

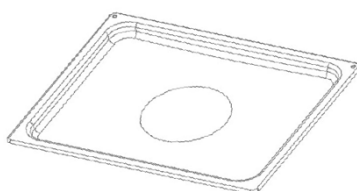
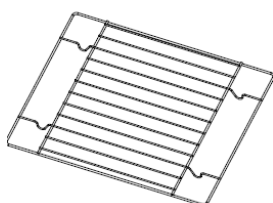
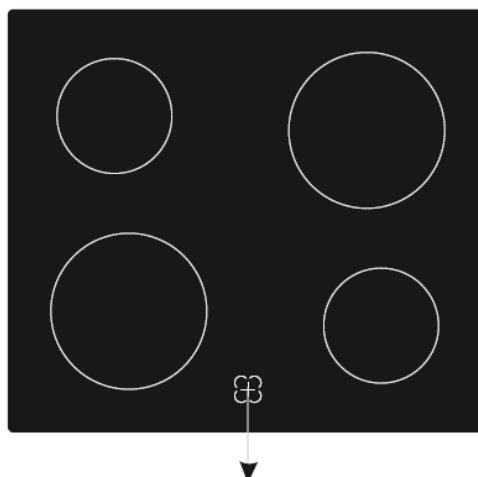
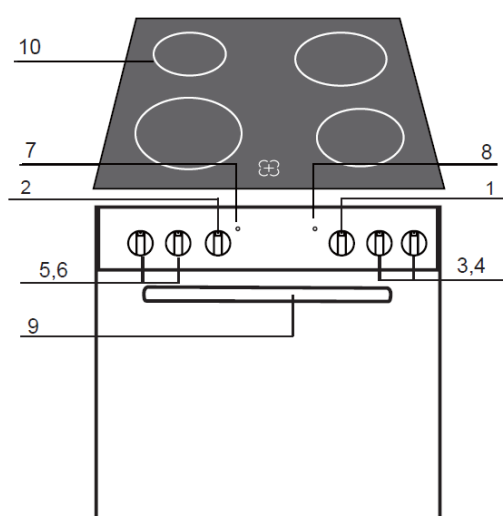
Dalbach

**Einbaubackofen Set mit
Glaskeramikkochfeld**

**Built-in oven set with glass ceramic hob
HE02-BL
KFH60-02**

DE Gebrauchs- und Montageanweisung
EN User- and Installationmanual

Gerätebeschreibung



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

Lieferumfang

Menge	Beschreibung
1	Grillrost
1	Backblech
Zubehör für den Einbau	
4 Stk.	Schrauben ST4.2x26 mm (Backofen)
4 Stk.	Schrauben ST4.2x32 mm (Kochfeld)
4 Stk.	Halteklammern und Dichtungsband
2 Stk.	Brücken

Einleitung

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

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst¹ Deutschland. Tel. 0 29 44-9716 760.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

¹ Kundendienst Tel. +49 (0)2944 9716760

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	6
1.1	Sicherheit und Verantwortung	7
1.2	Sicherheit und Warnungen	8
1.3	Gerät auspacken.....	8
2	Einbau	9
2.1	Der richtige Einbauort.....	10
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten.....	12
2.3	Glaskeramikkochfeld einbauen.....	13
2.4	Elektrischer Anschluss	14
2.5	Backofen einbauen.....	15
2.6	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	16
3	Erstinbetriebnahme.....	16
4	Betrieb.....	17
4.1	Funktionen Backofen	17
4.2	Backofen bedienen.....	18
4.3	Glaskeramikkochfeld bedienen.....	19
5	Reinigung und Wartung	21
5.1	Backofentür aushängen	22
5.2	Leuchtmittel auswechseln	23
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten.....	24
7	Kundendienst.....	26
8	Garantiebedingungen	27
9	Technische Daten	28
10	Entsorgung.....	29
11	For your safety.....	32
11.1	Safety and responsibility	33
11.2	Safety and warnings	34
11.3	Unpacking the device.....	34
12	Installation	35
12.1	The right installation location	36
12.2	Prepare devices for installation.....	38
12.3	Installing a glass ceramic hob	39
12.4	Electrical connection	40
12.5	Installing the oven.....	41
12.6	Removing the oven and glass ceramic hob.....	42
13	Initial commissioning	42
14	Operation	43
14.1	Oven functions.....	43
14.2	Operating the oven.....	44

14.3	Operating the glass ceramic hob.....	45
15	Cleaning and maintenance	47
15.1	Unhinge the oven door.....	48
15.2	Replacing light sources.....	49
16	Practical tips for cooking and baking/roasting	50
17	After Sales Service	52
18	Warranty terms.....	53
19	Technical data.....	54
20	Disposal	55

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



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 und Kundendienst anrufen.

1.1 Sicherheit und Verantwortung

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.



- Reparaturen an dieser LED-Beleuchtung nur durch den Kundendienst durchführen lassen

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

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN!

- Backofeninnenraum; Heizelement, Backblech und Grillrost werden sehr heiß. **Kinder unbedingt 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 Gerät auspacken

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR

- Schnittverletzungsgefahr durch
- beschädigte durch scharfe Kanten!
- Beschädigte Kochplatte/ Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH UNSACHGEMÄßE REPARATUR!

Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind für den Transport geschützt.

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN

- 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

2 Einbau



GEFAHR



LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

Wichtige Informationen für den Benutzer



- Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau handelsüblicher Küchen vorgesehen.
- Den Anschluss an das Stromnetz, nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen lassen., die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.



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.
- Die Wände und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

² Kundendienst Tel.+49 2944 9716-760

2.1 Der richtige Einbauort



Abbildung 1 Position Backofen

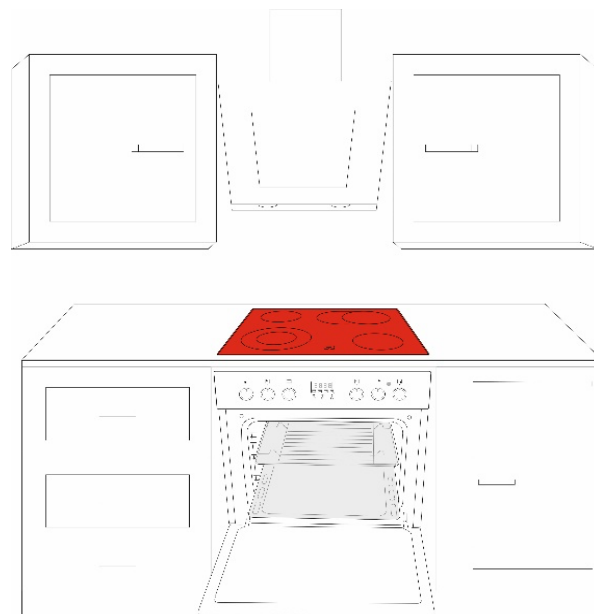


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld

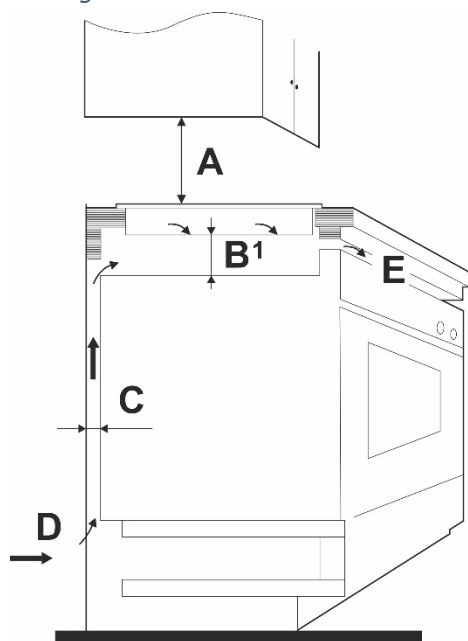


Abbildung **Fehler! Kein Text mit angegebener Formatvorlage im Dokument.**-1 mit Wärmequelle

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

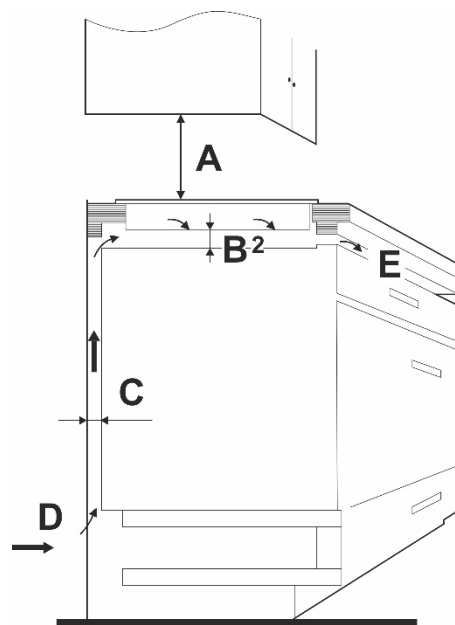


Abbildung **Fehler! Kein Text mit angegebener Formatvorlage im Dokument.**-2 ohne Wärmequelle mit Unterschrank oder Schubladen

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

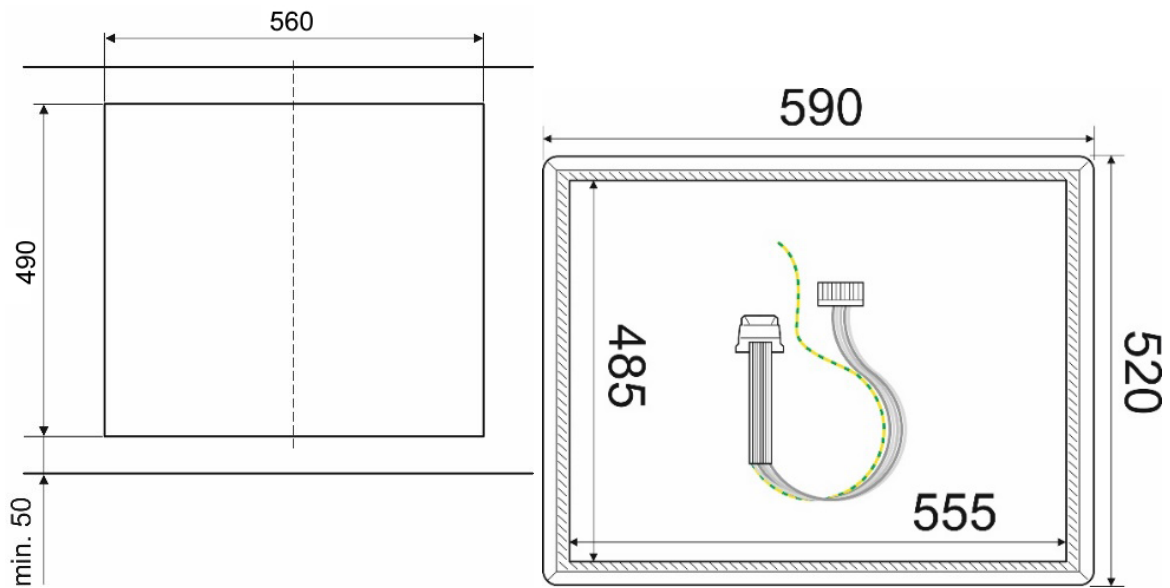


Abbildung 3 Ausschnitt Arbeitsplatte Abbildung 4 Rückseite Glaskeramikkochfeld

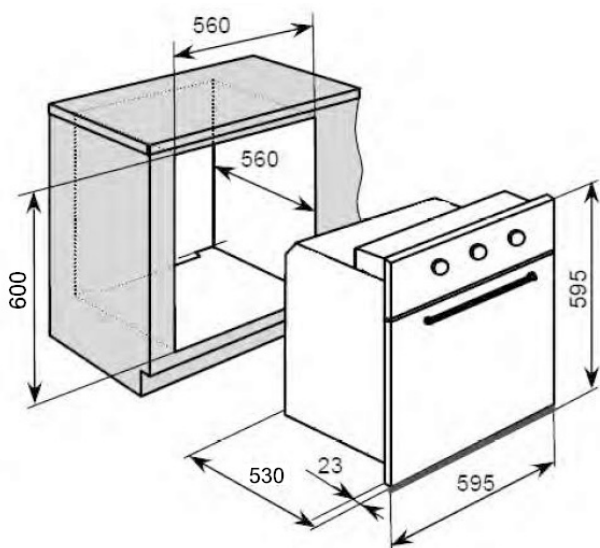


Abbildung 5 Backofen

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 darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



VORSICHT

Schnittverletzung durch gerissene Glaskeramikkochplatte!

Das Glaskeramikkochfeld nicht auf den Glaskeramikecken abstellen. Glasbruch

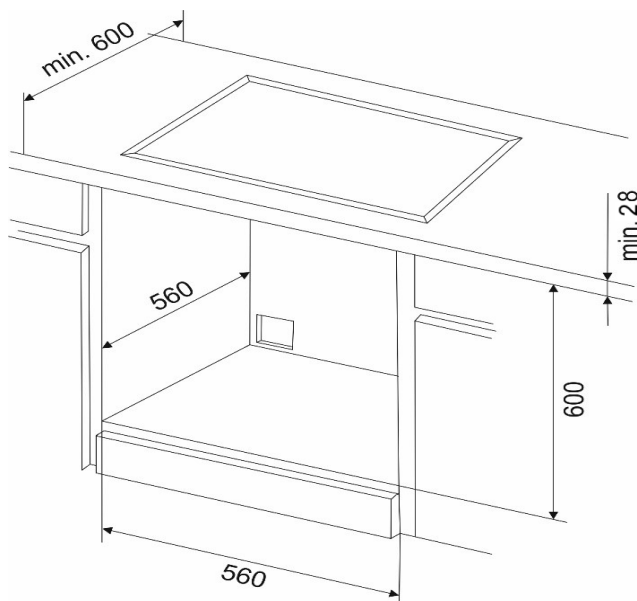


Abbildung 6 Einbaunische

Arbeitsplatte vorbereiten

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

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

³ Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

2.3 Glaskeramikkochfeld einbauen

Beim einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

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

Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

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

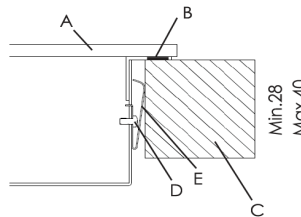


Abbildung 7 Querschnitt eingebautes Glaskeramikkochfeld



WARNUNG



Tod durch elektrischen Schlag!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN

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.

2.4 Elektrischer Anschluss

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

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

Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

Beschreibung Rückseite Backofen

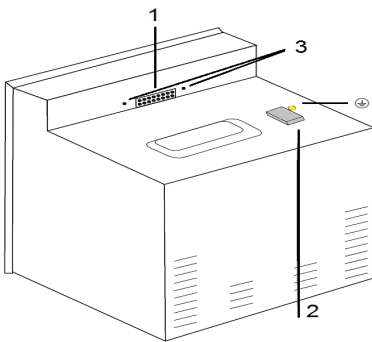


Abbildung 8 Backofenrückseite

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

Erdungsleiter

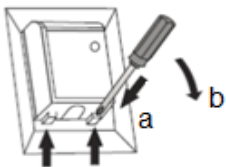
ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneter Anschlussleiste anschließen

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

Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

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



Symbol Neutralleiter

Abbildung 9 Netzanschlussdose

Empfehlung Anschluss 3 Phasen (N3)

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

2.5 Backofen einbauen

Backofen an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Kompaktstecker in die Anschlussöffnung siehe Abb. 9 Backofenrückseite stecken.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze Abb.12 dargestellten Stellen in dieser Position sichern.

Endkontrolle

Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

- Die Sicherung für den Herdstromkreislauf wieder einschalten
- Die Uhr am Timer einstellen
- Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktionen prüfen

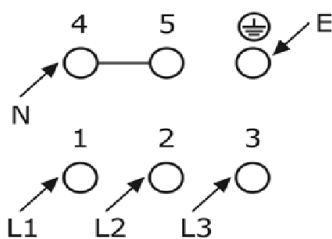


Abbildung 10 3 Phasen N3

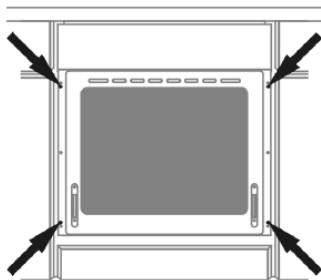


Abbildung 11 Backofen

2.6 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen

WARNUNG

TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

Um den Backofen auszubauen:

- alle 4 Befestigungsschrauben lösen Abb.12
- den Backofen leicht anheben und vorsichtig herausziehen.

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

ACHTUNG

Sachschaden!

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

3 Erstinbetriebnahme

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

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0°C.
2. Die 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.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

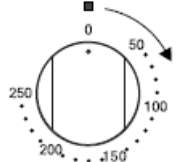
ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

FUNKTION	SYMBOL
Backofen Temperaturregler Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C.	
Unabhängige Backofen-Beleuchtung Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.	
Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich.	
Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.	
Ventilator mit Ober-/Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.	
Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper. Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.	
Grillen Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarotheizkörper lassen sie kleine bis mittelgroße Fleischstücke grillen. • Es ist zu empfehlen, max.2-3 cm dicke Fleischportionen zu grillen. Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einreiben. Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die wenden. • Hinweis ➤ Bei der Backofenfunktion Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze maximal die Temperatur 200 °C einstellen.	

4.2 Backofen bedienen

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

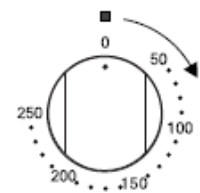
ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Die Betriebsanzeige leuchtet so lange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist. Das Einschalten des Backofens wird über Kontrollleuchte signalisiert gelb.

Während des Backens schaltet sich die Betriebsanzeige zeitweise ein- und aus. (Thermostatfunktion des Backofens).
Restwärme nutzen. Den Backofen etwa 5 früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.



Zum Ausschalten: Backofenfunktionswähler und Backofen

Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.  Betriebsanzeige (Heizvorgang im Backofen)

 Betriebsanzeige (Heizvorgang im Backofen)



WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!



WARNUNG



BRANDGEFAHR!

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

Grill einschalten

Backofenfunktionswähler in die Position drehen, die mit dem Symbol Grill gekennzeichnet ist. Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen.

Grillrost, mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen. Beim Grillen am Rost, ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anordnen.

4.3 Glaskeramikkochfeld bedienen

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

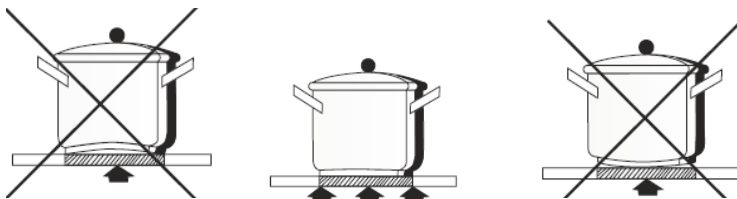
WARNUNG

ELEKTRISCHER SCHLAG DURCH DEFEKTES GLASKERAMIKKOCHFELD!

- Lässt sich das Glaskeramikkochfeld nicht ausschalten, sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.

Geeignetes Kochgeschirr

- ✓ Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.
- ✓ Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden
- ✓ Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten“
- ✓ Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.



ACHTUNG

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

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

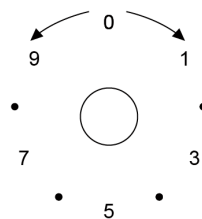
WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

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

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1-2	Aufwärmen
3	Gemüse garen
4-5	Suppe kochen
6	langsames Anbraten
7-8	Fleisch / Fisch braten
9	schnelles Kochen / Brater

**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

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR

- durch heißes Wasser beim Reinigen.
- Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

VORSICHT

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern.

Rasierklingen äußerst scharf

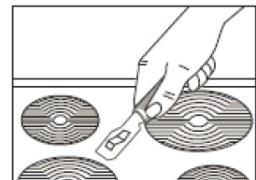
VORSICHT

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

Glaskeramikkochfeld

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

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



Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort 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 Glaskeramik-reinigern 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.

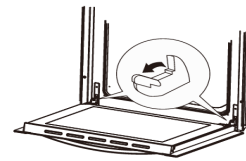


Abbildung 12 Backofentür

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

Innere Glasplatte reinigen

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

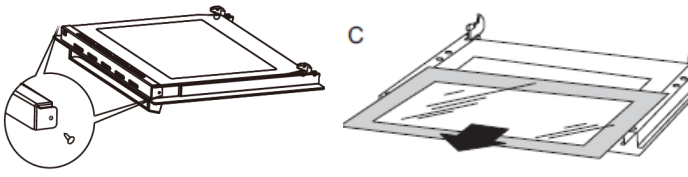


Abbildung 13 Glasplatte

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

5.2 Leuchtmittel auswechseln

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

Spannung: 230V

Leistung: 25W

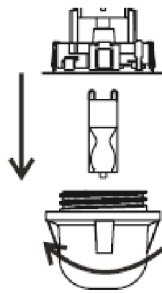
Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

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

Abbildung14 Innenbeleuchtung



6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

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

Backofenfunktion: Umluft

(Ober- und Unterhitze + Ventilator)

KUCHEN GEBÄCKART	VENTILATOR	BACKZEIT [MIN]
	TEMPERATUR [C°]	
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Sandkuchen (Viktoria Biskuit)	150	65-70
Frühtecake (Teacake)	150	60-70
Schichttorte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Obstkuchen:		
- Mürbeteig	150	40-55
- Hefeteig	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Biskuitkuchen	150	30-40

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

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

BRATEN	EINSCHUBHÖHE		TEMPERATUR [C°]		GARZEIT
FLEISCHART	VENTILATOR	OBER-/ UNTERHITZE	VENTILATOR	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 „well done“/bien cuit		3		210-230	25-30

Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet		3		210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Hähnchen	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

GRILL FLEISCHART	TEMP. [C°]	GRILLZEIT [MIN]
Hähnchen (ca. 1.5kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2.0kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1.0kg)	250	60-70

Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL SPEISEART	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMP. [C°]	GRILLZEIT [MIN]	
			SEITE 1	SEITE 2
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Hähnchen, halbiert (je 500g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200- 250g)	3	250	5-8	5-7

7 Kundendienst

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



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

Kundendienst Adresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Deutschland: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Andere: +492944-9716733

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

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

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

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

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

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

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

8 Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

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

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille-Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Dalbach - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

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

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

Für Reparaturaufträge außerhalb der 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 (0)2944-9716760

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

9 Technische Daten

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

*Technische Änderungen vorbehalten. *

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt 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 Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.



Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.



Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Altgeräte entsorgen (AT)

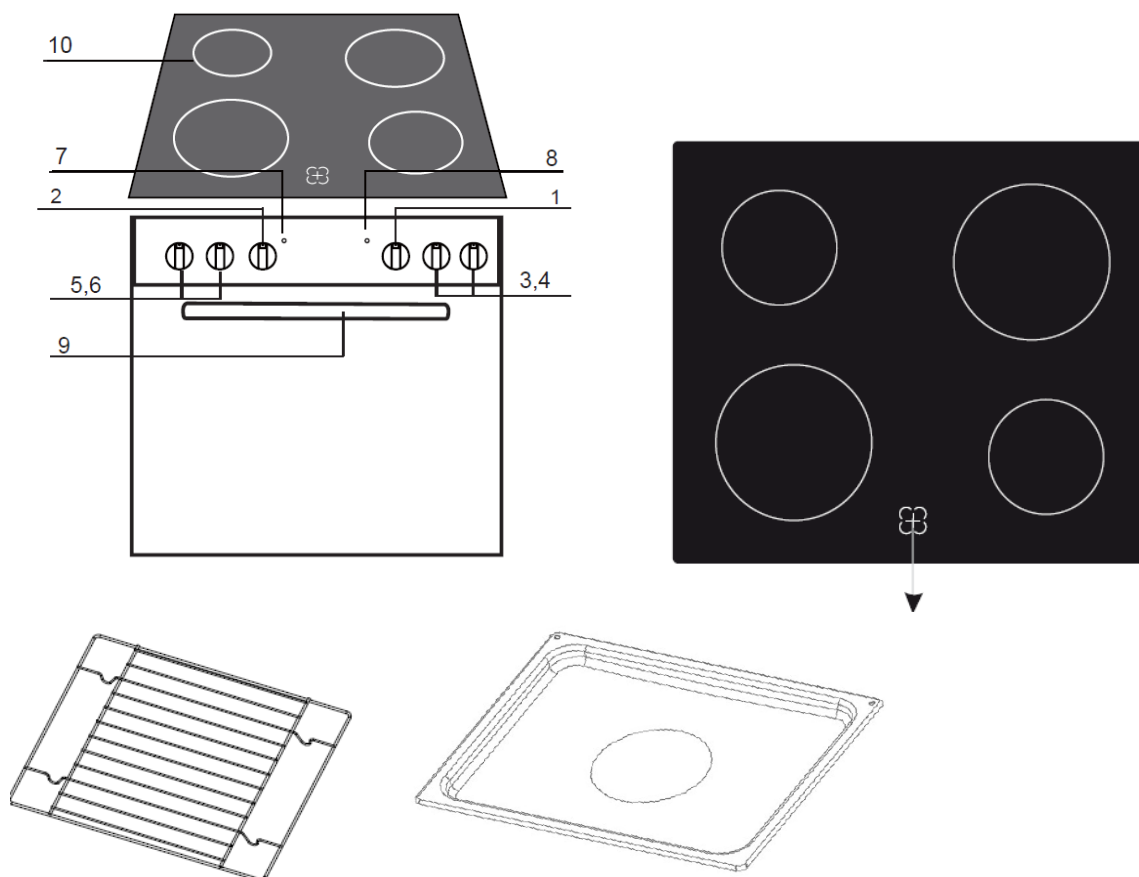
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.



Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



Scope of delivery

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

Accessories for installation

4 pcs	Screws ST4.2x26 mm
4 pcs	Screws ST4.2x32 mm
4 pcs	retaining clamps and sealing tape
2 pcs.	bridges

Introduction

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

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

Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass them on to the new owner if the appliance is sold or given away. Should you have any questions that are not dealt with sufficiently for you in this instruction manual, or if you need a new copy of the instruction manual, please contact After Sales Service Germany ⁴. Tel. 0 29 44-9716 760.

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

Intended use

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

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

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

11 For your safety

To ensure safe and proper use, read the instructions for use and other documents accompanying the product carefully and keep them for future reference.

All safety instructions in these operating instructions are labelled with a warning symbol. They indicate possible dangers at an early stage. It is essential to read and follow this information.

Explanation of the safety instructions



DANGER

indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury!



WARNING

indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury!



CAUTION

indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury!

ATTENTION

describes a situation which leads to material damage if not observed.



Death by electric shock



Risk of scalding

 DANGER**Death by electric shock!**

- Never touch an electrical appliance when your hands or feet are wet or when you are barefoot.
- A damaged power supply cable must be replaced immediately by the supplier, specialised dealer or customer service.
- Do not use the appliance if the cable or plug connections are damaged.
- If the hob can no longer be switched off due to a defect:
- Switch off the household fuse immediately and call customer service.

11.1 Safety and responsibility**Safety of vulnerable persons: Children and people with reduced abilities!**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensomotoric or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge:
- if you are supervised or instructed in the safe use of the appliance.
- understand the resulting risks.
- Children must not play with the appliance. Keep children away from the appliance!
- Do not allow children to clean the appliance.

11.2 Safety and warnings

WARNING

FIRE HAZARD DUE TO IMPROPER USE!

- Never place objects on the hob.
- Never store flammable materials above/below the appliance.
- If the appliance is switched on unintentionally, the parts may become deformed or ignite.
- Do not place aluminium foil or plastic on the hobs.
- Keep everything that can melt away from the hot hob, e.g. plastics, foil, especially sugar and food with a high sugar content.
- Keep electrical appliances away from hot hobs.
- Take special care when frying:
- Oil and grease can ignite

WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES!

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

11.3 Unpacking the device

CAUTION

RISK OF INJURY

- Risk of cuts due to
- damaged by sharp edges!
- Have a damaged hob/oven door repaired/replaced immediately by customer service.

CAUTION

RISK OF INJURY DUE TO IMPROPER REPAIR!

Defective appliances may only be repaired by an authorised electrician.

Transport instructions

Check the device for transport damage

Remove transport protection

The oven and glass ceramic hob are protected for transport.

- Remove all adhesive tape, polystyrene inserts and plastic film.
- Carefully remove adhesive residues with cleaning spirit.

ATTENTION

MATERIAL DAMAGE

- The packaging must be undamaged.
- Never install or operate a damaged appliance.
- In the event of damage, contact customer service⁵ or the supplier

12 Installation



DANGER



DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- Unauthorised persons must not connect the appliance to the mains. They endanger themselves and other users

Important information for the user



CAUTION

AVOID DAMAGE TO PROPERTY!

- We recommend that you do not place the oven next to a refrigerator, dishwasher or tumble dryer.
- Incorrect positioning affects energy consumption (cooling units) and condensation forms.
- The walls and all heat-exposed areas above the installation panel must be heat-resistant.



- The oven and the glass ceramic hob are designed exclusively for the installation of commercially available kitchens.
- The connection to the power grid may only be carried out by an authorised electrician who is approved by the local power supply authority.

⁵ Customer service Phone +49 2944 9716-760

12.1 The right installation location



Figure 1 Oven position

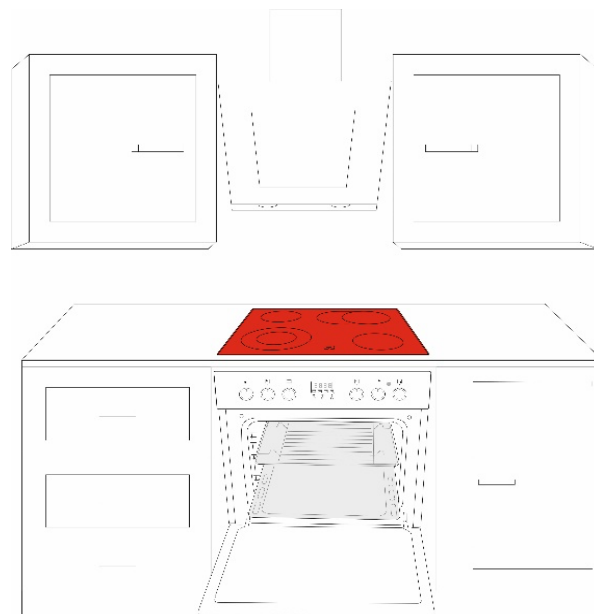
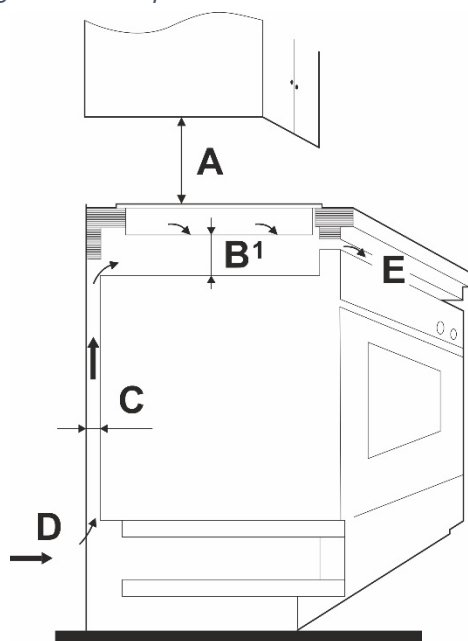
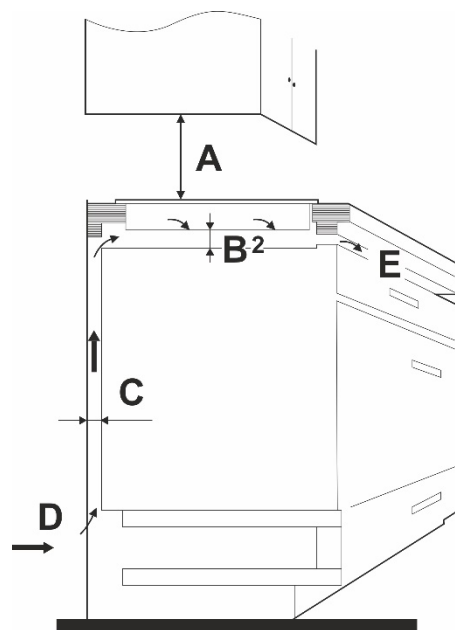


Figure 2 Position of glass ceramic hob



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



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

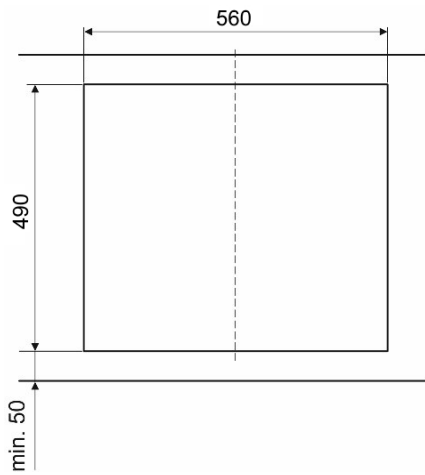


Figure 3 Worktop cut-out

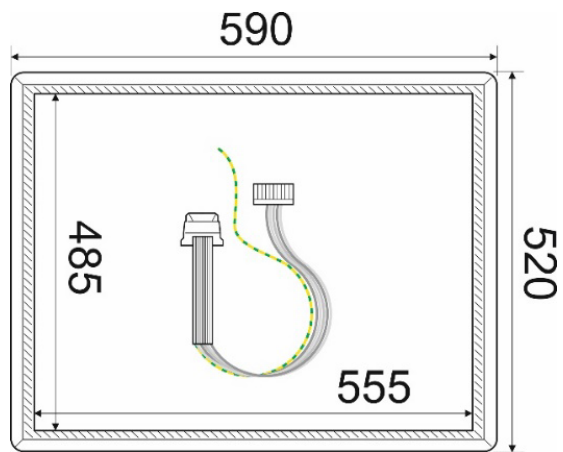


Figure 4 Rear of glass ceramic hob

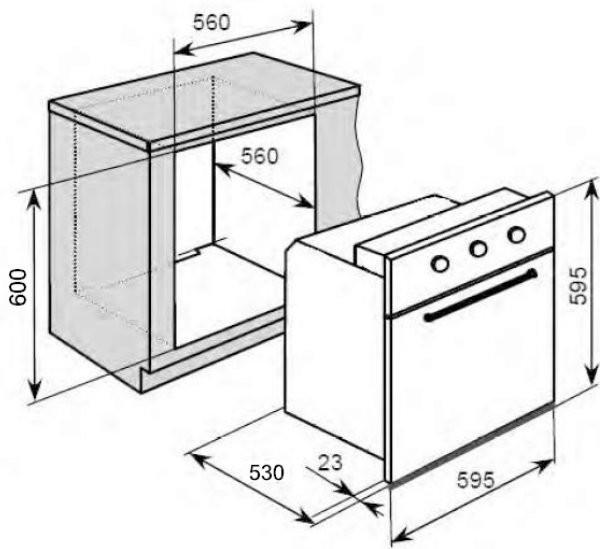


Figure 5 Oven

12.2 Prepare devices for installation

Unpacking devices

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

ATTENTION

Avoid damage to property!

The device must not be installed on yachts or in caravans.



CAUTION

Cut injury due to cracked glass ceramic hob!

Do not place the glass ceramic hob on the glass ceramic corners. Glass breakage

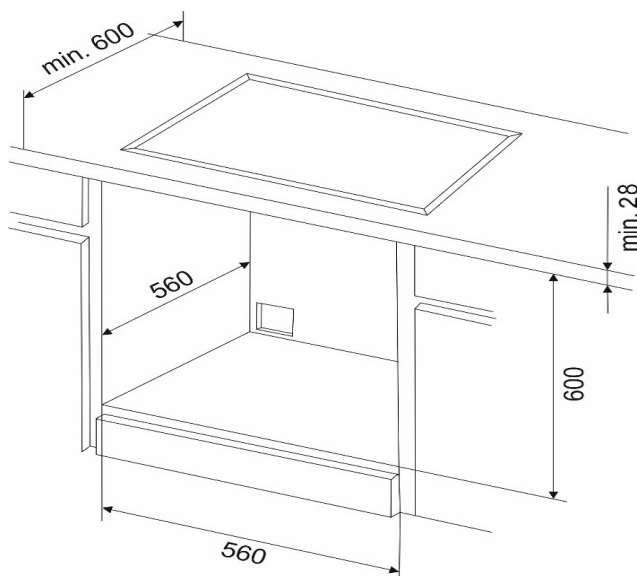


Figure 6 Installation niche

Preparing the worktop

- The worktop of the built-in unit must be at least 30 mm thick.
- The glass ceramic hob must lie horizontally and be sealed against overflowing liquids on the wall side.
- The cut surfaces must be sealed with special varnish, silicone rubber or casting resin to prevent swelling due to moisture.
- The distance between the side cut-out edges and a left or right wall must be at least 50 mm.
- The cut-out must be centred above the base units.
- The kitchen furniture, including the base material, surface coating, adhesive and seals, must have sufficient heat resistance, in accordance with DIN 68930:2009-11⁶ at least 100 °C.

Accessories Material glass ceramic hob, see **image C**.

⁶ Further information can be obtained from the kitchen manufacturer

12.3 Installing a glass ceramic hob

Observe the following instructions 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 of grease.
- Position the glass ceramic hob over the cut-out in the worktop with the residual heat indicator facing forwards.

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

- Slowly lower the glass ceramic hob into the cut-out until it rests.
- Then Press the edge of the glass ceramic hob all around.
- The hob on the worktop from below with:
 - 4 pcs. retaining clips
 - Fasten 4 screws.
 - **A** Glass ceramic hob
 - **B** Seal
 - **C** Worktop
 - **D** Screw
 - **E** Retaining clip

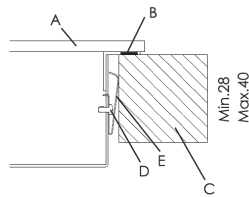


Figure 7 Cross-section of built-in glass ceramic hob



WARNING



Death by electric shock!
Switch off or unscrew the fuse for the cooker circuit.

ATTENTION

MATERIAL DAMAGE

Carefully place the glass ceramic hob on the worktop. **It must work at the first attempt!** Otherwise, the glass ceramic hob cannot be lifted without further and the sealing tape will not adhere as well on the second attempt.

12.4 Electrical connection

- Notes for the qualified electrician
- The appliance is designed for connection to three-phase and alternating current 380- 415V 3N~50Hz
- The nominal voltage of the heating elements is 230V. The appliance can be adapted for 230V single-phase current by means of a corresponding jumper on the connection strip.

An appropriately designed cable type must be selected as the mains connection cable, considering the type of connection and rated output of the cooker.

The connecting cable must be secured in the strain relief.

Description Rear oven

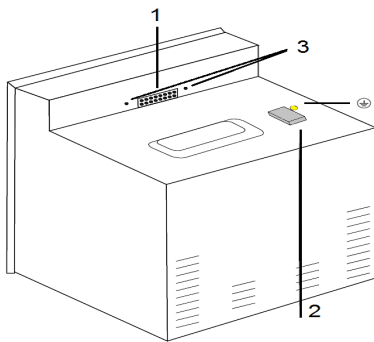


Figure 8 Back of oven

- 1) Power strip for compact plug hob
- 2) (grey) Mains connection box
- 3) Screws

Earthing conductor

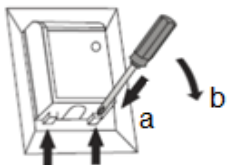
ATTENTION

Connect the earthing conductor to the terminal on the terminal strip labelled

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

Mains connection box Open / Close

- To unlock, insert the screwdriver (**a**) and move it slightly downwards (**b**).
- To close, close the lid and snap it into place with light pressure.



Neutral conductor symbol

Figure 9 Mains connection box

Recommendation Connection 3 phases (N3)

- 380-400V mains three-phase connection with operating zero.
- -bridge connects terminals 4-5.
- -Phase sequence according to 1-2-3.
- -neutral conductor on 4 and 5.

12.5 Installing the oven

Connect the oven to the power supply.

- Slide the oven a little into the previously made conversion cabinet and connect it to the hob.
- Insert the compact plug into the connection opening, see Fig. 9 on the back of the oven.
- Slide the oven completely into the conversion cabinet. Secure in this position with four screws at the points shown in the sketch Fig. 12.

Final inspection

Set all switches on the cooker to "0"

- Switch on the fuse for the cooker circuit again
- Set the clock on the timer
- Switch on the cooking zones and oven and check the functions

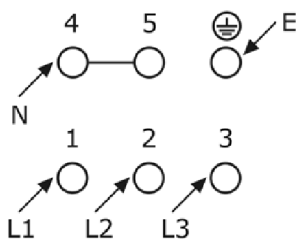


Figure 10 3 phases N3

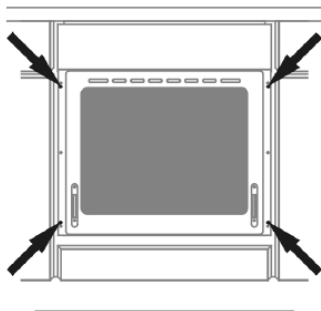


Figure 11 Oven

12.6 Removing the oven and glass ceramic hob

WARNING

DEATH BY ELECTRIC SHOCK

Switch off or unscrew the fuse for the cooker circuit.

To remove the oven:

- Loosen all 4 fastening screws Fig. 12
- Lift the oven slightly and carefully pull out.

The glass ceramic hob, which is glued to the worktop, cannot be easily removed.

ATTENTION

Material damage!

The glass ceramic hob may only be removed and repaired by the manufacturer's customer service or an authorised electrician.

13 Initial commissioning

Clean the **oven** thoroughly before using it for the first time.

1. For a good view in the oven, turn the function selector to the lighting; temperature remains at 0°C.
2. Remove the accessories, wash them with lukewarm water and dry them.
3. Heat the oven at maximum temperature for 45 minutes. This burns off any manufacturing residues and burns in the protective film inside the oven.
4. Allow the oven to cool down; wipe the inside of the oven 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

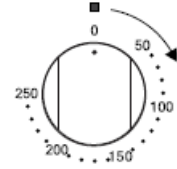
14.1 Oven functions

FUNCTION

SYMBOL

Oven temperature controller

The oven energy regulator enables temperature settings in the range from 50°C to 250°C.



Independent oven lighting

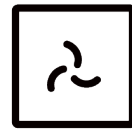
Turning the function selector to this position illuminates the oven interior.

Use this function when cleaning the inside of the oven, for example.



Defrosting

Frozen food can be defrosted more quickly and gently thanks to the fan. No temperature setting required.



Top and bottom heat

If the function selector is turned to this position, heating is carried out in the conventional way.



Fan with top/bottom heat

Heating with fan and top/bottom heat takes place in this position. The fan swirls the hot air around the dish, distributing the heat evenly throughout the oven. Suitable for baking and roasting at all levels, e.g. for cakes / cakes etc.



Bottom heat

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

This heating mode is suitable for baking the food more thoroughly from the underside. E.g. for baking moist baked goods with fruit or when re-baking.



Combined grill/top heat

This position is used for heating with grill and top heat. This function allows a higher surface temperature, which leads to deeper browning/greater crust formation. grill larger portions at once.

Hint

Set the temperature to 250 °C!

Always keep the oven door closed when using the grill function.

- **Note**

- For the convection oven function with combined grill and top heat, set a maximum temperature of 200 °C.



14.2 Operating the oven

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

ATTENTION

Risk of damage!

Do not force the oven energy regulator beyond the end position.

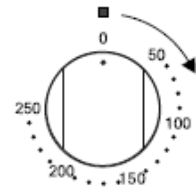
The operating indicator lights up until the selected temperature is reached in the oven.
Switching on the oven is signalled by a yellow indicator light.

The operating display switches on and off intermittently during baking.
(thermostat function of the oven).

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

To switch off: Turn the oven function selector and oven temperature control knob back to "0".  Operating display (heating process in the oven)

 Operating display (heating process in the oven)



WARNING



RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES!

Do not leave the oven unattended while grilling. Keep children away!



WARNING



FIRE HAZARD!

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

Switch on the grill

Turn the oven function selector to the position marked with the grill symbol.
Heat the oven for 5 minutes (with the oven door closed).

Place the grill rack with the food to be prepared at the correct height in the oven.
When grilling on the grid, place an empty baking tray for the dripping fat at a directly lower height (under the grid).

14.3 Operating the glass ceramic hob

The hob is equipped with cooking zones of different diameters and power levels. The area to be heated is clearly labelled on the cooktop. For the best heating performance, place the cookware exactly on the designated cooking zone.

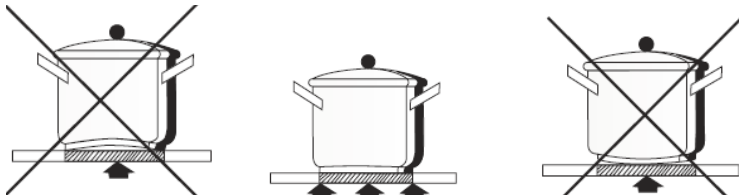
WARNING

ELECTRIC SHOCK DUE TO DEFECTIVE GLASS CERAMIC HOB!

- If the glass ceramic hob cannot be switched off, switch off the household fuse immediately and contact customer service.
- Do not carry out any repairs on the appliance.

Suitable cookware

- ✓ The cooking surface and the base of the pan must always be clean and dry.
- ✓ Pots and pans with a flawless, smooth base
- ✓ Heat-resistant cookware "Follow manufacturer's instructions"
- ✓ Do not use pans that are made of plastic or whose inner side is coated with aluminium.



ATTENTION

Damage to the glass ceramic hob due to rough pot bases.
Only use cookware that is in perfect condition.

Clean the hob after each use

- ✓ Wipe the hob with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- ✓ Wipe the hob dry with a clean cloth.
- ✓ Remove any food residues and grease splashes immediately.
- ✓ For further information on cleaning, see chapter 'Cleaning and care'.

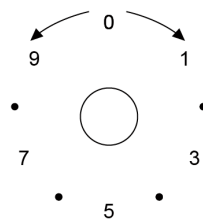
WARNING

BURNS FROM HOT SURFACES OF THE GLASS CERAMIC HOB!

- The hobs and their surroundings become very hot.
- Never touch hot surfaces.
- When cooking is finished, switch off the appliance.
- Do not leave the heating elements burning if the pots or pans are empty or not present.
- Keep very vulnerable people and children under 8 years of age and pets away.

Power levels (L levels) of the energy regulator

L-stage	Energy regulator
1-2	Warm up
3	Cooking vegetables
4-5	Cooking soup
6	Slow frying
7-8	Frying meat / fish
9	Quick cooking / frying



Switching on the hob

The heating zones are regulated by the energy regulators located on the control panel of the built-in appliance, which allow the regulation to be changed from keeping warm (approx. 7 % of the heating capacity) to the maximum temperature.

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

Switching off the glass ceramic hob

Turn the energy regulator to "0".

15 Cleaning and maintenance

Switch off the appliance and allow it to cool down completely before carrying out any cleaning or maintenance work.

WARNING

DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

- Leaks on the glass ceramic hob and oven
- Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components.

CAUTION

RISK OF SCALDING

- due to hot water during cleaning.
- The water temperature must be selected so that there is no risk of scalding!

CAUTION

Cut injury when using razor blade scrapers.

Razor blades extremely sharp

CAUTION

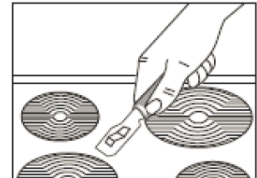
When cleaning/maintaining the appliance, protect your hands and fingers from getting caught in the door and snap hinges

Glass ceramic hob

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

Clean the glass ceramic hob with hot water and washing-up liquid or with a commercially available ceramic hob cleaner.

Wipe away spilt food, food residues and splashes of fat immediately.



In the following cases, immediately turn the energy supply to "0" and

- treat the surface with hot water if there is sugar residue.
- In the event of fragments of aluminium foil and accidentally melted plastic/plastic material, treat the surface carefully with hot water and a razor blade scraper.
- Remove stubborn dirt with special cleaners.
- When using special commercially available glass ceramic cleaners, always follow the manufacturer's instructions!

Oven

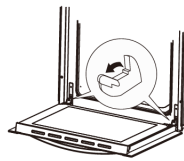
- Clean the oven after each use.
- Allow the oven to cool down first.
- When cleaning, switch on the oven lighting to get a better view of the work area.
- Only clean the oven interior with warm water and a little washing-up liquid.

- Steam Clean vapour cleaning:
 - Pour 0.25 litres of water (1 glass) into a bowl placed on the first shelf from the bottom,
 - Close the oven door,
 - Turn the oven temperature control to "50 °C" and the oven function control to "bottom heat",
 - Preheat the inside of the oven for approx. 30 minutes,
 - Open the oven door, wipe out the interior with a cloth or sponge and then clean with warm water and washing-up liquid.
- After cleaning, wipe the oven interior dry.
- Remove stubborn stains with special oven cleaners. When using special oven cleaners, always follow the manufacturer's instructions!

15.1 Unhinge the oven door

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

Figure 12 Oven door



1. Open the oven door, push up the hinges on both sides.
2. Gently press the door shut, lift and pull out forwards.
3. The oven door is inserted in reverse order. *Press the hinged bracket upwards.
4. When inserting, ensure that the recess in the hinge fits correctly with the hook on the hinge holder.
5. It is then essential that the two hinged brackets are lowered again. If this is not the case, hinges may be damaged when closing the oven door.

Cleaning the inner glass plate

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

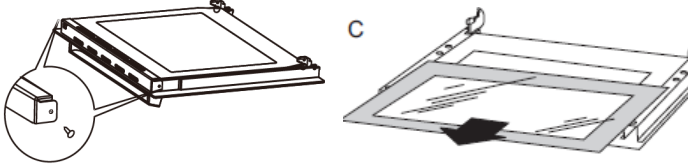


Figure13 Glass plate

1. Unscrew both plastic parts on the upper side corners of the oven door and set aside.
2. Remove and clean the glass plate.
3. Insert the glass plate in reverse order. Secure the glass plate again with the two plastic parts.

15.2 Replacing light sources

Light source data Oven light (suitable for temperatures up to 300 °C):

Voltage: 230V

Power: 25W

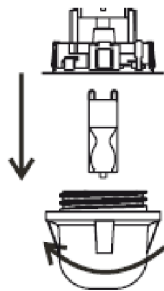
Heat resistance: T300

Socket: G9 (plug-in lamp)

Follow the steps below to replace the oven lighting:

1. Switch off the fuse.
2. Leave to cool in the oven.
3. Open the oven door and remove the protective glass.
4. Turn the defective bulb anticlockwise and loosen.
5. Screw in the new bulb.
6. Continue to fit the protective glass.
7. Switch on the fuse.
8. Turn the oven function selector to the "Light" setting and check whether the light source is working.
9. Contact customer service in the event of a fault.

Figure14 Interior lighting



16 Practical tips for cooking and baking/roasting

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

Oven function: Fan

(Heating from above and below + fan)

CAKES	FAN	BAKING TIME
TYPE OF BAKED FOOD	Temperature [C°]	[MIN.]
Baked food in baking tin		
Meringue	80	60-70
Sand cake (Victoria sponge cake)	150	65-70
Fruit cake (teacake)	150	60-70
Layer cake	150	25-35
Baked food on universal tray		
Fruit cake:		
- Shortcrust pastry	150	40-55
- Yeast dough	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Sponge cake	150	30-40

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	FAN	HEATING FROM ABOVE/BELOW	FAN	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		3		210-230	25-30

done					
Roast beef	2	2	160-180	200-220	120-140
Pork					
Joint	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Pork fillet		3		210-230	25-30
Veal	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamb	2	2	160-180	200-220	100-120
Game	2	2	175-180	200-220	100-120
Poultry					
Chicken	2	2	170-180	210-220	40-55
Goose (approx. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fish	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Oven function: Combined grill heating/heating from above

GRILL	TEMP. [C°]	GRILL TIME [MIN]
TYPE OF MEAT		
Chicken (approx. 1.5kg)	250	90-100
Chicken (approx. 2.0kg)	250	110-130
Shish kebab (approx. 1.0kg)	250	60-70

Oven function: Grill heat

GRILL	TRAY HEIGHT	TEMP. [C°]	GRILL TIME [MIN]	
TYPE OF FOOD	FROM BELOW		PAGE 1	PAGE 2
Pork chop	4	250	8-10	6-8
Pork cutlet	3	250	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	6-7
Sausages	4	250	8-10	8-10
Roast beef (steak approx. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Veal cutlet	4	250	8-10	6-8
Veal steak	4	250	6-8	5-6
Mutton chop	4	250	8-10	6-8
Lamb chop	4	250	10-12	8-10
Chicken, halved (500g each)	3	250	25-30	20-25
Fish fillet	4	250	6-7	5-6
Trout (approx. 200-250g each)	3	250	5-8	5-7

17 After Sales Service

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



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

After Sales Service address

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANY

Germany: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Other: +492944-9716733

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

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

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

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

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

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

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

18 Warranty terms

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

Warranty period

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

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

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

Scope of the defect remedy

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

The warranty does not cover:

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

Scope

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

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

For repairs outside the warranty period:

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

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

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

EGS GmbH Service telephone for Germany: +49 (0)2944-9716760

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

19 Technical data

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

* Subject to technical modifications.

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

CE mark

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

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

20 Disposal

Disposal of packaging materials



Sort packaging materials before disposal. Paper and cardboard with the waste paper and plastic film in the recycled materials bin.

Disposing of old appliances (DE)



Old appliances must not be disposed of with household waste. The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre.

You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment at least several times a year.

Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

If possible, please remove all batteries as well as all lamps that can be removed without destruction before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

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

Disposing of old appliances (AT)



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government. Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

The appliance may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of incorrectly. Material recycling helps to reduce waste and conserve resources. By collecting old appliances separately and recycling them, you help prevent negative impacts on the environment and human health.

Dalbach

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

HE02-BL_KFH60-02_D1-0_DE-EN_2024-07.DOCX