rådgivningen genom vår kundrådgivningscentral är kostnadsfri.

Vid service eller beställning av reservdelar, vänligen kontakta kundservice,
EGS GmbH kundtelefon för Tyskland: +49 2944 9716-791

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

9 Tekniska data

Märke		Dalbach
Modell		EHE146-2.1
Spänning/frekvens	V/Hz	380-415 / 50
Anslutningseffekt totalt	W	8350
Anslutningseffekt ugn	W	2350
Effekt ugnsbelysning	W	25
Dimensioner, oförpackad ugn	mm BxDxH	595x595x558
Vikt, oförpackad	kg	28,5
EAN-nr. ugn	0490083	401657202274
EAN-nr. spishäll	0450130	4016572402995

*Med förbehåll för tekniska ändringar.

Alla apparatspecifika uppgifter på energietiketten är fastställda av apparattillverkaren enligt europeiska standardiserade mätningförfaranden under laborieförhållanden. De specificeras i EN 50304. Apparaternas faktiska energiförbrukning i hushållet beror på installationsplatsen och på användningen och kan därför vara högre än de värden som apparatens tillverkare anger för standardförhållanden.

CE-märkning

Den här apparaten uppfyller vid tidpunkten för sin marknadsintroduktion kraven i rådets direktiv 2014/30/EU om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om elektromagnetisk kompatibilitet och direktiv 2014/35/EU om användningen av elektrisk utrustning inom vissa spänningsgränser.

Den här apparaten är CE-märkt och har en försäkran om överensstämmelse för granskning av ansvariga marknadskontrollmyndigheter.

10 Bortskaffande av gamla apparater



Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet för bortskaffande

2012/19/EU

■ Det säkerställer att produkten bortskaffas på korrekt sätt. Genom ett miljövänligt bortskaffande hjälper du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som annars skulle kunna uppkomma genom en felaktig avfallshantering.

Symbolen med en överkorsad soptunna på produkten eller i medföljande dokumentation markerar att apparaten inte får hanteras som vanligt hushållsavfall. Den ska istället lämnas in på en uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Bortskaffandet måste ske i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Kontakta ditt lokala kommunkontor eller sophanteringsföretag för ytterligare information.

Före bortskaffandet ska uttjänta gamla apparater göras obrukbara:

- Dra ut kontakten ur uttaget.
- Ta loss stickproppen från nätkabeln.

Barn kan ofta ha svårt att inse vilka risker som föreligger vid hanteringen av hushållsapparater. Håll barn under uppsikt och låt dem inte leka med apparaten.

Dalbach

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

he01_kfh60-01_d0-0_se_2019-04.docx

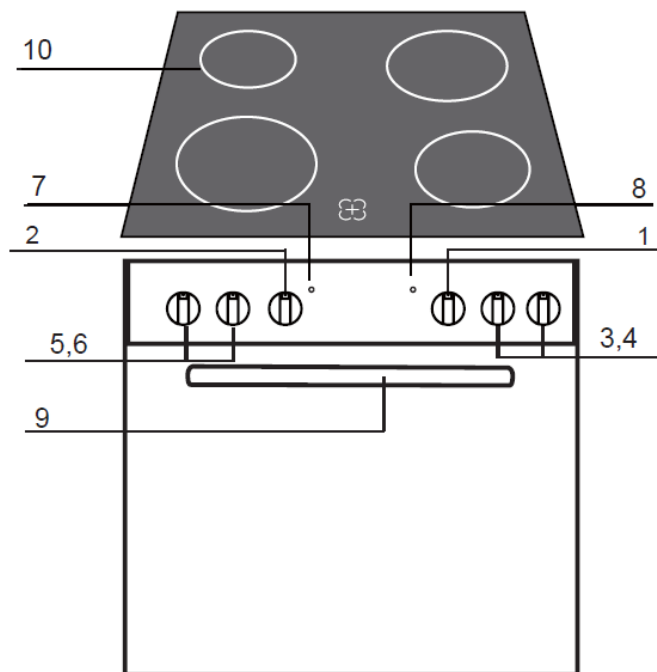
www.Dalbach.de

Dalbach

Indbygningsovn sæt
med glaskeramisk kogeplade
HE-01
KFH60-01

Brugs- og
Monteringsanvisning

Lær apparaterne at kende

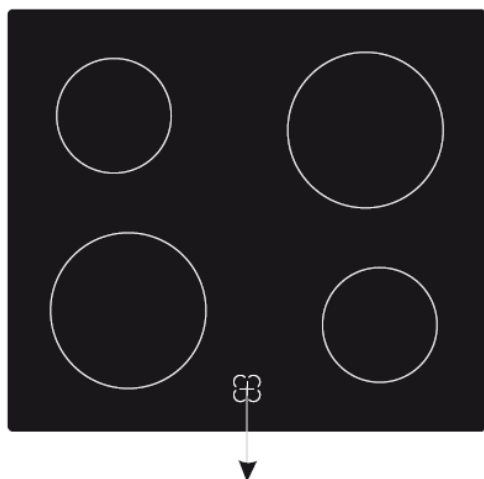
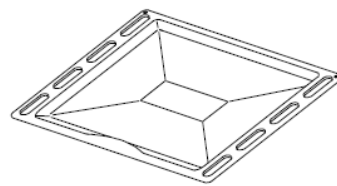


Position	Beskrivelse
1	Temperaturregulator til ovn
2	Funktionsvælger
3	Temp. kogeplade
4	Temp. kogeplade
5	Temp. kogeplade
6	Temp. kogeplade
7	Signal lys ovntemperatur
8	Signal lys kogepladetemperatur
9	Ovnhåndtag
10	Kogepladeramme

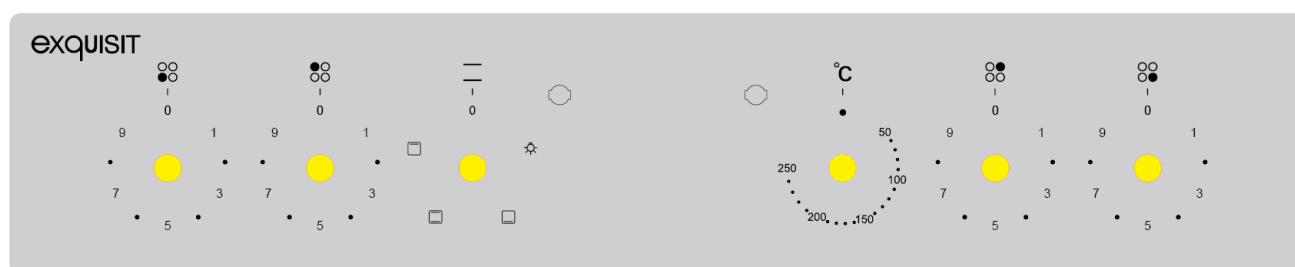
Tilbehør til installation

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

2 broer (anvendes ikke til den anbefalede tilslutning)



Figur 1 Restvarmeindikator



Figur 2 Kontrolpanel

Indledning

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

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

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

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

Korrekt anvendelse

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

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

¹ Kundeservice Tlf. +49 2944 9716-791

² www.Dalbach.de

Indholdsfortegnelse

1	Zu Ihrer Sicherheit.....	6
1.1	Sicherheit und Verantwortung.....	7
1.2	Sicherheit und Warnungen.....	8
1.3	Geräte auspacken.....	9
2	Einbau-/Installationsanweisung	10
2.1	Der richtige Einbauort	11
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten	13
2.3	Glaskeramikkochfeld einbauen	14
2.4	Backofen einbauen	16
2.5	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	17
3	Erstinbetriebnahme	17
4	Betrieb	19
4.1	Funktionen Backofen.....	19
4.2	Backofen bedienen	20
4.2.1	Geeignetes Kochgeschirr.....	21
5	Reinigung und Wartung	23
5.1	Backofentür aushängen.....	25
5.2	Leuchtmittel auswechseln.....	26
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten.....	27
7	Kundendienst	30
8	Garantiebedingungen	31
9	Technische Daten.....	33
10	Altgeräte entsorgen	34

1 Din sikkerhed

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

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

Forklaring af sikkerhedsanvisningerne

Forklaring af sikkerhedsanvisningerne

FARE

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

ADVARSEL

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

FORSIGTIG

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

PAS PÅ

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



Død ved elektrisk stød

Skoldningsfare



1.1 Sikkerhed og ansvar

FARE

Død ved elektrisk stød!



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

FARE

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

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

1.2 Sikkerhed og advarsler

ADVARSEL

Brandfare ved uhensigtsmæssig anvendelse!

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

Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand.

ADVARSEL



Brandfare på grund af varme overflader!

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

1.3 Pak apparatet ud

PAS PÅ

Fare for snitskader på grund af skarpe kanter!

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



FORSIGTIG

Fare for skader ved uautoriserede reparationer!

- Defekte apparater må kun repareres af en autoriseret elektriker.

Transportanvisninger

PAS PÅ

Emballagen skal forblive ubeskadiget.

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

Tjek apparatet for transportskader.

Fjern transportbeskyttelse

Ovn og glaskeramisk kogeplade er beskyttet mod transport.

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

Emballagemateriale

Bortskaffes på miljørigtig vis



³ Kundeservice tlf. +49 2944 9716-791

2 Installationsanvisning

Vigtige informationer til brugeren

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

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

FARE



Livsfare ved elektrisk stød!

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

FORSIGTIG

Undgå skader på materiel!

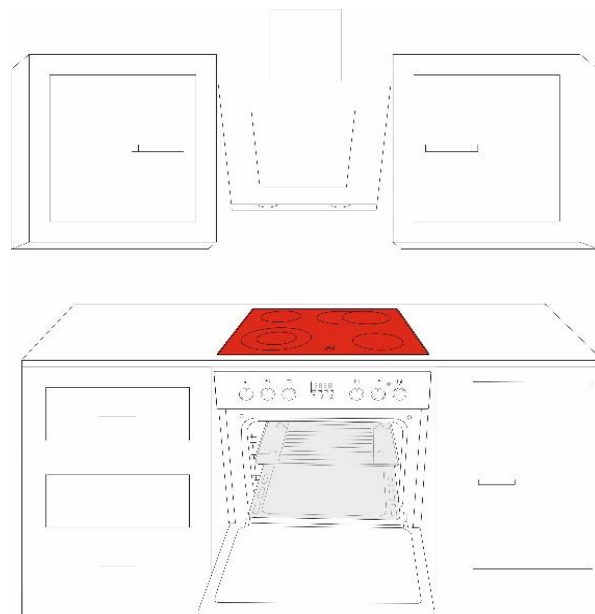
Vi anbefaler, at ovnen ikke installeres ved siden af et køle/fryseapparat, opvaskemaskine eller tørretumbler.

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

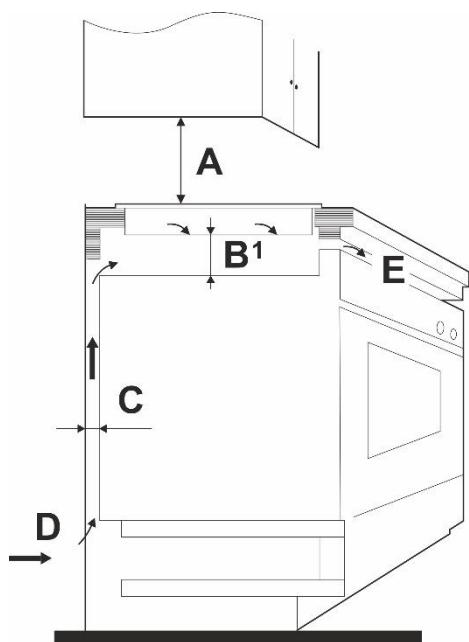
2.1 Korrekt installationssted



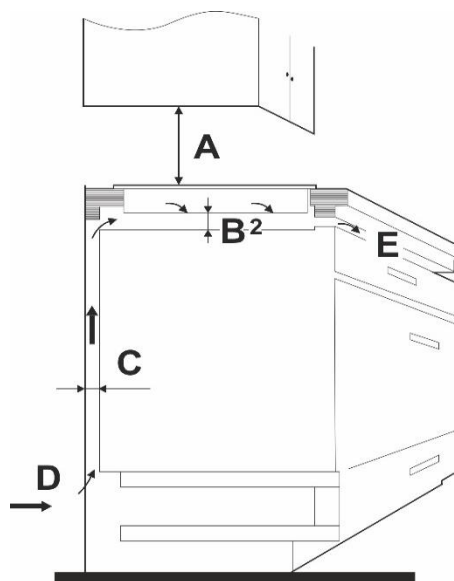
Figur 1 Position af ovn



Figur 2 Position af glaskeramisk kogeplade



Figur 4 Med varmekilde



Figur 3 Uden varmekilde

A760mm_B1 50 mm /50 mm min

C 20mm min_

D Lufttilførsel_

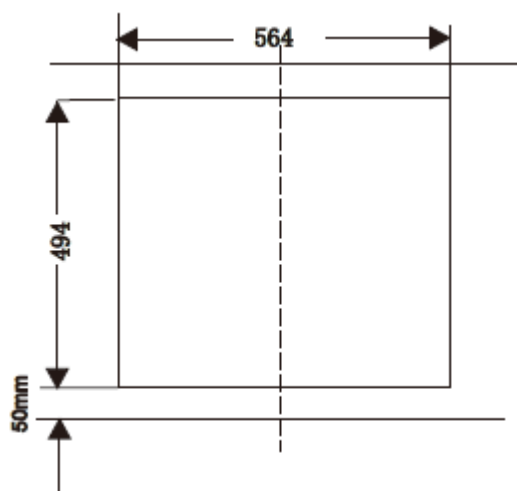
E Luftindtag min. 5mm

A760mm_B2 15 mm /50 mm min_

C 20mm min

D Lufttilførsel

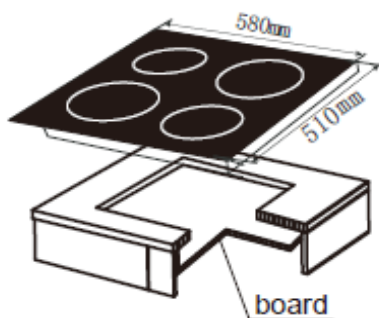
E Luftindtag min. 5mm



Figur 5 Udsækning af arbejdsplade

Alle mål er i mm

Arbejdspladen saves ud efter skabelon 564 x 494 mm



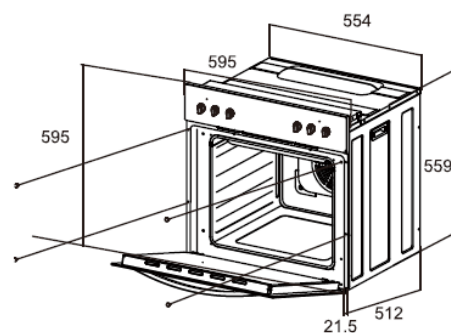
Figur 6 Glaskeramisk kogeplade

Glaskeramisk kogeplade

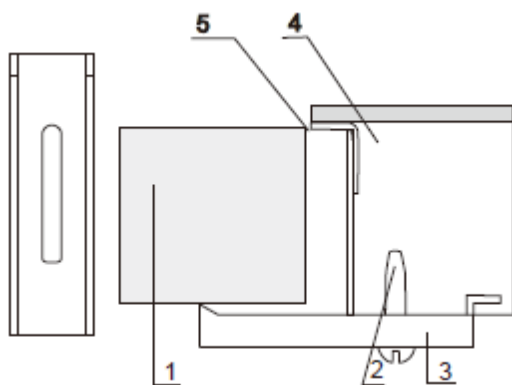
Ydermål (ramme)

Ovnens mål

i mm



Figur 7 Ovn tværsnit



2.2 Forbered apparatet til installation

Pak apparatet ud

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

PAS PÅ

Undgå skader på materiel!

- Apparatet må ikke installeres på yachter eller i campingvogne.

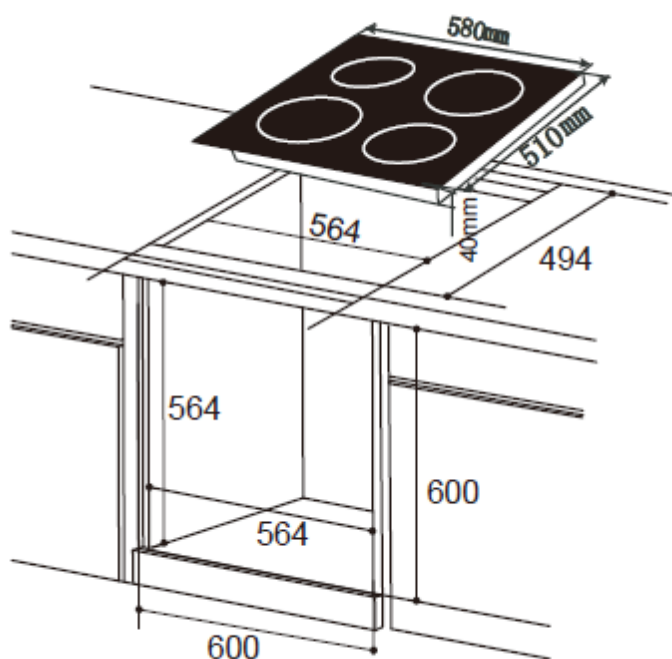


FORSIGTIG

Snitskader ved ridset glaskeramisk kogeplade!

- Den glaskeramiske kogeplade må ikke placeres på de glaskeramiske hjørner.

Glasbrud!



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 udskæringskanterne på siderne til en højre eller venstre væg skal være mindst 50 mm.
- Udskæringen skal placeres midt for over indbygningsmøblerne.
Køkkenmøbler inklusive underlag, overfladebelægning, lim og pakninger skal være tilstrækkelig modstandsdygtige over for varme jf. DIN 68930:2009-11⁴ min. 100 °C.

2.3 Installation af glaskeramisk kogeplade

Vær opmærksom på følgende ved installation af glaskeramisk kogeplade.

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

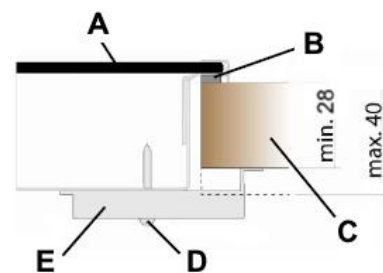
Kanten på den glaskeramiske kogeplade skal forløbe parallelt med arbejdspladens forkant.

- 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.
 - 4 stk. skruer.

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

⁴Mere information kan indhentes hos køkkenproducenten

Elektrisk tilslutning

Anvisninger til elektriker

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

VIGTIGT

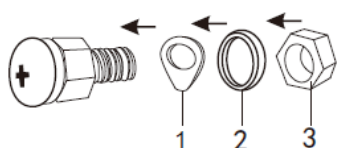
Det er vigtigt, at du kontakter kundeservice, hvis du benytter en anden tilslutningsvariant end 3 faser⁵.

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

Tilslutningsledningen fastgøres i skrueklemmen.

PAS PÅ

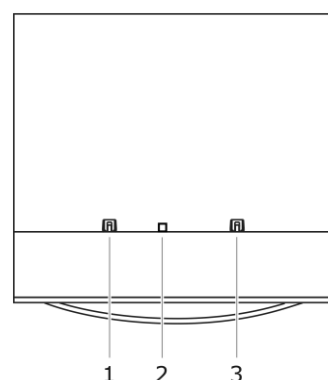
Tilslut jordleder til klemmen med  markeret klemrække.



Jordleder

Åbn/luk Nettilslutningsdåse

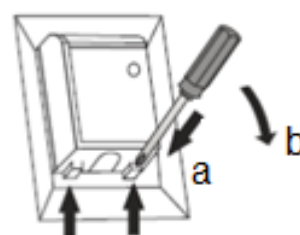
- For at åbne sættes skruetrækkeren til (a) og bevæges lidt nedad (b).
- For at lukke lukkes låget og klikkes til med et let tryk.



1 rød; 2 E jord; 3 hvide

Figur 8 Ovn overkant

Symbol Neutralledning 



Nettilslutningsdåse

Figur 9

⁵ Kundeservice +49 2944 9169791

Anbefalet tilslutning 3 faser (N3)

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

2.4 Installation af ovn

ADVARSEL



Død ved elektrisk stød!

Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.

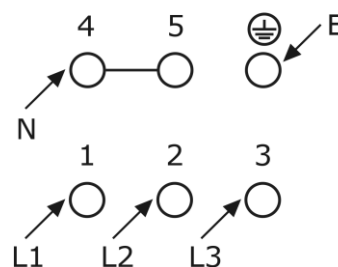
Tilslut ovnen til lysnettet.

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

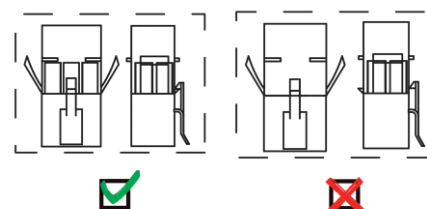
Slutkontrol

Indstil alle ovnens funktioner på "0"

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



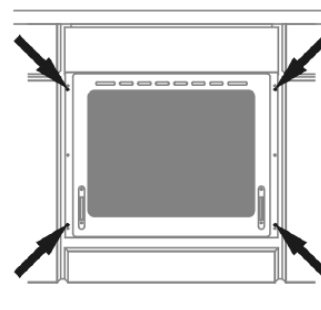
Figur 10 3 Faser N3



Korrekt

forkert

Figur 12 Stiktilslutning kogeplade til ovn



Figur 11 Position af ovn

2.5 Afmontering af ovn og glaskeramisk kogeplade

ADVARSEL



Død ved elektrisk stød

Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.

Til afmontering af ovn:

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

PAS PÅ

SKADER PÅ MATERIEL!

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

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

3 Første ibrugtagning

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

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

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

PAS PÅ

Fare for skader!

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

4 Drift

4.1 Ovnens funktioner

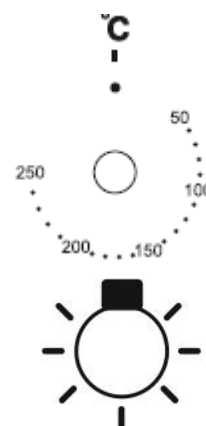
Ovnens temperaturregulator

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

Uafhængigt ovenlys

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

Vælg fx denne funktion ved rengøring af ovenrummet.



Under- og overvarme

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



Undervarme

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

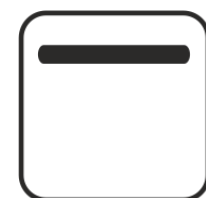
Denne opvarmningsmetode er velegnet til at give bagværket en stærkere afbagning nedefra. Fx til bagning af fugtigt bagværk med frugt eller ved efterbagning.



Overvarme

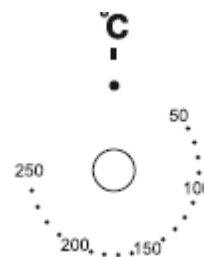
I denne position varmes ovnen kun op med undervarme. Varmen kommer fra det øverste varmelegeme.

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



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 termostاتفunktion).

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

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

 Driftsdisplay
(opvarmningsproces i ovn)

Brug af glaskeramisk kogeplade

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

ADVARSEL

Forbrændinger ved varme overflader på den glaskeramiske kogeplade!

Kogezoner og området rundtom bliver meget varme.

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

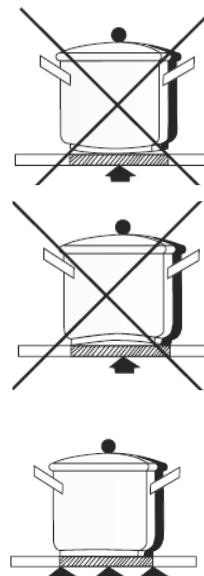
4.2.1 Egnede kogegej

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

Gryder og pander med fejlfri, glat bund

Varmetolerant kogegej (bemærk producentens anvisninger)

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



PAS PÅ

Skader på glaskeramisk kogeplade ved ridset kogegej.

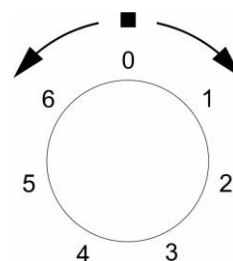
Anvend kun fejlfrit kogegej.

Rengør kogepladen efter hver anvendelse

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

Energiregulatorens effektniveauer (E-niveauer)

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



Aktivering kogepladen

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

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

Sluk glaskeramisk kogeplade

Drej energiregulatoren tilbage til "0".

5 Vedligeholdelse og pleje

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

ADVARSEL

Utætheder på glaskeramisk kogeplade og ovn
Stødfare!

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

FORSIGTIG

Skoldningsfare pga. varmt vand ved rengøring.

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

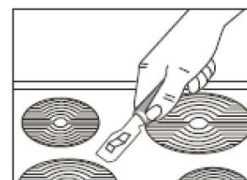
FORSIGTIG

Snitskader ved benyttelse af barberbladsskrabere.

- Barberblade er meget skarpe

FORSIGTIG

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



Glaskeramisk kogeplade

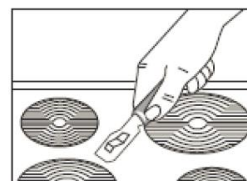
Den glaskeramiske kogeplade rengøres med en fugtig klud og tørres af med en tør klud.

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

Spildt mad, madrester og fedt tørres straks bort.

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

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



Ovn

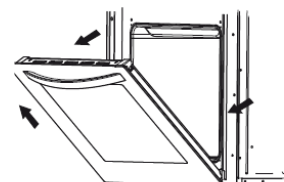
- Rengør ovnen hver gang, den har være i brug.
- Lad først ovnen køle af.
- Ved rengøring tændes ovnlyset for at forbedre sigtbarheden i arbejdsområdet.
- Ovnrummet må kun renses med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

- 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!

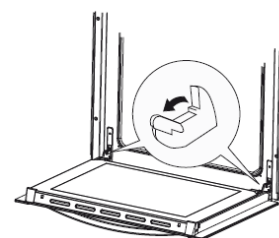
5.1 Afmontering af ovnlåge

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 13 Ovnlåge 1

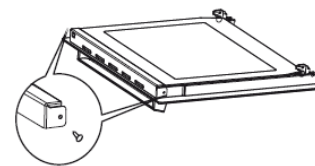


Figur 14 Ovnlåge 2

Rengøring af den indre glasplade

Ovnlågens inderste glasplade kan tages ud ved rengøring.

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



Figur 15 Glasplade

5.2 Udskiftning af pære

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

Spænding: 230V

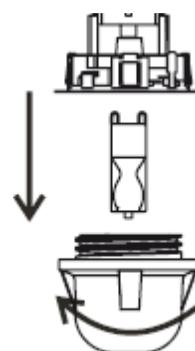
Ydelse: **25W**

Varmetolerance: T300

Fatning: G9 (stiklys)

Til udskiftning af ovnlys følges disse trin:

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



Figur 16 Inderbelysning

6 Praktiske henvisninger til kogning og bagning/stegning

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

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

Ovnfunktion: Over- og undervarme

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

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

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

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

7 Kundeservice

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

VIGTIGT

Bemærk at besøg fra en servicetekniker i tilfælde af forkert 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

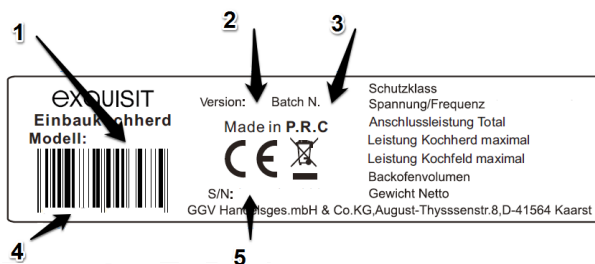
(Reparationsordrer kan også afgives online.)

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

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 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 2944 9716-791

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

9 Tekniske detaljer

Mærke		Dalbach
Model		EHE146-2.1
Spænding / frekvens	V/Hz	380-415 / 50
Tilslutningseffekt i alt	W	8350
Tilslutningseffekt ovn	W	2350
Effekt af ovenlys	W	25
Mål u. emballage ovn	mm BxLxH	595x595x558
Vægt u. emballage	kg	28,5
EAN-nr. ovn	0490083	4016572411515
EAN-nr. kogeplade	0450130	4016572411522

*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

he-01_kfh60-01_d0-0_dk_2020-12.docx

www.Dalbach.de