

**Dalbach**

**Four encastré électrique  
Elektrische inbouwoven  
BO-01**

Mode d'emploi et  
instructions d'installation

## **Préliminaire**

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 éventuel 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 Allemagne.

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 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.

## Sommaire

<b>1</b>	<b>Pour votre sécurité .....</b>	<b>5</b>
1.1	Consignes de sécurité générales.....	6
1.2	Consignes de sécurité particulières .....	7
1.3	Sécurité et Entretien : Four .....	7
<b>2</b>	<b>Déballer l'appareil.....</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>Montage.....</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>13</b>
4.1	Fonctions du four.....	13
<b>5</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>15</b>
5.1	Décrocher la porte du four .....	16
5.2	Nettoyer la plaque vitrée intérieure .....	16
<b>6</b>	<b>Changer l'ampoule .....</b>	<b>17</b>
<b>7</b>	<b>Messages d'erreurs .....</b>	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>Service après-vente .....</b>	<b>20</b>
<b>9</b>	<b>Conditions de garantie .....</b>	<b>21</b>
<b>10</b>	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>22</b>
<b>11</b>	<b>Élimination.....</b>	<b>23</b>
<b>12</b>	<b>Voor uw veiligheid .....</b>	<b>26</b>
12.1	Algemene veiligheidsaanwijzingen .....	27
12.2	Speciale veiligheidsaanwijzingen .....	28
12.3	Veiligheid en onderhoud: Oven .....	28
<b>13</b>	<b>Apparaat uitpakken.....</b>	<b>30</b>
<b>14</b>	<b>Inbouw .....</b>	<b>31</b>
<b>15</b>	<b>Ingebruikneming .....</b>	<b>34</b>
15.1	Ovenfuncties.....	34
<b>16</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>36</b>
16.1	Ovendeur losmaken .....	37
16.2	Binnenste glasplaat reinigen .....	37
<b>17</b>	<b>Lamp verwisselen .....</b>	<b>38</b>
<b>18</b>	<b>Foutmeldingen .....</b>	<b>40</b>
<b>19</b>	<b>Klantenservice .....</b>	<b>41</b>
<b>20</b>	<b>Garantievoorwaarden .....</b>	<b>42</b>
<b>21</b>	<b>Technische gegevens .....</b>	<b>43</b>
<b>22</b>	<b>Verwijdering .....</b>	<b>44</b>

## Se familiariser avec l'appareil

### Contenu de la livraison

1x	Appareil	
1x	Plaque de cuisson	
1x	Grille	
4x	Vis	
1x	Mode d'emploi	

Tableau 1 Contenu de la livraison

### Description de l'appareil

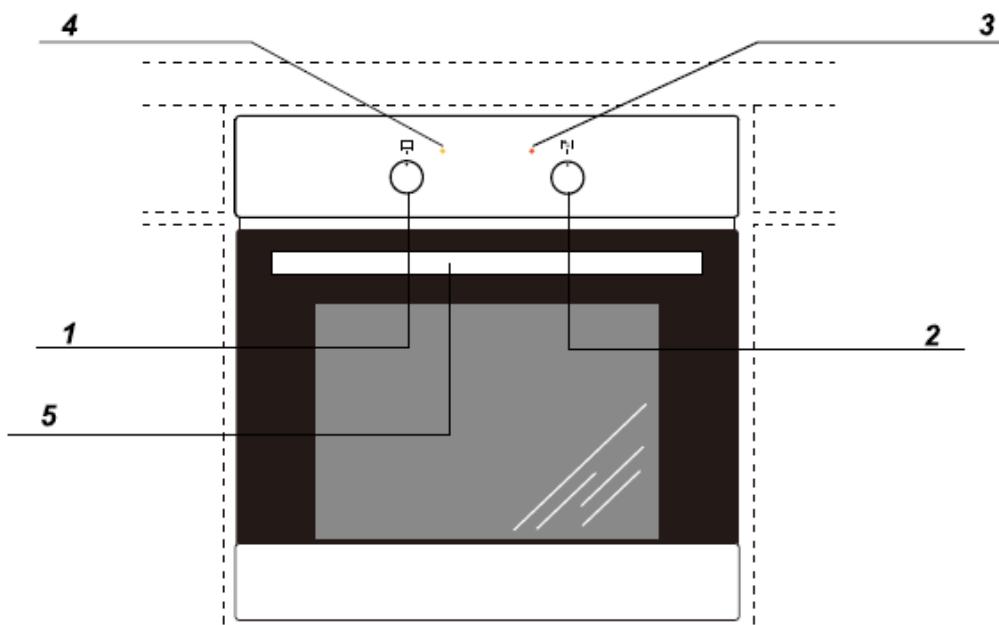


Illustration 1 Appareil

- 1) Sélecteur de fonction du four
- 2) Thermostat du four
- 3) Témoin de contrôle rouge de la température du four
- 4) Témoin de contrôle jaune du four
- 5) Poignée de porte du four

## 1 Pour votre sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et les autres documents qui accompagnent le produit pour une utilisation sûre et conforme, et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Toutes les consignes de sécurité dans ce mode d'emploi sont marquées d'un symbole d'avertissement. Il indique très tôt les dangers potentiels. Lisez et respectez impérativement les informations suivantes.

### Explication des consignes de sécurité



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



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



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

### ATTENTION

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



RISQUE D'ELECTROCUTION !



RISQUE D'EOUILLANTEMEN !



RISQUE D'INCENDIE !



- Informations et remarques à observer.
- Signale une énumération.
- ✓ Signale les étapes de contrôle l'une après l'autre.
- 1. Signale les étapes de travail l'une après l'autre.
- Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail.

## 1.1 Consignes de sécurité générales

Arrêtez toujours l'appareil après utilisation.  
En cas d'urgence, commutez immédiatement le fusible.

### DANGER

#### RISQUE D'ELECTROCUTION

- Ne manipulez jamais un appareil électrique si vos mains ou pieds sont mouillés.
- N'utilisez jamais un appareil électrique à l'air libre.
- Les travaux d'installation et le câblage électrique ne doivent être effectués que par des spécialistes, conformément aux réglementations et normes en vigueur dans votre pays, y compris les mesures de sécurité incendie. Confiez l'installation de l'appareil à du personnel qualifié ou à des techniciens.
- N'effectuez jamais ces travaux vous-même.
- En cas de non-respect des distances minimales, il existe un risque pour l'homme et l'appareil.
- La sécurité électrique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à un système mis à la terre qui fonctionne parfaitement et qui est conforme aux normes de sécurité électriques.
- Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par le fournisseur, le revendeur ou par le service après-vente. N'utilisez plus l'appareil si le cordon, la fiche ou les connexions sont endommagés.
- N'utilisez pas de multiprises ou de câbles d'alimentation.
- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques.
- Laissez l'appareil sécher avant de l'utiliser à nouveau.
- N'effectuez aucune intervention sur l'appareil hormis les travaux de nettoyage et d'entretien décrits dans ce mode d'emploi.



- Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures et dommages survenus suite au non-respect des remarques et instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation de l'appareil.

## 1.2 Consignes de sécurité particulières

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

#### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE MORT POUR LES ENFANTS !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants, à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'usage sûr de l'appareil et qu'elles comprennent les risques pouvant en découler.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Tenez les jeunes enfants (moins de 8 ans) à distance de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont sous surveillance.
- Les enfants peuvent uniquement utiliser cet appareil lorsqu'ils ont été formés. On doit pouvoir utiliser correctement l'appareil et comprendre les dangers auxquels il est fait référence dans le mode d'emploi.

## 1.3 Sécurité et Entretien : Four

#### DANGER

#### RISQUE D'INCENDIE !

- Ne rangez jamais quelque chose de légèrement inflammable au-dessus/au-dessous de l'appareil ou dans le chariot à vaisselle (tiroir du four, en fonction du modèle).
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce !

## PRUDENCE

### SURFACE BRULANTE ! RISQUE DE BRULURES !

- Pendant l'utilisation, l'appareil et ses pièces peuvent devenir brûlants. Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, les postes de cuisson et autres surfaces brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
- Les pièces accessibles, p. ex. porte du four, déflecteur de chaleur (avec la fonction grill, en fonction du modèle) chauffent pendant l'utilisation. Éloignez les enfants de moins de 8 ans.
- Lors de l'insertion/du retrait des casseroles et accessoires (p. ex. grille, plaque de cuisson) ou lors du contrôle ou du retourement des plats, veillez à ce qui suit :
  1. Sur la cuisinière électrique, tournez le niveau de chauffage ou fermez complètement l'alimentation en énergie.
  2. Protégez-vous les mains avec maniques appropriées.

Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien.

Procédure en cas d'incendie :

- N'éteignez JAMAIS un incendie avec de l'eau.
- 1. Arrêter l'appareil : Fermez l'alimentation en énergie sur tous les régulateurs d'énergie/sélecteurs et arrêtez le fusible de la maison.
- 2. Recourez avec prudence les flammes, p. ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- 3. En cas de propagation de l'incendie,appelez les pompiers, informez les colocataires et quittez la maison.



- Lors de la première mise en service, réchauffez l'espace de cuisson fermé sans accessoires pendant 45 minutes à la température maximale. Pendant le chauffage, la chaleur élimine les éventuels résidus de production.



### Surfaces brûlantes ! Tenir les enfants éloignés de l'appareil !

Veillez à une bonne aération de la pièce afin d'éliminer rapidement les odeurs et la fumée. Ouvrir éventuellement la fenêtre ou mettre en marche la ventilation en fonction de la situation.

### Revêtement émaillé

Pendant l'utilisation normale, il peut y avoir des décolorations du revêtement émaillé. Ceci est parfaitement normal, n'altère pas le fonctionnement et autres propriétés d'utilisation de l'appareil et ne constitue ainsi pas un défaut au sens du droit à la garantie.

## 2 Déballer l'appareil

---

### **DANGER**

#### **RISQUE D'ASPHYXIE !**

Les produits d'emballage (p. ex. les films, les éléments en polystyrène) sont potentiellement dangereux pour les enfants. Tenir les emballages hors de portée des enfants !

L'emballage ne doit présenter aucun dommage. Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil. N'utilisez en aucun cas un appareil endommagé. Retourner au fournisseur en cas de dommages.

#### **Enlever la protection de transport**

L'appareil est protégé pendant le transport. Enlevez tous les rubans adhésifs. Enlever les restes de colle avec de l'essence de nettoyage. Retirez aussi tous les rubans adhésifs et pièces d'emballage de l'intérieur de l'appareil.

#### **Placer la protection de transport**

Avant le transport. Avec du ruban adhésif, placez un morceau de papier ou de carton de 1-1,5 cm d'épaisseur à l'intérieur de la porte du four, à hauteur des plaques de cuisson, pour éviter tous dommages pendant le transport. Fixez la porte du four avec du ruban adhésif sur les parois latérales.

## 3 Montage

### Lieu d'installation

Installez l'appareil dans une pièce bien aérée et sèche.

La circulation d'air influence la consommation d'énergie et la puissance de l'appareil. Observez les sections de ventilation minimales pour l'aération de l'appareil, voir la section « Montage ».



### Avertissement

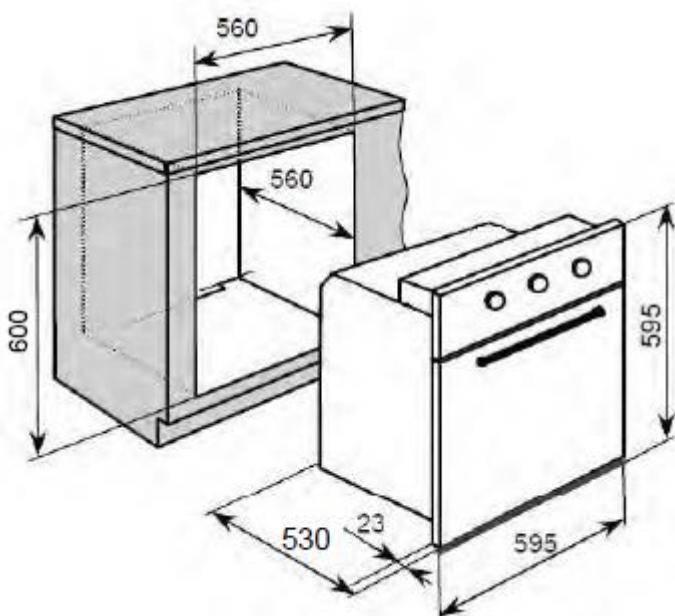
En cas de non-respect des distances minimales, il existe un risque pour l'homme et l'appareil.



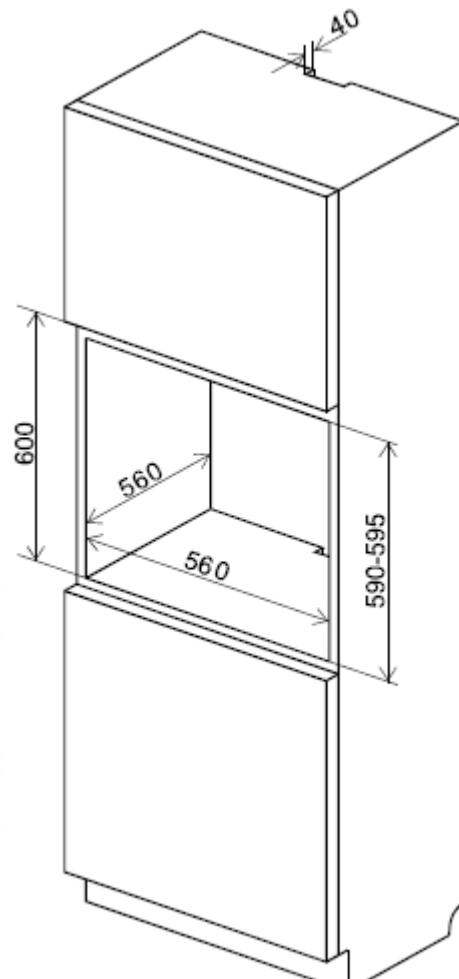
- Installez l'appareil de manière stable.
- Ne coincez ou ne coudez jamais le câble secteur. Un câble secteur endommagé ne doit être remplacé que par le service technique.
- Le câble secteur ne doit en aucun cas atteindre une température qui dépasse la température de la pièce de 50°C.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins (p. ex. pour chauffer des pièces, etc.).
- Ne tenez pas ou ne tirez pas la poignée pendant le transport ou le nettoyage.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- A la fin de la cuisson arrêtez l'appareil.
- Cet appareil doit uniquement être monté par un spécialiste agréé.
- Veillez à une ventilation suffisante pendant le fonctionnement. Ne fermez pas les ouvertures d'aération.
- La circulation de l'air doit se faire à l'arrière de l'appareil (min. 30 mm).
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte, ne vous appuyez pas dessus et ne transportez pas l'appareil par la poignée de porte.

## Montage de l'appareil

1. Préparez l'ouverture dans l'armoire pour le montage du four selon les dimensions indiquées dans le schéma coté.
2. Lorsque l'alimentation électrique est coupée, branchez le four au réseau électrique.
3. Enfoncez complètement le four dans l'armoire précédemment montée.



*Illustration 3 Montage de l'appareil*

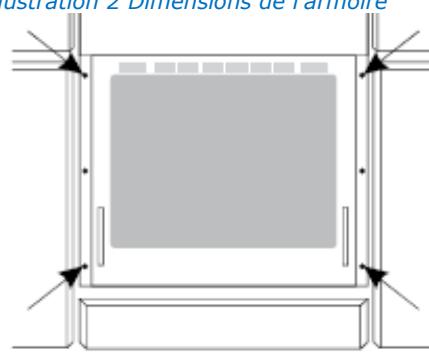


*Illustration 2 Dimensions de l'armoire*

4. Fixez le four avec deux vis, à gauche et à droite avec la porte ouverte sur le cadre.

<b>Dimensions du produit</b>		<b>Dimensions de montage</b>
Hauteur :	595 mm	600 mm
Largeur :	595 mm	560 mm
Profondeur :	530 mm	560 mm (min.)

*Tableau 2 Dimensions de montage*

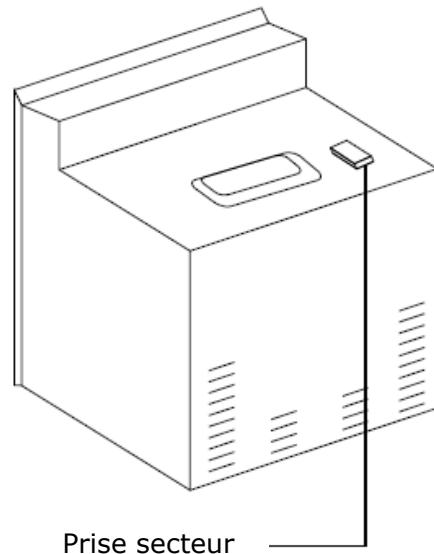
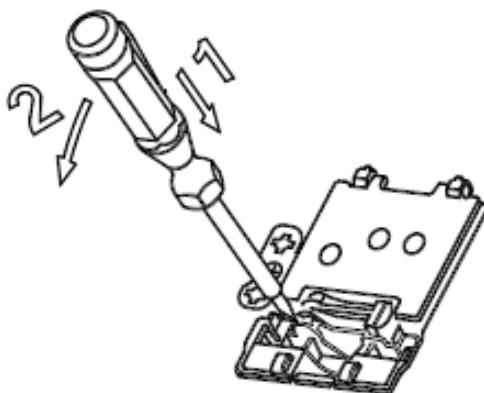


*Illustration 4 Vissage de l'appareil*

## Branchemen<sup>t</sup> électrique

Ouvrir la prise :

Pour déverrouiller, placez le tournevis (1) et déplacez-le légèrement vers le bas (2).



## Remarques pour l'électricien

La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. L'adaptation de l'appareil pour le courant monophasé (230 V) est possible avec le pontage approprié sur la barrette de raccordement conformément au schéma électrique ci-après. Comme cordon d'alimentation, sélectionnez un type de câble approprié en tenant compte du type de raccordement et de la puissance nominale du four.

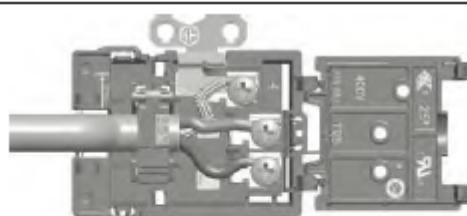


- Branchez le conducteur de protection avec la barrette de raccordement indiquée avec  sur la borne.
- Équipez l'installation électrique du four avec un bouton d'arrêt d'urgence qui arrête entièrement l'appareil en cas d'urgence.
- La distance entre les contacts de travail du bouton d'arrêt d'urgence doit être de min. 3 mm.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, lisez les informations sur la plaque signalétique et le schéma électrique.

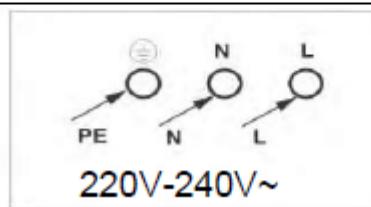
### Schéma de raccordement

Attention ! La tension est de 220~240V

Attention ! Raccordez toujours le câble de mise à la terre avec .



Raccordez le fil marron avec « L », le fil bleu avec « N » et le câble de mise à la terre avec .



## 4 Mise en service



- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez les accessoires fournis de l'espace de cuisson.
- Vérifiez si l'appareil est en bon état.
- En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

### **Nettoyage minutieux de l'appareil avant la mise en service**

Nettoyez le four et les accessoires précédemment retirés à l'eau chaude.

#### **Chauffage initial**

- Les odeurs et la fumée dégagée pendant le premier chauffage sont normales et ne constituent pas un motif de préoccupation.
- Veillez à une bonne aération de la pièce afin d'éliminer rapidement les odeurs et la fumée. Ouvrir éventuellement la fenêtre ou mettre en marche la ventilation en fonction de la situation.
- Pendant le chauffage, la chaleur élimine les éventuels résidus de production.



**Surfaces brûlantes !  
Tenir les enfants éloignés de l'appareil !**

#### **Avant la première cuisson**

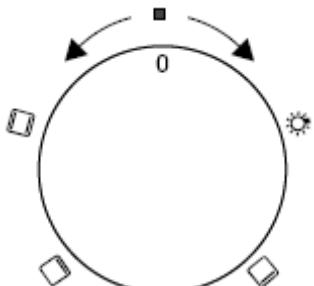
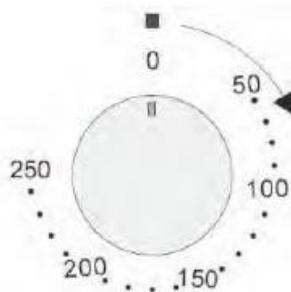
1. Retirez tous les accessoires (p. ex. plaque de cuisson, lèche-frite, grille) de l'appareil. Videz l'intérieur de l'appareil et fermez la porte de l'appareil.
2. Laissez chauffer le four pendant 45 minutes à la température maximale avec chaleur par le bas/le haut.
3. Après le réchauffage, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le.  
→ Après le réchauffage et le nettoyage, l'appareil est opérationnel.

### **4.1 Fonctions du four**

#### **Four avec convection conventionnelle**

La cuisson peut avoir lieu avec chaleur par le haut, chaleur par le bas et grill\*. (\*en fonction du modèle)

La commande de ce four se fait avec le sélecteur de fonction et le thermostat. Le type de chauffage est défini avec le commutateur rotatif Sélecteur de fonction.

**Sélecteur de fonction du four****Thermostat du four**

<b>50-250 (°C)</b>	Le thermostat permet des <b>régagements de température</b> entre 50°C et 250°C.
	<b>Éclairage du four</b> 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 p. ex.
	<b>Chaleur par le bas et le haut</b> Si le sélecteur de fonction est tourné dans cette position, le chauffage a lieu normalement.
	<b>Chaleur par le bas</b> Dans cette position, le chauffage a lieu uniquement par le bas. A utiliser pour la post-cuisson p. ex.
	<b>Chaleur par le haut</b> Dans cette position, le chauffage fonctionne uniquement avec la chaleur par le haut. A utiliser pour un gratin p. ex.

Tableau 3 Fonctions du four

**Démarrage et arrêt du four**

Observez ce qui suit pour démarrer le four :

- Définissez les conditions de fonctionnement nécessaires du four : température et option de chauffage.
- Mettez le commutateur rotatif, le sélecteur de fonction et le thermostat dans la position souhaitée en le tournant « vers la droite ».
- Le four a deux témoins de contrôle, jaune et rouge.
- Le témoin de contrôle jaune signale le fonctionnement du four.
- Si le témoin de contrôle rouge s'éteint, la température du four réglée est alors atteinte.
- Si la recette recommande de placer le plat dans un four préchauffé, cela ne doit pas avoir lieu avant la première extinction du témoin de contrôle rouge.
- Pendant la cuisson, le témoin de contrôle rouge doit s'allumer et s'éteindre de temps en temps (fonction thermostat du four).

## 5 Nettoyage et entretien

### DANGER



### RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques.
- Laissez l'appareil sécher avant de l'utiliser à nouveau.

### PRUDENCE

### RISQUE D'ÉBOUILLANTEMENT !

Lors du nettoyage, choisissez une température d'eau qui empêche tout risque d'ébouillantement !

### PRUDENCE

### RISQUE DE BLESSURE !

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.

### ATTENTION

### DOMMAGES MATERIELS !

N'utilisez pas de détergents agressifs et abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface. Cela peut abîmer le verre.

### Extérieur de l'appareil, four encastré

Laissez refroidir le four et essuyez-le avec un chiffon doux. Si l'appareil est très sale, essuyez le four avec un produit de nettoyage et de l'eau et séchez-le avec un chiffon doux. Essuyez la porte du four et la vitre avec un chiffon doux et une solution de lavage chaude.

Pour les façades métalliques, utilisez un produit d'entretien courant.

## Nettoyage à la vapeur

1. Versez 250 ml d'eau dans un bol et placez-le au fond du four.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Placez le sélecteur de fonction sur chaleur par le bas.
4. Mettez le thermostat sur 50°C.
5. Réchauffez l'intérieur de l'appareil pendant env. 30 minutes.
6. Ouvrez la porte de l'appareil.
7. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon et avec de l'eau chaude mélangée avec un peu de produit de nettoyage.
8. Séchez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon.

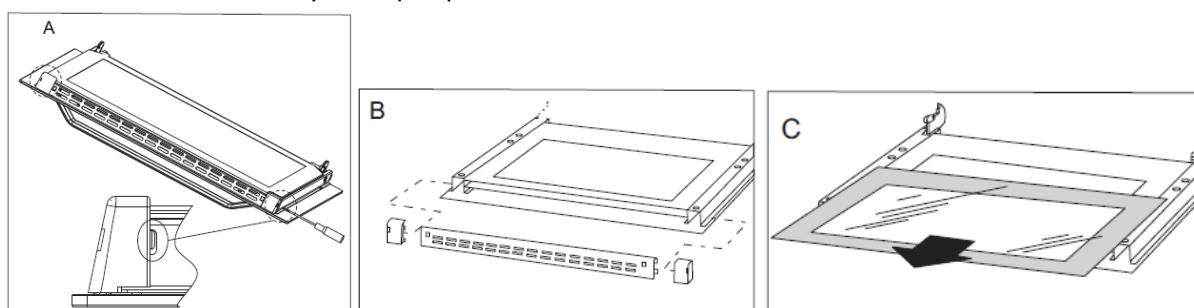
### 5.1 Décrocher la porte du four

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

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

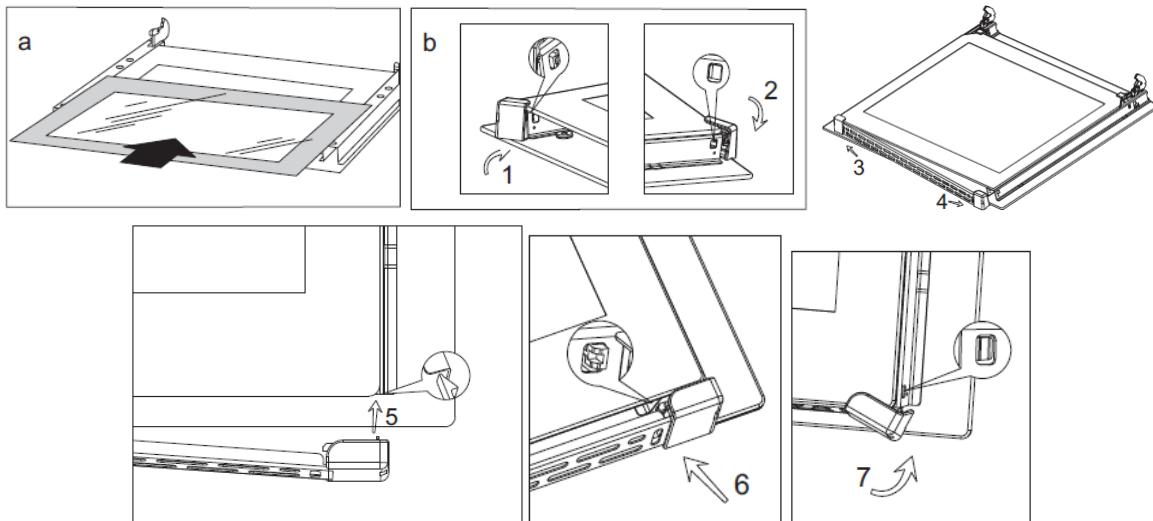
### 5.2 Nettoyer la plaque vitrée intérieure

1. Pour le nettoyage, la plaque vitrée intérieure intégrée dans la porte du four doit être retirée.
2. Dévissez les deux pièces en plastique sur les coins supérieurs latéraux de la porte du four ainsi que la clayette et mettez-les de côté.
3. Retirez et nettoyez la plaque vitrée.



## Insérer la plaque vitrée intérieure

1. Remettez en place la plaque vitrée après le nettoyage.
2. Placez la pièce en plastique supérieure gauche.
3. Fixez la clayette sur la pièce en plastique gauche.
4. Placez la pièce en plastique droite sur la clayette.
5. Fixez la pièce en plastique sur le cadre en fer.



## 6 Changer l'ampoule

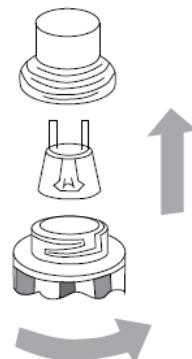
Si l'éclairage du four ne fonctionne plus correctement, il est possible de changer soi-même la lampe du four. L'ampoule adaptée au four qui peut fonctionner jusqu'à 300°C est disponible auprès de son revendeur ou on peut demander au service technique de la remplacer contre paiement.

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

Tension	230 V	Puissance	25 W
Résistance à la chaleur	T300	Douille	G9 (lampe enfichable)

Tableau 4 Données sur les ampoules

1. Mettez tous les commutateurs rotatifs sur « 0/OFF » et débranchez le câble secteur.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Dévissez le cache de la lampe, lavez-le et essuyez-le.
4. Dévissez l'ampoule de la douille.
5. Vissez une nouvelle ampoule.
6. Revissez le cache de la lampe.
7. Rebranchez le câble secteur dans la prise.



**Fonction du four : Chaleur par le haut et le bas**

<b>GATEAUX</b>	<b>Chaleur par le haut/bas</b>		
<b>Type de gâteau</b>	<b>Hauteur d'insertion</b>	<b>Température [C°]</b>	<b>Temps de cuisson [min]</b>
Marbré	2	170-180	60-80
Quatre-quart			
Fond de tarte	2	160-180	65-80
Génoise	2-3	170-180	20-30
Kougelhopf (pâte levée)	2	170-180	30-40
Pain (pain aux céréales)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Tarte aux fruits (pâte brisée)	3	170-180	35-60
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	80-90

## 7 Messages d'erreurs

<b>MESSAGE D'ERREUR</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>DEPANNAGE</b>
AS	Le capteur de température ne fonctionne pas	Contactez le service après-vente compétent.
F	Le four a un défaut.	<p>Éteignez le four pendant 30 minutes.</p> <p>Si le problème persiste : Débranchez le four pendant une minute de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème n'est pas éliminé, contactez le service après-vente.</p>
Le four ne chauffe pas	<p>Le four est réglé sur DEMO (voir Réglages)</p> <p>Raccordement incorrect</p>	<p>Voir Réglages</p> <p>Contactez le service après-vente.</p>
	Tension d'alimentation différente	Vérifiez la tension d'alimentation, contactez le service après-vente compétent le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas lors du démarrage du four	Ampoule défectueuse	Changez l'ampoule (voir chapitre 6)
Le ventilateur fonctionne en continu		<p>Max. 1 heure après le fonctionnement du four, c'est normal.</p> <p>Au-delà, contactez le service après-vente.</p>
Le symbole « Verrouillage de la porte » clignote		Contactez le service après-vente

## 8 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.

## 9 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 par le service après-vente. 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 (p. 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 par le service après-vente. 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 est facturé par le service après-vente pour les déplacements et les travaux.
- L'assistance par notre service après-vente est gratuite (voir chapitre « Service après-vente »).

## 10 Caractéristiques techniques

Marque		Dalbach
Modèle		BO-01
Classe de protection		I
Plage de température	°C	50 - 250
Branchemet électrique		
Tension / fréquence [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Puissance de raccordement	W	2200
Dimensions, sans emballage	mm	
Four	LxPxH	595x530x595
Poids, sans emballage	kg	31
No. EAN	855100100	4016572411577

\*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.

### Conformité 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.

## 11 Élimination

### Élimination de l'emballage



Éliminer l'emballage proprement trié. Éliminez les cartons et les cartons ondulés dans la collecte de vieux papier et éliminez les films dans celle des matières recyclées.

### Élimination de l'appareil



L'appareil porte le symbole illustré ci-contre, conformément à la directive européenne 2012/19/UE en matière de mise au rebut.

La directive contribue à l'élimination correcte de l'appareil et au recyclage des matières premières secondaires.

#### **Ne pas éliminer les appareils usagés avec les ordures ménagères !**

Tout utilisateur est tenu, de par la loi, d'éliminer les appareils usagés séparément des ordures ménagères.

Pour éviter les effets négatifs sur l'environnement, les appareils usagés doivent être retournés au point de vente ou auprès d'un centre de collecte communal pour un recyclage professionnel.

Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables avant leur mise au rebut :

- Retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Débrancher la fiche du câble secteur.
- Ne pas endommager les pièces du circuit frigorifique (voir chapitre 2 « Réfrigérant »).



#### **AVERTISSEMENT**

#### **RISQUE D'ASPHYXIE !**

Démontez ou détruisez les serrures pour empêcher les enfants de s'enfermer dans l'appareil ou de s'exposer à d'autres situations dangereuses.

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

## **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 klantenservice Duitsland.

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

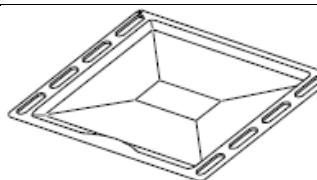
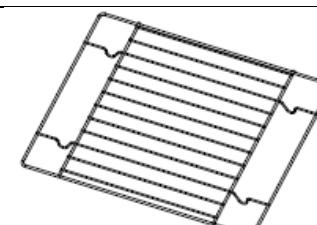
## **Reglementair gebruik**

Het apparaat is bedoeld voor privé gebruik in huishoudens. Het is geschikt voor het garen en bakken van levensmiddelen. Ieder ander gebruik geldt als niet reglementair gebruik. 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.

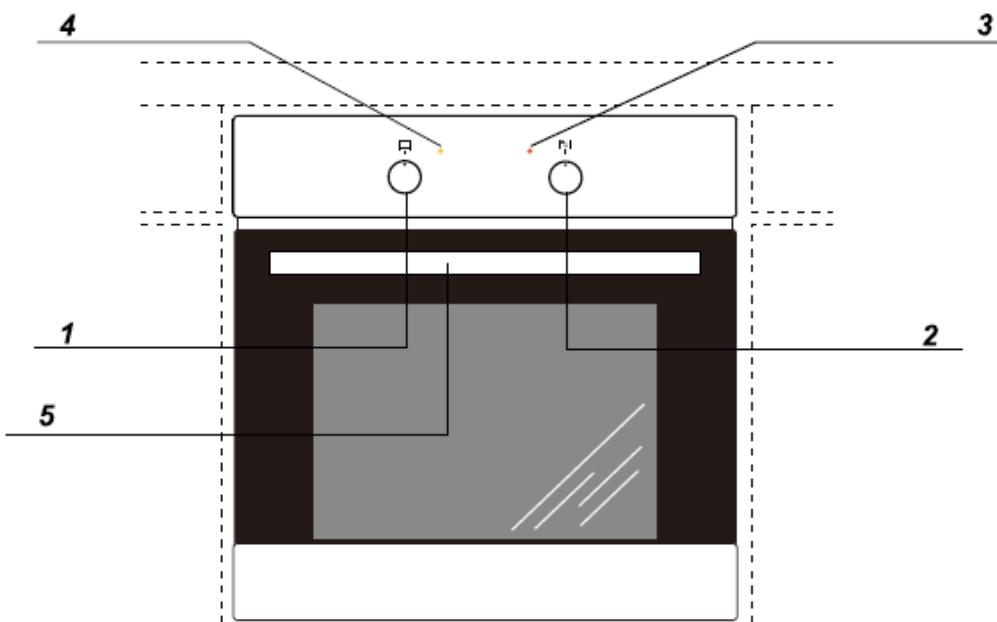
## Het apparaat leren kennen

### Leveringsomvang

1x	Apparaat	
1x	Bakplaat	
1x	Grillrooster	
4x	Schroeven	
1x	Bedieningshandleiding	

Tabel 5 leveringsomvang

### Beschrijving apparaat



Afbeelding 5 apparaat

- 1) Oven functiekiezer
- 2) Oven temperatuurkiezer
- 3) Oventemperatuur controle-indicator rood
- 4) Oven controle-indicator geel
- 5) Oven deurklink

## 12 Voor uw veiligheid

Lees voor een veilig en correct gebruik de gebruiksaanwijzing en andere productgerelateerde documentatie zorgvuldig en bewaar deze voor later gebruik. Alle veiligheidsaanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool. Ze wijzen in een vroeg stadium op mogelijke gevaren. Deze informatie absoluut lezen en opvolgen.

### Verklaring van de veiligheidsaanwijzingen

#### GEVAAR

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

#### WAARSCHUWING

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

#### VOORZICHTIG

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

#### OPGELET

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



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!



GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!



BRANDGEVAAR!



- Informatie en instructies die in acht moeten worden genomen.
  - Duidt op een opsomming.
  - ✓ Duidt op controlestappen in volgorde.
  - 1. Duidt op werkstappen in volgorde.
- Beschrijft de reactie van het apparaat op de werkstap.

## 12.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.  
In geval van nood de zekering onmiddellijk uitschakelen.

### GEVAAR

#### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Raak nooit een elektrisch apparaat aan als uw handen of voeten nat zijn.
- Gebruik een elektrisch apparaat nooit buitenhuis.
- Laat de installatiewerkzaamheden en elektrische bedrading alleen uitvoeren door vaklui in overeenstemming met alle toepasselijke normen en voorschriften in uw land, inclusief brandveiligheidsmaatregelen. Laat het apparaat installeren door gekwalificeerd personeel of technici.
- Voer deze werken nooit zelf uit.
- Als de minimumafstanden niet in acht worden genomen, bestaat er gevaar voor mensen en apparatuur.
- De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een feilloos geaard systeem en voldoet aan de elektrische veiligheidsnormen.
- Een beschadigde voedingskabel onmiddellijk laten vervangen door de leverancier, dealer of klantenservice. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als de kabel of stekkerverbindingen beschadigd zijn.
- Gebruik geen verdeelstekkers of verlengkabels.
- Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen.
- Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.
- Het apparaat moet droog zijn voordat u het weer in gebruik neemt.
- Met uitzondering van de in de bedieningshandleiding beschreven reinigings- en onderhoudswerkzaamheden geen handelingen aan het apparaat uitvoeren.



- De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel en schade als gevolg van het niet opvolgen van de instructies en aanwijzingen voor de montage, het onderhoud en de bediening van het apparaat.

## 12.2 Speciale veiligheidsaanwijzingen

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

#### WAARSCHUWING

#### LEVENSGEVAAR VOOR KINDEREN!

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke mogelijkheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd kleine kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat.
- Laat kinderen geen gebruikersreiniging en -onderhoud uitvoeren, tenzij ze onder toezicht staan.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen gebruiken als ze hebben geleerd hoe ze het moeten gebruiken. U moet het apparaat correct kunnen bedienen en de gevaren begrijpen, waarop in de bedieningshandleiding wordt gewezen.

### 12.3 Veiligheid en onderhoud: Oven

#### GEVAAR

#### BRANDGEVAAR!

- Bewaar geen brandbare materialen boven of onder het apparaat of in de berglade (ovenlade, afhankelijk van het model).
- Gebruik het apparaat nooit om een kamer te verwarmen!



## VOORZICHTIG

### WARME OPPERVLAKKEN! GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

- Tijdens het gebruik worden het apparaat en de aanraakbare delen ervan heet. Er moet op worden gelet dat de verwarmingselementen in het oveninterieur, de kookplaten en andere hete oppervlakken niet worden aangeraakt. Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Toegankelijke onderdelen, bijv. ovendeur, warmtegeleider (voor de grillfunctie, afhankelijk van het model), worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt.
- Let op het volgende bij het plaatsen of verwijderen van potten, accessoires (bijv. grillrooster, bakplaat) of bij het controleren of draaien van het voedsel:
  1. Draai eerst het verwarmingsniveau van het elektrische fornuis lager of sluit de energietoevoer volledig af.
  2. Bescherm uw handen met ovenwanten of geschikte handschoenen.

Laat het apparaat afkoelen voordat het wordt gereinigd en onderhouden.

Procedure bij brand:

- blus NOOIT een brand met water.
- 1. Schakel het apparaat uit: sluit de stroomtoevoer naar alle energieregelaars/keuzeschakelaars en schakel de huiszekering uit.
- 2. Dek de vlammen voorzichtig af, bijvoorbeeld met een deksel of branddeken.
- 3. Als de brand zich uitbreidt, bel dan de brandweer, verwittig de huisgenoten en verlaat het huis.



- Verwarm tijdens de eerste ingebruikname de lege gesloten bakruimte - zonder accessoires - gedurende 45 minuten op de maximale temperatuur. Tijdens het verwarmingsproces elimineert de warmte mogelijke productieresiduen.



#### **Warme oppervlakken! Houd kinderen op afstand!**

Zorg voor goede ventilatie van de ruimte, zodat geuren en rook snel worden verwijderd. Afhankelijk van de omstandigheden eventueel ramen openen of ventilatie inschakelen.

### Laklaag

Bij normaal gebruik kan de laklaag van kleur veranderen. Dat is volkomen normaal en betekent geen aantasting van de functie en andere gebruikskennmerken van het apparaat en is daarom geen gebrek in de zin van de garantiewet.

## 13 Apparaat uitpakken

---

### GEVAAR

#### GEVAAR VOOR VERSTIKKING!

Verpakkingsdelen (bijv. folies, piepschuim) zijn gevaarlijk voor kinderen.  
Verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen houden!

De verpakking moet onbeschadigd zijn. Het apparaat op transportschade controleren.  
Een beschadigd apparaat nooit gebruiken. Neem in geval van schade contact op met de leverancier.

#### Transportbeveiliging verwijderen

Het apparaat is voor het transport beschermd. Verwijder alle plakband. Lijmresten met terpentine verwijderen. Verwijder alle plakband en verpakking uit de binnenkant van het apparaat.

#### Transportbeveiliging aanbrengen

Voor het transport. Gebruik plakband om een 1-1,5 cm dik bordpapier of karton aan de binnenkant van de ovendeur ter hoogte van de bakplaten te bevestigen om beschadiging tijdens het transport te voorkomen. Bevestig de ovendeur aan de zijwanden met wat plakband.

## 14 Inbouw

### Plaats van installatie

Installeer het apparaat in een goed geventileerde en droge ruimte.

De luchtcirculatie beïnvloedt het energieverbruik en de prestaties van het apparaat. Neem de minimale ventilatiedoorsneden voor de ventilatie van het toestel in acht, zie de informatie in het hoofdstuk 'Inbouw'.



### WAARSCHUWING

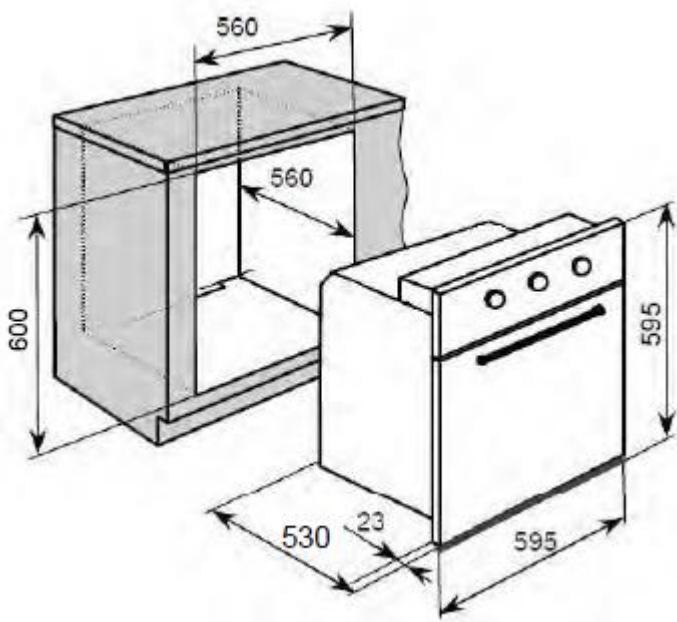
Als de minimumafstanden niet in acht worden genomen, bestaat er gevaar voor mensen en apparatuur.



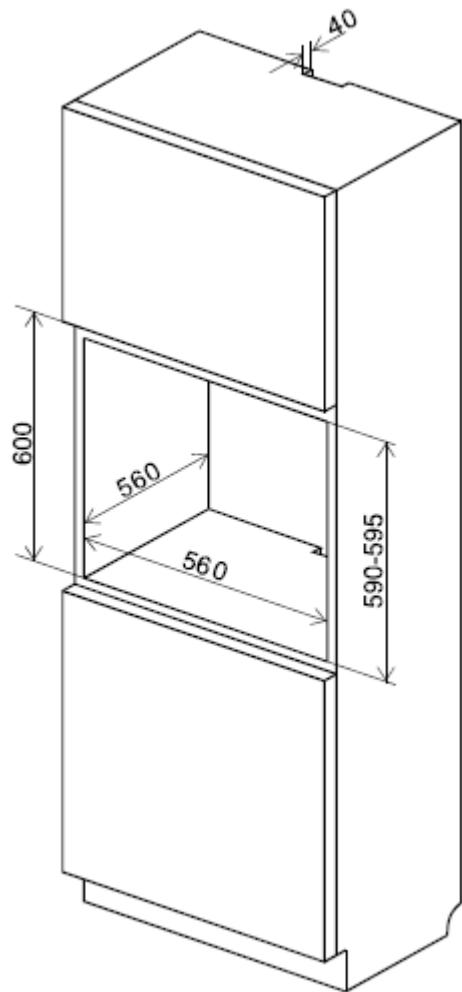
- Installeer het apparaat stabiel.
- Klem of knik nooit het netsnoer. Laat een beschadigd netsnoer alleen door de technische klantenservice vervangen.
- Het netsnoer mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50 °C hoger is dan de kamertemperatuur.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden (bijv. voor het verwarmen van ruimtes enz.).
- Houd de handgreep niet vast of trek er niet aan tijdens transport of reiniging.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken zonder toezicht.
- Schakel het apparaat uit als het gaarproces is beëindigd.
- Laat dit apparaat enkel inbouwen door een bevoegde technicus.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Er moet worden gezorgd voor voldoende luchtcirculatie aan de achterzijde van het apparaat (min. 30mm).
- Plaats geen zware voorwerpen op de deur, leun er niet op en draag het apparaat niet aan de deurklink.

## Apparaat inbouwen

1. Bereid de opening in de ombouwkast voor op de installatie van de oven volgens de op de maatschets aangegeven afmetingen.
2. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet wanneer de stroomvoorziening is uitgeschakeld.
3. Duw de oven volledig in de eerder gemaakte ombouwkast.



Afbeelding 7 apparaat inbouwen

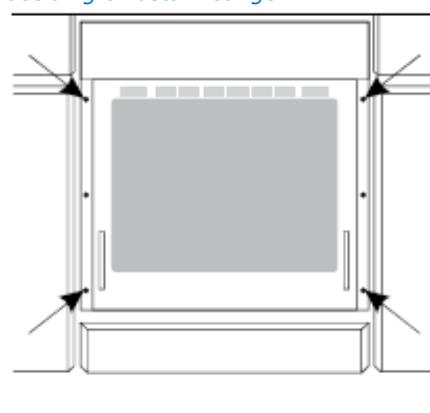


Afbeelding 6 kastafmetingen

4. Bevestig de oven aan het frame met twee schroeven, links en rechts, met de deur open.

Productafmetingen	Inbouwafmetingen
Hoogte:	595 mm
Breedte:	595 mm
Diepte:	530 mm
	600 mm
	560 mm
	560 mm (min.)

Tabel 6 inbouwafmetingen

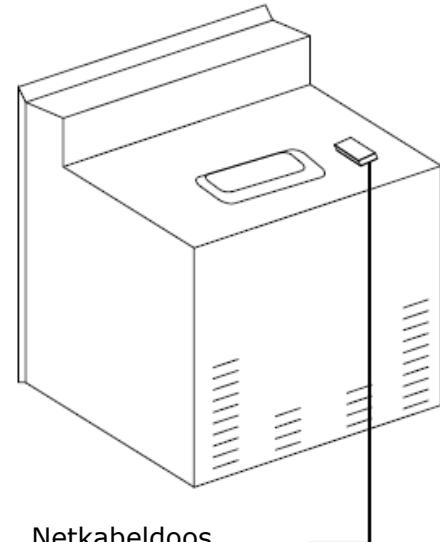
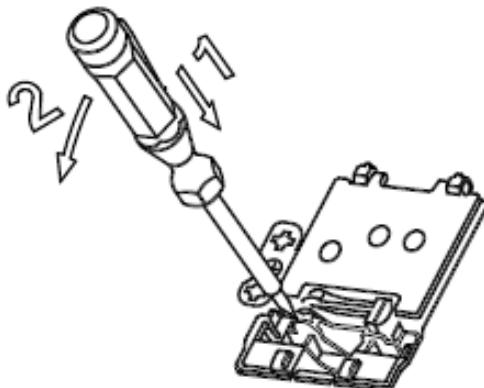


Afbeelding 8 apparaat vastschroeven

## Elektrische aansluiting

Kabeldoos openen:

Om te ontgrendelen steekt u een schroevendraaier (1) in het apparaat en beweegt u deze iets naar beneden (2).



### Opmerkingen voor de elektricien

Netkabeldoos

De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230 V. Het apparaat kan worden aangepast aan de 1-fasestroom (230 V) door middel van een geschikte overbrugging op de klemmenblok volgens het volgende schakelschema. Als netaansluitlijn moet een geschikt type kabel worden gekozen, rekening houdend met het type aansluiting en het nominaal vermogen van het fornuis.



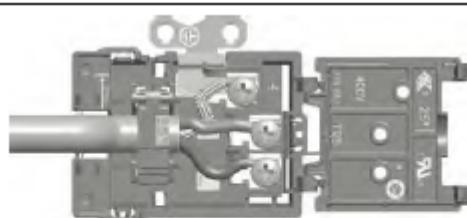
- Sluit de massakabel met gemarkeerde klemmenblok aan op de klem.
- Rust de elektrische installatie van de oven uit met een noodschakelaar die het hele apparaat in geval van nood loskoppelt van het stroomnet.
- De afstand tussen de werkcontacten van de noodschakelaar moet minstens 3 mm bedragen.
- Lees de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit.

### Verbindingsdiagram

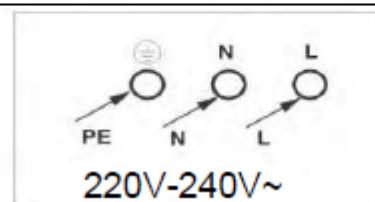
Opgelet! De spanning bedraagt 220~240V

Opgelet! Verbind de massadraad

altijd met .



Verbind de bruine draad met 'L',  
de blauwe draad met 'N' en de  
massadraad met .



## 15 Ingebruikneming



- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Verwijder de meegeleverde accessoires uit de bakruimte.
- Controleer of het apparaat in perfecte staat is.
- Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met de klantenservice.

### Reinig het apparaat grondig voor ingebruikneming.

Reinig de oven en de eerder verwijderde accessoires met warm water.

### Eerste verwarming

- De ontwikkeling van geur en rook tijdens de eerste verwarming is normaal en geen reden tot bezorgdheid.
- Zorg voor goede ventilatie van de ruimte, zodat geuren en rook snel worden verwijderd. Afhankelijk van de omstandigheden eventueel ramen openen of ventilatie inschakelen.
- Tijdens het verwarmingsproces elimineert de warmte mogelijke productieresiduen.



**Warm oppervlakken!**  
**Houd kinderen op afstand!**

### Voor de eerste bakbeurt

1. Verwijder alle accessoires (bijv. bakplaat/vetpan, grillrooster) uit het apparaat. Maak de binnenkant van het apparaat leeg, sluit de apparaatdeur.
2. Verwarm de lege oven gedurende 45 minuten op maximale temperatuur in de onder-/bovenwarmte.
3. Laat het apparaat na het opwarmingsproces afkoelen en reinig het.  
→ Na afloop van het verwarmingsproces en de reiniging is het apparaat klaar voor gebruik.

### 15.1 Ovenfuncties

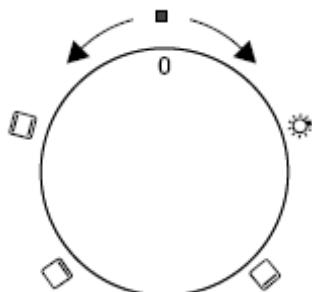
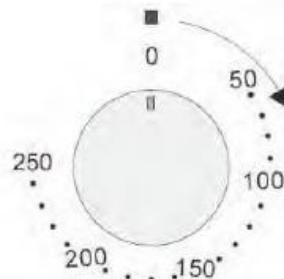
#### Oven met conventionele convectie

Bakken kan met bovenwarmte, onderwarmte, grillwarmte\*.

(\*afhankelijk van het model)

De werking van deze oven wordt geregeld door de functiekiezer en de temperatuurkiezer.

Gebruik de functiekiezer-draaischakelaar om de verwarmingsmodus in te stellen.

**Oven functiekiezer****Oven temperatuurkiezer**

<b>50-250 (°C)</b>	De temperatuurkiezer maakt het mogelijk de <b>temperatuur in te stellen</b> tussen 50 °C en 250 °C.
	<b>Onafhankelijke ovenverlichting.</b> Door de functiekiezer in deze stand te draaien, wordt het oveninterieur verlicht. Gebruik deze functie bijv. bij het reinigen van het oveninterieur.
	<b>Onder- en bovenwarmte</b> Als de functiekiezer in deze stand wordt gedraaid, wordt de verwarming op de conventionele manier uitgevoerd.
	<b>Onderwarmte</b> In deze stand wordt de verwarming enkel uitgevoerd met onderwarmte. Te gebruiken voor bijv. het nabakken.
	<b>Bovenwarmte</b> In deze stand wordt er alleen verwarmd met bovenwarmte. Te gebruiken voor bijv. het gratineren.

Tabel 7 ovenfuncties

**De oven in- en uitschakelen**

Neem het volgende in acht om de oven in te schakelen:

- Leg de vereiste werkingsomstandigheden van de oven vast: Temperatuur en verwarmingsoptie.
- Zet de functiekiezer-draaischakelaar en de temperatuurkiezer in de gewenste stand door ze 'naar rechts' te draaien.
- De oven heeft twee controlelampjes, geel en rood.
- Het gele controlelampje geeft aan dat de oven werkt.
- Als het rode controlelampje uitgaat, is de ingestelde oventemperatuur bereikt.
- Als het recept aanbeveelt om het voedsel in de voorverwarmde oven te plaatsen, moet u dat pas doen nadat het rode controlelampje uitgaat.
- Tijdens het bakken gaat het rode controlelampje tijdelijk aan en uit (thermostaatfunctie van de oven).

## 16 Reiniging en onderhoud

### GEVAAR



### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen.
- Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.
- Het apparaat moet droog zijn voordat u het weer in gebruik neemt.

### VOORZICHTIG

### GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

Tijdens het reinigen moet de watertemperatuur zodanig worden gekozen dat er geen verbrandingsgevaar bestaat!

### VOORZICHTIG

### LETSELGEVAAR!

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

### OPGELET

### MATERIËLE SCHADE!

Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat deze krassen kunnen maken op het oppervlak. Dat kan het glas beschadigen.

### Apparaten buitenkant inbouwoven

Laat het fornuis afkoelen en veeg het af met een zachte doek. Als het apparaat erg vuil is, wast u het fornuis met reinigingsmiddel en water en droogt u het af met een zachte doek. Veeg de ovendeur met glasplaat af met een zachte doek en warm spoelwater.

Gebruik in de handel verkrijgbare verzorgingsproducten voor metalen fronten.

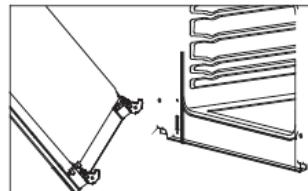
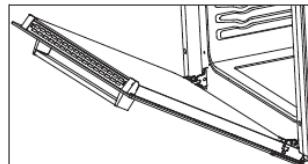
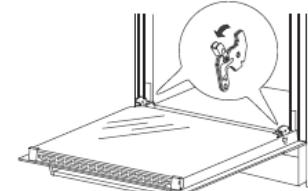
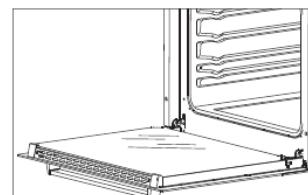
## Stoomreiniging

1. Giet 250ml water in een schaal en plaats deze op de bodem van het oveninterieur.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Zet de functiekiezer op onderwarmte.
4. Zet de temperatuurkiezer op 50 °C.
5. Verwarm de binnenkant van het apparaat gedurende ongeveer 30 minuten.
6. Open de apparaatdeur.
7. Veeg de binnenkant van het apparaat af met een spons of doek en warm water met een beetje spoelmiddel.
8. Wrijf de binnenkant van het apparaat droog met een doek.

### 16.1 Ovendeur losmaken

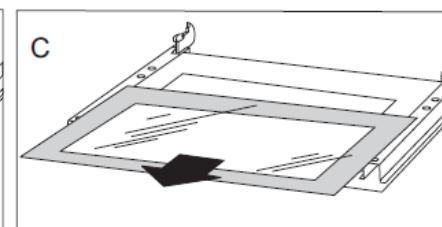
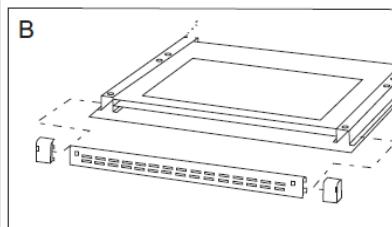
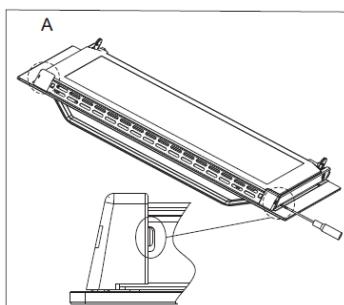
De ovendeur kan worden verwijderd voor de afwas en voor een betere toegang tot het oveninterieur.

1. Open de ovendeur en druk de klapbeugels op de scharnieren aan beide zijden naar boven.
2. Druk de deur lichtjes in, til hem op en trek hem naar voren.
3. Volg deze stappen in omgekeerde volgorde om de ovendeur terug te plaatsen.
4. Let er bij het insteken op dat de uitsparing van het scharnier goed aansluit op de haak van de scharnierhouder.
5. Daarna moeten de twee beugels weer naar beneden worden geklapt. Als u dat niet doet, worden de scharnieren bij het sluiten van de ovendeur beschadigd.



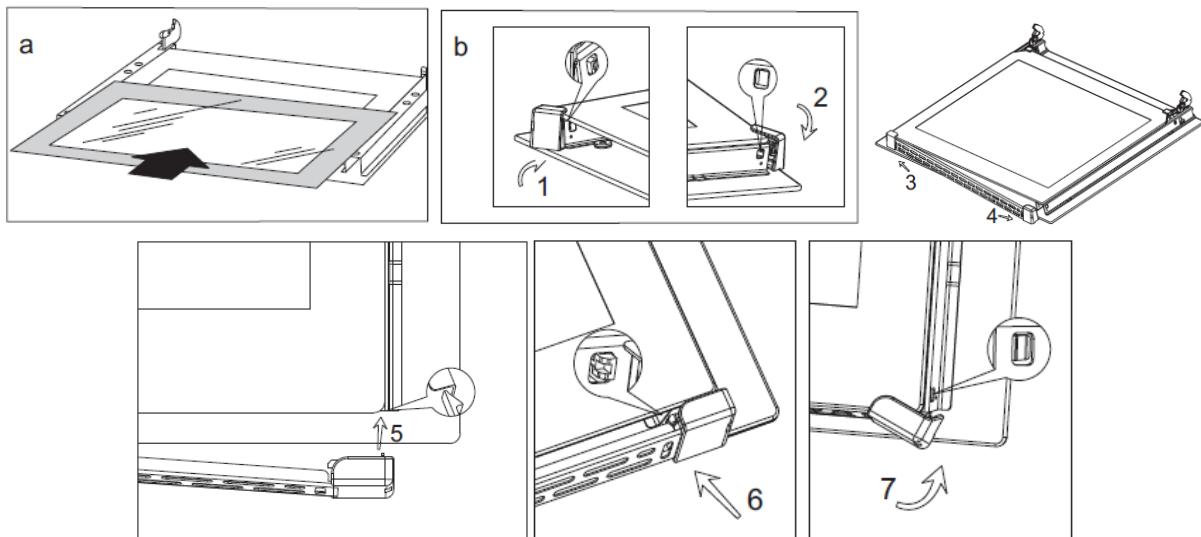
### 16.2 Binnenste glasplaat reinigen

1. De binnenste glasplaat in de ovendeur kan worden verwijderd voor reiniging.
2. Schroef beide kunststof onderdelen aan de bovenzijde van de ovendeur en de koelplaat los en leg ze opzij.
3. Verwijder de glasplaat en reinig hem.



## Binnenste glasplaat terugplaatsen

1. Plaats de glasplaat na de afwas terug.
2. Bevestig het kunststofdeel linksboven.
3. Bevestig de koelplaat aan het linker kunststofdeel.
4. Bevestig het rechter kunststofdeel aan de koelplaat.
5. Bevestig het kunststofdeel aan het ijzeren frame.



## 17 Lamp verwisselen

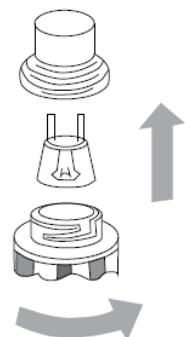
Als de ovenverlichting niet meer goed werkt, kunt u de ovenlamp zelf vervangen. U kunt de juiste lamp, geschikt voor ovens en bestand tegen temperaturen tot 300 °C, verkrijgen bij uw dealer of u kunt de technische klantenservice vragen om de lamp tegen betaling te vervangen.

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

Spanning	230 V	Vermogen	25 W
Hittebestendigheid	Afbeelding 5	Fitting	G9 (stekkerlamp)

Tabel 8 lampgegevens

1. Zet alle draaischakelaars op '0/OFF' en trek het netsnoer uit.
2. Open de ovendeur.
3. Schroef de lampafdekking los en was en droog deze.
4. Schroef de gloeilamp uit de fitting.
5. Schroef een nieuwe gloeilamp in.
6. Schroef de lampafdekking weer vast.
7. Steek de netsnoer weer in het stopcontact.



**Ovenfunctie:** Boven- en onderwarmte

<b>TAART</b>	<b>Boven-/onderwarmte</b>			
	<b>Type gebak</b>	<b>Inschuifhoogte</b>	<b>Temperatuur [°C]</b>	<b>Baktijd [min]</b>
Tulband / marmercake		2	170-180	60-80
Zandkoek				
Taartbodem		2	160-180	65-80
Sponstaart		2-3	170-180	20-30
Gugelhupf (brooddeeg)		2	170-180	30-40
Brood (bij. meergranenbrood)		2	160-180	40-60
		2	210-220	50-60
Fruitcake (kruimeldeeg)		3	170-180	35-60
Kruimeltaart				
Rolgebak		3	160-170	30-40
Pizza (op dun deeg)		2	180-200	10-15
Pizza (op dik deeg)		3	220-240	10-15
		2	190-210	30-50
Cookies		3	160-170	10-30
Bladerdeeg		3	180-190	18-25
Baiser		3	90-110	80-90

## 18 Foutmeldingen

FOUTMELDING	MOGELIJKE OORZAAK	FOUTEN VERHELPEN
AS	Temperatuursensor werkt niet	Neem contact op met de verantwoordelijke klantenservice.
F	De oven heeft een defect.	<p>Schakel de oven gedurende 30 minuten uit.</p> <p>Als het probleem zich nog steeds voordoet: Koppel de oven een minuut lang los van de stroomvoorziening en sluit hem weer aan. Als het probleem niet is opgelost, neem dan contact op met de klantenservice.</p>
De oven verwarmt niet	De oven is ingesteld op DEMO (zie instellingen) Verkeerd aangesloten	Zie instellingen  Neem contact op met de klantenservice.
	Afwijkende voedingsspanning	Controleer de voedingsspanning, neem indien nodig contact op met de verantwoordelijke klantenservice.
Ovenverlichting brandt niet als de oven is ingeschakeld	Lamp defect	Verwissel de lamp (zie hoofdstuk 6)
Ventilator is constant in werking		Max. 1 uur na gebruik van de oven is dat normaal.  Als het langer duurt, neem dan contact op met de klantenservice.
Het symbool 'deurvergrendeling' knippert		Neem contact op met de klantenservice

## 19 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.

## 20 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 elimineert de klantenservice defecten aan het apparaat kosteloos. De voorwaarde is dat het apparaat zonder bijzondere inspanning 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 elimineert de klantenservice defecten aan het apparaat kosteloos. De voorwaarde is dat het apparaat zonder bijzondere inspanning 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, leveren we diensten 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 brengt de klantendienst reis- en arbeidskosten in rekening.
- De advisering door ons klantenadviescentrum is gratis (zie het hoofdstuk 'Klantenservice').

## 21 Technische gegevens

<b>Merk</b>		<b>Dalbach</b>
<b>Model</b>		<b>BO-01</b>
Beschermingsklasse		I
Temperatuurbereik	°C	50 - 250
Elektrische aansluiting Spanning / frequentie [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Aansluitwaarde,	W	2200
Afmetingen, onverpakt Fornuis	mm BxDxH	595x530x595
Gewicht onverpakt	kg	31
EAN nr.	855100100	4016572411577

\*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-conformiteit

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.

## 22 Verwijdering

### Verpakking verwijderen



De verpakking uitgesorteerd verwijderen. Karton en dozen naar het oud papier en folies in de inzameling van recyclebare materialen afgeven.

### Apparaat verwijderen



Het apparaat is gemarkeerd met het hier afgebeelde symbool, in overeenstemming met de Europese regelgeving voor afvalverwerking

2012/19/EU.



De richtlijn draagt bij tot een correcte verwijdering van de apparatuur en de terugwinning van secundaire grondstoffen.

### Oude apparaten mogen niet met huishoudelijk afval worden weggegooid!

Elke consument is wettelijk verplicht om oude apparaten gescheiden van huishoudelijk afval te verwijderen.

Om negatieve effecten op het milieu te voorkomen, dient u oude apparatuur in te leveren bij het verkooppunt of bij een gemeentelijk inzamelpunt voor professionele recycling.

Oude apparaten vóór verwijdering onbruikbaar maken:

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Stekker van het netsnoer scheiden.
- Geen onderdelen van het koelcircuit beschadigen (zie hoofdstuk 2 'Koelmiddel').



### WAARSCHUWING

### VERSTIKKINGSGEVAAR!

Verwijder of vernietig bestaande kliksluitingen en vergrendelingen om te voorkomen dat spelende kinderen zichzelf opsluiten of in andere levensbedreigende situaties terecht komen.

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

# Dalbach

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

BO-01\_D0-0\_FR-NL\_2020-12

# Dalbach

## **Elektro-Einbaubackofen Electric built-in oven BO-01**

Gebrauchs- und  
Montageanweisung

## **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 eventuelle 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 Deutschland.

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 Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernimmt. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Zu Ihrer Sicherheit.....</b>	<b>5</b>
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
1.2	Besondere Sicherheitshinweise .....	7
1.3	Sicherheit und Wartung: Backofen.....	7
<b>2</b>	<b>Gerät auspacken .....</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>Einbau.....</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>13</b>
4.1	Backofenfunktionen .....	13
<b>5</b>	<b>Reinigung und Pflege.....</b>	<b>15</b>
5.1	Backofentür aushängen .....	16
5.2	Innere Glasplatte reinigen .....	16
<b>6</b>	<b>Leuchtmittel auswechseln.....</b>	<b>17</b>
<b>7</b>	<b>Fehlermeldungen .....</b>	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>Kundendienst.....</b>	<b>20</b>
<b>9</b>	<b>Garantiebedingungen.....</b>	<b>21</b>
<b>10</b>	<b>Technische Angaben .....</b>	<b>22</b>
<b>11</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>23</b>
<b>12</b>	<b>For your safety.....</b>	<b>26</b>
12.1	General safety instructions .....	27
12.2	Special safety instructions.....	28
12.3	Safety and servicing: Oven .....	28
<b>13</b>	<b>Unpacking the appliance .....</b>	<b>30</b>
<b>14</b>	<b>Installation .....</b>	<b>31</b>
<b>15</b>	<b>Putting into operation .....</b>	<b>34</b>
15.1	Oven functions .....	34
<b>16</b>	<b>Cleaning and care .....</b>	<b>36</b>
16.1	Removing the oven door .....	37
16.2	Cleaning the inner glass plate .....	37
<b>17</b>	<b>Replacing the lamp .....</b>	<b>38</b>
<b>18</b>	<b>Error messages .....</b>	<b>40</b>
<b>19</b>	<b>After Sales Service.....</b>	<b>41</b>
<b>20</b>	<b>Warranty terms.....</b>	<b>42</b>
<b>21</b>	<b>Technical data.....</b>	<b>43</b>
<b>22</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>44</b>

## Gerät kennenlernen

### Lieferumfang

1x	Gerät	
1x	Backbleich	
1x	Grillrost	
4x	Schrauben	
1x	Bedienungsanleitung	

Tabelle 1 Lieferumfang

### Gerätebeschreibung

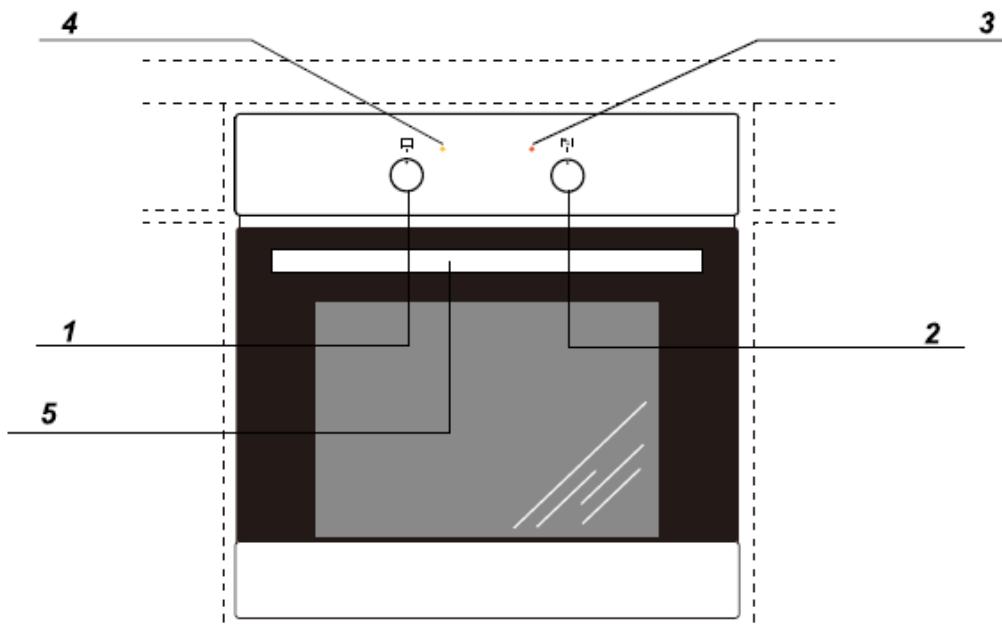


Abbildung 1 Gerät

- 1) Backofen Funktionswähler
- 2) Backofen Temperaturwähler
- 3) Backofentemperatur Kontrollanzeige rot
- 4) Backofen Kontrollanzeige gelb
- 5) Backofen Türgriff

## 1 Zu Ihrer Sicherheit

---

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

### **Erklärung der Sicherheitshinweise**



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



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



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



bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.



**STROMSCHLAGGEFAHR!**



**VERBRÜHUNGSGEFAHR!**



**BRANDGEFAHR!**



- Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.
  - Markiert eine Aufzählung.
  - ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach.
  - 1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt.

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät nach Gebrauch immer ausschalten.  
Im Notfall sofort die Sicherung ausschalten.



- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind.
- Niemals ein elektrisches Gerät im Freien benutzen.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Das Gerät von qualifiziertem Personal oder Technikern installieren lassen.
- Diese Arbeiten bitte nie selbst durchführen.
- Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzen lassen. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, darf man das Gerät nicht mehr benutzen.
- Keine Mehrfachstecker oder Stromverlängerungskabel einsetzen.
- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.



- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

## 1.2 Besondere Sicherheitshinweise

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



#### WARNUNG

#### LEBENSGEFAHR FÜR KINDER!

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzen, wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fernhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer nicht von Kindern durchführen lassen, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn man sie angelernt hat. Man muss das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf welche die Bedienungsanleitung hinweist.

## 1.3 Sicherheit und Wartung: Backofen



#### GEFAHR

#### BRANDGEFAHR!

- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes oder im Geschirrwagen (Backofenschublade, modellabhängig) lagern.
- Das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes verwenden!

## VORSICHT

### HEISSE OBERFLÄCHE! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät und seine berührbaren Teile auf. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre fernhalten, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), heizen sich bei Benutzung auf. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Darauf achten, wenn man die Töpfe, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschiebt, entnimmt oder die Speisen überprüft bzw. wendet:
  1. Zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurückdrehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
  2. Hände mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen schützen.

Vor Reinigung oder Wartung das Gerät abkühlen lassen.

Vorgehen bei Feuer:

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen.
- 1. Gerät ausschalten: Energiezufuhr an allen Energiereglern/Wahlschaltern schließen sowie die Haushaltssicherung ausschalten.
- 2. Flammen vorsichtig abdecken, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- 3. Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.



- Bei der Erstinbetriebnahme den ausgeräumten geschlossenen Backraum ohne Zubehör - während 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen. Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktionsrückstände.



### Heiße Oberflächen! Kinder fernhalten!

Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten evtl. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

### Emaille-Beschichtung

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

## 2 Gerät auspacken

---



### GEFAHR

#### ERSTICKUNGSGEFAHR!

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) sind für Kinder gefährlich. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Das Gerät auf Transportschäden überprüfen. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall betreiben. Im Schadensfall an den Lieferanten wenden.

#### Transportschutz entfernen

Das Gerät ist für den Transport geschützt. Alle Klebebänder entfernen. Kleberückstände mit Reinigungsbrenzin entfernen. Alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

#### Transportschutz anbringen

Vor dem Transport. Mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür auf der Höhe der Backbleche anbringen, um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Die Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden befestigen.

## 3 Einbau

### Aufstellungsplatz

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren.

Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte einhalten, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.



### WARNUNG

Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.



- Das Gerät stabil installieren.
- Das Netzkabel niemals einklemmen oder abknicken. Ein beschädigtes Netzkabel nur vom technischen Kundendienst auswechseln lassen.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50 °C übersteigt.
- Das Gerät nicht zweckentfremdet benutzen (z.B. zum Heizen von Räumen, usw.).
- Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nach beenden des Garvorgangs das Gerät ausschalten.
- Dieses Gerät nur durch einen konzessionierten Fachmann einbauen lassen.
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten. Lüftungsöffnungen nicht verschließen.
- Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein (min. 30mm).
- Keine schweren Gegenstände auf die Tür legen, nicht darauf abstützen und das Gerät nicht am Türgriff tragen.

## Gerät einbauen

1. Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maß Skizze angegebenen Abmessungen vorbereiten.
2. Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
3. Den Backofen vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben.

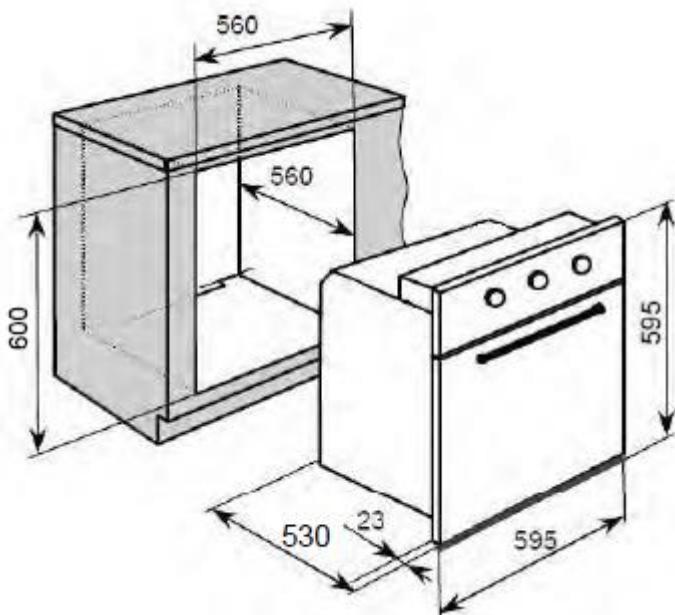


Abbildung 3 Gerät einbauen

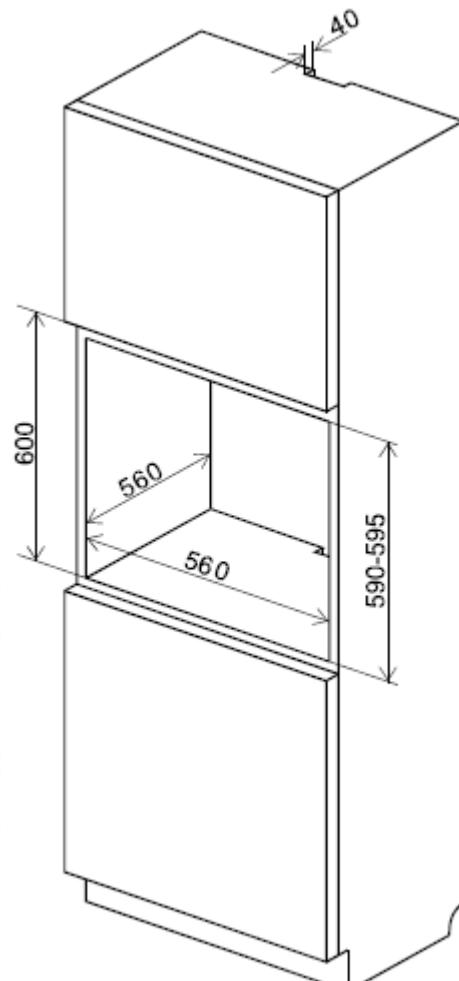


Abbildung 2 Schrankmaße

4. Den Backofen mit zwei Schrauben, links und rechts bei geöffneter Tür am Rahmen befestigen.

Produktmaße		Einbaumaße
Höhe:	595 mm	600 mm
Breite:	595 mm	560 mm
Tiefe:	530 mm	560 mm (min.)

Tabelle 2 Einbaumaße

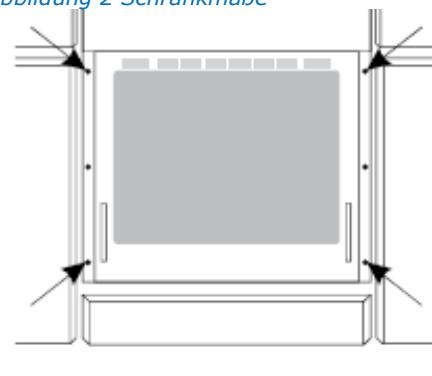
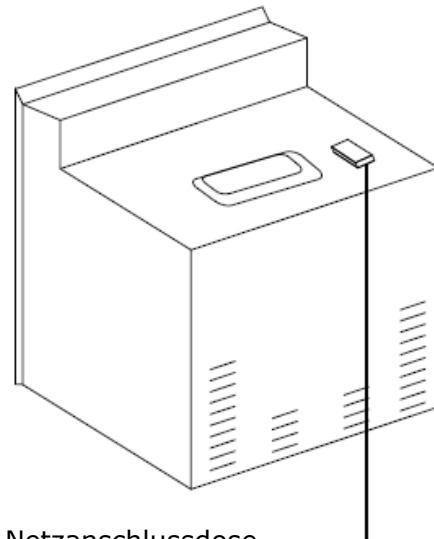
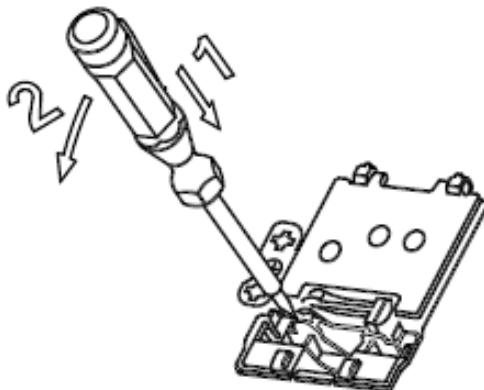


Abbildung 4 Gerät festschrauben

## Elektrischer Anschluss

Anschlussdose öffnen:

Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).



### Hinweise für den Elektrofachmann

Netzanschlussdose

Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

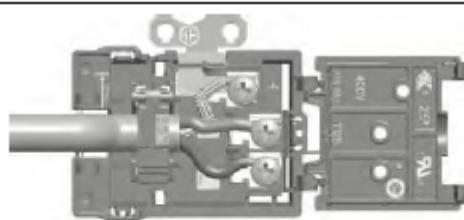


- Schutzleiter mit gekennzeichneter Anschlussleiste an die Klemme anschließen.
- Die Elektroinstallation des Backofens mit einem Notschalter ausstatten, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.
- Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

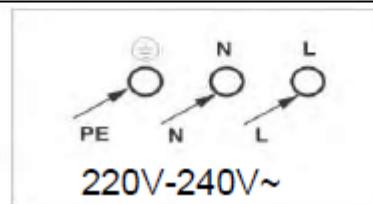
### Verbindungsdiagramm

Achtung! Die Spannung beträgt 220~240V

Achtung! Den Erdungsdraht immer  
mit verbinden.



Den braunen Draht mit „L“, den blauen Draht mit „N“ und den Erdungsdraht mit verbinden.



## 4 Inbetriebnahme



- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Mitgelieferte Zubehörteile aus dem Backraum entnehmen.
- Überprüfen, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet.
- Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

### Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen

Den Backofen und die zuvor entnommenen Zubehörteile mit warmem Wasser reinigen.

#### Erstes Aufheizen

- Beim ersten Aufheizen auftretende Geruchs- und Rauchentwicklung sind normal und kein Grund zur Besorgnis.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten evtl. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktions-Rückstände.



**Heiße Oberflächen!  
Kinder fernhalten!**

#### Vor dem ersten Backen

1. Alle Zubehörteile (wie z.B. Backblech/Fettpfanne, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen. Den Geräteinnenraum leer halten, die Gerätetür schließen.
2. Den ausgeräumten Backofen während 45 Minuten bei maximaler Temperatur in Unter-/Oberhitze aufheizen.
3. Nach dem Aufheizvorgang das Gerät abkühlen lassen und reinigen.  
→ Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.

#### 4.1 Backofenfunktionen

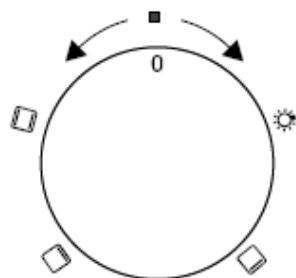
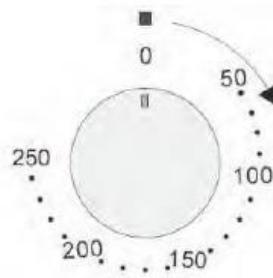
##### Backofen mit konventioneller Konvektion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze\* erfolgen.

(\*modellabhängig)

Die Betriebssteuerung dieses Backofens erfolgt über den Funktionswähler und den Temperaturwähler.

Mit dem Drehschalter Funktionswähler legt man die Heizart fest.

**Backofen Funktionswähler****Backofen Temperaturwähler**

<b>50-250 (°C)</b>	Der Temperaturwähler ermöglicht <b>Temperatureinstellungen</b> im Bereich von 50°C bis 250°C.
	<b>Unabhängige Backofen-Beleuchtung.</b> Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnerenraums verwenden.
	<b>Unter- und Oberhitze</b> Ist der Funktionswähler in diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
	<b>Unterhitze</b> Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken.
	<b>Oberhitze</b> Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Gratinieren.

Tabelle 3 Backofenfunktionen

**Ein- und Ausschalten des Backofens**

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- Die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen: Temperatur und Heizoption.
- Die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem man sie „nach rechts“ dreht.
- Der Backofen hat zwei Kontrollleuchten, gelb und rot.
- Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb.
- Erlöscht die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.
- Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den Vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen.
- Während des Backens wird sich die rote Kontrollleuchte zeitweise ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens).

## 5 Reinigung und Pflege

### GEFAHR



### STROMSCHLAGGEFAHR!

- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.

### VORSICHT

### VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

### VORSICHT

### VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG

### SACHSCHADEN!

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metall-schaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

### Geräte Außenseite Einbaubackofen

Den Herd abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch abwischen. Falls das Gerät sehr schmutzig ist, den Herd mit Reinigungsmittel und Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die Backofentür mit Glasscheibe mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

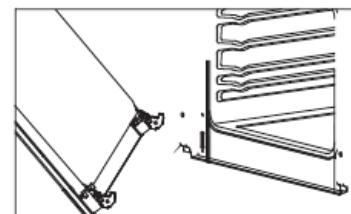
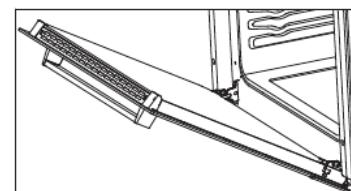
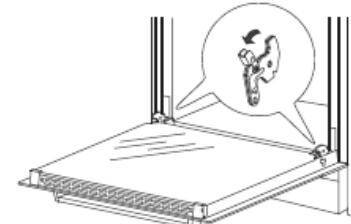
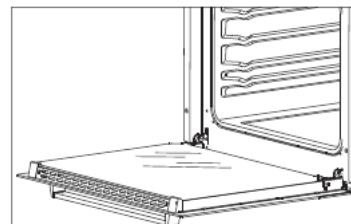
## Dampf Reinigung

1. 250ml Wasser in eine Schüssel füllen und auf den Boden des Backofeninnenraumes stellen.
2. Gerätetür schließen.
3. Den Funktionswähler auf Unterhitze stellen.
4. Den Temperaturwähler auf 50°C stellen.
5. Den Geräteinnerraum für ca. 30 Minuten aufheizen.
6. Gerätetür öffnen.
7. Das Geräteinnere mit einem Schwamm oder Tuch und warmem Wasser mit etwas Spülmittel auswischen.
8. Das Geräteinnere mit einem Tuch Trocken reiben.

### 5.1 Backofentür aushängen

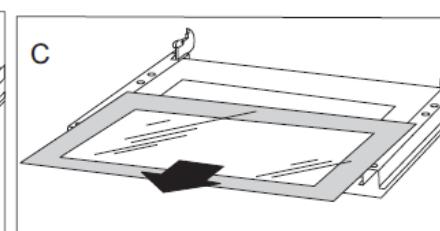
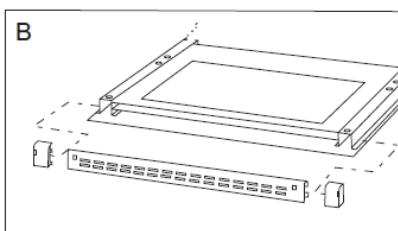
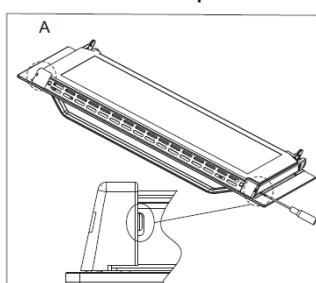
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen.

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.
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, beschädigen sie die Scharniere beim Schließen der Backofentür.



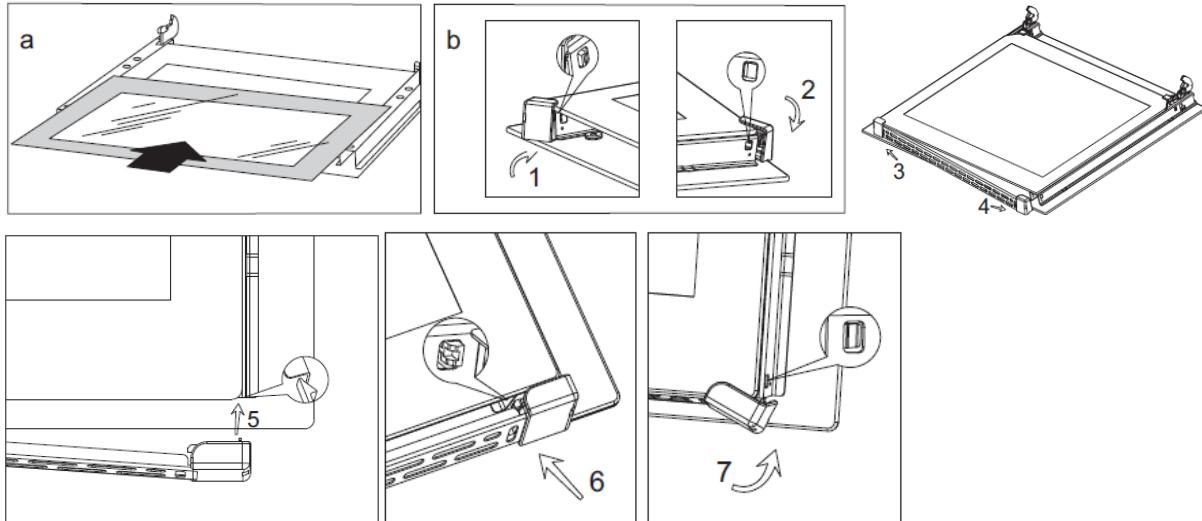
### 5.2 Innere Glasplatte reinigen

1. Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.
2. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür, sowie die Kühlerplatte abschrauben und zur Seite legen.
3. Die Glasplatte entnehmen, reinigen.



## Innere Glasplatte einsetzen

1. Die Glasplatte nach der Reinigung wiedereinsetzen.
2. Das obere linke Kunststoffteil anbringen.
3. Die Kühlerplatte an dem linke Kunststoffteil befestigen.
4. Das rechte Kunststoffteil an der Kühlerplatte anbringen.
5. Das Kunststoffteil an dem Eisenrahmen befestigen.



## 6 Leuchtmittel auswechseln

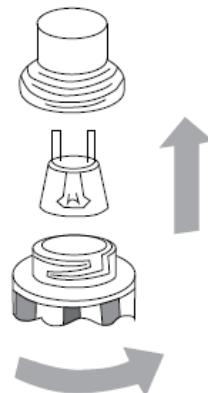
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, kann man die Backofenleuchte selbst austauschen. Dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, erhält man bei seinem Händler oder man bittet den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig auszutauschen.

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

Spannung	230 V	Leistung	25 W
Hitzebeständigkeit	T300	Fassung	G9 (Steckleuchte)

Tabelle 4 Leuchtmitteldaten

1. Alle Drehschalter auf „0/OFF“ stellen und Stromkabel ziehen.
2. Die Backofentür öffnen.
3. Die Lampenabdeckung abschrauben, waschen und trocknen.
4. Die Glühbirne aus der Fassung schrauben.
5. Eine neue Glühbirne einschrauben.
6. Die Lampenabdeckung wieder anschrauben.
7. Das Stromkabel wieder in die Steckdose stecken.



**Backofenfunktion:** Ober- und Unterhitze

<b>KUCHEN</b>	<b>Ober-/Unterhitze</b>		
<b>Gebäckart</b>	<b>Einschub-höhe</b>	<b>Tempera-tur [C°]</b>	<b>Backzeit [min]</b>
Napfkuchen/ Marmorkuchen	2	170-180	60-80
Sandkuchen	2	160-180	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	20-30
Biskuittorte	2	170-180	30-40
Gugelhupf (Hefeteig)	2	160-180	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	35-60
Streuselkuchen			
Biskuitrolle	3	160-170	30-40
Pizza (auf dünnem Teig)	2	180-200	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	3	220-240	10-15
	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser	3	90-110	80-90

## 7 Fehlermeldungen

<b>FEHLERMELDUNG</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>FEHLERBEHEBUNG</b>
AS	Temperatursensor funktioniert nicht	Den zuständigen den Kundendienst kontaktieren.
F	Der Backofen hat einen Defekt.	Den Backofen für 30 Minuten ausschalten.  Taucht das Problem nachwievor auf: Den Backofen für eine Minuten von der Stromzufuhr trennen und wieder anschlossen. Ist das Problem nicht behoben, indem Fall den Kundendienst kontaktieren.
Der Backofen heizt nicht	Der Backofen ist auf DEMO eingestellt (siehe Einstellungen)  Falsch angeschlossen	Siehe Einstellungen  Kundenservice kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung	Prüfen der Versorgungsspannung, gegebenenfalls zuständigen Kundendienst kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht beim einschalten des Backofens	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel wechseln (siehe Kapitel 6)
Ventilator ist ständig im Betrieb		Max. 1 Stunden nach dem Backofenbetrieb ist normal.  Dauert es länger, Kundendienst kontaktieren.
Das Symbol «Türverriegelung» blinkt		Kundendienst kontaktieren

## 8 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.

## 9 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 der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. 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 der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. 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 Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, 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 eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzzvorschriften 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, erbringen wir 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 Reparaturenrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, berechnet der Kundendienst Anfahrts- und Arbeitspauschalen.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst“).

## 10 Technische Angaben

<b>Marke</b>	<b>Dalbach</b>	
<b>Modell</b>	<b>BO-01</b>	
Schutzklasse		I
Temperaturbereich	°C	50 - 250
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Anschlussleistung,	W	2200
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x530x595
Gewicht unverpackt	kg	31
EAN Nr.	855100100	4016572411577

\*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-Konformität

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.

## 11 Entsorgung

### Verpackung entsorgen



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



### Gerät entsorgen

Das Gerät ist mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet, lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU.

Die Richtlinie trägt zur ordentlichen Entsorgung des Gerätes und zur Rückgewinnung von Sekundärrohstoffen bei.

### **Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Zum Vermeiden von negativen Auswirkungen auf die Umwelt Altgeräte in der Verkaufsstelle oder bei einer kommunalen Sammelstelle zum fachgerechten Verwerten abgeben.

Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar machen:

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stecker vom Netzkabel trennen.
- Keine Teile des Kältekreislaufes beschädigen (siehe Kapitel 2 „Kältemittel“).



### **WARNUNG**

### **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser entfernen oder zerstören, um zu verhindern, dass sich spielende Kinder im Gerät einsperren oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.

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.

## **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 it 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.

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 cooking and baking of food. Every 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 assumes 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.

## Getting to know your appliance

### Scope of supply

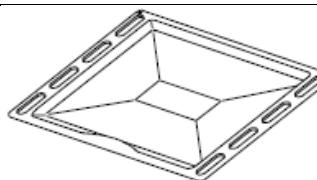
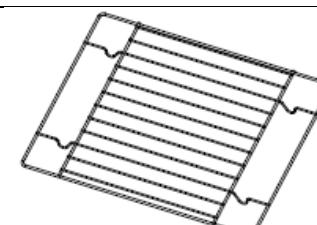
1x	Appliance	
1x	Baking tray	
1x	Grill rack	
4x	Screws	
1x	Instruction manual	

Table 5 Scope of delivery

### Appliance description

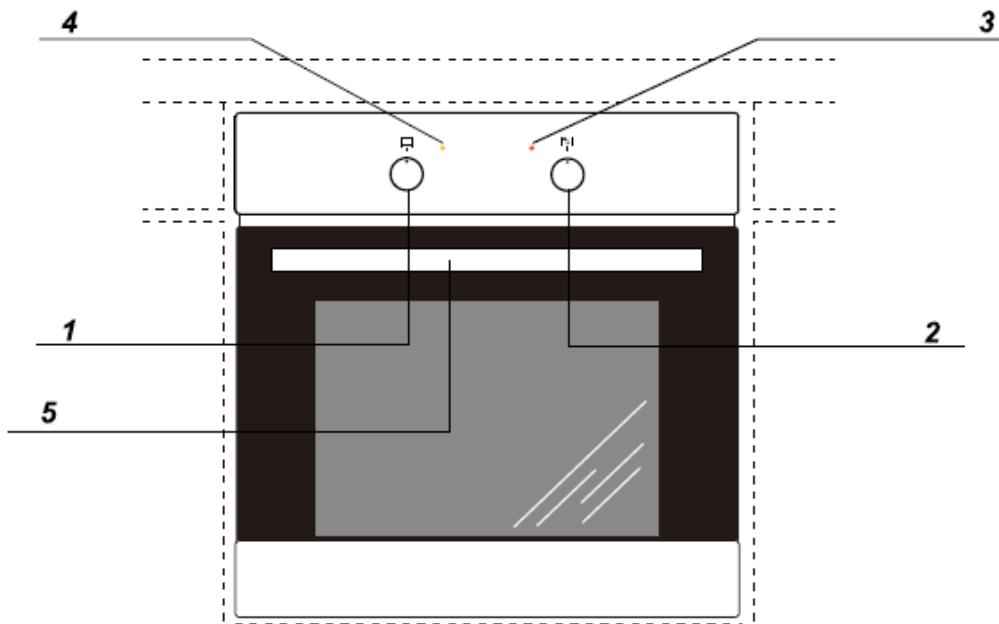


Figure 5 Appliance

- 1) Oven function selector
- 2) Oven temperature regulator
- 3) Oven temperature red control light
- 4) Yellow oven control light
- 5) Oven door handle

## 12 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



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!



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



RISK OF ELECTRIC SHOCK!



RISK OF SCALDING!



FIRE HAZARD!



- Information and instructions to be observed.
- Indicates a list.
- ✓ Indicates inspection steps in sequence.
- 1. Indicates work steps in sequence.
- Describes the response of the appliance to the work step.

## 12.1 General safety instructions

Always switch the appliance off after use.  
In the case of an emergency, switch off the fuse immediately.



### RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Do not touch an electrical appliance if your hands or feet are wet.
- Never use an electrical appliance outdoors.
- The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures. The appliance must be installed by qualified personnel or technicians.
- Please never carry out this work yourself.
- If the minimum clearances are not observed, there is danger to people and the appliance.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards.
- A damaged power supply cable must be replaced by the supplier, dealer or after-sales service without delay. If cable or plug connections are damaged, you must no longer use the appliance.
- Do not use multiple socket strips or power extension cables.
- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work.
- Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components.
- The appliance must be dry before it is put into operation again.
- Do not carry out any work on the appliance other than the cleaning and service work described in this instruction manual.



- The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for installation, service and operation of the appliance.

## 12.2 Special safety instructions

### Safety of vulnerable persons: Children and persons with limited aptitude



#### WARNUNG

#### DANGER TO LIFE FOR CHILDREN!

- This appliance can 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 hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep small children (under 8 years) away from the appliance.
- Cleaning and servicing by the user must not be carried out by children unless they are supervised.
- Children may only use this appliance if they have been trained. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks highlighted in this instruction manual.

## 12.3 Safety and servicing: Oven



#### GEFAHR

#### FIRE HAZARD!

- Do not store flammable materials above or below the appliance or in the dish trolley (oven drawer, depending on model).
- Never use the appliance to heat a room!

## **VORSICHT**

### HOT SURFACE! RISK OF BURNS!

- During use, the appliance and its accessible parts become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven, cooking plates and other hot surfaces. Children younger than 8 years of age must be kept away, unless they are under constant supervision.
- Accessible parts, e.g. oven door, heat deflector (for grill function, depending on model), become hot during use. Keep children under 8 years away.
- Take care when inserting or removing pots and accessories (e.g. grill rack, baking tray) or when checking or turning over food:
  1. First turn down the heating level of the electric cooker or close the power supply completely.
  2. Protect yourself using pot holders or suitable gloves.

Let the appliance cool down before cleaning or servicing.

Procedure in case of fire:

- NEVER extinguish a fire with water.
- 3. Switch off the appliance: Close the energy supply at all energy controllers/selector switches and switch off the household fuse.
- 4. Carefully cover flames, e.g. with a cover or fire blanket
- 5. If fire spreads, call the fire brigade, inform people you live with and leave the house.



- During initial start-up, heat the cleared and closed baking chamber – without accessories – for 45 minutes at maximum temperature. During the heating-up process, the heat eliminates any possible production residues.



#### **Hot surfaces! Keep children away!**

Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.

#### **Enamel coating**

During normal use, the enamel coating may change colour. This is completely normal and does not represent an impairment of the function and other usage characteristics of the appliance and is therefore not a defect in the sense of warranty law.

## 13 Unpacking the appliance

---



**GEFAHR**

### RISK OF SUFFOCATION!

Packaging materials (e.g. plastic film, polystyrene) are dangerous for children. Keep packaging materials out of the reach of children!

The packaging must be undamaged. Inspect the appliance for transport damage. On no account should a damaged appliance be operated. In case of damage, contact the supplier.

#### **Removing transport protection**

The appliance is secured for transport. Remove all adhesive tape. Remove residues of adhesive with white spirits. Remove all adhesive tape and packaging parts from the interior of the appliance too.

#### **Attach transport protection**

Before transport. Use adhesive tape to fix a 1-1.5 cm thick section of cardboard or carton in the inside of the oven door at the height of the baking trays to prevent damage during transport. Fix the oven door to the side walls with some adhesive tape.

## 14 Installation

### Installation location

Install the appliance in a well-ventilated and dry room.

Air circulation affects the energy consumption and performance of the appliance. To ventilate the appliance, observe the minimum ventilation cross-sections, see the information in the "Installation" chapter.



### WARNUNG

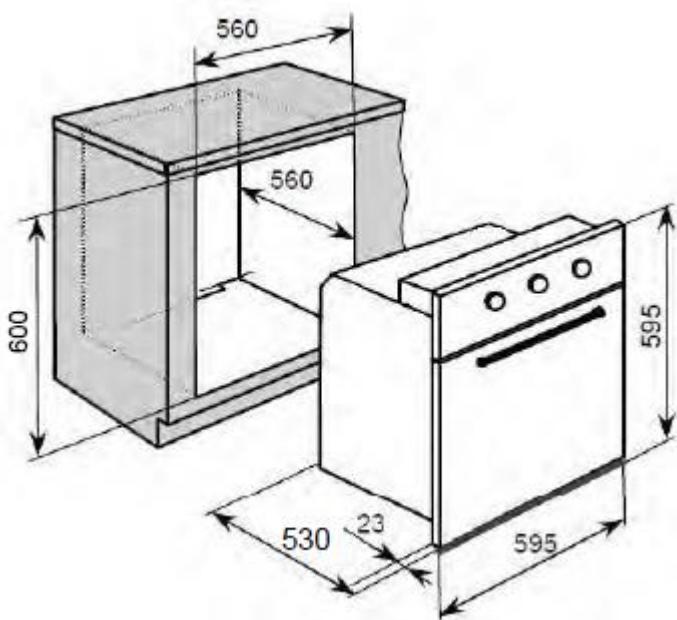
If the minimum clearances are not observed, there is danger to people and the appliance.



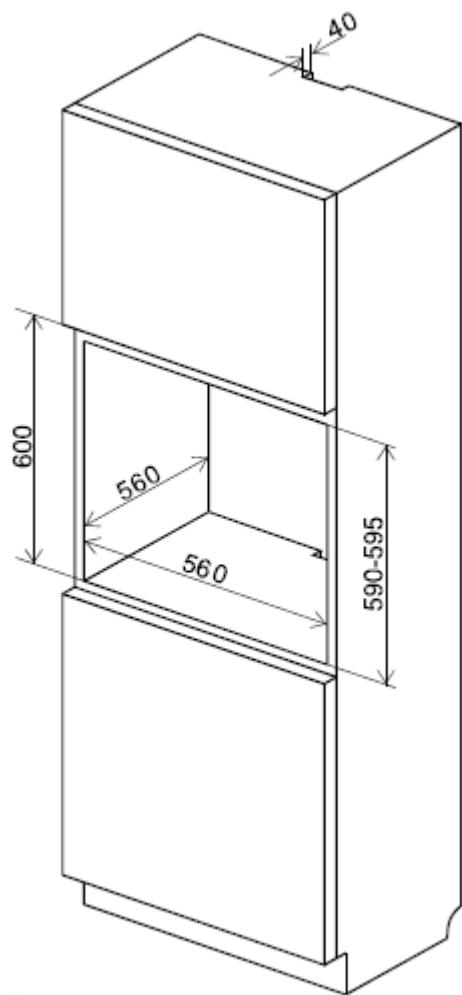
- Install the appliance in a stable manner.
- Never pinch or kink the mains power cable. A damaged mains power cable may only be replaced by After Sales Service.
- The mains power cable must not reach a temperature exceeding the room temperature by 50 °C at any point.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended purpose (e.g. for heating rooms).
- Do not hold or carry the appliance at the handle during transport or cleaning.
- Children must not use the appliance without supervision.
- Switch off the appliance when the cooking process is finished.
- Only have this appliance installed by a licensed technician.
- Ensure adequate ventilation during operation. Do not close the ventilation openings.
- Air circulation must be provided at the rear of the appliance (min. 30 mm).
- Do not place heavy objects on the door; do not lean on it or carry the appliance by the door handle.

## Installing the appliance

1. Prepare the opening in the conversion cabinet for installation of the oven according to the dimensions indicated on the dimension diagram (dimensions in mm).
2. With the power supply switched off, connect the oven to the mains power supply.
3. Slide the oven completely into the previously made conversion cabinet.



*Figure 7* Installing the appliance

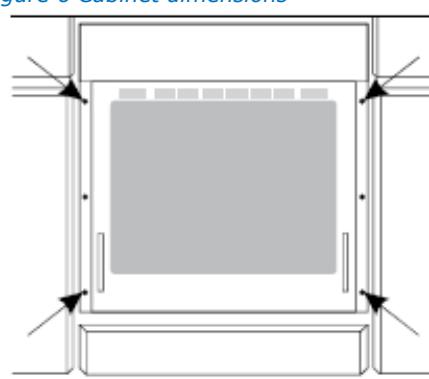


*Figure 6 Cabinet dimensions*

4. Fix the oven to the frame with two screws, left and right with the door open.

Product dimensions		Installation dimensions
Height:	595 mm	600 mm
Width.	595 mm	560 mm
Depth:	530 mm	560 mm (min.)

*Table 6 Installation dimensions*

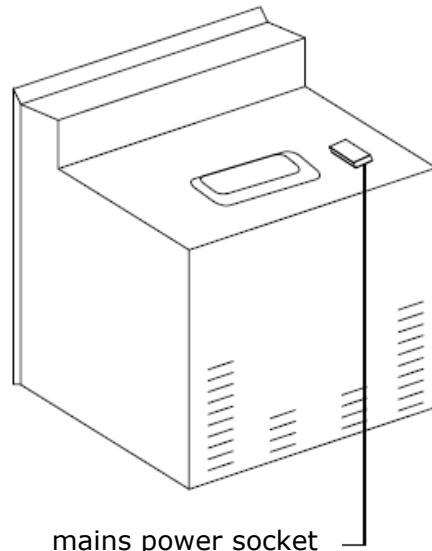
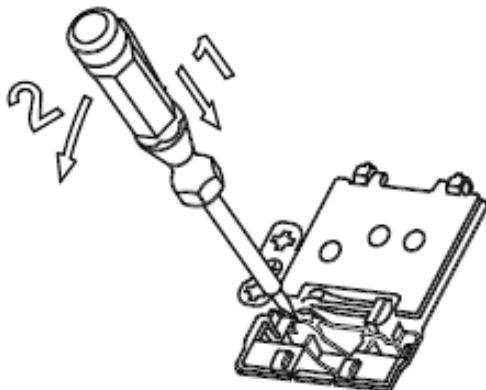


*Figure 8* Tightening the appliance

## Electrical connection

Open connection socket:

- To unlock, insert a screwdriver (1) and move it slightly downwards (2).



### Notes for the electrician

The nominal voltage of the heating elements is 230 V. The appliance can be adapted for single-phase current (230 V) by means of a suitable bridging on the terminal strip according to the following wiring diagram. 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.

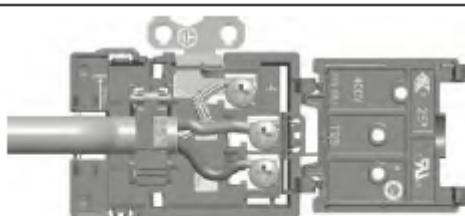


- Connect the protective earth to the terminal with the terminal strip marked with .
- Fit the electrical installation of the oven with an emergency switch that disconnects the entire appliance from the mains in an emergency.
- The clearance between the working contacts of the emergency switch must be at least 3 mm.
- Before connecting the appliance to the mains, read the information on the type plate and circuit diagram.

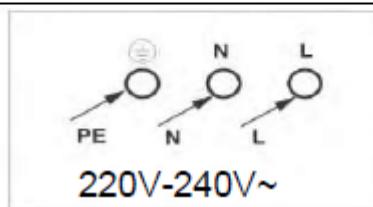
### Connection diagram

Attention! The voltage is 220~240V

Attention! Always connect the earth wire to .



Connect the brown wire with "L", the blue wire with "N" and the earth wire with .



## 15 Putting into operation



- Remove all packaging materials.
- Remove the supplied accessories from the baking chamber.
- Check that the appliance is in perfect condition.
- If in doubt, do not use the appliance and contact After Sales Service.

### Clean the appliance thoroughly before putting into operation

Clean the oven and the previously removed accessories with warm water.

### Heating up for the first time

- Odour and smoke development occurring during heating up for the first time are normal and no cause for concern.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.
- During the heating-up process, the heat eliminates any possible production residues.



**Hot surfaces!**  
**Keep children away!**

### Before the first time baking

1. Remove all accessories (e.g. baking tray/fat pan, grill rack) from the appliance. Keep the interior of the appliance empty, close the appliance door.
2. Heat up the cleared oven for 45 minutes at maximum temperature with heating from above and below.
3. After the heating process, let the appliance cool down and clean it.  
→ Once the heating process is complete and the appliance has been cleaned, it is ready for operation.

### 15.1 Oven functions

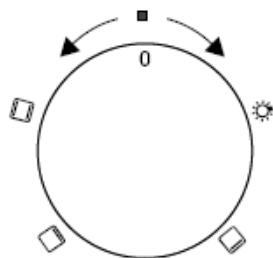
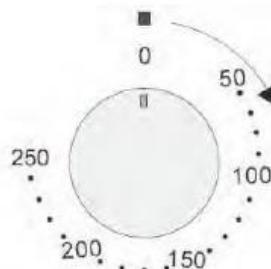
#### Oven with conventional convection

Baking can be done with heat from above, heating from below and grill heat\*.

(\* depending on the model)

The operation of this oven is controlled by the function selector and the temperature regulator.

The type of heating can be set using the rotary switch function selector.

**Oven function selector****Oven temperature regulator**

<b>50-250 (°C)</b>	The temperature regulator allows <b>temperature settings</b> in the range from 50°C to 250°C.
	<b>Independent oven lighting</b> By turning the function selector to this position, the oven interior is illuminated. Use this function, for example, when cleaning the oven interior.
	<b>Heating from above and below</b> If the function selector is turned to this position, heating takes place in the conventional way.
	<b>Heating from below</b> In this position, heating takes place only with heating from below. To be used for baking, for example.
	<b>Heating from above</b> In this position, heating takes place only with heating from above. To be used for gratinating, for example.

Table 7 Oven functions

**Switching the oven on and off**

Observe the following when switching on the oven:

- Set the required operating conditions of the oven: Temperature and heating option.
- Set the rotary switch function selectors and temperature regulator to the desired position by turning them "to the right".
- The oven has two control lights; yellow and red.
- The yellow control light indicates that the oven is in operation.
- When the red control light goes out, the set oven temperature has been reached.
- If the recipe recommends placing the food in the preheated oven, this should not be done before the red control light goes out for the first time.
- During baking, the red control light will temporarily switch on and off (thermostat function of the oven).

## 16 Cleaning and care



**GEFAHR**



**ELECTRIC SHOCK HAZARD!**

- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work.
- Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components.
- The appliance must be dry before it is put into operation again.



**VORSICHT**

**RISK OF SCALDING!**

When cleaning, select the water temperature so that there is no risk of scalding!



**VORSICHT**

**RISK OF INJURY!**

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

**ACHTUNG**

**APPLIANCE DAMAGE!**

Do not use aggressive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door as they can scratch the surface. This can destroy the glass.

### **Built-in oven exterior**

Let the cooker cool down and wipe with a soft cloth. If the appliance is very dirty, wash the cooker with detergent and water and dry with a soft cloth. Wipe the oven door and glass pane with a soft cloth and warm soapy water.

Use standard care products for metal fronts.

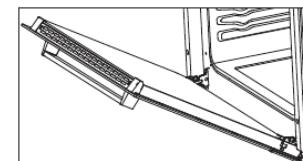
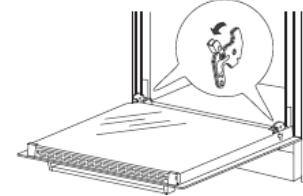
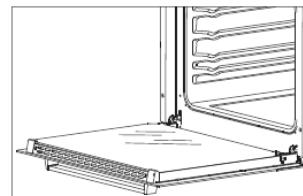
## Steam cleaning

1. Pour 250 ml of water into a bowl and place on the bottom of the oven interior.
2. Close the appliance door.
3. Set the function selector to heating from below.
4. Set the temperature regulator to 50 °C.
5. Heat the interior of the appliance for approximately 30 minutes.
6. Open the appliance door.
7. Wipe the interior of the appliance with a sponge or cloth and warm water with a little detergent.
8. Rub the interior of the appliance dry with a cloth.

## 16.1 Removing the oven door

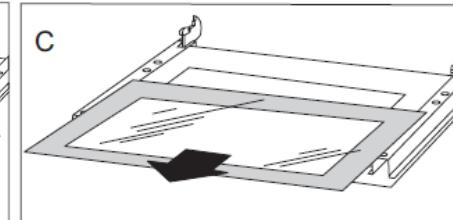
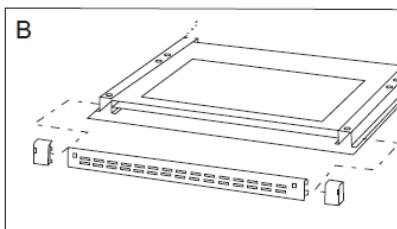
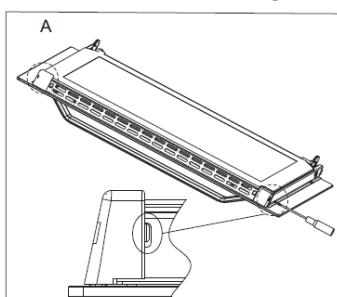
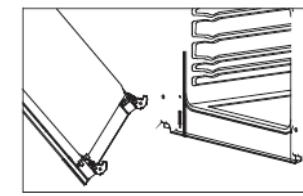
The oven door can be removed for cleaning and for better access to the oven interior.

1. Open the oven door and press the folding brackets on the hinges on both sides upwards.
2. Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front.
3. Insert the oven door in the reverse order.
4. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
5. Afterwards the two folding brackets must be put down again. If not, they will damage the hinges when closing the oven door.



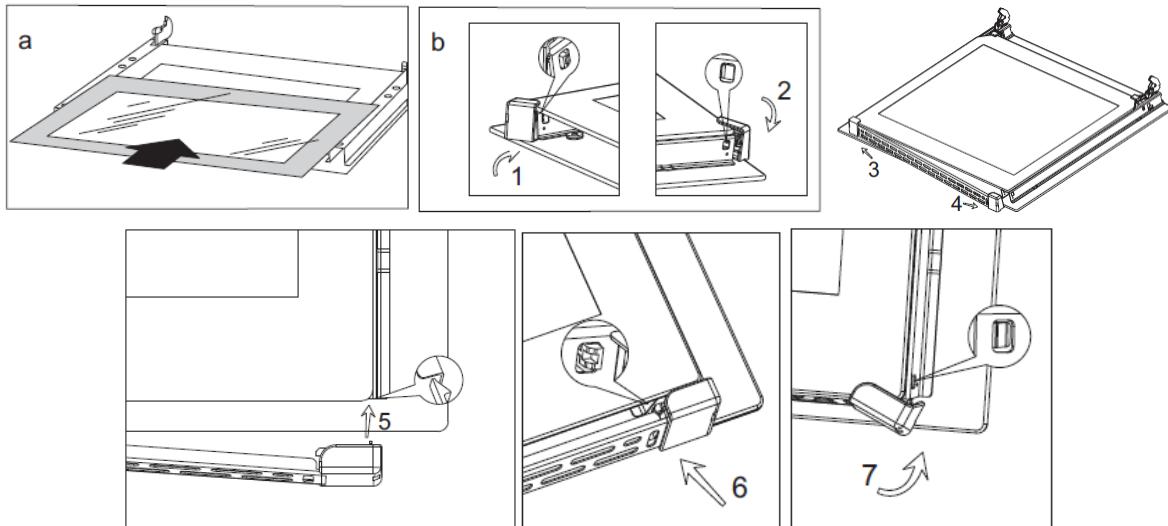
## 16.2 Cleaning the inner glass plate

1. The inner glass plate in the oven door can be removed for cleaning.
2. Unscrew both plastic parts at the upper side corners of the oven door as well as the refrigerating plate and put them aside.
3. Remove the glass plate and clean it.



## Inserting the inner glass plate

1. Replace the glass plate after cleaning.
2. Attach the upper left plastic part.
3. Fix the refrigerating plate to the left plastic part.
4. Attach the right plastic part to the refrigerating plate.
5. Fix the plastic part to the iron frame.



## 17 Replacing the lamp

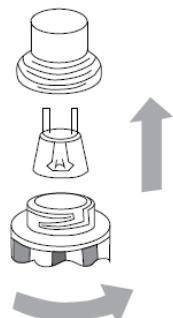
If the oven lighting no longer functions properly, you can replace the oven light yourself. You can obtain this lamp, which is suitable for ovens and must be able to withstand temperatures of up to 300 °C, from your dealer or ask the Technical Service to replace it for you at a charge.

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

voltage	230 V	Power	25 W
Heat resistance	T300	Fitting	G9 (plug-in lamp)

Table 8 lamp data

1. Set all rotary switches to "0/OFF" and disconnect the mains power cable.
2. Open the oven door.
3. Unscrew the lamp cover, wash and dry.
4. Unscrew the lamp from the socket.
5. Screw in a new lamp.
6. Screw the lamp cover back on.
7. Plug the mains power cable back into the socket.



**Oven function:** Heating from above and below

CAKES	Heating from above/below		
Type of baked food	Insertion height	Temperature [C°]	Baking time [min]
Ring cake/marble cake	2	170-180	60-80
Sand cake			
Flan case	2	160-180	65-80
Sponge cake	2-3	170-180	20-30
Bundt cake (yeast dough)	2	170-180	30-40
Bread (e.g. multigrain bread)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Fruit cake (shortcrust pastry)	3	170-180	35-60
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	80-90

## 18 Error messages

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
AS	Temperature sensor does not work	Contact the relevant After Sales Service.
F	The oven has a defect.	<p>Switch off the oven for 30 minutes.</p> <p>If the problem still occurs: Disconnect the oven from the power supply for one minute and then reconnect it. If the problem is not solved, contact After Sales Service.</p>
The oven does not heat	<p>The oven is set to DEMO (see settings)</p> <p>Incorrectly connected</p>	<p>See settings</p> <p>Contact After Sales Service.</p>
	Differing supply voltage	Check the supply voltage, if necessary contact After Sales Service.
Oven lighting does not light up when the oven is switched on	Lamp defective	Replace lamp (see chapter 6) <a href="#">6</a>
Fan is constantly in operation		<p>Max. 1 hour after oven operation is normal.</p> <p>If it takes longer, contact After Sales Service.</p>
The "door lock" symbol flashes		Contact After Sales Service

## 19 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.

## 20 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, After Sales Service will fix defects in the appliance 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, After Sales Service will fix defects in the appliance 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 by us 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, After Sales Service will invoice flat-rate travelling expenses and labour costs.
- Advice from our after sales service centre is free of charge (see chapter "After Sales Service").

## 21 Technical data

<b>Brand</b>	<b>Dalbach</b>	
<b>Model</b>	<b>BO-01</b>	
Protection class		I
Temperature range	°C	50 - 250
Electrical connection		
Voltage/frequency [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Connection power	W	2200
Dimensions, unpacked	mm	
cooker	WxDxH	595x530x595
Weight unpacked	kg	31
EAN no.	855100100	4016572411577

\* 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 Conformity

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.

## 22 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.

### Disposal of the appliance



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

The Directive contributes to the proper disposal of the appliance and the recovery of secondary raw materials.

### Old appliances must not be disposed of with household waste!

Every consumer is obliged by law to dispose of waste electrical and electronic equipment separately from the household waste.

To avoid negative effects on the environment, hand in old appliances at the point of sale or at a municipal collection point for professional recycling.

Make appliances unserviceable before disposal:

- Remove the mains plug from the plug socket.
- Cut the plug off the mains power cable.
- Do not damage any parts of the refrigeration circuit (see chapter 2 "Refrigerant").



### WARNUNG

### RISK OF SUFFOCATION!

Remove or destroy any locks and fasteners to prevent children at play becoming trapped in the appliance or getting into other hazardous situations.

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

# Dalbach

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

BO-01\_D0-0\_DE-EN\_2020-12

# Dalbach

## **Elektrisk indbygningsovn BO-01**



Brugs- og  
Monteringsanvisning

## **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<sup>1</sup> eller besøge vores hjemmeside<sup>2</sup>.

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 erhverv, 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.

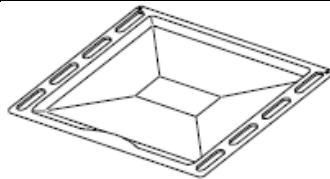
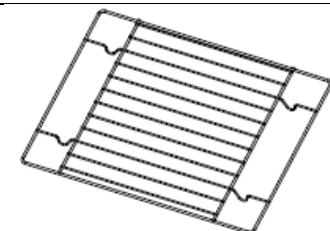
**Indholdsfortegnelse**

<b>Elektrisk indbygningsovn .....</b>	<b>1</b>
<b>EBE 555-1,1 .....</b>	Fehler! Textmarke nicht definiert.
<b>1      Din sikkerhed .....</b>	<b>5</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger.....	6
1.2 Særlige sikkerhedsanvisninger .....	7
1.3 Sikkerhed og vedligeholdelse: Ovn.....	7
<b>2      Pak apparatet ud.....</b>	<b>9</b>
<b>3      Installation .....</b>	<b>10</b>
<b>4      Ibrugtagning .....</b>	<b>13</b>
4.1 Ovnfunktioner .....	14
<b>5      Rengøring og pleje .....</b>	<b>16</b>
5.1 Afmontering af ovnlåge .....	17
5.2 Rengøring af den indre glasplade .....	18
<b>6      Udskiftning af pære.....</b>	<b>19</b>
<b>7      Fejlmeldinger .....</b>	<b>21</b>
<b>8      Reparationer hos kundeservice .....</b>	<b>22</b>
<b>9      Garantibetingelser .....</b>	<b>23</b>
<b>10     Tekniske informationer .....</b>	<b>24</b>
<b>11     Bortskaffelse.....</b>	<b>25</b>

## DK

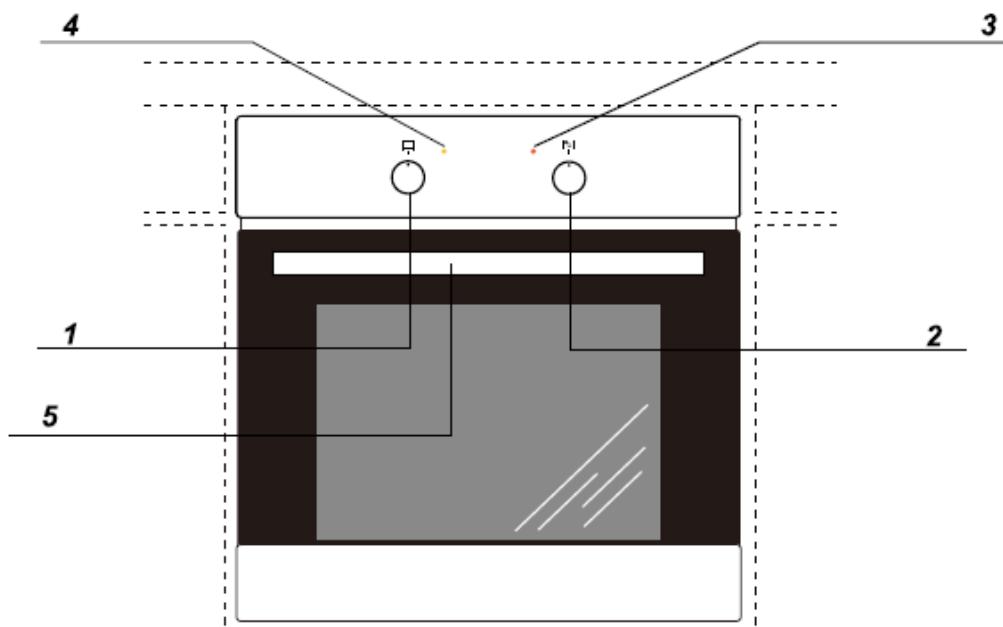
### Lær apparatet at kende

#### Leveringsomfang

1x	Apparatet	
1x	Bageplade	
1x	Grillrist	
4x	Skruer	
1x	Brugervejledning	

Tabel 1 Leveringsomfang

#### Apparatbeskrivelse



Figur 1 Apparat

- 1) Ovn funktionsvælger
- 2) Ovn temperaturregulator
- 3) Ovntemperatur kontroldisplay rødt
- 4) Ovn Kontroldisplay gult
- 5) Ovn lågehåndtag

## 1 Din sikkerhed

For en sikker og korrekt anvendelse læses brugsanvisningen 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



**GEFAHR**

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



**WARNUNG**

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



**VORSICHT**

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

**ACHTUNG**

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



**STØDFARE!**



**SKOLDNINGSFARE!**



**BRANDFARE!**



- Informationer og anvisninger, man skal være opmærksom på.
  - Markerer optælling
  - ✓ Markerer testtrin skridt for skridt
  - 1. Markerer arbejdstrin skridt for skridt
    - Beskriver apparatets reaktion på arbejdstrinnet.

## 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Sluk altid for apparatet efter brug.  
I nødstilfælde slås sikringen straks fra.



**GEFAHR**



**FARE FOR ELEKTRISK STØD**

- Berør aldrig et elektronisk apparat med våde hænder eller fødder.
- Benyt aldrig et elektronisk apparat i det fri.
- Installationsarbejdet og tilslutning af kabler må kun udføres af fagpersonale i overensstemmelse med samtlige gældende regler og forskrifter i dit land, inklusive brandforebyggende foranstaltninger. Apparatet skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere.
- Udfør aldrig dette arbejde selv.
- Manglende overholdelse af mindsteafstanden medfører fare for personer og apparat.
- Den elektriske sikkerhed for dette apparat kan kun garanteres, såfremt apparatet tilsluttes et jordforbundet system og følger de elektriske sikkerhedsforanstaltninger.
- Beskadigede strømforsyningsskabler skal straks erstattes hos leverandøren, en specialforretning eller hos kundeservice. Hvis kabler eller stik beskadiges, må apparatet ikke længere benyttes.
- Brug ikke forgrenerstik eller forlængerledninger.
- Inden al rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet slukkes og køle helt af.
- Brug aldrig damprenser til rengøring. Der kan trænge fugt ind i de elektroniske komponenter.
- Apparatet skal være tørt, inden det tages i brug igen.
- Ud over den rengøring og vedligeholdelse, som beskrives i denne brugervejledning, må der ikke foretages nogen indgreb i apparatet.



- Producenten afviser ethvert erstatningsansvar for skader, som er opstået som følge af manglende overholdelse af anvisningerne for installation, vedligeholdelse og betjening af emhætten.

## 1.2 Særlige sikkerhedsanvisninger

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



**WARNUNG**

#### LIVSFARE FOR BØRN!

- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med mangel på erfaring og/eller viden, såfremt disse er under opsyn eller er blevet informeret om sikker brug af apparatet og forstår de heraf følgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet skal være utilgængeligt for mindre børn (under 8 år).
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Børn må kun benytte apparatet, hvis de er blevet oplært i brugen heraf. Bruger skal kunne betjene apparatet korrekt og forstå de farer, som der blev henvist til i brugervejledningen.

## 1.3 Sikkerhed og vedligeholdelse: Ovn



**GEFAHR**

#### BRANDFARE!

- Opbevar aldrig let antændelige genstande over/under apparatet eller i ovnskuffen (modelspecifikt).
- Apparatet må aldrig anvendes til opvarmning af rum!

## **VORSICHT**

### **VARM OVERFLADE! FARE FOR FORBRÆNDINGER!**

- Apparatet og dele heraf, som kan berøres, bliver varme i drift. Vær forsigtig for at undgå at berøre kogezoner, varmeelementer i ovnrummet og andre varme overflader. Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Tilgængelige dele, fx ovnläge, varmeafviser (ved grillfunktion, modelspecifikt), kan blive varme under anvendelse. Børn under 8 år holdes borte fra apparatet.
- Vær opmærksom på følgende, når du indsætter eller fjerner gryder eller tilbehør (fx grillrist, bageplade), og når du tjekker eller vender madretten:
  1. Skru først ned for varmen på den elektriske ovn, eller sluk helt for strømtilførslen.
  2. Beskyt hænderne med grydelapper eller egnede handsker.

Lad apparatet køle af inden rengøring eller vedligeholdelse.

Procedure ved brand:

- Sluk ALDRIG brand med vand.
- 1. Sluk for apparatet: Sluk for strømtilførslen på alle energiregulatorer/omstillingskontakter, og slå sikringen i hjemmet fra.
- 2. Dæk flammerne forsigtigt til, fx med et låg eller brandtæppe.
- 3. Hvis ilden spreder sig, ring til brandvæsenet, indformer bofæller, og forlad huset.



- Ved første ibrugtagning opvarmes det tømte, lukkede bagerum - uden tilbehør - i 45 minutter ved maksimal temperatur. Under opvarmningsprocessen fjerner varmen eventuelle produktionsrester.



### **Varme overflader! Hold børn borte fra ovnen!**

Sørg for god udluftning, så lugt og os hurtigere forsvinder. Åbn vinduerne ved behov eller tænd for ventilation.

### **Emaljebelægning**

Der kan ved normal brug opstå farvemæssige ændringer i emaljebelægningen. Dette er helt normalt og påvirker ikke apparatets øvrige funktioner og egenskaber og er dermed ikke en mangel, som falder ind under garantien.

## 2 Pak apparatet ud



### GEFAHR

#### KVÆLNINGSFARE!

Emballagedele (fx folie og styropor) er farlige for børn. Emballagemateriale skal opbevares utilgængeligt for børn!

Emballagen skal forblive ubeskadiget. Tjek apparatet efter for transportskader. Benyt aldrig et beskadiget apparat. Henvend dig til producenten i tilfælde af skader.

#### Fjern transportbeskyttelse

Apparatet beskyttes mod transporten. Fjern alle taperester. Limrester fjernes med rensebenzin. Fjern også al tape og emballagedele på indersiden af apparatet.

#### Monter transportbeskyttelse

Inden transport. Med tape fastgøres et stykke 1-1,5 cm tykt pap eller karton på indersiden af ovnlågen i samme højde som bagepladerne for at undgå skader under transport. Fastgør ovnlågen til sidevæggene med tape.

### **3 Installation**

---

#### **Placeringssted**

Apparatet skal installeres i et godt ventileret og tørt rum.

Luftcirkulationen påvirker apparatets elforbrug og effekt. Til udluftning af apparatet skal minimumsangivelserne for ventilation overholdes, se angivelser i afsnittet "Installation".



#### **WARNUNG**

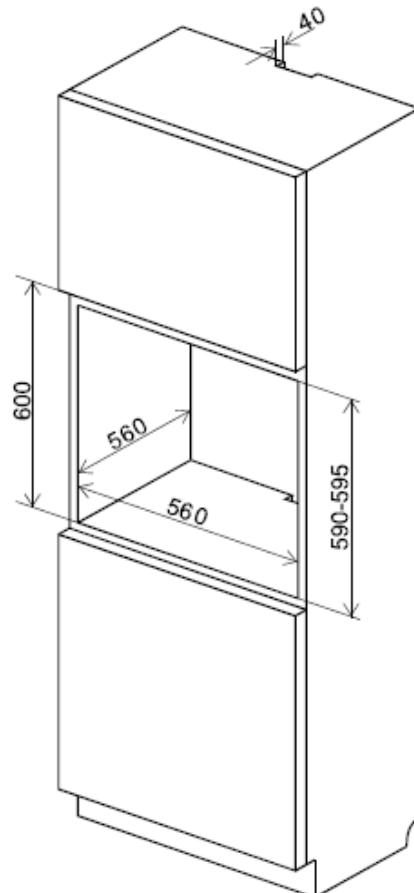
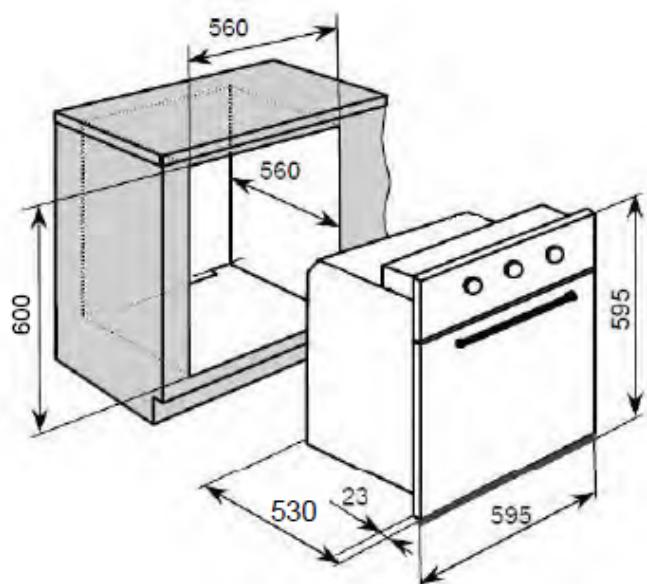
Manglende overholdelse af mindsteafstanden medfører fare for personer og apparat.



- Apparatet skal installeres stabilt.
- Netkablet må aldrig klemmes eller knækkes. Beskadigede netkabler må kun udskiftes af vores tekniske kundeservice.
- Netkablet må aldrig nå en temperatur, som overstiger rumtemperaturen med 50 °C.
- Benyt ikke apparatet til forkerte formål (fx opvarmning af rum osv.).
- Fasthold eller træk ikke i lågehåndtaget under transport og rengøring.
- Børn må ikke benytte apparatet uden opsyn.
- Sluk for apparatet efter endt madlavning.
- Dette apparat skal installeres af autoriseret fagpersonale.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation under driften.  
Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.
- Der skal være luftcirkulation på apparatets bagside (min. 30 mm).
- Læg ingen tunge genstande på ovnlågen, støt dig ikke til den, og løft ikke apparatet i lågen.

## Installation af apparatet

1. Forbered åbningen i ombygningsskabet til installation af ovnen ifølge de mål, som er angivet på skitsen.
2. Hvis strømforsyningen er slæt fra, tilsluttes ovnen til lysnettet.
3. Skub ovnen helt ind i ombygningsskabet, som er installeret forinden.
4. Fastgør ovnen med to skruer til venstre og højre med åben ovnlåge.

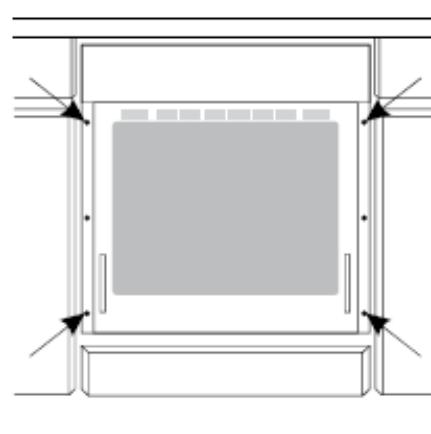


Figur 2 Skabsmål

Figur 3 installerer apparatet

Produktmål		Installationsmål
Højde:	595 mm	600 mm
Bredde:	595 mm	560 mm
Dybde:	530 mm	560 mm (min.)

Tabel 2 Installationsmål

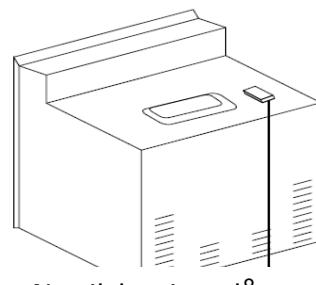
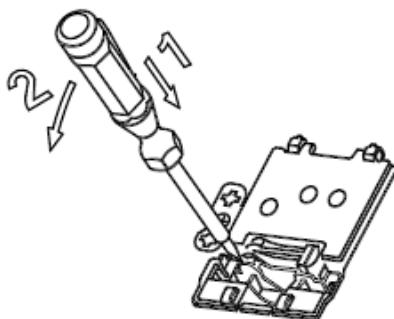


Figur 4 fastgør apparatet

## Elektrisk tilslutning

Åbn tilslutningsdåsen:

For at åbne sættes en skruetrækker til (1) og bevæges lidt nedad (2).



Nettilslutningsdås

## Anvisninger til elektrikeren

Den angivne spænding for varmeelementerne er 230 V. Apparatet kan tilpasses til enfasestrøm (230 V) ved tilsvarende overgang til klemrække ifølge det følgende strømskema. Som nettilslutningsledning skal der vælges en tilsvarende ledningstype under hensyntagen til ovnens tilslutningstype og opgivet effekt.



- Tilslut jordstikket med den markerede klemrække til klemmen.
- Elinstallationen af ovnen bør være forsynet med en nødafbryder, som i nødstilfælde slukker for hele apparatet.
- Afstanden mellem kontakterne på nødafbryderen skal være mindst 3 mm.
- Læs informationerne på typeskilt og strømskema, inden apparatet tilsluttes lysnettet.

<p><b>CONNECTION DIAGRAM</b></p> <p><b>Caution! Voltage of heating elements 220V~240V</b></p> <p>Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal</p> <p>For 220V-240V earthed one phase connect on: Brown wire connect to L and blue wire connect to N , safety wire (Yellowgreen) connect to </p>	

## Tilslutningsdiagram

PAS PÅ! Spændingen er 220~240V

PAS PÅ! Forbind altid jordledning med .

Forbind den brune ledning med "L", den blå ledning med "N" og jordledningen med .

## 4 Ibrugtagning



- Fjern alt emballagemateriale.
- Medfølgende tilbehørsdele tages ud af bagerummet.
- Tjek om apparatet er i fejfri tilstand.
- Hvis du er i tvivl, så benyt ikke apparatet, men kontakt kundeservice.

### Rengør apparatet grundigt inden ibrugtagning

Rengør ovnen og tilbehørsdelene, som forinden er taget ud, med varmt vand.

### Første opvarmning

- Ved første opvarmning er udvikling af lugt og os normal og er ingen grund til bekymring.
- Sørg for god udluftning, så lugt og os hurtigere forsvinder. Åbn vinduerne ved behov eller tænd for ventilation.
- Under opvarmningsprocessen fjerner varmen eventuelle produktionsrester.



**Varme overflader!  
Hold børn borte fra ovnen!**

### Inden første bagning

1. Tag alle tilbehørsdele (som fx bageplade/bradepande, grillrist) ud af apparatet. Hold apparatets inderrum tomt, og luk apparatdøren.
2. Opvarm den tømte ovn i 45 minutter ved maksimal temperatur med under- og overvarme.
3. Efter opvarmningsprocessen skal apparatet køle af og rengøres.  
→ Efter endt opvarmningsproces og rengøring er apparatet klart til brug.

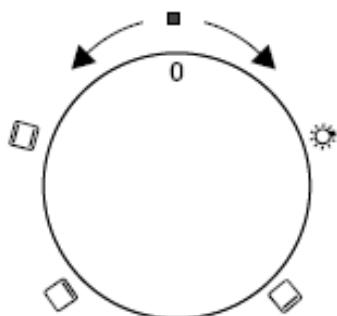
## 4.1 Ovnfunktioner

### Ovn med almindelig konvektion

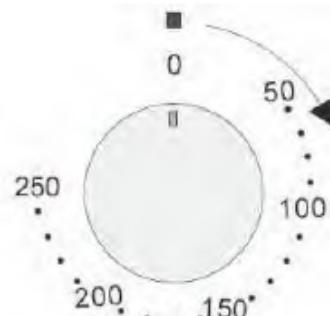
Ovnen kan bage med overvarme, undervarme og grillvarme\*.  
(\* modelspecifikt)

Driften af ovnen reguleres med en funktionsvælger og en temperaturregulator. Opvarmningstypen fastsættes ved hjælp af funktionsvælgerdrejekontakten.

**Ovnens funktionsvælger**



**Ovnens temperaturregulator**



<b>50-250 (°C)</b>	Temperaturregulatoren muliggør <b>temperaturindstillingerne</b> mellem 50°C og 250°C.
	<b>Uafhængigt ovnlys.</b> Ved at dreje funktionsvælgeren til denne position vil ovnrummet blive belyst. Vælg fx denne funktion til rengøring af ovnrummet.
	<b>Under- og overvarme</b> Drejes funktionsvælgeren i denne position, varmes ovnen op på sædvanlig vis.
	<b>Undervarme</b> I denne position varmes ovnen kun op med undervarme. Anvendes fx til efterbagning.
	<b>Overvarme</b> I denne position varmes ovnen kun op med undervarme. Anvendes fx til gratinering.

Tabel 3 ovnfunktioner

## Tænd/sluk for ovnen

Vær opmærksom på følgende, når du tænder ovnen:

- Vær opmærksom på ovnens driftsbetingelser: Temperatur og varmeindstilling.
- Drejekontakterne funktionsvælger og temperaturregulator stilles i den ønskede position, idet de drejes mod højre.
- Ovnen har to indikatorlamper, gul og rød.
- Den gule indikatorlampe signalerer ovndrift.
- Når den røde indikatorlampe går ud, er den indstillede ovntemperatur nået.
- Hvis der står i madopskriften, at madretten skal indsættes i en forvarmet ovn, skal dette ikke ske, før den røde indikatorlampe slukker første gang.
- Under bagning vil den røde indikatorlampe af og til tænde og slukke (ovnens termostatfunktion).

## **5 Rengøring og pleje**

---



**GEFAHR**



**STØDFARE!**

- Inden al rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet slukkes og køle helt af.
- Brug aldrig damprenser til rengøring. Der kan trænge fugt ind i de elektroniske komponenter.
- Apparatet skal være tørt, inden det tages i brug igen.



**VORSICHT**

**SKOLDNINGSFARE!**

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



**VORSICHT**

**RISIKO FOR PERSONSKADER!**

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

**ACHTUNG**

**SKADER PÅ MATERIEL!**

Benyt ingen aggressive, skurende rensemidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset i ovnlågen, da dette kan forårsage ridser i overfladen. Dette kan ødelægge glasset.

### **Apparatyderside indbygningsovn**

Lad ovnen køle af, og tør det af med en blød klud. Hvis apparatet er meget beskidt, renses ovnen med rengøringsmiddel og vand med en blød klud. Ovnålåge og glas tørres af med en blød klud og varmt opvaskevand.

Ved metalfronter anvendes almindeligt rengøringsmiddel.

## DK

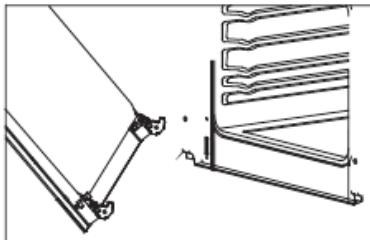
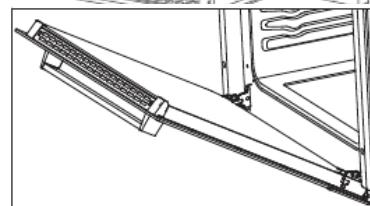
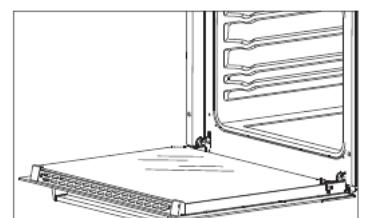
### Damprensning

1. Hæld 250 ml vand i en skål, og stil den i ovnrummet.
2. Luk apparatdøren.
3. Indstil funktionsvælgeren på undervarme.
4. Indstil temperaturregulatoren på 50°C.
5. Varm ovnrummet op i ca. 30 minutter.
6. Åbn apparatdøren.
7. Rengør ovnrummet med en svamp eller klud og varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
8. Tør ovnrummet af med en klud.

### 5.1 Afmontering af ovnlåge

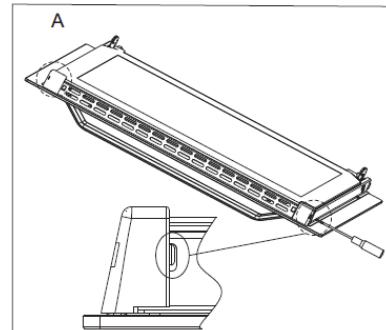
Til rengøring og for en bedre adgang til ovnrummet kan ovnlågen afmonteres.

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



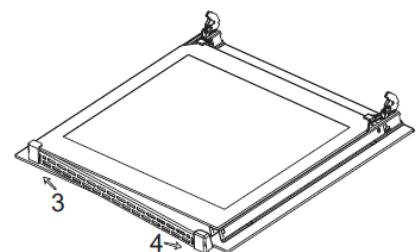
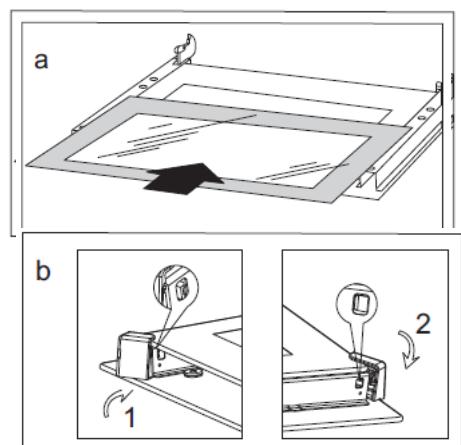
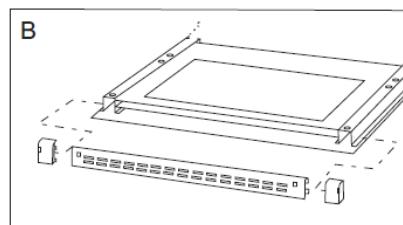
## 5.2 Rengøring af den indre glasplade

1. Ovnlagens inderste glasplade kan tages ud ved rengøring.
2. De to plastdele i ovnlægagens øverste hjørner samt kølerpladen skrues af og lægges til side.
3. Glaspladen tages ud og rengøres.

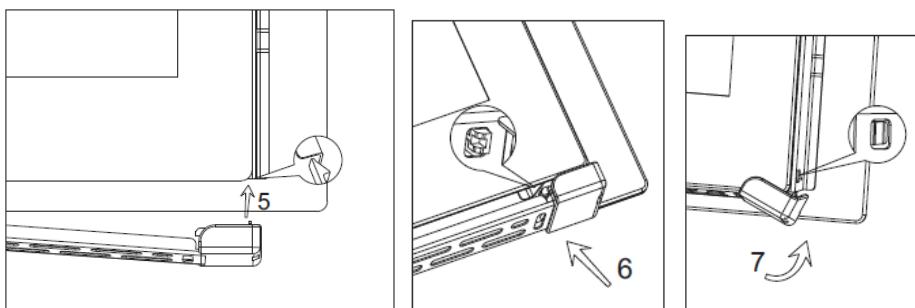


## Indsæt inderste glasplade

1. Indsæt glaspladen igen efter rengøring.
2. Monter den øverste venstre plastdel.
3. Fastgør kølerpladen på venstre plastdel.



4. Placer den venstre plastdel på kølerpladen.
5. Fastgør plastdelen på metalrammen.



## 6 Udskiftning af pære

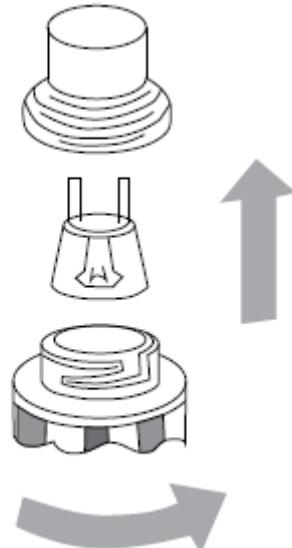
Hvis ovnlyset ikke længere fungerer korrekt, kan du selv udskifte det. Ovnærer skal kunne modstå op til 300 °C og fås i forretningerne. Ellers kan kundeservice udføre udskiftningen for dig mod betaling.

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

Spænding	230V	Ydelse	25W
Varmetolerance	T300	Fatning	G9 (stiklys)

Tabel 4 detaljer om lyskilde

1. Indstil alle drejekontakter på "0"/"OFF", og træk strømkablet ud.
2. Åbn ovnlågen.
3. Lampebeskyttelsen skrues af, rengøres og tørres.
4. Skru pæren ud af fatningen.
5. Skru den nye pære i.
6. Skru lampebeskyttelsen fast igen.
7. Strømkablet sluttet til stikdåsen igen.



**DK****Ovnfunktion:** Over- og undervarme

KAGER	Over-/undervarme		
Type af bagværk	Indsætningshøjde	Temperatur [C°]	Bagetid [min.]
Marmorkage	2	170-180	60-80
Sandkage			
Tærtebund	2	160-180	65-80
Lagkagebund	2-3	170-180	20-30
Savarin (gærdej)	2	170-180	30-40
Brød (fx fuldkornsbrød)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Frugtkage (mørdej)	3	170-180	35-60
Lagkage			
Rouladebund	3	160-170	30-40
Pizza (på tynd bund)	2	180-200	10-15
Pizza (på tyk bund)	3	220-240	10-15
	2	190-210	30-50
Småkager	3	160-170	10-30
Butterdej	3	180-190	18-25
Marengs	3	90-110	80-90

## 7 Fejmeldinger

FEJLMELDING	MULIGE ÅRSAGER	FEJLFINDING
	Temperatursensor fungerer ikke	Kontakt ansvarlig kundeservice.
AS		
F	Ovnen har en defekt.	Sluk ovnen i 30 minutter.  Hvis problemet opstår igen: Ovnen kobles fra strømmen i nogle minutter og tilsluttes derefter igen. Kontakt kundeservice, hvis dette ikke løser problemet.
Ovnen opvarmer ikke	Ovnen er indstillet på DEMO (se Indstillinger)  Forkert tilsluttet	Se Indstillinger  Kontakt kundeservice.
	Afgivende forsyningsspænding	Test forsyningsspændingen og kontakt evt. ansvarlig kundeservice.
Ovnlyset lyser ikke, når ovnen tændes	Pæren er defekt	Skift pæren (se kapitel 6)
Ventilatoren kører konstant		Maks. 1 time efter ovndrift er normalt.  Hvis den fortsætter længere end dette, så kontakt kundeservice.
Symbolet "Dørlås" blinker		Kontakt kundeservice

## **8 Reparationer hos kundeservice**

Kan problemet ikke løses ved hjælp af de ovenfor beskrevne anvisninger, så kontakt kundeservice. Foretag dig i så fald ikke mere, især ikke hvad angår de elektroniske dele.



- 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 kundeservice for reparationer og reservedele:**

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / TYSKLAND

### **Kundetelefon**

for Tyskland 02944 9716-791

for Østrig 0820 200 170

for Belgien, Holland og Luxembourg +49 2944 9716-791

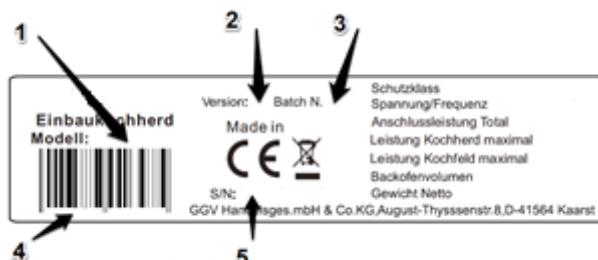
E-mail: [kontakt@egs-gmbh.de](mailto:kontakt@egs-gmbh.de)

Internet: [www.egs-gmbh.de](http://www.egs-gmbh.de)

Reparationsordrer afgives online.

### **Hav følgende informationer klar for en hurtig behandling af reparationsordren:**

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



samt din fulde adresse, telefonnr. og fejlbeskrivelsen.

Apparatspecifikke informationer står på typeskiltet i ovnrummet eller på apparatets bagside.

## 9 Garantibetingelser

---

### Garantibetingelser

Som køber af et DALBACH-apparat gælder den lovbestemte garanti fra købsorden 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 erstatter kundeservice mangler på apparatet uden beregning. Dette forudsætter, at apparatet er tilgængeligt uden større besvær. 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 ved fællesbenyttelse af flere husstande gælder garantien i 12 måneder fra købsdato (kvittering skal fremvises). I løbet af de første 6 måneder erstatter kundeservice mangler på apparatet uden beregning. Dette forudsætter, at apparatet er tilgængeligt uden større besvær. 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 uagt som 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, påregner kundeservice befordinings- og arbejdstarif.
- Rådgivning hos vores kundeservice er gratis (se kapitlet Kundeservice).

**10 Tekniske informationer**

Mærke	Dalbach	
Model	BO-01	
Beskyttelseskasse		I
Temperaturområde	°C	50 - 250
Elektrisk tilslutning Spænding / frekvens [V/Hz]	V/Hz	220-240 / 50
Tilslutningseffektivitet	W	2200
Mål u. emballage Ovn	mm BxDxH	595x530x595
Vægt u. emballage	kg	31
EAN-nr.	855100100	4016572411577

\*Der tages forbehold for tekniske ændringer.

Alle detaljer, som er specifikke for energimærkaten, er formidlet under laboratoriebetegnelser 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 normbetegnelser.

**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.

## 11 Bortskaffelse

### Bortskaffelse af emballage



Emballagen bortskaffes sorteret. Papir og pap og plastik afleveres separat.

### Bortskaffelse af apparat



Apparatet bærer mærket, som ses her, jf. de europæiske bortskaffelsesforskrifter 2012 / 19 / EU.



Dette direktiv bidrager til korrekt bortskaffelse af apparatet og til genanvendelse af sekundære råstoffer.

### **Brugte apparater må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet!**

Ejeren er retsligt forpligtet til at bortskaffe brugte apparater sorteret fra husholdningsaffaldet.

For at undgå negative miljøpåvirkninger afleveres brugte apparater på købsstedet eller på et kommunalt opsamlingssted til korrekt genanvendelse.

Brugte apparater gøres ubrugelige inden bortskaffelse:

- Træk netstikket ud af stikdåsen.
- Adskil stikket fra netkablet.
- Ingen dele fra kølekredsløbet må beskadiges (se kapitel 2 "Kølemiddel").



### **WARNUNG**

### **KVÆLNINGSFARE!**

Fjern eller ødelæg eventuelle småk- eller rigellåse for at forhindre, at legende børn bliver spærret inde i apparatet, eller at der opstår andre livsfarlige situationer.

Børn lægger ofte ikke mærke til farer, der er forbundet med husholdningsapparater. Sørg for det nødvendige opsyn, og lad aldrig børn lege med apparatet.

# Dalbach

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

bo-01\_d0-0\_dk\_2020-12.docx

[www.dalbach.de](http://www.dalbach.de)

**Dalbach**

**Horno eléctrico empotable  
Forno da incasso elettrico  
BO-01**

Instrucciones de uso y  
Instrucciones de montaje

## **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 Alemania.

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 cocer y hornear alimentos. Cualquier uso que difiera de este, se considera inadecuado. Si el aparato se utiliza en el ámbito profesional, para fines distintos de los descritos en este manual de instrucciones o de otra forma no indicada en el mismo, deberá tener en cuenta que el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que se pudieran occasionar.

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.

## Índice de contenidos

<b>1</b>	<b>Para su seguridad .....</b>	<b>5</b>
1.1	Instrucciones generales de seguridad.....	6
1.2	Instrucciones especiales de seguridad .....	7
1.3	Seguridad y mantenimiento: Horno .....	7
<b>2</b>	<b>Desembalar el aparato .....</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>Instalación.....</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Puesta en servicio.....</b>	<b>13</b>
4.1	Funciones del horno .....	13
<b>5</b>	<b>Limpieza y cuidados.....</b>	<b>15</b>
5.1	Desmontar la puerta del horno.....	16
5.2	Limpiar el plato de cristal interior .....	16
<b>6</b>	<b>Sustituir la lámpara .....</b>	<b>17</b>
<b>7</b>	<b>Mensajes de fallo .....</b>	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>Servicio de atención al cliente.....</b>	<b>20</b>
<b>9</b>	<b>Términos de garantía .....</b>	<b>21</b>
<b>10</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>22</b>
<b>11</b>	<b>Eliminación .....</b>	<b>23</b>
<b>12</b>	<b>Per la vostra sicurezza .....</b>	<b>26</b>
12.1	Istruzioni generali di sicurezza .....	27
12.2	Istruzioni speciali di sicurezza .....	28
12.3	Sicurezza e manutenzione: Forno .....	28
<b>13</b>	<b>Disimballaggio dell'apparecchio.....</b>	<b>30</b>
<b>14</b>	<b>Montaggio .....</b>	<b>31</b>
<b>15</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>34</b>
15.1	Funzioni del forno .....	34
<b>16</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>36</b>
16.1	Smontare lo sportello del forno .....	37
16.2	Pulizia del piatto di vetro interno .....	37
<b>17</b>	<b>Sostituire la lampadina .....</b>	<b>38</b>
<b>18</b>	<b>Messaggi di errore .....</b>	<b>40</b>
<b>19</b>	<b>Servizio clienti .....</b>	<b>41</b>
<b>20</b>	<b>Condizioni di garanzia .....</b>	<b>42</b>
<b>21</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>43</b>
<b>22</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>44</b>

## Conocer el aparato

### Incluido en el suministro

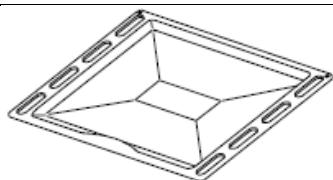
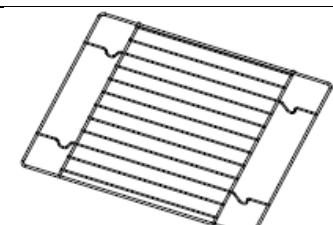
1x	Aparato	
1x	Bandeja de hornear	
1x	Rejilla de hornear	
4x	Tornillos	
1x	Manual de instrucciones	

Tabla 1 Incluido en el suministro

### Descripción del aparato

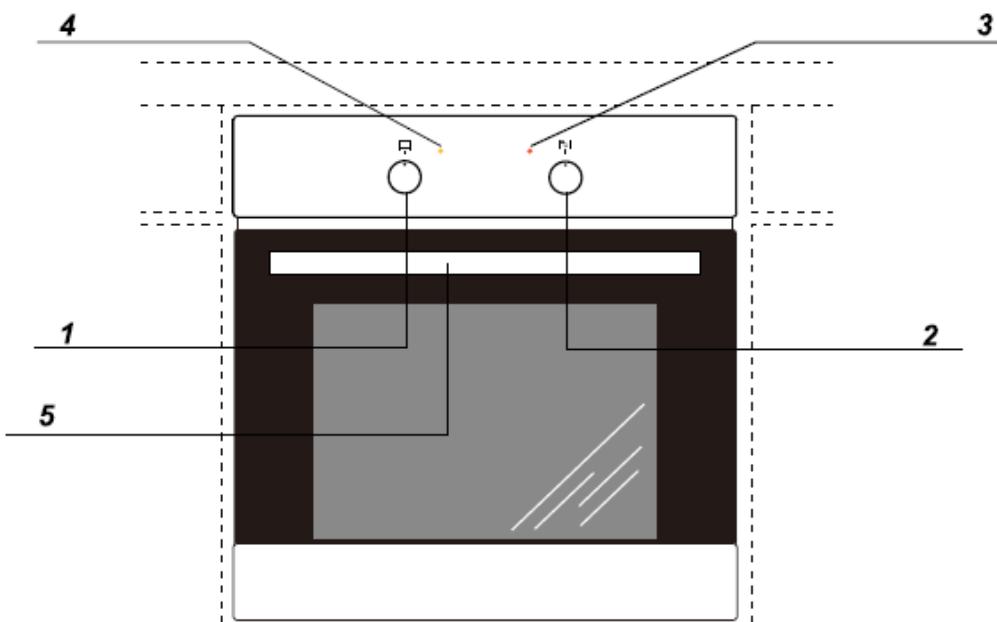


Figura 1 Aparato

- 1) Selector de función del horno
- 2) Selector de temperatura del horno
- 3) Luz indicadora roja de temperatura del horno
- 4) Luz indicadora amarilla del horno
- 5) Asa de la puerta del horno

## 1 Para su seguridad

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente el manual de instrucciones y el resto de documentación que acompaña al producto y conserve todo ello para posteriores consultas. Todas las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones están identificadas con un símbolo de advertencia. Le advierten con antelación de posibles peligros. Son imprescindibles la lectura y el cumplimiento de estas informaciones.

### Explicación de las instrucciones de seguridad

#### PELIGRO

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

#### ADVERTENCIA

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

#### PRECAUCIÓN

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

#### ATENCIÓN

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



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



¡PELIGRO DE ESCALDADURA!



¡PELIGRO DE INCENDIO!



- Información e instrucciones que deben tenerse en cuenta.
  - Marca una enumeración.
  - ✓ Marca pasos de comprobación por orden.
  - 1. Marca pasos de trabajo por orden.
- Describe la reacción del aparato al paso de trabajo en cuestión.

## 1.1 Instrucciones generales de seguridad

Apague siempre el aparato después de usarlo.

Desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad en caso de emergencia.

### PELIGRO



### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- No toque nunca un aparato eléctrico con las manos o los pies húmedos.
- No use nunca un aparato eléctrico al aire libre.
- Los trabajos de instalación y de cableado eléctrico solo pueden ser realizados por especialistas de acuerdo con todas las normas y reglamentos aplicables en su país, incluidas las medidas de protección contra incendios. El aparato debe ser instalado por personal o técnicos cualificados.
- No realice usted mismo estos trabajos.
- El incumplimiento de las distancias mínimas supone un peligro para las personas y para el aparato.
- La seguridad eléctrica de este aparato solo está garantizada si el aparato está conectado a un sistema debidamente conectado a tierra y cumple con las normas de seguridad eléctrica.
- Un cable de alimentación eléctrica dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente. Si los cables o las conexiones de los enchufes están dañados, no se debe seguir utilizando el aparato.
- No utilice tomas múltiples de enchufe ni alargadores de cables de alimentación.
- Antes de todo trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfrie completamente.
- No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El aparato debe estar seco antes de encenderlo de nuevo.
- No manipule el aparato, excepto para las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas en este manual de instrucciones.



- El fabricante declina toda responsabilidad por las lesiones y los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones y las indicaciones de instalación, mantenimiento y uso del aparato.

## 1.2 Instrucciones especiales de seguridad

### **Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con discapacidad**

#### **⚠️ ADVERTENCIA**

#### **¡PELIGRO DE MUERTE EN NIÑOS!**

- 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 y conocimientos previos si son supervisados o si son instruidos en el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros vinculados al mismo.
- No está permitido que los niños jueguen con el aparato. Mantenga a los niños pequeños (menores de 8 años) alejados del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a menos que sean supervisados.
- Los niños solo pueden usar este aparato si han sido instruidos en ello. El usuario debe ser capaz de manejar el aparato correctamente y comprender los peligros que se mencionan en el manual de instrucciones.

## 1.3 Seguridad y mantenimiento: Horno

#### **⚠️ PELIGRO**

#### **¡PELIGRO DE INCENDIO!**

- No almacene materiales inflamables encima o debajo del aparato o en el cajón de vajilla (cajón del horno, según el modelo).
- ¡No use nunca el aparato para calentar una estancia!

## PRECAUCIÓN

### ¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- El aparato y sus componentes susceptibles de ser tocados se calientan durante su utilización. Tenga la precaución de evitar tocar elementos calefactores de la cavidad del horno, placas de cocina y otras superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén bajo supervisión.
- Las partes accesibles, como la puerta del horno o el deflector de calor (función gratinado, según el modelo), se calientan al usar el horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Tenga esto en cuenta al introducir o sacar los recipientes, los accesorios (p. ej., la rejilla de hornear o la bandeja de hornear) o cuando revise o dé la vuelta al alimento:
  1. Primero, devuelva a cero el selector de temperatura o corte completamente el suministro eléctrico de la cocina eléctrica.
  2. Proteja sus manos con agarradores para ollas o guantes adecuados.

Deje enfriar el aparato antes de su limpieza o mantenimiento.

Forma de actuar en caso de incendio:

- NO intente NUNCA apagar un incendio con agua.
- 1. Apagar el aparato: Corte el suministro eléctrico de todos los reguladores de energía o selectores y desconecte el interruptor eléctrico de seguridad.
- 2. Cubra las llamas con precaución, p. ej. con una tapa o una manta ignífuga.
- 3. En caso de que el fuego se extienda, llame a los bomberos, avise a sus vecinos y salga de la casa.



- Durante la puesta en marcha inicial, caliente la cámara de horneado cerrada y vacía (sin accesorios dentro) durante 45 minutos a temperatura máxima. Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina los posibles residuos de fabricación.



### ¡Superficies calientes! Mantenga alejados a los niños

Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, para que los olores y el humo puedan escapar rápidamente. Según las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.

### Revestimiento de esmalte

En un uso normal puede suceder que se produzcan alteraciones de color en el revestimiento de esmalte. Esto es totalmente normal y no representa problema alguno de funcionamiento ni de otras características de uso del aparato y, por lo tanto, no es un defecto en cuanto al derecho de garantía.

## 2 Desembalar el aparato

---

### PELIGRO

#### ¡PELIGRO DE ASFIXIA!

Los componentes del embalaje son peligrosos para los niños (p. ej. plásticos, poliestireno). Mantenga el material del embalaje lejos de los niños.

El embalaje no debe estar dañado. Compruebe posibles daños en el aparato. No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado. Contacte con el proveedor en caso de daños.

#### **Retirar la protección para el transporte**

El aparato está protegido para su transporte. Retire todas las cintas adhesivas. Elimine los restos de adhesivo con gasolina de limpieza. Retire también todas las cintas adhesivas y las piezas de embalaje del interior del aparato.

#### **Colocar protección para el transporte**

Antes del transporte. Coloque un cartón de 1-1,5 cm de grosor con cinta adhesiva en la cara interior de la puerta del horno, a la altura de las placas de hornear, para evitar daños durante el transporte. Fije la puerta del horno a los laterales con un poco de cinta adhesiva.

## 3 Instalación

### Lugar de instalación

Instale el aparato en una estancia bien ventilada y seca.

La circulación de aire influye en el consumo de energía y en el rendimiento del aparato. Tenga en cuenta las secciones de ventilación mínimas para la ventilación del aparato, véase la información en el apartado «Instalación».



#### ADVERTENCIA

El incumplimiento de las distancias mínimas supone un peligro para las personas y para el aparato.



- Instale el aparato de forma estable.
- No pellizque ni doble nunca el cable de alimentación. Un cable de alimentación dañado solo puede ser reparado por el servicio técnico.
- El cable de alimentación no puede alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura de la estancia.
- No utilice el aparato para otros fines (p. ej. para calentar estancias, etc.).
- No sujeté ni tire del asa durante el transporte o la limpieza.
- No está permitido que los niños usen el aparato sin supervisión.
- Apague el aparato tras finalizar el proceso de cocinado.
- El aparato solo puede ser instalado por un especialista autorizado.
- Asegure una suficiente ventilación durante el funcionamiento. No cierre las aberturas de ventilación.
- Se debe respetar la circulación de aire trasera (mín. 30mm).
- No coloque ningún objeto pesado en la puerta, no se apoye en ella y no lleve el aparato colgando del asa de la puerta.

## Instalar el aparato

1. Prepare la abertura en el mueble adaptado para la instalación del horno según las dimensiones indicadas en el croquis de dimensiones.
2. Conecte el horno a la alimentación con la red eléctrica desconectada.
3. Deslice el horno por completo en el mueble previamente adaptado.

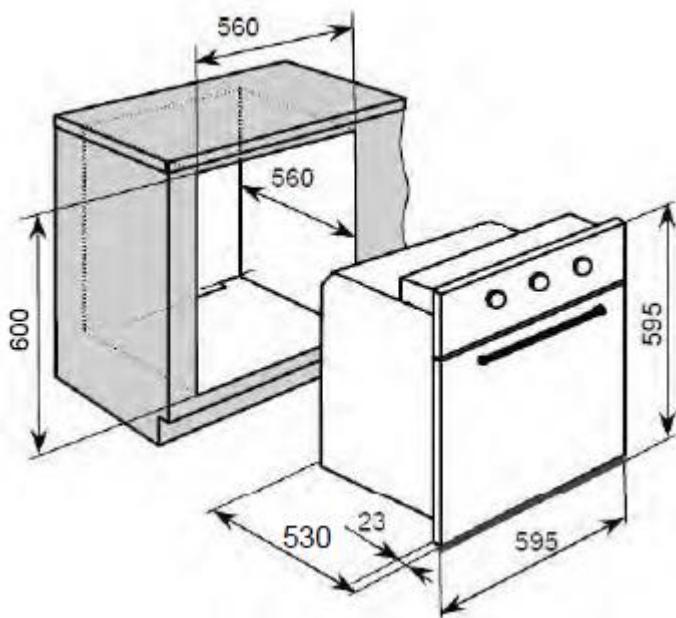


Figura 3 Instalar el aparato

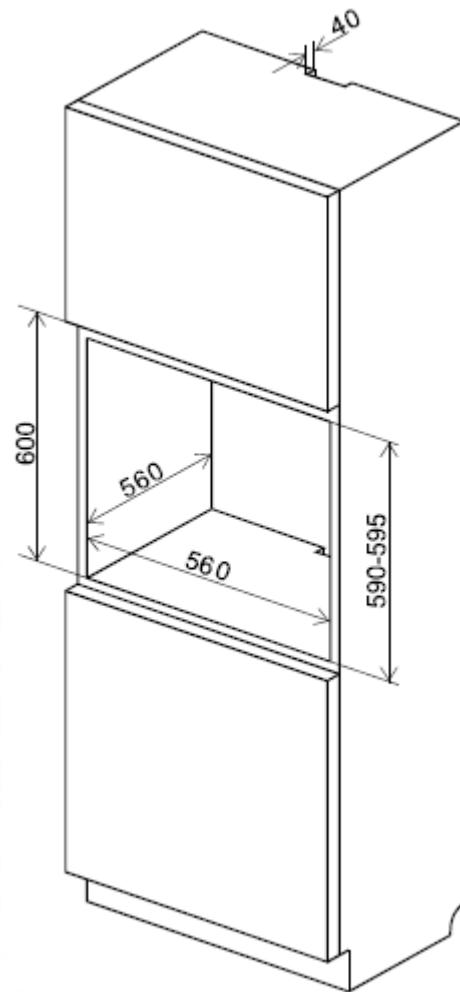


Figura 2 Dimensiones del mueble

4. Fije el horno al marco con dos tornillos a la izquierda y a la derecha con la puerta abierta.

Dimensiones del producto		Medidas de instalación
Altura:	595 mm	600 mm
Anchura:	595 mm	560 mm
Profundidad:	530 mm	560 mm (mín.)

Tabla 2 Medidas de instalación

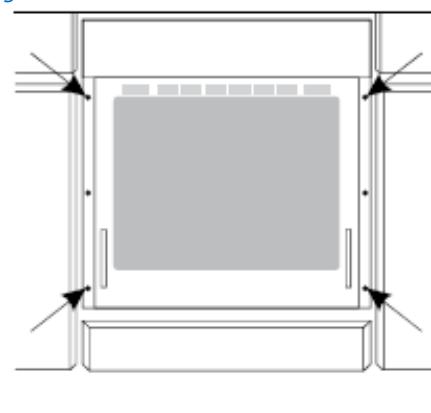
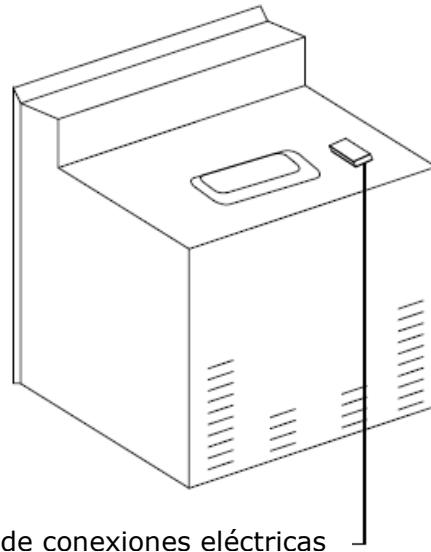
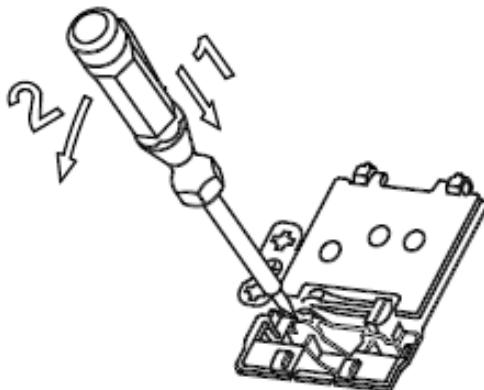


Figura 4 Fijar el aparato

## Conexión eléctrica

Abra la caja de conexiones:

Para abrirla, inserte el destornillador (1) y muévalo levemente hacia abajo (2).



Caixa de conexões elétricas

### Indicaciones para el electricista

La tensión nominal de los elementos calefactores es de 230 V. Se puede adaptar el aparato a una corriente de una sola fase (230 V) mediante el correspondiente puente en la regleta de conexión según el siguiente esquema eléctrico. Se debe seleccionar como cable de alimentación eléctrica aquel que se corresponda con el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina.

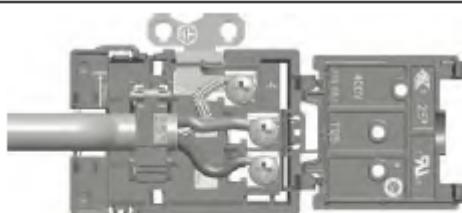


- Conecte el cable de protección al terminal de la regleta de conexión marcada con .
- Equipe la instalación eléctrica del horno con un interruptor de emergencia que desconecte todo el aparato de la red eléctrica en caso de emergencia.
- La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de emergencia debe ser de al menos 3 mm.
- Antes de la conexión del aparato a la red eléctrica, lea la información de la placa de características y del esquema de conexiones.

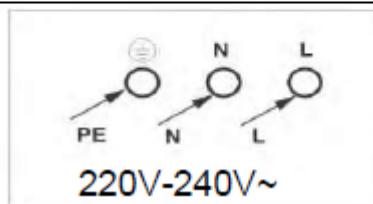
#### Esquema de conexiones

Atención! La tensión es de 220~240V

Atención! Conecte el hilo de tierra siempre con .



Conecte el hilo marrón con «L», el hilo azul con «N» y el de tierra con .



## 4 Puesta en servicio



- Retire todos los materiales del embalaje.
- Saque de la cámara del horno todos los accesorios suministrados.
- Compruebe que el aparato se encuentra en un estado correcto.
- En caso de duda, no utilice el aparato y contacte con el servicio de atención al cliente.

### Limpie el aparato a fondo antes de la puesta en servicio

Limpie con agua tibia el horno y los accesorios previamente extraídos.

#### Primer calentamiento

- Se pueden producir olores y humo durante el primer calentamiento. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.
- Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, para que los olores y el humo puedan escapar rápidamente. Según las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.
- Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina los posibles residuos de fabricación.



**iSuperficies calientes!**  
**Mantenga alejados a los niños**

#### Antes del primer horneado

1. Saque todos los accesorios del aparato (p. ej. la placa de hornear / bandeja de goteo o la rejilla de hornear). Deje el interior del horno vacío y cierre la puerta del aparato.
2. Caliente el horno vacío durante 45 minutos a máxima temperatura con calor inferior/superior.
3. Después del proceso de calentamiento, deje que el aparato se enfríe y límpielo.  
→ Después de completar el proceso de calentamiento y la limpieza, el aparato está listo para funcionar.

### 4.1 Funciones del horno

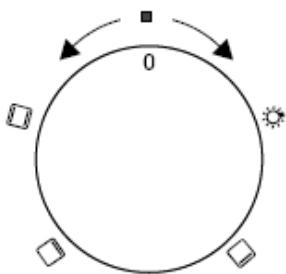
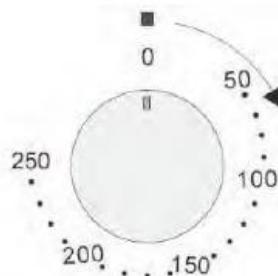
#### Horno con convección convencional

Se puede hornear con calor superior, calor inferior y grill\*.

(\*según modelo)

El funcionamiento de este horno está controlado por el selector de función y el selector de temperatura.

Con el interruptor giratorio de selección de función se puede ajustar el modo de calentamiento.

**Selector de función del horno****Selector de temperatura del horno**

<b>50-250 (°C)</b>	El selector de temperatura del horno permite <b>ajustes de temperatura</b> en un rango de 50 °C hasta 250 °C.
	<b>Iluminación</b> 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.
	<b>Calor inferior y superior</b> Si se gira el selector de función a esta posición, el calentamiento se realiza de forma convencional.
	<b>Calor inferior</b> En esta posición, el calentamiento se produce solo con el calor inferior. Utilice esta función, p. ej., para rehornear.
	<b>Calor superior</b> En esta posición, el calentamiento se produce solo con el calor superior. Utilice esta función, p. ej., para gratinar.

Tabla 3 Funciones del horno

**Encendido y apagado del horno**

Para encender el horno, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Determine las condiciones de funcionamiento necesarias del horno: Temperatura y opción de calentamiento.
- Ponga el interruptor giratorio de selección de función y el selector de temperatura en la posición deseada girándolos «hacia la derecha».
- El horno tiene dos luces indicadoras, amarilla y roja.
- La luz indicadora amarilla señala el funcionamiento del horno.
- Si la luz indicadora roja se apaga, se ha alcanzado la temperatura del horno ajustada.
- Si la receta recomienda introducir los alimentos en el horno una vez que este se haya precalentado, esto no debería hacerse antes de que la luz indicadora roja se apague por primera vez.
- Durante el horneado, la luz indicadora roja se encenderá y apagará a intervalos (función del termostato del horno).

## 5 Limpieza y cuidados

### PELIGRO

#### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de todo trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfrie completamente.
- No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El aparato debe estar seco antes de encenderlo de nuevo.

### PRECAUCIÓN

#### ¡PELIGRO DE ESCALDADURAS!

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

### PRECAUCIÓN

#### ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### ATENCIÓN

#### DAÑOS MATERIALES

No utilice limpiadores abrasivos agresivos o raspadores metálicos afilados para la limpieza del cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie. Esto puede dañar el cristal.

#### Exterior del aparato horno empotable

Deje que el horno se enfrie y límpielo con un paño suave. Si el aparato está muy sucio, límpie el horno con detergente y agua y séquelo con un paño suave. Limpie la puerta del horno con un paño suave y agua jabonosa tibia.

Utilice productos de limpieza disponibles en el mercado para los frontales metálicos.

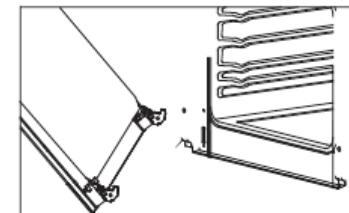
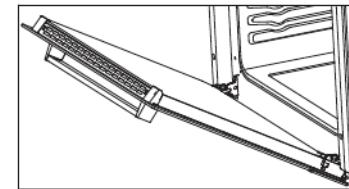
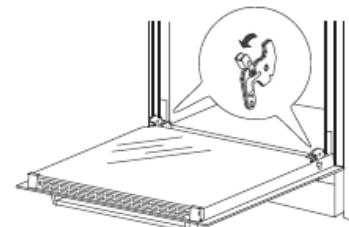
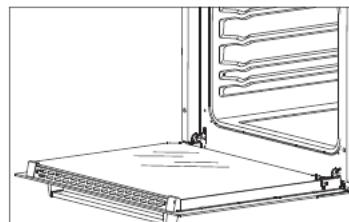
## Limpieza con vapor

1. Llene un recipiente con 250 ml de agua y colóquelo en la base de la cavidad del horno.
2. Cierre la puerta del aparato.
3. Ponga el selector de función en la posición de calor inferior.
4. Ponga el selector de temperatura a 50 °C.
5. Caliente la cavidad del aparato durante unos 30 minutos.
6. Abra la puerta del aparato.
7. Lave el interior del aparato con una esponja o un paño y agua tibia con un poco de detergente.
8. Seque el interior del aparato con un paño.

### 5.1 Desmontar la puerta del horno

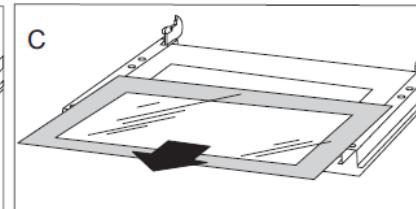
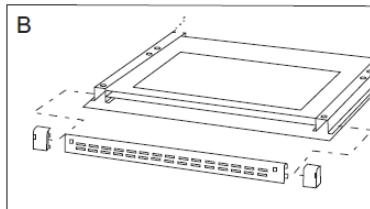
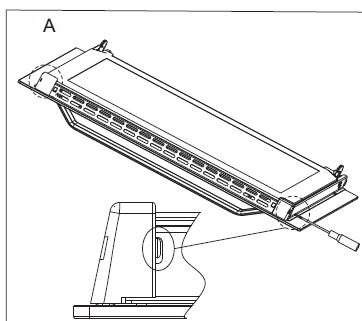
La puerta del horno se puede desmontar para limpiarla y para tener un mejor acceso al interior del horno.

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



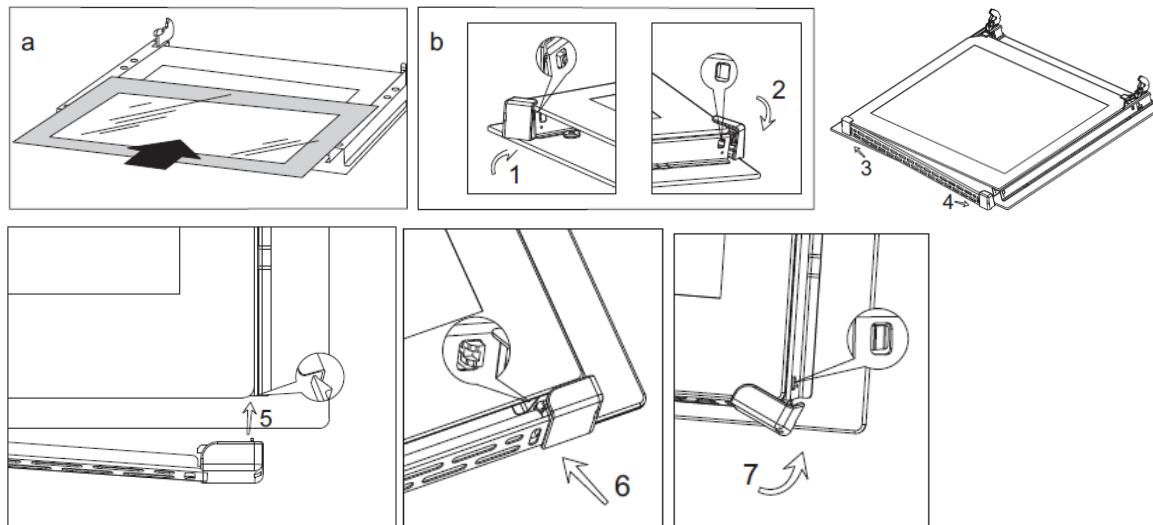
### 5.2 Limpiar el plato de cristal interior

1. El plato de cristal interior de la puerta del horno puede quitarse para su limpieza.
2. Desenrosque las dos piezas de plástico de las esquinas superiores de la puerta del horno y la placa de refrigeración y déjelas a un lado.
3. Retire el plato de cristal y límpielo.



## Montar el plato de cristal interior

1. Vuelva a montar el plato de cristal después de la limpieza.
2. Coloque la pieza de plástico superior izquierda.
3. Fije la placa de refrigeración a la pieza de plástico izquierda.
4. Coloque la pieza de plástico derecha en la placa de refrigeración.
5. Fije la pieza de plástico al marco de hierro.



## 6 Sustituir la lámpara

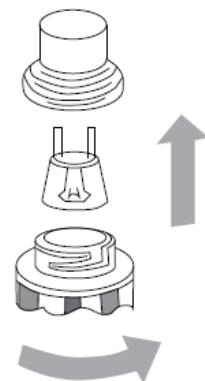
Si la luz del horno ya no funciona correctamente, puede sustituirla usted mismo. Esta bombilla adaptada para horno, que debe ser capaz de soportar temperaturas de hasta 300 °C, puede pedirla a su distribuidor o hacer un pedido al servicio técnico de atención al cliente para que la sustituya contra factura.

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

Tensión	230 V	Potencia	25 W
Resistencia al calor	T300	Tipo	G9 (lámpara enchufable)

Tabla 4 Datos de la bombilla

1. Ponga todos los interruptores giratorios en «0/OFF» y desconecte el cable de alimentación.
2. Abra la puerta del horno.
3. Desatornille la cubierta de la lámpara, lávela y séquela.
4. Desenrosque la bombilla del casquillo.
5. Enrosque una nueva bombilla.
6. Vuelva a atornillar la cubierta de la lámpara.
7. Vuelva a conectar el cable de alimentación en la toma.



**Función del horno:** Calor superior e inferior

<b>PASTELES</b>	<b>Calor superior / inferior</b>		
<b>Tipo de pastel</b>	<b>Altura</b>	<b>Temperatura [C°]</b>	<b>Tiempo de horneado [min]</b>
Bizcocho en molde / bizcocho marmolado	2	170-180	60-80
Bizcocho	2	160-180	65-80
Bases de tarta	2-3	170-180	20-30
Tarta de galleta	2	170-180	30-40
Bizcocho en molde corona (masa de levadura)	2	160-180	40-60
Pan (p. ej., multicereal)	2	210-220	50-60
Pastel de frutas (masa quebrada)	3	170-180	35-60
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
Merengue	3	90-110	80-90

## 7 Mensajes de fallo

<b>MENSAJE DE FALLO</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>RESOLUCIÓN DE FALLOS</b>
AS	El sensor de temperatura no funciona	Contactar con el responsable del servicio de atención al cliente.
F	El horno tiene un fallo.	Apagar el horno durante 30 minutos.  Si el fallo persiste: Desconectar el horno durante unos minutos de la alimentación eléctrica y volver a conectarlo. Si el fallo no se corrige, contactar con el servicio de atención al cliente.
El horno no calienta	El horno está puesto en modo DEMO (véanse ajustes)  Mal conectado	Véanse ajustes  Contactar con el servicio de atención al cliente.
	Tensión de alimentación distinta	Comprobar la tensión de alimentación y contactar con el servicio de atención al cliente si es necesario.
La luz del horno no se ilumina al encender el horno	Bombilla defectuosa	Reemplazar la bombilla (véase el capítulo 6)
El ventilador está continuamente funcionando		Es normal durante 1 hora como máx. después del funcionamiento del horno  Si dura más, contactar con el servicio de atención al cliente.
El símbolo «bloqueo de puerta» parpadea		Contactar con el servicio de atención al cliente

## 8 Servicio de atención al cliente

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



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

### Direcciones del servicio de atención al cliente:

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

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

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

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

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

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

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

## 9 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, el servicio de atención al cliente solucionará los problemas del aparato de forma gratuita. Para ello, el aparato deberá ser accesible para las reparaciones sin esfuerzo adicional. 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, el servicio de atención al cliente solucionará los problemas del aparato de forma gratuita. Para ello, el aparato deberá ser accesible para las reparaciones sin esfuerzo adicional. 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. Queda excluido también el servicio en caso de haber realizado trabajos en el aparato Dalbach por parte de personas no autorizadas o si se han utilizado piezas de terceros sin nuestro consentimiento de antemano por escrito. Esta restricción no se aplica en caso de trabajos realizados por parte de un especialista cualificado usando nuestras piezas originales para adaptar el aparato a la normativa sobre 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. (Véase el capítulo «Servicio de atención al cliente»).

## 10 Datos técnicos

<b>Marca</b>	<b>Dalbach</b>	
<b>Modelo</b>	<b>BO-01</b>	
Clase de protección		I
Rango de temperatura	°C	50 - 250
Conexión eléctrica		
Tensión/ Frecuencia [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Potencia de conexión,	W	2200
Dimensiones sin embalaje	mm	
Horno	Anchura x Profundidad x Altura	595x530x595
Peso sin embalaje	kg	31
Código EAN	855100100	4016572411577

\*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.

### Conformidad 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.

## 11 Eliminación

### Eliminar el embalaje



Deseche el embalaje separando los materiales según su tipo. Deposite el cartón y la cartulina en el papel de desecho y los plásticos en el centro de recogida de materiales reciclables.

### Eliminar el aparato



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

2012 / 19 / UE.



La Directiva determina la eliminación adecuada del aparato y la recuperación de las materias primas secundarias.

### **¡Los aparatos viejos no pueden ir a la basura doméstica!**

Todo consumidor está obligado por ley a eliminar los aparatos viejos separados de la basura doméstica.

Para evitar los efectos negativos en el medioambiente, lleve los aparatos viejos a un punto de venta o a un punto de recogida municipal para su reciclaje especializado.

Convierta en inutilizables los aparatos viejos antes de su eliminación:

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Separe el enchufe del cable de alimentación.
- No dañe ninguna pieza del circuito de refrigeración (véase el capítulo 2 «Refrigerante»).



### **ADVERTENCIA**

### **¡PELIGRO DE ASFIXIA!**

Retire o destruya los cierres o pestillos rápidos existentes para evitar que los niños, jugando, puedan quedarse encerrados en el aparato o ponerse en otras situaciones peligrosas.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros que conlleva la manipulación de electrodomésticos. Asegure la debida supervisión y no deje que los niños jueguen con el aparato.

## **Introduzione**

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

L'utilizzo improprio dell'apparecchio può risultare pericoloso, soprattutto per i bambini. Conservare le istruzioni per l'uso per ogni ulteriore consultazione. Consegnare le istruzioni per l'uso a eventuali nuovi proprietari. In caso di dubbi su temi non descritti in dettaglio all'interno delle presenti istruzioni per l'uso o se si desidera un nuovo manuale di istruzioni, contattare il Servizio Clienti Germania.

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 impiego sarà considerato improprio. 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.

## Conoscere l'apparecchio

### Dotazione

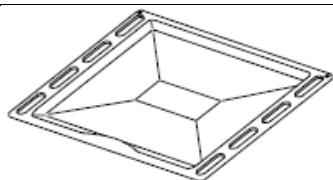
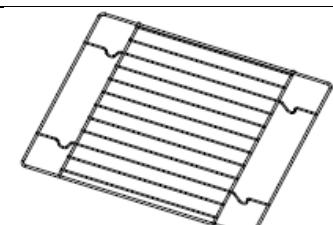
1x	Apparecchio	
1x	Teglia	
1x	Griglia	
4x	Viti	
1x	Manuale di istruzioni	

Tabella 5 Dotazione

### Descrizione dell'apparecchio

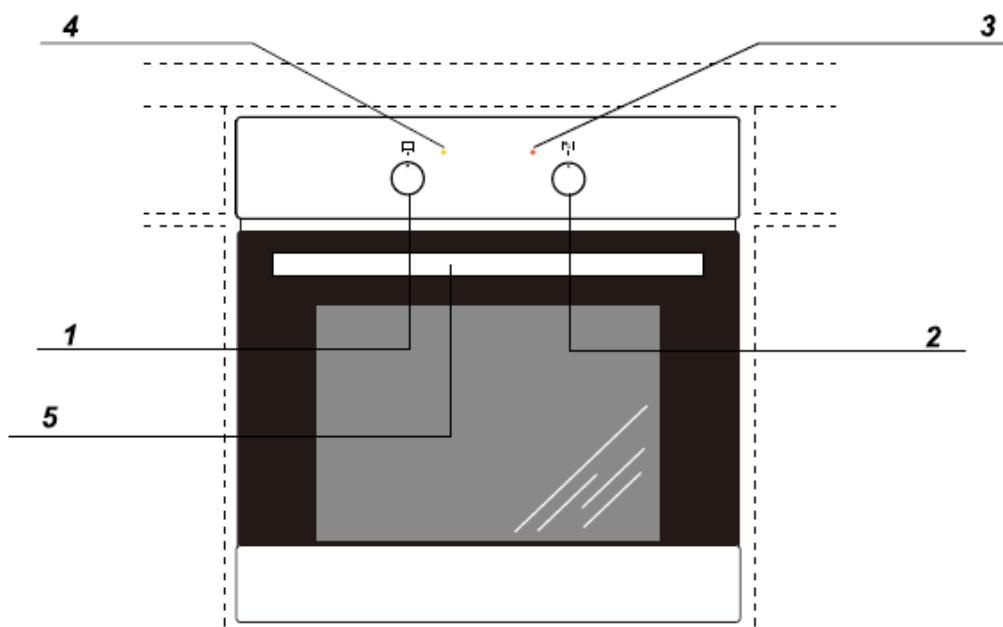


Figura 5 Apparecchio

- 1) Selettori di funzione del forno
- 2) Regolatore della temperatura del forno
- 3) Indicatore di controllo della temperatura del forno rosso
- 4) Indicatore di controllo del forno giallo
- 5) Maniglia dello sportello del forno

## 12 Per la vostra sicurezza

Per un utilizzo sicuro e corretto, leggere attentamente il manuale di istruzioni e gli altri documenti relativi al prodotto e conservarli per consultazioni successive. Tutte le indicazioni di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni sono contrassegnate da un simbolo di avvertenza. Le indicazioni segnalano in modo tempestivo un possibile pericolo. È essenziale leggere e rispettare tali informazioni.

### Spiegazione delle indicazioni di sicurezza

#### PERICOLO

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

#### AVVERTIMENTO

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

#### PRECAUZIONE

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

#### ATTENZIONE

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

 PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

 PERICOLO DI SCOTTATURE!

 PERICOLO DI INCENDIO!



- Informazioni e indicazioni da rispettare.
  - Contrassegna un elenco.
  - ✓ Contrassegna una sequenza di passaggi di verifica.
  - 1. Contrassegna una sequenza di passaggi operativi.
- Describe la reazione dell'apparecchio al passaggio operativo.

## 12.1 Istruzioni generali di sicurezza

Spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.  
in caso di emergenza, disinserire immediatamente il fusibile;

### PERICOLO



### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- Non toccare mai un apparecchio elettrico con mani o piedi bagnati.
- Non utilizzare mai un apparecchio elettrico all'aperto.
- I lavori di installazione e collegamento elettrico devono essere effettuati da personale qualificato in conformità con tutte le norme vigenti nel proprio Paese, comprese le misure di protezione antincendio. L'apparecchio deve essere installato da personale o tecnici qualificati.
- Non effettuare mai questo tipo di operazioni autonomamente.
- L'inosservanza delle distanze minime comporta pericoli per le persone e per l'apparecchio.
- La sicurezza elettrica del presente apparecchio è garantita solo se quest'ultimo è collegato ad un sistema correttamente messo a terra ed è conforme alle norme di sicurezza elettrica.
- 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.
- Non utilizzare spine multiple o cavi di prolunga elettrici.
- Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici.
- L'apparecchio deve essere asciutto prima di essere rimesso in funzione.
- Non intervenire in alcun modo sull'apparecchio tranne che per eseguire i lavori di pulizia e manutenzione descritti nel presente manuale di istruzioni.



- Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni e delle indicazioni relative all'installazione, alla manutenzione e all'utilizzo dell'apparecchio.

## 12.2 Istruzioni speciali di sicurezza

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

#### AVVERTIMENTO

#### PERICOLO DI VITA PER I BAMBINI!

- 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 e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere i bambini (età inferiore a 8 anni) lontani dall'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente possono essere eseguite dai bambini solo quando sono sorvegliati.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini solo se adeguatamente istruiti. I bambini devono essere in grado di far funzionare correttamente l'apparecchio e comprendere i pericoli indicati nel manuale di istruzioni.

## 12.3 Sicurezza e manutenzione: Forno

#### PERICOLO

#### PERICOLO DI INCENDIO!

- Non conservare mai materiali infiammabili sopra o sotto l'apparecchio o nel carrello per stoviglie (cassetto del forno, a seconda del modello).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente!

## PRECAUZIONE

### SUPERFICI CALDE! PERICOLO DI USTIONI!

- Durante l'uso, l'apparecchio e le sue parti superficiali diventano caldi. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi di riscaldamento all'interno del forno, le zone di cottura e altre superfici calde. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano sorvegliati.
- Le parti accessibili, come ad esempio lo sportello del forno, il deflettore di calore (per la funzione grill, può variare a seconda del modello), diventano calde durante il funzionamento. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni.
- Prestare attenzione nell'introdurre o nel rimuovere pentole, contenitori, accessori (ad es. griglia, teglia) o nel controllare e girare le pietanze:
  1. abbassare innanzi tutto il livello di calore dei fornelli elettrici o chiudere completamente l'alimentazione di energia.
  2. utilizzare presine o guanti appositi come protezione.

Far raffreddare l'apparecchio prima della pulizia e della manutenzione.

Procedura antincendio:

- Non spegnere MAI il fuoco con l'acqua.
- 1. Spegnere l'apparecchio: staccare l'alimentazione di energia di tutti i regolatori/selettori e disattivare il fusibile domestico.
- 2. Soffocare con attenzione le fiamme, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio
- 3. se il fuoco si diffonde, chiamare i vigili del fuoco, informare i coinvolti e abbandonare la casa.



- Durante la prima messa in funzione, riscaldare il vano del forno chiuso e vuoto, senza accessori, alla massima temperatura per 45 minuti. Durante il processo di riscaldamento, il calore rimuove eventuali residui di produzione.



### Superfici molto calde! Tenere lontani i bambini!

Assicurarsi che il locale sia ben ventilato, in modo che gli odori e il fumo possano dissiparsi rapidamente. A seconda delle circostanze, aprire le finestre o accendere il sistema di ventilazione.

### Rivestimento in smalto

Durante il normale utilizzo, il rivestimento in smalto può cambiare colore. Queste modifiche sono del tutto normali e non pregiudicano il funzionamento e le altre proprietà di utilizzo dell'apparecchio, non costituendo pertanto un difetto in termini di diritti di garanzia.

## 13 Disimballaggio dell'apparecchio

---

### PERICOLO

#### PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Le parti dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) sono pericolose per i bambini.  
Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini!

Assicurarsi che l'imballaggio non sia danneggiato. Controllare che l'apparecchio non presenti danni dovuti al trasporto. Non utilizzare in nessun caso un apparecchio se danneggiato. In caso di danni, contattare il fornitore.

#### Rimuovere la protezione per il trasporto

L'apparecchio è protetto durante il trasporto. Rimuovere tutti i nastri adesivi. Rimuovere i residui di adesivo con acquaragia. Rimuovere eventuali adesivi e parti di imballaggio anche all'interno dell'apparecchio.

#### Applicare la protezione per il trasporto

Prima del trasporto. Fissare con del nastro adesivo un cartone di 1-1,5 cm di spessore sul lato interno dello sportello del forno all'altezza delle teglie per evitare danni durante il trasporto. Fissare lo sportello del forno alle pareti laterali con del nastro adesivo.

## 14 Montaggio

### Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in un locale ben ventilato e asciutto.

La circolazione dell'aria influisce sul consumo di energia e sulla potenza dell'apparecchio. Per la ventilazione dell'apparecchio, rispettare le sezioni trasversali minime, vedi informazioni nel capitolo "Montaggio".



#### AVVERTIMENTO

L'inosservanza delle distanze minime comporta pericoli per le persone e per l'apparecchio.



- Installare l'apparecchio in una posizione stabile.
- Non schiacciare o coprire mai il cavo di rete. Un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito solo dal servizio di assistenza tecnica.
- Il cavo di rete non deve superare di 50 °C la temperatura dell'ambiente in nessun punto.
- Non utilizzare l'apparecchio in modo improprio (ad es. per riscaldare l'ambiente, ecc.).
- Durante il trasporto o la pulizia, non afferrare o tirare la maniglia.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio.
- Il presente apparecchio deve essere installato da un tecnico autorizzato.
- Garantire una sufficiente ventilazione durante il funzionamento. Non chiudere le aperture di ventilazione.
- Assicurare la circolazione dell'aria sul retro dell'apparecchio (min. 30 mm).
- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello, non appoggiarsi sullo sportello e non trasportare l'apparecchio tenendolo dalla maniglia dello sportello.

## Montare l'apparecchio

1. Preparare l'apertura del mobile di incasso per l'installazione del forno secondo le dimensioni indicate nello schema delle dimensioni.
2. Collegare il forno alla rete elettrica con l'alimentazione elettrica spenta.
3. Spingere il forno completamente nel mobile di incasso precedentemente preparato.

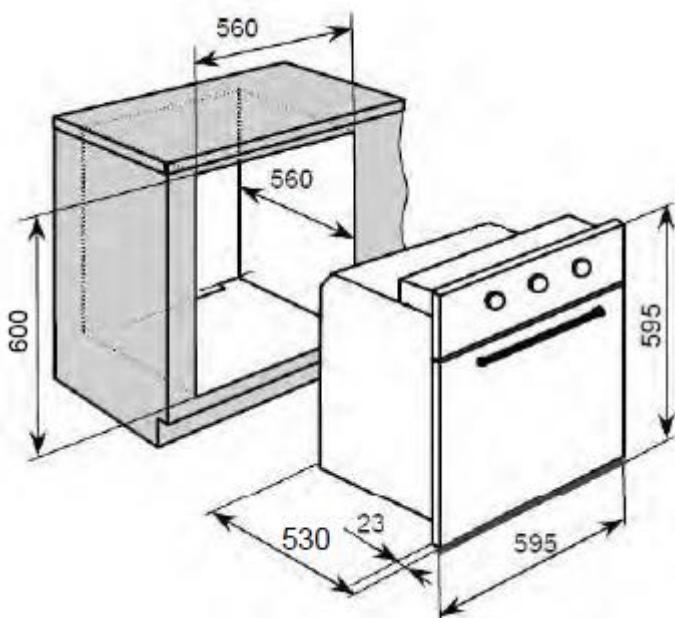


Figura 7 Montare l'apparecchio

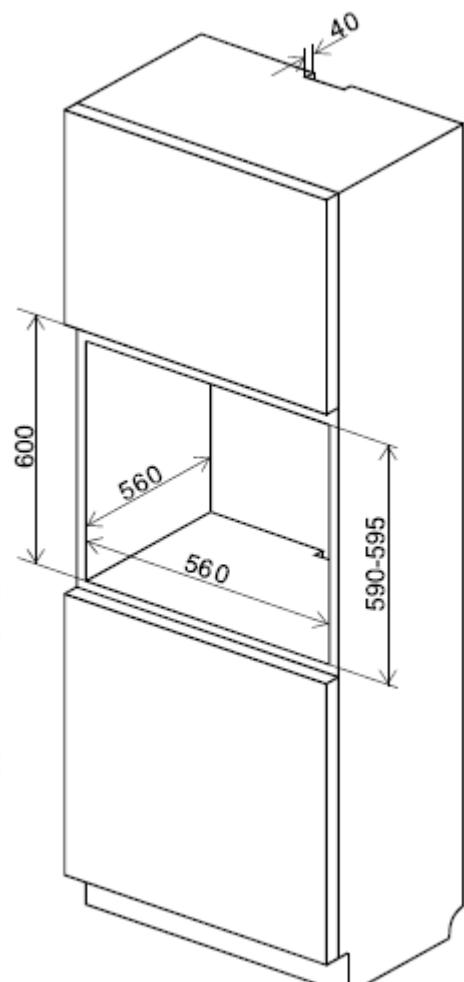


Figura 6 Dimensioni del mobile

4. Con lo sportello aperto, fissare il forno al telaio con due viti, a sinistra e a destra.

Dimensioni del prodotto		Dimensioni dell'incasso
Altezza:	595 mm	600 mm
Larghezza:	595 mm	560 mm
Profondità:	530 mm	560 mm (min.)

Tabella 6 Dimensioni dell'incasso

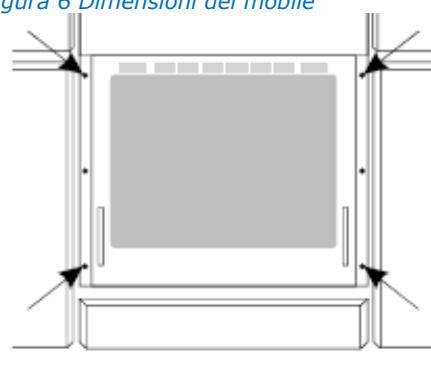
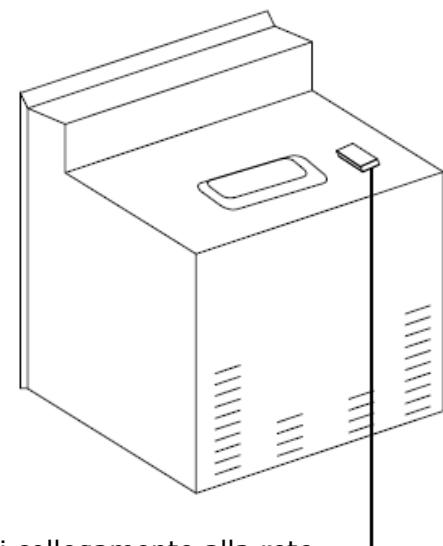
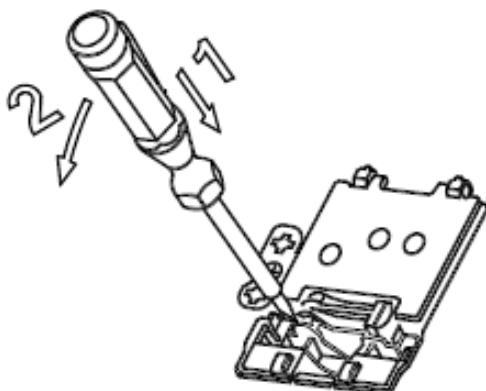


Figura 8 Avvitare l'apparecchio

## Allacciamento elettrico

Aprire la scatola di collegamento:

per sbloccare, inserire il cacciavite (1), spostare leggermente verso il basso (2).



Presa di collegamento alla rete

## Indicazioni per l'elettricista

La tensione nominale degli elementi di riscaldamento è di 230 V. È possibile adattare l'apparecchio per la corrente monofase (230V) mediante un adeguato jumper sulla morsettiera secondo il seguente schema elettrico. 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.

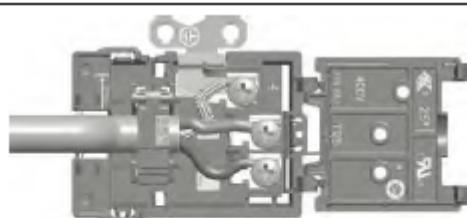


- Collegare il conduttore di protezione al morsetto della morsettiera contrassegnato con .
- Dotare l'impianto elettrico del forno di un interruttore di emergenza. In caso di emergenza, l'interruttore scollega l'intero apparecchio dalla rete elettrica.
- La distanza tra i contatti dell'interruttore di emergenza deve essere di almeno 3 mm.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, leggere le informazioni riportate sulla targhetta e sullo schema elettrico.

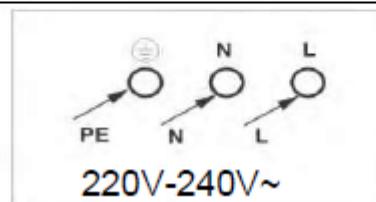
### Diagramma elettrico

Attenzione! La tensione è di 220~240V

Avviso! Collegare sempre il cavo di terra con .



Connettere il cavo marrone con "L", il cavo blu con "N" e il cavo di terra con .



## 15 Messa in funzione



- Rimuovere i materiali di imballaggio.
- Rimuovere gli accessori in dotazione dal vano del forno.
- Verificare lo stato dell'apparecchio.
- In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio clienti.

### Prima della messa in funzione pulire a fondo l'apparecchio

Pulire il forno e gli accessori precedentemente rimossi con acqua calda.

### Primo riscaldamento

- L'emissione di odori e fumo che si verifica durante il primo riscaldamento rientra nella norma è non è motivo di preoccupazione.
- Assicurarsi che il locale sia ben ventilato, in modo che gli odori e il fumo possano dissiparsi rapidamente. A seconda delle circostanze, aprire le finestre o accendere il sistema di ventilazione.
- Riscaldando il forno, il calore rimuoverà eventuali residui di produzione.



**Superfici molto calde!**  
**Tenere lontani i bambini!**

### Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti gli accessori (come ad es. teglia/leccarda, griglia) dall'apparecchio. Lasciare l'interno dell'apparecchio vuoto, chiudere lo sportello dell'apparecchio.
2. Riscaldare il forno vuoto alla massima temperatura per 45 minuti con calore superiore e inferiore.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar raffreddare e pulire l'apparecchio.  
→ Al termine delle procedure di riscaldamento e pulizia, l'apparecchio è pronto per l'uso.

### 15.1 Funzioni del forno

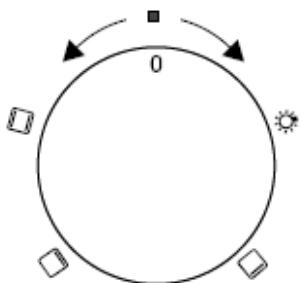
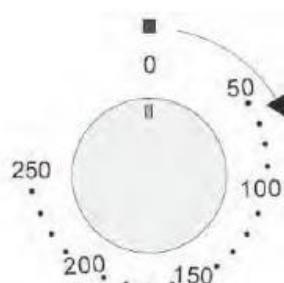
#### Forno a convezione

La cottura può essere effettuata con calore superiore, calore inferiore, grill\*.

(\*a seconda del modello)

Il funzionamento del presente forno viene controllato mediante il selettore di funzione e il regolatore della temperatura.

Mediante l'interruttore girevole del selettore di funzione si determina la modalità di riscaldamento.

**Selettore di funzione del forno****Regolatore della temperatura del forno**

<b>50-250 (°C)</b>	Il regolatore della temperatura permette di <b>impostare la temperatura</b> in un intervallo da 50°C fino a 250°C.
	<b>Illuminazione</b> indipendente <b>del forno</b> . 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.
	<b>Calore inferiore e superiore</b> Portando il selettore di funzione su questa posizione, il riscaldamento avviene in modo tradizionale.
	<b>Calore inferiore</b> Su questa posizione, il riscaldamento avviene solo mediante il calore inferiore. Utilizzare ad esempio per riscaldare.
	<b>Calore superiore</b> Su questa posizione, il riscaldamento avviene solo mediante il calore superiore. Utilizzare ad esempio per gratinare.

Tabella 7 Funzioni del forno

**Accensione e spegnimento del forno**

Per accendere il forno, osservare quanto segue:

- Determinare le condizioni di funzionamento del forno opportune: temperatura e modalità di riscaldamento.
- Impostare gli interruttori girevoli del selettore di funzione e del regolatore della temperatura nella posizione desiderata ruotandoli "verso destra".
- Il forno dispone di due luci di controllo, una gialla e una rossa.
- La luce di controllo gialla indica il funzionamento del forno.
- Quando la luce di controllo rossa si spegne, la temperatura del forno impostata è stata raggiunta.
- Se la ricetta consiglia di inserire la pietanza nel forno preriscaldato, non procedere fin a quando non avviene il primo spegnimento della luce di controllo rossa.
- Durante la cottura, la luce di controllo rossa si accenderà e si spegnerà alternativamente (funzione termostato del forno).

## 16 Pulizia e cura

### PERICOLO



### PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici.
- L'apparecchio deve essere asciutto prima di ogni utilizzo.

### PRECAUZIONE

### PERICOLO DI SCOTTATURE!

Durante la pulizia, la temperatura dell'acqua deve essere selezionata in modo che non ci sia rischio di scottature!

### PRECAUZIONE

### PERICOLO DI LESIONI!

Durante i lavori di pulizia/manutenzione dell'apparecchio, proteggere le mani e le dita in modo che non rimangano schiacciate nello sportello e nelle cerniere a scatto.

### ATTENZIONE

### DANNI MATERIALI!

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi nonché raschietti affilati in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie. Il vetro potrebbe rompersi.

### Esterno dell'apparecchio forno da incasso

Lasciar raffreddare i fornelli e pulirli con un panno umido. In caso di sporco ostinato, pulire i fornelli con detergente e acqua e asciugare con un panno umido. Pulire lo sportello del forno con un panno morbido e una soluzione di acqua calda e detergente.

Utilizzare detergenti appositi per i parti frontali in metallo.

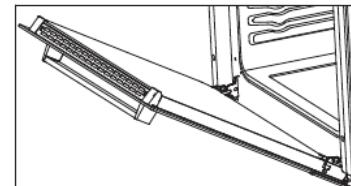
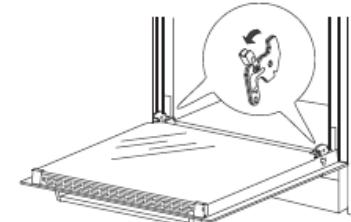
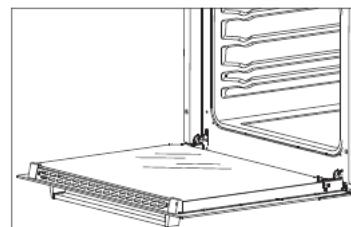
## Pulizia a vapore

1. Versare 250 ml di acqua in una ciotola e posizionarla sul fondo all'interno del forno.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Impostare il selettori di funzione sul calore inferiore.
4. Impostare il regolatore della temperatura a 50°C.
5. Riscaldare l'interno dell'apparecchio per circa 30 minuti.
6. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
7. Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna o un panno e acqua calda con un po' di detersivo.
8. Asciugare l'interno dell'apparecchio con un panno.

### 16.1 Smontare lo sportello del forno

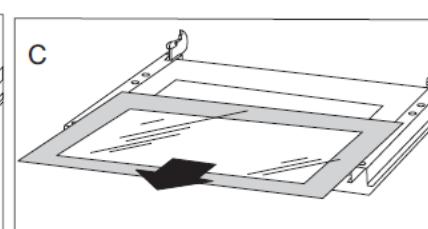
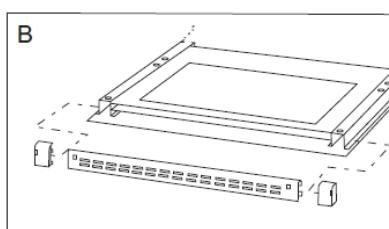
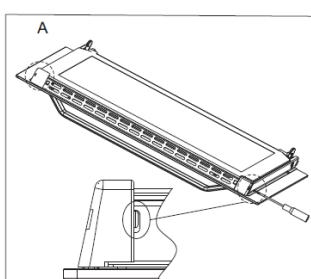
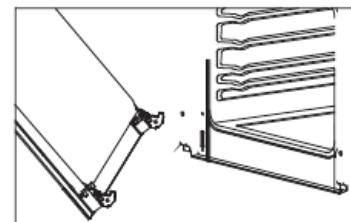
Per la pulizia e per un migliore accesso all'interno del forno è possibile smontare lo sportello del forno.

1. Aprire lo sportello del forno, premere verso l'alto le staffe pieghevoli delle cerniere su entrambi i lati.
2. Premere leggermente lo sportello ed estrarlo, sollevandolo verso l'alto.
3. Reinserire lo sportello del forno nell'ordine inverso.
4. Durante l'inserimento, osservare che la rientranza della cerniera combaci con il gancio del supporto della cerniera.
5. Successivamente, è necessario riabbassare entrambe le barre pieghevoli. In caso contrario, le cerniere potrebbero danneggiare lo sportello del forno quando viene chiuso.



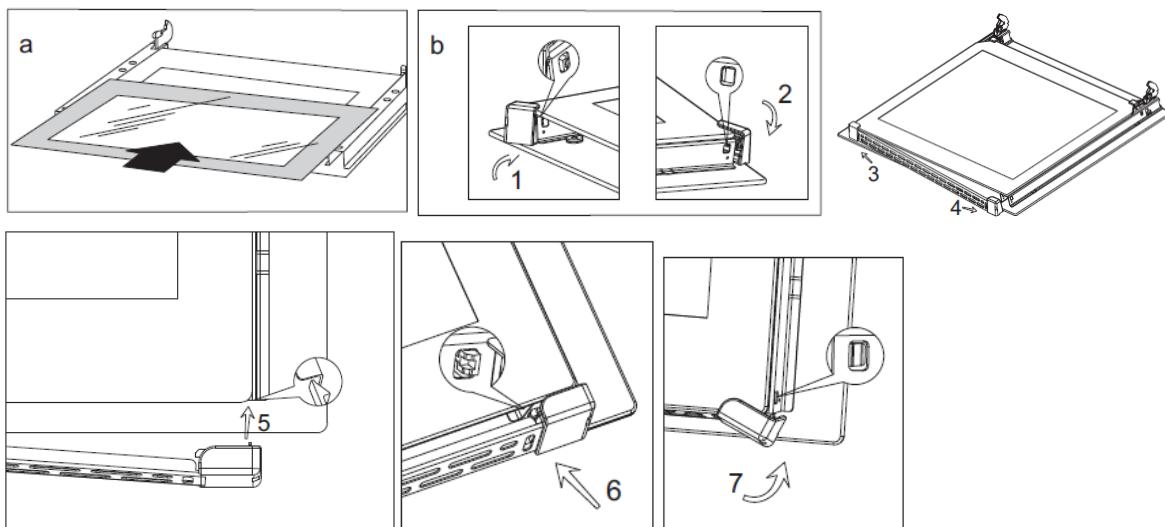
### 16.2 Pulizia del piatto di vetro interno

1. Per la pulizia è possibile smontare la lastra interna in vetro dello sportello del forno.
2. Svitare entrambe le parti in plastica dagli angoli laterali superiori dello sportello del forno, nonché la piastra del radiatore, e metterle da parte.
3. Rimuovere la lastra di vetro e pulirla.



## Inserire la lastre interna in vetro

1. Dopo la pulizia, reinserire la piastra in vetro.
2. Fissare la parte in plastica superiore di sinistra.
3. Fissare la piastra del radiatore alla parte in plastica di sinistra.
4. Fissare la parte in plastica superiore di destra alla piastra del radiatore.
5. Fissare la parte in plastica al telaio in ferro.



## 17 Sostituire la lampadina

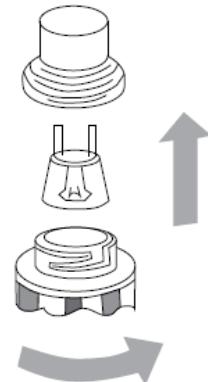
Se l'illuminazione del forno non funziona più correttamente, è possibile sostituire la luce del forno da soli. È possibile ottenere le lampadine da forno, in grado di resistere a temperature fino a 300°C, dal proprio rivenditore o chiedere a un tecnico del servizio clienti di sostituirla a pagamento.

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

Tensione	230 V	Potenza	25 W
Temperatura	T300	Tipo	G9 (lampadina a innesto)

Tabella 8 Dati lampadina

1. Impostare tutti gli interruttori girevoli su "0/OFF" e scollegare il cavo elettrico.
2. Aprire lo sportello del forno.
3. Svitare, lavare e asciugare il coperchio della lampada.
4. Svitare la lampadina a incandescenza dal portalampada.
5. Avvitare una nuova lampadina a incandescenza.
6. Riavvitare il coperchio della lampada.
7. Ricollegare il cavo elettrico nella presa.



**Funzione del forno:** calore superiore e inferiore

TORTE	Calore superiore e inferiore		
Modalità di cottura	Livello di inserimento	Temperatura [C°]	Tempo di cottura [min]
Ciambella/torta marmorizzata	2	170-180	60-80
Torta Madeira	2	160-180	65-80
Base per torte	2-3	170-180	20-30
Pan di Spagna	2	170-180	30-40
Gugelhupf (Impasto lievitato)	2	160-180	40-60
Pane (ad es. multicereali)	2	210-220	50-60
<hr/>			
Crostata di frutta (pasta frolla)	3	170-180	35-60
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
<hr/>			
Biscotti	3	160-170	10-30
Sfoglia	3	180-190	18-25
Meringhe	3	90-110	80-90

## 18 Messaggi di errore

<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>
AS	Il sensore della temperatura non funziona	Contattare il servizio clienti.
F	Il forno presenta un guasto.	Spegnere il forno per 30 minuti. Se il problema persiste: scollegare il forno dalla fonte di alimentazione di corrente per un minuto e ricollegarlo. Se il problema non viene risolto, contattare il servizio clienti.
Il forno non si scalda	Il forno è impostato su DEMO (vedi impostazioni)  Collegamento errato	Vedi impostazioni  Contattare l'assistenza clienti.
	Tensione di alimentazione diversa	Verificare la tensione di alimentazione, se necessario contattare il servizio clienti.
All'accensione del forno l'illuminazione del forno non si accende	Lampadina difettosa	Sostituire la lampadina (v. capitolo 6)
La ventola è costantemente in funzione		Per max. 1 ora dopo l'utilizzo del forno è normale.  In caso di durata maggiore, contattare il servizio clienti.
Il simbolo «Blocco dello sportello» lampeggia		Contattare il servizio clienti

## 19 Servizio clienti

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



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

### Indirizzo del servizio clienti:

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

## 20 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, il servizio clienti risolve eventuali difetti dell'apparecchio 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, il servizio clienti risolve eventuali difetti dell'apparecchio 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 dovuti a danni di trasporto. Inoltre non forniamo alcun servizio se, senza nostra speciale approvazione scritta, persone non autorizzate hanno eseguito operazioni sull'apparecchio Dalbach o utilizzato parti di provenienza sconosciuta. La suddetta restrizione non si applica a operazioni eseguite da un tecnico qualificato con nostre parti originali e prive di difetti per adattare l'apparecchio alle norme tecniche di protezione di un altro paese dell'UE.

### Validità della garanzia

La garanzia è valida per gli apparecchi acquistati in un paese dell'UE e in funzione nella Repubblica Federale di Germania o in Austria.

Per apparecchi acquistati in un paese dell'UE e trasportati in un altro paese dell'UE, il servizio è fornito nell'ambito delle condizioni di garanzia abituali nel rispettivo paese. L'obbligo di fornire un servizio di garanzia sussiste solo se l'apparecchio è conforme alle norme tecniche del paese in cui è stata presentata la richiesta di garanzia.

### Quanto segue si applica agli ordini di riparazione al di fuori del periodo di garanzia:

- Se un apparecchio viene riparato, le fatture di riparazione sono esigibili immediatamente e devono essere pagate senza detrazioni.
- Se un apparecchio viene ispezionato o se una riparazione avviata non viene completata, vengono addebitati importi forfettari di viaggio e di manodopera.
- La consulenza da parte del nostro centro di assistenza clienti è gratuita (v. capitolo «Servizio clienti»).

## 21 Dati tecnici

<b>Marca</b>	<b>Dalbach</b>	
<b>Modello</b>	<b>BO-01</b>	
Classe di isolamento		I
Intervallo di temperatura	°C	50 - 250
Allacciamento elettrico		
Tensione/Frequenza [V/Hz]	V / Hz	220--240 / 50
Potenza,	W	2200
Dimensioni, fornelli senza imballaggio	mm LxPxH	595x530x595
Peso senza imballaggio	kg	31
EAN n.	855100100	4016572411577

\*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.

### Conformità 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.

## 22 Smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio con adeguata raccolta differenziata. Gettare carta e cartone nella raccolta della carta e le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

### Smaltire l'apparecchio



L'apparecchio è marcato con il simbolo in figura conformemente alla direttiva europea sullo smaltimento 2012 / 19 / EU.

La direttiva contribuisce al corretto smaltimento delle apparecchiature e al recupero delle materie prime secondarie.

**Non gettare gli apparecchi usati tra i rifiuti domestici!**

Ogni utente è obbligato per legge a smaltire gli apparecchi usati separatamente dai rifiuti domestici.

Per evitare effetti negativi sull'ambiente, consegnare gli apparecchi usati al punto vendita o in un centro di raccolta comunale in modo che venga destinato a un corretto riciclaggio.

Rendere inutilizzabili gli apparecchi usati prima dello smaltimento:

- Scollegare la spina dalla presa.
- Scollegare la spina dal cavo elettrico.
- Non danneggiare alcuna parte del circuito di raffreddamento (vedi capitolo 2 «Refrigerante»).



### AVVERTIMENTO

### PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Rimuovere o distruggere eventuali serrature a scatto e a chiavistello per evitare che giocando i bambini rimangano chiusi nell'apparecchio o si trovino in altre situazioni di pericolo di vita.

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

BO-01\_D0-0\_ES\_2020-12