

Dalbach

Horno eléctrico empotrable
Forno da incasso elettrico
BO-02

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 Alemania¹.

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

Uso previsto

El aparato se ha diseñado para uso privado / doméstico. Es adecuado para cocer y hornear alimentos. Cualquier uso que difiera de este, se considera inadecuado. Si el aparato se utiliza en el ámbito profesional o para fines distintos de los descritos en este manual de instrucciones o de otra forma no indicada en el mismo, deberá tener en cuenta que el fabricante no podrá asumir ninguna responsabilidad por los daños que se pudieran ocasionar.

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

¹ Tel.: +49 29 44 – 971 67 60

Contenido

1	Conocer el aparato	5
2	Para su seguridad	7
2.1	Instrucciones generales de seguridad	8
2.2	Instrucciones especiales de seguridad	9
2.3	Seguridad y mantenimiento: Horno	9
3	Desembalar el aparato	11
4	Instalación	12
4.1	Instalación	15
5	Puesta en servicio	16
5.1	Funciones del horno	16
5.2	Funcionamiento del horno	18
5.3	Tabla de horneado y asado	20
6	Limpieza y cuidados	24
6.1	Desmontar la puerta del horno	25
6.2	Limpiar el plato de cristal interior	26
7	Sustituir la lámpara	26
8	Servicio de atención al cliente	27
9	Términos de garantía	28
10	Datos técnicos	29
11	Eliminación del aparato	30
12	Conoscere l'apparecchio	32
13	Per la vostra sicurezza	34
13.1	Istruzioni generali di sicurezza	35
13.2	Istruzioni speciali di sicurezza	36
13.3	Sicurezza e manutenzione: Forno	36
14	Disimballaggio dell'apparecchio	38
15	Montaggio Installazione	39
15.1	Montaggio	42
16	Messa in funzione	43
16.1	Funzioni del forno	43
16.2	Utilizzo del forno	45
16.3	Tabella per la cottura	46

17	Pulizia e cura	50
17.1	Smontare lo sportello del forno	51
17.2	Pulizia della lastra interna in vetro	52
18	Sostituire la lampadina	52
19	Servizio clienti	53
20	Condizioni di garanzia.....	54
21	Dati tecnici.....	55
22	Smaltimento di apparecchi usati	55

1 Conocer el aparato

Incluido en el suministro

1 bandeja de hornear



1 rejilla de hornear



Accesorios para la instalación

- horno

4 tornillos

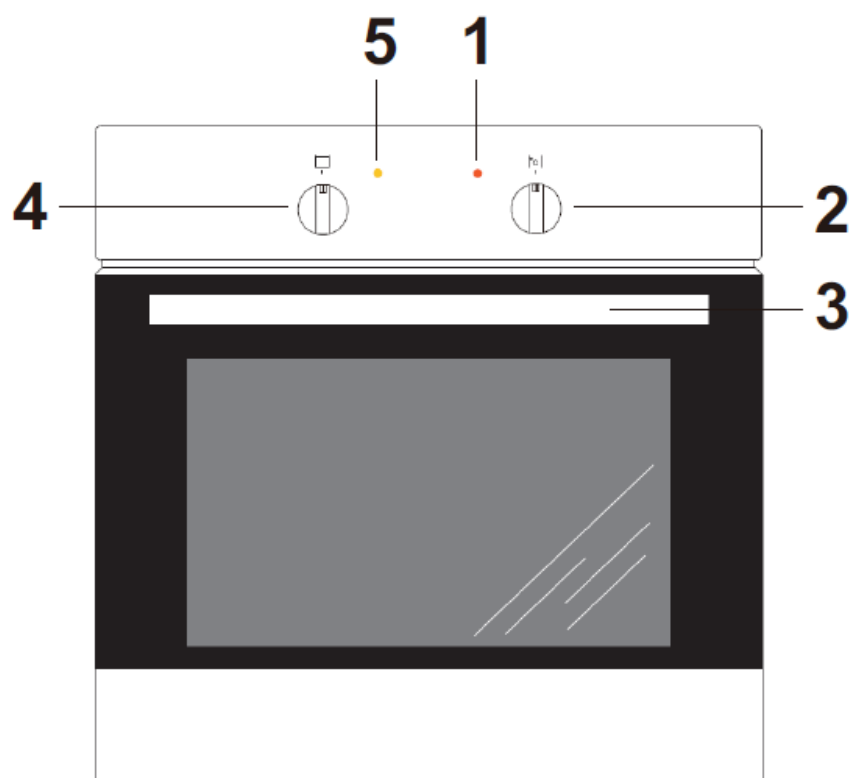
ST4x35

cable de alimentación
eléctrica

sin

Si se suministra con cable de alimentación eléctrica:

- Introducir el cable de alimentación eléctrica en la toma con tierra para su puesta en servicio.
- **En caso de emergencia**, desenchufar inmediatamente el aparato de la conexión de alimentación eléctrica, para ello sacar el enchufe sin tirar del cable.

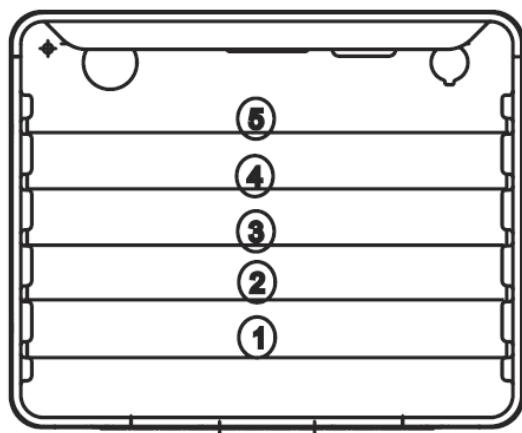


- 1. luz indicadora roja
- 2. selector de temperatura
- 3. asa de la puerta
- 4. selector de función
- 5. luz indicadora amarilla

Panel de mandos según modelo (similar a la figura)



Carriles del horno



2 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.

2.1 Instrucciones generales de seguridad

Apague siempre el aparato después de usarlo.

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



¡Peligro de descarga eléctrica / Peligro de muerte!

- No toque nunca un aparato eléctrico con las manos o los pies mojados o si está descalzo.
- 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 un técnico o personal cualificado.
- Por favor, no realice nunca estos trabajos usted mismo.
- 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 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 enfríe 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.

INDICACIÓN

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.

2.2 Instrucciones especiales de seguridad

Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con discapacidad

ADVERTENCIA

- 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. Deben ser capaces de manejar el aparato correctamente y comprender los peligros que se mencionan en el manual de instrucciones.

2.3 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!

- Durante el funcionamiento, el aparato y sus componentes susceptibles de ser tocados se calientan. 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 constante supervisión.
 - Las partes accesibles, como la puerta del horno o el deflector de calor (función gratinado, según el modelo), se pueden calentar al usar el horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
 - Tenga en cuenta las siguientes indicaciones al introducir o sacar recipientes, envases y accesorios (p. ej., la rejilla de hornear o la bandeja de hornear) o cuando revise o dé la vuelta a los alimentos:
 - primero, devuelva a cero el selector de temperatura o corte completamente el suministro eléctrico de la cocina eléctrica.
 - proteja sus manos con agarradores para ollas o guantes adecuados.
- Deje que el aparato se enfríe antes de su limpieza y mantenimiento.

Forma de actuar en caso de incendio:

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

IMPORTANTE

Primer proceso de calentamiento

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.

3 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 si el aparato presenta daños causados por el transporte. Un aparato dañado nunca debe ponerse en funcionamiento. Póngase en contacto con el proveedor en caso de daños.

Material del embalaje

Tenga en cuenta una correcta eliminación de los residuos.

Retirar la protección para el transporte

El aparato está protegido para su transporte. Retire todas las cintas adhesivas.

Colocar protección para el 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.

4 Instalación

Colocación

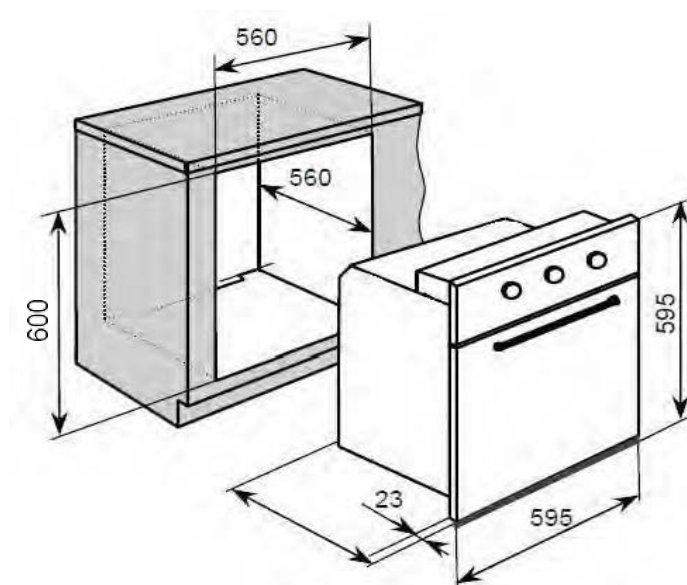
Instale el aparato en una estancia bien ventilada y seca.

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».

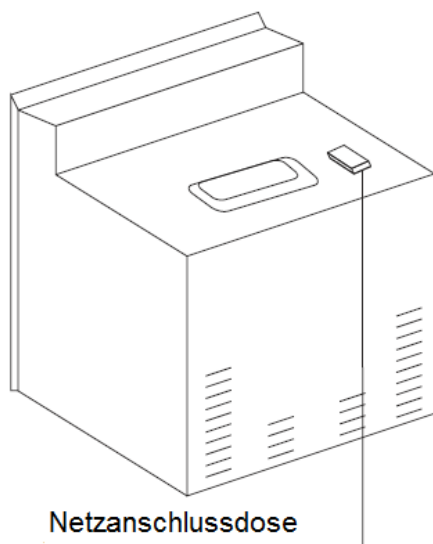
IMPORTANTE

- ✓ Instale el aparato de forma estable.
- ✓ El cable de alimentación no debe ser nunca pellizcado ni cubierto. 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.
- ✓ En caso de que se coloque un horno empotrable u otro aparato emisor de calor debajo de la encimera vitrocerámica, ambos aparatos (horno y encimera vitrocerámica) deben estar debidamente aislados. La temperatura generada por el horno, medida en la zona trasera derecha junto a la encimera de cocción, no debe ser superior a 60 °C. El incumplimiento de esta medida de precaución podría resultar en un mal funcionamiento de la electrónica.

Dimensiones del aparato en mm



Conexión eléctrica del horno (220V-240V)



Netzanschlussdose

IMPORTANTE

La conexión eléctrica de todas las cocinas y aparatos empotrables solo puede ser realizada por un electricista autorizado en cumplimiento de las normas de la compañía local de suministro de energía.

Antes de la conexión del aparato, el electricista debe determinar si la tensión de red disponible coincide con la tensión nominal del aparato.

Indicaciones para el electricista

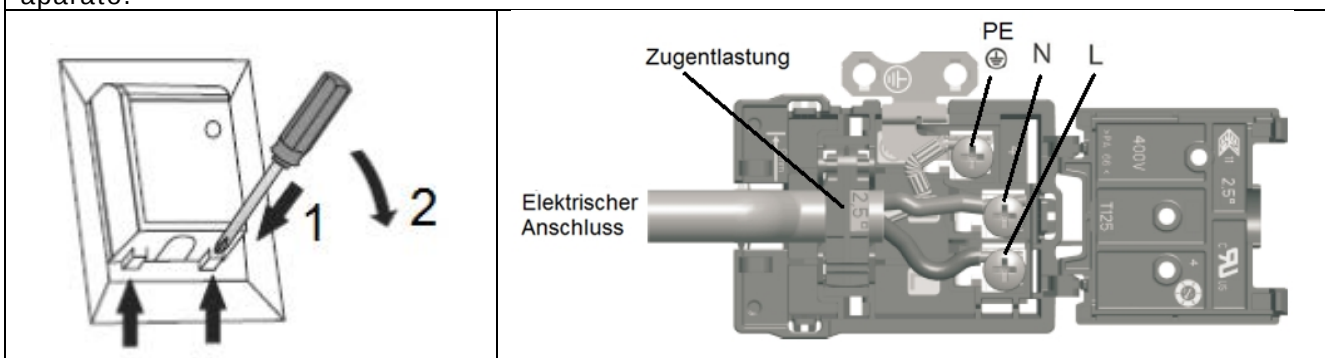
El aparato está diseñado para su conexión a corriente alterna monofásica (220-240 V / 50 Hz).

El siguiente esquema eléctrico de conexiones se puede ver también en la caja de conexiones. Se debe seleccionar como cable de alimentación eléctrica aquel que se corresponda con el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina.

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

Caja de conexiones eléctricas (figura esquemática)

La caja de conexiones eléctricas se encuentra en el horno empotrable, en la cara superior del aparato.



Abrir y cerrar la caja de conexiones eléctricas:

- Para abrirla, inserte el destornillador (1) y muévelo levemente hacia abajo (2).
- Para cerrarla, cierre la tapa y hágala encajar con una ligera presión.

IMPORTANTE

- Debe tenerse en cuenta que el cable de protección debe conectarse con el terminal de la regleta de conexión marcada con
- La instalación eléctrica del horno debería contar 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 conexión

Tensión de los elementos calefactores 230 V.

En cada una de las conexiones, el cable de protección de la red debe ser conectado al terminal



PE.

Conexión recomendada

Conexión monofásica a la red 220-240 V con neutro.

Cable de protección en



H05VV-F3G

Abreviatura	Función	Comentarios
L	Cable de fase	Antes: L1=R
N	Cable de neutro	
 PE	Cable de protección	

IMPORTANTE

Para evitar conexiones incorrectas, no realice conexiones distintas a las recomendadas sin consultarlo antes con el servicio de atención al cliente.

Si tiene alguna pregunta sobre colores diferentes de los hilos, llame al servicio de atención al cliente.

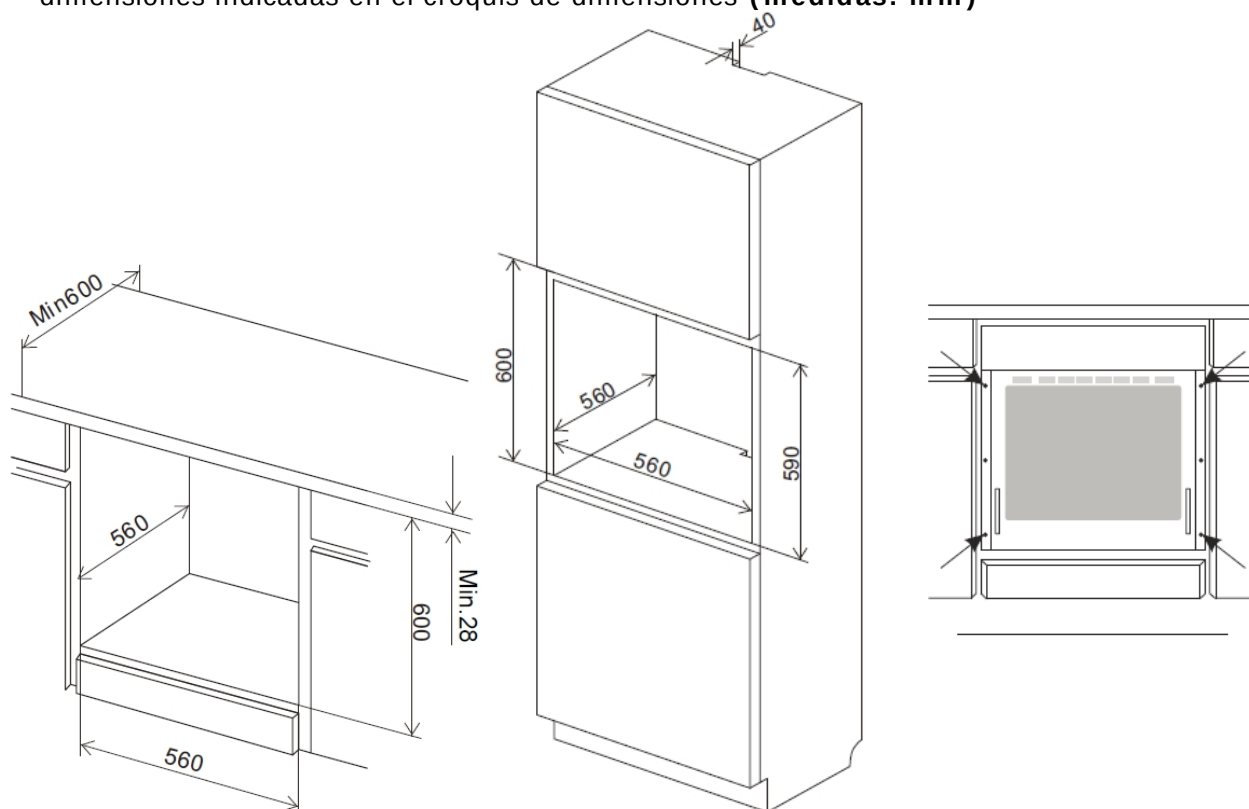
4.1 Instalación

IMPORTANTE

- Este 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 (véase figura).



- Los muebles de cocina, incluyendo el material de soporte, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener suficiente resistencia al calor en cumplimiento de la norma DIN 68930:2009-11.
- No coloque ningún objeto pesado en la puerta, no se apoye en ella y no lleve el aparato colgando del asa de la puerta.
- Prepare la abertura en el mueble adaptado para la instalación del horno según las dimensiones indicadas en el croquis de dimensiones (**medidas: mm**)



- Conecte el horno a la alimentación con la red eléctrica desconectada.
- Deslice el horno por completo en el mueble previamente adaptado.
- Fije el horno al mueble adaptado con los 4 tornillos.

5 Puesta en servicio

Notas

- 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 y un poco de detergente el horno y los accesorios sacados anteriormente. Después, séquelos. Para más instrucciones, véase «Limpieza y cuidados».

Primer calentamiento

- El primer calentamiento prepara al aparato nuevo para su uso. 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.



¡Superficies calientes! Mantenga alejados a los niños

Procedimiento con el horno: 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 y superior.
- 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.

5.1 Funciones del horno

Horno con convección convencional, función ventilador

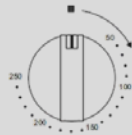
Se puede hornear con calor superior, inferior, grill*, ventilador** / resistencia anular** (aire caliente) y combinaciones.

(*/** según modelo)

Este horno se controla a través de dos interruptores giratorios.

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

Con el selector de temperatura se puede ajustar la temperatura de funcionamiento deseada.

Selector de función		Selector de temperatura	
	Modos de calentamiento / Funciones		Temperatura del horno en °C
Símbolo	Descripción		
50-250 °C	El selector de temperatura permite ajustes de temperatura en un rango de 50 °C hasta 250 °C. Utilícelo para hornear.		
	Iluminación independiente del horno. Al girar el selector de función a esta posición, se ilumina la cavidad del horno. Utilice esta función, p. ej., durante la limpieza de la cavidad del horno.		
	Descongelar Los alimentos congelados se pueden descongelar de una forma más rápida y cuidadosa - esto es posible gracias al ventilador - no se precisa ningún ajuste de temperatura.		
	Calor inferior En esta posición, el calentamiento se produce solo con el calor inferior. Utilice esta función, p. ej., para rehornear.		
	Calor inferior y superior Si se gira el selector de función a esta posición, el calentamiento se realiza de forma convencional.		
	Aire circulante En esta posición el calentamiento se produce con ventilador y calor superior / inferior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del alimento y distribuye así el calor uniformemente por todo el horno. Adecuado para hornear y asar en todos los niveles, p. ej. pasteles/cakes, etc. Notas: 1. Esta función se puede usar para precalentar el horno. Para ello, ajuste el selector de temperatura a 150 °C . Después de unos 4 minutos (cuando se apaga la luz indicadora roja), el horno se habrá precalentado a la temperatura seleccionada de 150 °C (o menos, si así se ha seleccionado) y ya puede ser utilizado según se desee. 2. Esta función también puede ser utilizada sin temperatura . Adecuada para enfriar el plato preparado y la cavidad del horno.		
	Combinación grill / calor superior En esta posición, el calentamiento se produce con el grill y el calor superior. Esta función permite: - alcanzar una temperatura superficial superior, con lo que el alimento se dora mejor y la costra es más crujiente. - gratinar raciones más grandes de una sola vez. Notas: • ¡Poner la temperatura a 250 °C! • ¡Usar el grill únicamente con la puerta del horno cerrada!		
	Ventilador con combinación grill / calor superior En esta posición, el calentamiento se produce con el grill y el ventilador. La resistencia del grill y el ventilador se encienden y apagan alternativamente. El ventilador reparte el aire caliente por el alimento. Esta función acelera el gratinado y refina el sabor del plato. Adecuado para asar carne, ave y cualquier pescado. Notas: • ¡Poner la temperatura a máx. 200 °C! • ¡Usar el grill únicamente con la puerta del horno cerrada!		

5.2 Funcionamiento del horno

ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN!

Mantenga los objetos inflamables o explosivos lejos del horno.

Ventile con frecuencia el lugar donde está instalado el horno eléctrico.

Encendido y apagado del horno

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

- determine las condiciones de funcionamiento necesarias del horno:
 - Función del horno (modo de calentamiento)
 - Temperatura del horno
- ponga el interruptor giratorio de selección de función y el selector de temperatura en la posición deseada girándolos «hacia la derecha».
- La luz indicadora amarilla On / Off indica que el horno está encendido.
- La luz indicadora roja indica que el horno se está calentando.
- 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, el momento adecuado para ello es cuando la luz indicadora roja se apague por primera vez. «Precalentar con recirculación de aire».
- Durante el horneado, la luz indicadora roja se encenderá y apagará a intervalos (función del termostato del horno).
- Aproveche el calor residual. Apague el aparato un poco antes y deje que el pastel se hornee p. ej. durante 5 minutos más.

Para apagar, gire ambos interruptores giratorios a la posición de inicio “●”/”○”.

Gratinar*

1. Gire el selector de función del horno hasta la posición con el símbolo del grill.
2. Precaliente el horno durante 5 minutos (con la puerta cerrada),
3. coloque la bandeja universal con el alimento que va a preparar en la altura adecuada del horno; si gratina sobre la rejilla, debe colocar una bandeja de hornear vacía para el goteo de grasa (bandeja de goteo) en la altura inmediatamente inferior (debajo de la rejilla).
4. Gratinar* con la puerta del horno cerrada. Las partes accesibles pueden estar calientes después de utilizar gratinador*. **¡Mantenga a los niños alejados!**

NOTAS

Ajuste la temperatura a 250 °C con la función de grill*, así como al combinar grill y calor superior.

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

Se recomienda:

- no sobrepasar un grosor de la pieza de carne que se vaya a gratinar de 2-3 cm.
- impregnar el pescado o la carne previamente con un poco de aceite o grasa.
- dar la vuelta al alimento cuando transcurra la mitad del tiempo de gratinado.

Modo ventilador **

El ventilador reparte el aire caliente por el alimento.

Las ventajas del modo ventilador son:

- La temperatura al hornear se ajusta aprox. 20 °C más baja.
- Acorta el tiempo de asado / horneado
- Adecuado para la preparación simultánea de varias recetas.

5.3 Tabla de horneado y asado

Indicaciones prácticas para hornear

- Los moldes y las bandejas con superficies negras conducen mejor el calor y acortan el tiempo de cocción.
- Precaliente el horno para los productos de repostería. La altura adecuada de horneado es la 3ª ranura desde abajo.
- Antes de sacar el pastel del horno, compruebe la calidad de la cocción con un palillo fino de madera. Cuando el pastel esté listo, el palo de madera saldrá seco y limpio después de perforarlo.
- Deje que el pastel se siga cocinando unos 5 minutos más después de apagar el horno.
- Los datos de la tabla son orientativos.

Función del horno: Ventilador con calor superior e inferior

Tipo de pastel	Temp. [C°]	Tiempo de horneado [min]
Pastel en molde		
Baiser (Merengues)	80	60-70
Viktoría Biskuit	150	65-70
Bizcocho en molde corona (masa de levadura)	150	60-70
Tarta	150	25-35
Pastel en bandeja universal		
Pastel de masa de levadura	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Pastel de frutas	150	40-55
Tarta de galleta	150	30-40

Función del horno: Calor superior e inferior

PASTELES	Calor superior / inferior		
Tipo de pastel	Altura	Temperatura [C°]	Tiempo de horneado [min]
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

Consejos prácticos para asar carne

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

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

* Los datos de la tabla se refieren siempre a 1 kg.
Por cada kilo adicional, se deben añadir unos 15 a 25 minutos.

Función del horno: Combinación grill y calor superior

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

Función del horno: Grill

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

Función del horno: Ventilador con combinación grill y calor superior

ASADOS Tipo de carne	Peso [kg]	Altura desde abajo	Temp.[°C]	Tiempo de gratinado [min]
Asado de cerdo	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Pierna de cordero	2	2	170-190	90-110
Asado	1	2	180-200	30-40
Pollo	1	2	180-200	50-60
Pato	2	1 - 2	170-190	85-90
Ganso	3	2	140-160	110-130
Pavo	2	2	180-200	110-130
	3	1 - 2	160-180	150-180

6 Limpieza y cuidados

PELIGRO



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS!

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

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 destruir el cristal.

Exterior del aparato horno empotrable

Deje que el horno se enfríe y límpielo con un paño suave. Si el aparato está muy sucio, lave el horno con un producto de limpieza 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.

Horno y accesorios

- Limpie el horno después de cada uso.
- Deje antes que el horno se enfríe.
- Al limpiar, encienda la luz del horno para poder ver mejor el área de trabajo.
- Saque los accesorios y límpielos con un paño húmedo. Seque los accesorios y vuelva a introducirlos en el horno. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- Limpie la cavidad del horno solo con agua tibia y un poco de detergente.

Limpieza con vapor:

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

PRECAUCIÓN

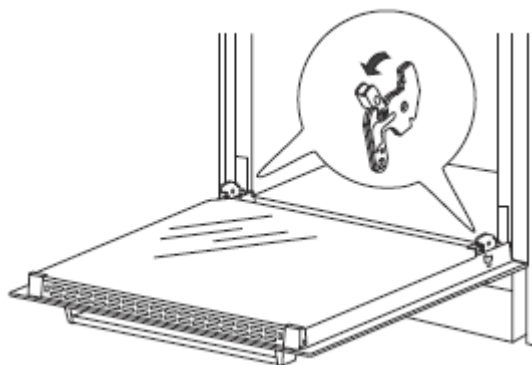
PELIGRO DE INTOXICACIÓN!

Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante cuando utilice limpiadores especiales para hornos.

6.1 Desmontar la puerta del horno

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

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

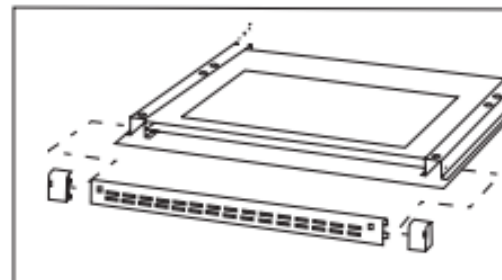


*Presione las bisagras hacia arriba.

6.2 Limpiar el plato de cristal interior

La placa de cristal interior de la puerta del horno puede quitarse para su limpieza.

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



7 Sustituir la lámpara

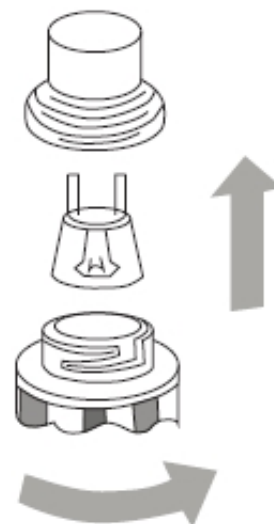
Si la luz del horno ya no funciona correctamente, puede sustituirla usted mismo. Esta bombilla adaptada para horno, que debe ser capaz de soportar temperaturas de hasta 300 °C, puede pedirla a su distribuidor o hacer un pedido al servicio técnico de atención al cliente para que la sustituya contra factura.

Datos de la bombilla 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)

Proceda como se describe a continuación:

1. Desconecte el interruptor de seguridad, deje que el horno se enfríe.
2. Abra la puerta del horno, desatornille el cristal de protección, retírelo y saque la bombilla defectuosa.
3. Reemplace la bombilla con cuidado sin tocarla con los dedos: utilice un trapo para sujetar la nueva bombilla. Vuelva a montar el cristal de protección.
4. Conecte de nuevo el interruptor de seguridad y compruebe que la bombilla funciona.
5. Si la bombilla no funciona, contacte con el servicio de atención al cliente, véase el capítulo «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

General

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

Duración de la garantía

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

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

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

Alcance de la reparación de defectos

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

Queda excluido:

El desgaste normal, daños intencionados o por trato negligente, daños causados por no seguir el manual de instrucciones, por una instalación inadecuada o por conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos al efecto de agentes químicos o electrotérmicos o por otras condiciones ambientales anormales, daños en vidrio, pintura o esmalte y posibles diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Además, quedan excluidos los defectos del aparato atribuibles a daños de transporte. Tampoco prestamos ningún servicio de garantía si, sin nuestro permiso explícito y por escrito, se han realizado trabajos en el aparato Dalbach por personas no autorizadas o se han utilizado piezas de terceros.

Esta restricción no se aplica en caso de trabajos 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.

Para solicitar asistencia técnica de servicio o repuestos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente,

ALEMANIA. Teléfono de atención al cliente para Alemania: 0 2944 9716 760

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

10 Datos técnicos

Marca		Dalbach
Modelo		BO-02
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	2900
Calor inferior	W	1300
Calor superior	W	900
Calor inferior y superior	W	2200
Grill y convección	W	2900
Convección / aire caliente	W	1800
Grill	W	2000
Dimensiones sin embalaje Horno	mm Anchura x Profundidad x Altura	595x530x595
Peso sin embalaje	kg	27
Código EAN		4016572411584

*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.

*Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

11 Eliminación del aparato



Este producto está etiquetado de acuerdo con la directiva europea de residuos 2012/19/UE. Esta directiva regula la correcta forma de eliminar el producto. Si se procede según una eliminación respetuosa con el medioambiente se evitarán posibles consecuencias negativas para la salud causadas por una eliminación incorrecta. El símbolo sobre el producto o el embalaje indica que este producto no debe eliminarse con la basura doméstica normal. El usuario debe entregar el producto en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Se debe cumplir con las normativas locales vigentes al desechar el producto. Póngase en contacto para más información al respecto.

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 ². 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 nelle istruzioni per l'uso dell'apparecchio, il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. L'uso conforme alla destinazione comprende anche il rispetto delle condizioni operative e di manutenzione specificate dal fabbricante. Per motivi di sicurezza non è consentito apportare trasformazioni o modifiche all'apparecchio.

² Tel.: 0 29 44 – 971 67 60

12 Conoscere l'apparecchio

Dotazione

1 Teglia



1 Griglia



Accessori per il montaggio

- Forno

4 viti

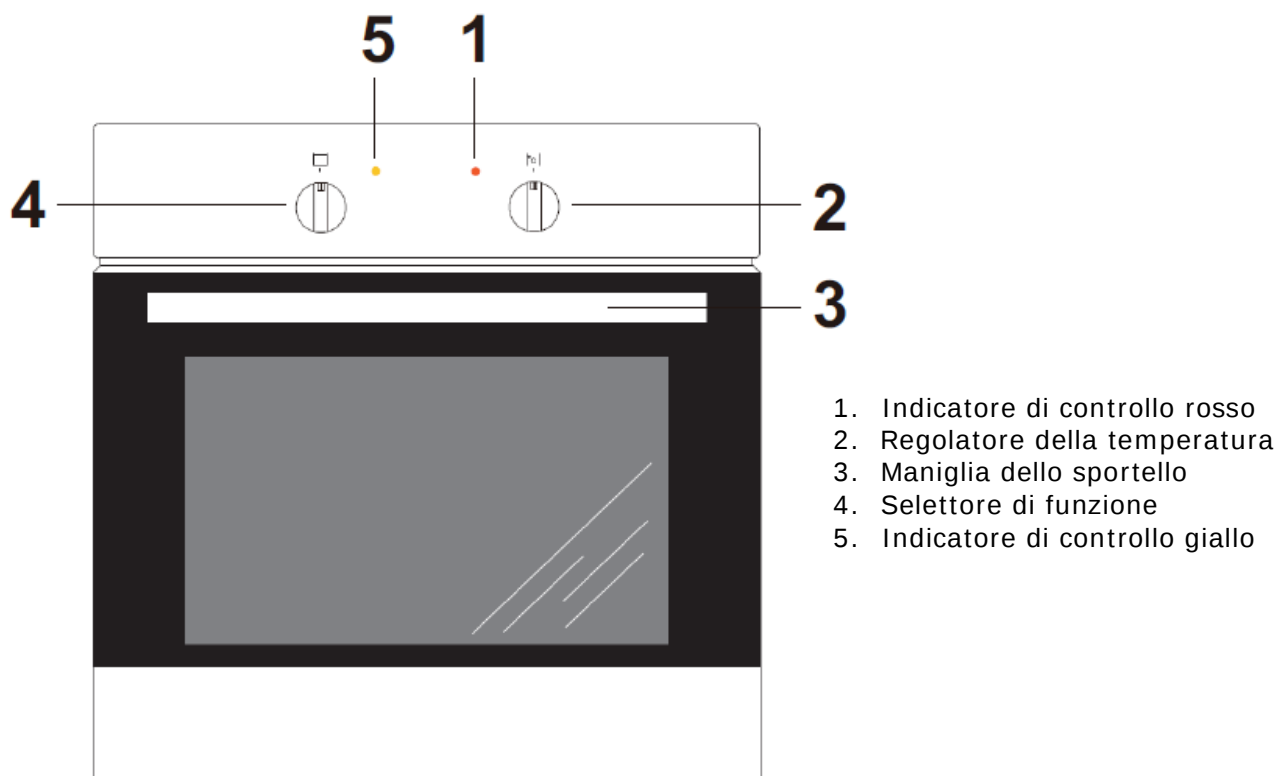
ST4x35

Cavo di collegamento alla
rete

no

Se fornito con cavo di collegamento alla rete:

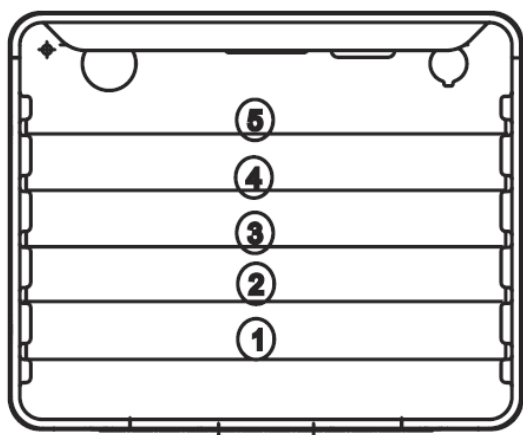
- Per la messa in funzione, inserire il cavo di collegamento alla rete nella presa con messa a terra.
- **In caso di emergenza** staccare immediatamente l'apparecchio dal collegamento alla rete, tirando la spina e non il cavo.



Pulsantiera di comando, può variare a seconda del modello (figura simile)



Guide di inserimento



13 Per la vostra sicurezza

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

Spiegazione delle indicazioni di sicurezza

PERICOLO

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

AVVERTIMENTO

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

PRECAUZIONE

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

ATTENZIONE

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

13.1 Istruzioni generali di sicurezza

Spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.

In caso di emergenza, disinserire immediatamente il fusibile.

 **PERICOLO**



Pericolo di folgorazione/pericolo di vita!

- Non toccare mai un apparecchio elettrico con mani o piedi bagnati o a piedi nudi.
- Non utilizzare mai un apparecchio elettrico all'aperto.
- Le operazioni d'installazione e il cablaggio elettrico devono essere eseguiti solo da specialisti in conformità con tutte le norme e i regolamenti applicabili nel vostro 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. Se i cavi o i collegamenti a spina sono danneggiati, non è più necessario utilizzare l'apparecchio.
- 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.
- Salvo le operazioni di pulizia e manutenzione descritte nel presente manuale di istruzioni, è vietato effettuare interventi sull'apparecchio.

INDICAZIONE

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.

13.2 Istruzioni speciali di sicurezza

Sicurezza di persone vulnerabili: bambini o adulti con capacità ridotte

AVVERTIMENTO

- 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 piccoli (sotto gli 8 anni) lontano dall'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- I bambini possono utilizzare questo apparecchio solo se sono stati istruiti. I bambini devono essere in grado di far funzionare correttamente l'apparecchio e comprendere i pericoli indicati nel manuale di istruzioni.

13.3 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, può variare a seconda del modello).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare una stanza!

PRECAUZIONE

SUPERFICIE MOLTO CALDA! PERICOLO DI USTIONI!

- Durante l'uso, l'apparecchio e le sue parti toccabili si surriscaldano. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi di riscaldamento all'interno del forno, le zone di cottura e altre superfici calde. Tenere lontano i bambini di età inferiore agli 8 anni dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente 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), possono diventare 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:
 - abbassare innanzi tutto il livello di calore dei fornelli elettrici o chiudere completamente l'alimentazione di energia.
 - utilizzare presine o guanti appositi come protezione.

L'apparecchio deve raffreddarsi prima della pulizia e della manutenzione.

Procedura antincendio:

- Non spegnere MAI il fuoco con l'acqua
- Spegnere l'apparecchio: staccare l'alimentazione di energia di tutti i regolatori/interruttori e spegnere il fusibile domestico.
- Soffocare con attenzione le fiamme, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio
- In caso di diffusione delle fiamme, chiamare i vigili del fuoco, informare gli abitanti della casa e lasciare l'edificio.

IMPORTANTE

Riscaldare il forno per la prima volta

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. Se le circostanze lo richiedono, aprire le finestre o accendere la 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, pertanto non costituiscono un difetto ai sensi del diritto di garanzia.

14 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. Un apparecchio danneggiato non deve mai essere messo in funzione. Contattare il fornitore in caso di danni.

Materiale d'imballaggio

Assicurarsi che l'apparecchio venga smaltito nel rispetto dell'ambiente.

Rimuovere la protezione per il trasporto

L'apparecchio è protetto durante il trasporto. Rimuovere tutto il nastro adesivo.

Applicare la protezione per il trasporto

Utilizzare del nastro adesivo per fissare 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.

15 Montaggio Installazione

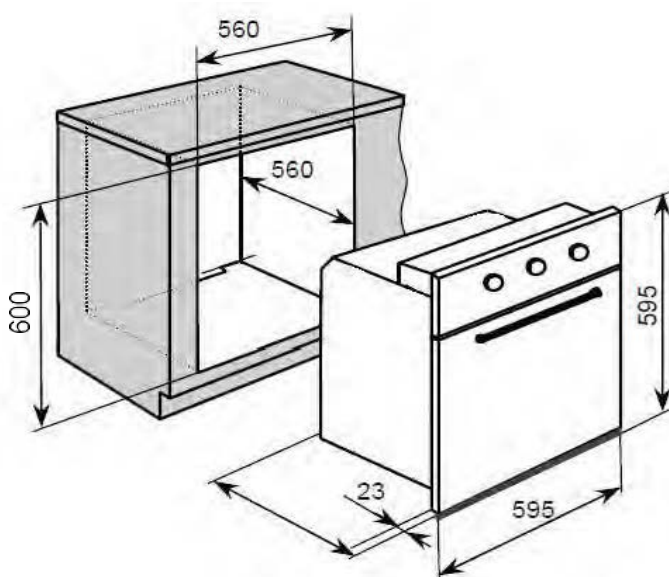
Installare l'apparecchio in un locale ben ventilato e asciutto.

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".

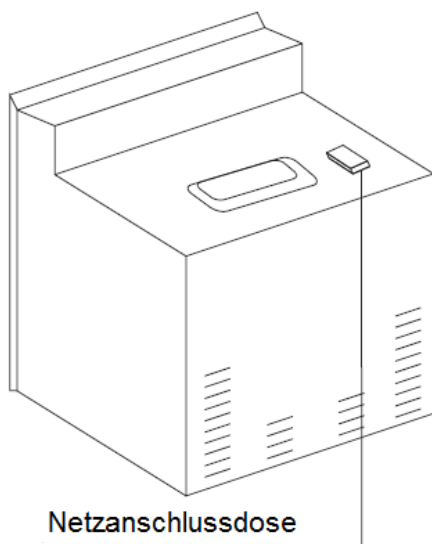
IMPORTANTE

- ✓ Installare l'apparecchio in una posizione stabile.
- ✓ Non bloccare 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.
- ✓ Se un forno da incasso o qualsiasi altro apparecchio che produce calore viene posizionato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, entrambi gli apparecchi (forno e piano di cottura in vetroceramica) devono essere adeguatamente isolati. La temperatura generata dal forno, misurata a destra sul retro del piano di cottura, non deve superare i 60°C. L'inosservanza di questa precauzione potrebbe portare a malfunzionamenti dell'elettronica.

Dimensioni apparecchio, in mm



Collegamento elettrico del forno (220V-240V)



Netzanschlussdose

IMPORTANTE

Il collegamento elettrico della cucina e di tutti gli apparecchi da incasso deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico elettricista autorizzato nel rispetto delle norme dell'azienda di energia elettrica locale.

Prima di collegare l'apparecchio, il tecnico elettricista è tenuto a stabilire se la tensione di rete disponibile corrisponde alla tensione di rete nominale dell'apparecchio.

Raccomandazioni per l'elettricista

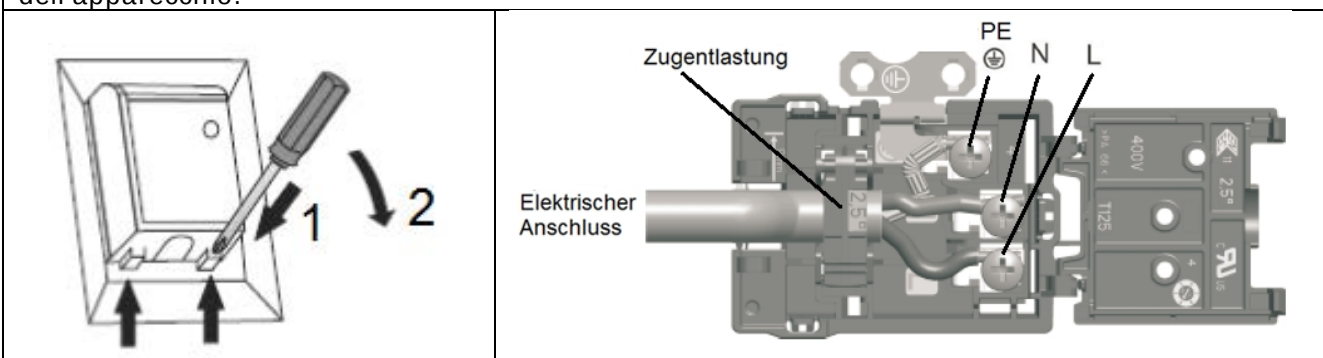
L'apparecchio è progettato per l'allacciamento alla corrente alternata monofase (220-240 V/50 Hz).

Il seguente schema di allacciamento è riportato anche sulla scatola di collegamento. Per il cavo di collegamento alla rete, scegliere un tipo di cavo adeguato tenendo conto del tipo di collegamento e della potenza nominale della cucina.

Fissare il cavo di collegamento nel dispositivo di scarico (scarico della trazione).

Presca di collegamento alla rete (figura schematica)

Nei forni da incasso elettrici, la presa di collegamento alla rete si trova sul lato superiore dell'apparecchio.



Aprire e chiudere la presa di collegamento alla rete:

- per sbloccare, inserire il cacciavite (1), spostare leggermente verso il basso (2).
- chiudere il coperchio e farlo scattare in posizione con una leggera pressione.

IMPORTANTE

- Assicurarsi che il conduttore di protezione sia collegato al morsetto della morsettiera contrassegnato con .
- L'impianto elettrico del forno deve essere dotato 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.

Schema di allacciamento elettrico

La tensione degli elementi di riscaldamento è 230V.

Per ogni collegamento, il conduttore di protezione della rete deve essere collegato al morsetto



PE.

Collegamento consigliato

Per rete da 220-240V
collegamento monofase
con neutro.

H05VV-F3G

Conduttore di

protezione su 

Abbreviazione	Funzione	Annotazioni
L	Conduttore di fase	Prima: L1=R
N	Conduttore neutro	
 PE	Conduttore di protezione	

IMPORTANTE

Per evitare collegamenti errati, effettuare collegamenti diversi da quelli raccomandati solo dopo aver consultato il servizio clienti.

In caso di domande sui diversi colori dei fili, contattare il servizio clienti.

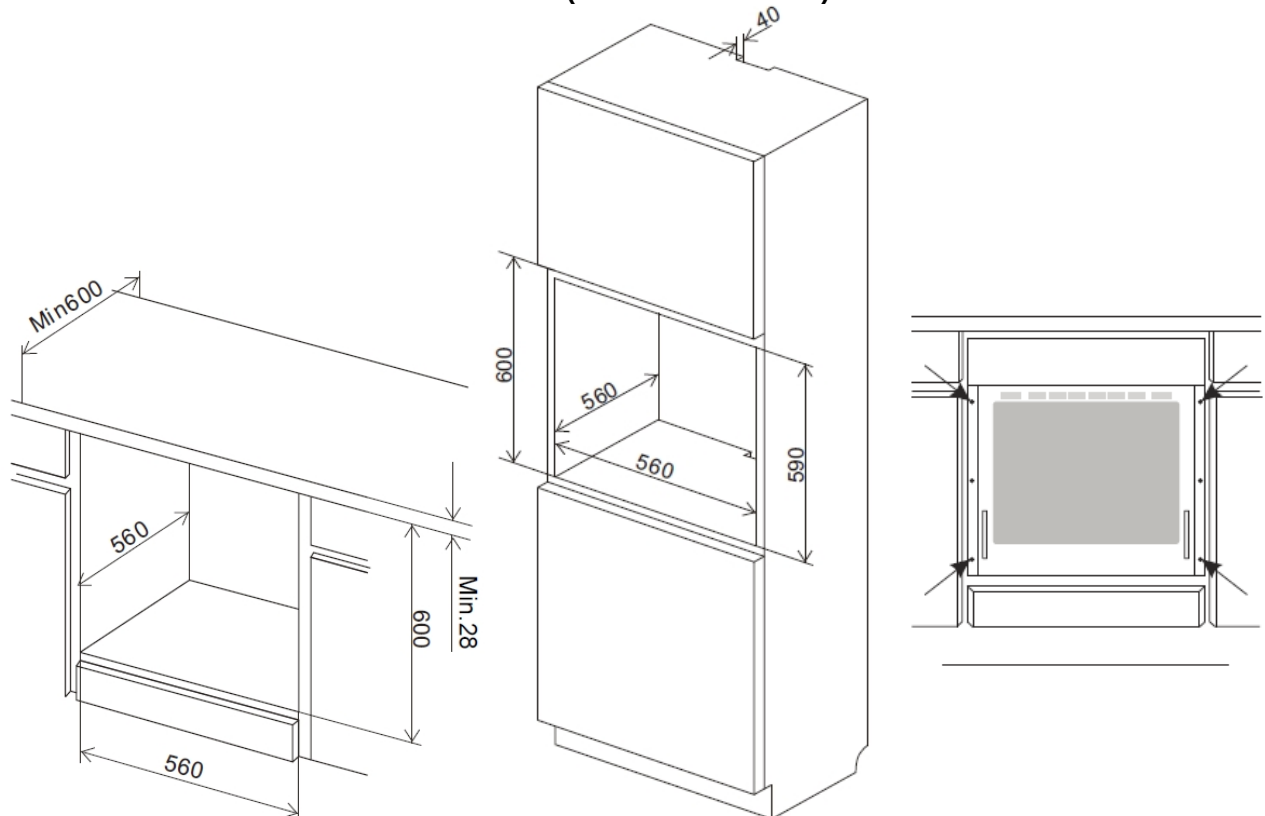
15.1 Montaggio

IMPORTANTE

- 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 (vedi figura).



- I mobili della cucina, compresi il materiale di supporto, il rivestimento delle superfici, gli adesivi e le guarnizioni devono disporre di una resistenza al calore sufficiente in conformità con la norma DIN 68930:2009-11.
- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello, non appoggiarsi sullo sportello e non trasportare l'apparecchio tenendolo dalla maniglia dello sportello.
- Preparare l'apertura del mobile di incasso per l'installazione del forno secondo le dimensioni indicate nello schema delle dimensioni **(dimensioni: mm)**.



- Collegare il forno alla rete elettrica con l'alimentazione elettrica spenta.
- Spingere il forno completamente nel mobile di incasso precedentemente preparato.
- Fissare il forno nel mobile di incasso con le 4 viti.

16 Messa in funzione

Indicazione

- Rimuovere i materiali di imballaggio.
- Rimuovere gli accessori in dotazione dal vano del forno.
- Verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni.
- 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 e detersivo, quindi asciugare. Per ulteriori indicazioni vedere «Pulizia e cura».

Primo riscaldamento

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



Superfici molto calde! Tenere lontani i bambini!

Forno: prima del primo utilizzo

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

16.1 Funzioni del forno

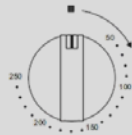
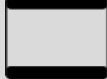
Forno a convezione, funzione ventola

La cottura può essere effettuata con calore superiore, calore inferiore, grill*, ventola**/resistenza circolare** (aria calda) e combinazioni dei suddetti.

(*/** a seconda del modello)

Il funzionamento del presente forno viene controllato mediante due interruttori girevoli. Mediante l'interruttore girevole del selettore di funzione si determina la modalità di riscaldamento.

Mediante il regolatore della temperatura si imposta la temperatura del forno desiderata.

Selettore di funzione		Regolatore della temperatura	
	Modalità di riscaldamento/Funzioni		Temperatura del forno, in °C
Simbolo	Descrizione		
50-250 °C	Il regolatore della temperatura permette di impostare la temperatura in un intervallo da 50 fino a 250°C. Utilizzarlo per la cottura.		
	Illuminazione indipendente del forno Ruotando il selettore di funzione su questa posizione, l'interno del forno si illumina. Utilizzare questa funzione, ad esempio, per la pulizia dell'interno del forno.		
	Scongelare È possibile scongelare alimenti in modo più rapido e delicato - grazie alla ventola - impostazione della temperatura non necessaria.		
	Calore inferiore Su questa posizione, il riscaldamento avviene solo mediante il calore inferiore. Utilizzare ad esempio per riscaldare.		
	Calore inferiore e superiore Portando il selettore di funzione su questa posizione, il riscaldamento avviene in modo convenzionale.		
	Ventilazione Su questa posizione, il riscaldamento avviene mediante la ventola e il calore inferiore e superiore. La ventola fa girare l'aria calda intorno alla pietanza, distribuendo il calore in modo uniforme in tutto il vano cottura. Adatta per la cottura su tutti i livelli, ad es. per dolci/torte ecc. Indicazione: 1. Questa funzione può essere utilizzata per preriscaldare il forno. Impostare la temperatura a 150°C . Dopo circa 4 minuti, allo spegnimento della luce di controllo rossa, il forno è preriscaldato alla temperatura impostata di 150°C (o minore, a seconda dell'impostazione) ed è pronto all'utilizzo desiderato. 2. Questa funzione può essere utilizzata anche senza impostazione della temperatura . Indicata per raffreddare piatti a cottura ultimata e l'interno del forno.		
	Combinazione grill/calore superiore Su questa posizione, il riscaldamento avviene mediante il grill e il calore superiore. Questa funzione permette: - una temperatura più alta della superficie, portando alla formazione di una doratura più intensa e di una crosta più croccante. - di gratinare porzioni più grandi. Indicazione: • Impostare la temperatura a 250 °C! • Utilizzare il grill esclusivamente con lo sportello del forno chiuso!		
	Ventola con combinazione grill/calore superiore Su questa posizione, il riscaldamento avviene mediante il grill, il calore superiore e la ventola. La resistenza del grill e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. La ventola fa girare l'aria calda intorno alla pietanza. Questa funzione accelera la cottura al grill e rende più succulento il piatto. Adatta per la cottura di carne, pollame e pesce intero. Indicazione: • Impostare la temperatura a massimo 200 °C! • Utilizzare il grill esclusivamente con gli sportelli del forno chiuso!		

16.2 Utilizzo del forno

AVVERTIMENTO

RISCHIO DI ESPLOSIONE!

Tenere lontani dai fornelli oggetti infiammabili o esplosivi.

Assicurare la costante ventilazione del luogo di installazione dei fornelli elettrici.

Accensione e spegnimento del forno

Per accendere il forno, osservare quanto segue:

- determinare le condizioni di funzionamento del forno opportune:
 - Funzione del forno (modalità di riscaldamento)
 - Temperatura del forno
- impostare gli interruttori girevoli del selettore di funzione e del regolatore della temperatura nella posizione desiderata ruotandoli "verso destra".
- La luce di controllo Acceso/Spento gialla indica che il forno è acceso.
- La luce di controllo rossa indica che il forno si sta scaldando.
- 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, il primo spegnimento della luce di controllo rossa indica il momento giusto. Vedere preriscaldamento con ventilazione.
- Durante la cottura, la luce di controllo rossa si accenderà e si spegnerà alternativamente (funzione termostato del forno).
- Utilizzare il calore residuo. Spegnerne l'apparecchio un po' prima e lasciare cuocere ad es. il dolce per ulteriori 5 minuti.

Per spegnere, riportare i due interruttori girevoli nella posizione iniziale “●”/”○”.

Grigliare*

1. Ruotare l'interruttore del forno sulla posizione contrassegnata dal simbolo del grill.
2. Riscaldare il forno per 5 minuti (con lo sportello del forno chiuso).
3. Disporre la placca universale con la pietanza da preparare all'altezza corretta nel forno; durante la cottura al grill, posizionare a un'altezza subito inferiore (al di sotto della griglia) una placca vuota (leccarda) per raccogliere il succo che cola.
4. Grigliare* esclusivamente con lo sportello del forno chiuso. Durante l'utilizzo del forno come grill*, altre parti potrebbero scaldarsi. **Tenere lontani i bambini!**

INDICAZIONI

Per la funzione del forno Grill*, impostare la temperatura a 250°C, così come per la combinazione grill/calore superiore.

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

Consigli:

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

Funzionamento a ventola * *

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

I vantaggi del funzionamento a ventola sono:

- Per la cottura, abbassare la temperatura di circa 20 °C.
- Riduzione dei tempi di cottura
- Adatta per la preparazione simultanea di più pietanze.

16.3 Tabella per la cottura**Indicazioni pratiche per la cottura**

- Gli stampi e le teglie da forno con superfici nere conducono meglio il calore e accorciano i tempi di cottura.
- Preriscaldare il forno per la cottura di prodotti da pasticceria. Il 3° livello di inserimento dal basso è adatto per la cottura di dolci.
- Prima di togliere il dolce dal forno, controllare il livello di cottura con uno stuzzicadenti di legno. Se, dopo averlo infilato all'interno del dolce, lo stuzzicadenti rimane asciutto e pulito, il dolce è cotto.
- Dopo aver spento l'apparecchio, lasciarvi il dolce per altri 5 minuti.
- Le informazioni contenute nelle tabelle sono puramente indicative.

Funzione del forno: Ventola con calore inferiore e superiore

Modalità di cottura	Temp. [°C]	Tempo di cottura [min]
Torte in stampo da forno		
Meringhe	80	60-70
Pan di Spagna	150	65-70
Plum cake (molto lievitato)	150	60-70
Torta	150	25-35
Torte sulla placca universale		
Dolci lievitati	150	40-45
Torta streusel (torta di briciole)	150	30-45
Torte di frutta	150	40-55
Pan di Spagna	150	30-40

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
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
Biscotti	3	160-170	10-30
Sfoglia	3	180-190	18-25
Meringhe	3	90-110	80-90

Indicazioni utili per la cottura della carne

- Solo la carne con un peso superiore a 1 kg è adatta alla cottura in forno, per porzioni più piccole si consiglia di cuocere sui piani di cottura.
- Per l'arrosto si consiglia di utilizzare stoviglie ignifughe, con manici resistenti al calore.
- Per arrostiti sulla griglia, si consiglia di inserire una teglia con un po' d'acqua nel ripiano di inserimento inferiore (leccarda).
- Almeno una volta, a metà del tempo di cottura, occorre girare l'arrosto; durante la cottura, l'arrosto deve essere occasionalmente irrorato con il succo che si sta creando o con acqua calda e salata, non usare mai acqua fredda.

ARROSTIRE	Livello di inserimento			Temperatura	
Tipo di carne	ventola	Calore superiore e inferiore		ventola	Calore superiore e inferiore
Manzo					
Roast beef/filetto, -interno leggermente rosa/al sangue		3			
Forno preriscaldato: -cottura media „medium“		3			
-ben cotto „well done“/bien cuit		3			2
Arrosto di manzo	2	2		160-180	2
Maiale					
Arrosto	2	2		160-180	2
Prosciutto	2	2		160-180	2
Filetto di maiale		3			2
Vitello	2	2		160-170	2
Agnello	2	2		160-180	2
Selvaggina	2	2		175-180	2
Pollame					
Pollo	2	2		170-180	2
Oca (ca. 2 kg)	2			160-180	1
Pesce	2	2		175-180	2

* Le cifre della tabella si riferiscono sempre a 1 kg.
Per ogni kg in più, prevedere circa 15-25 minuti in più.

Funzione del forno: Combinazione grill/calore superiore

GRIGLIARE Tipo di carne	Temp.[°C]	Tempo di cottura [min]
Pollo (ca. 1.5 kg)	250	90-100
Pollo (ca. 2 kg)	250	110-130
Šašlyk (spiedino)	250	60-70

Funzione del forno: grill

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

Funzione del forno: ventola con combinazione grill e calore superiore

ARROSTIRE Tipo di carne	Peso [kg]	Livello di inserimento da sotto	Temp.[°C]	Tempo di cottura [min]
Arrosto di maiale	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Coscia di agnello	2	2	170-190	90-110
Arrosto	1	2	180-200	30-40
Pollo	1	2	180-200	50-60
Anatra	2	1 - 2	170-190	85-90
Oca	3	2	140-160	110-130
Tacchino	2	2	180-200	110-130
	3	1 - 2	160-180	150-180

17 Pulizia e cura

PERICOLO



PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

PRECAUZIONE

PERICOLO DI USTIONI!

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

PRECAUZIONE

PERICOLO DI LESIONI!

Durante i lavori di pulizia/manutenzione dell'apparecchio, fare attenzione a 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 oppure raschietti affilati in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie. Il vetro potrebbe rompersi.

Esterno del 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 le parti frontali in metallo.

Forno e accessori

- Pulire il forno dopo ogni uso.
- Lasciar raffreddare il forno prima della pulizia.
- Per la pulizia, accendere la luce del forno per avere una migliore visibilità dell'area di lavoro.
- Rimuovere gli accessori, pulire con un panno umido. Asciugare gli accessori e collocarli nuovamente nel forno. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire l'interno del forno solo con acqua calda e detersivo.

Pulizia a vapore Steam Clean:

- Versare 0,25 l di acqua (1 bicchiere) in una ciotola posta al di sotto del primo ripiano di inserimento,
- Chiudere lo sportello del forno,
- Ruotare il regolatore della temperatura del forno su «50 °C» e il regolatore di funzione del forno su «calore inferiore»,
- Preriscaldare l'interno del forno per circa 30 minuti
- Aprire lo sportello del forno, pulire l'interno con un panno o una spugna, quindi lavare con acqua calda e detersivo.
Dopo la pulizia, asciugare l'interno del forno.
- Rimuovere lo sporco ostinato con speciali detergenti per forno.

PRECAUZIONE

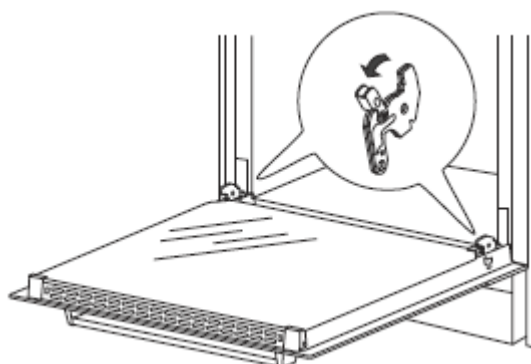
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE!

Quando si utilizzano detergenti speciali per forni è essenziale seguire le istruzioni del produttore!

17.1 Smontare lo sportello del forno

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

- Aprire lo sportello del forno, premere verso l'alto le staffe pieghevoli delle cerniere su entrambi i lati.
- Premere leggermente lo sportello ed estrarlo, sollevandolo verso l'alto.
- Reinserire lo sportello del forno nell'ordine inverso.
- Durante l'inserimento, osservare che la rientranza della cerniera combaci con il gancio del supporto della cerniera.
- Successivamente, è necessario riabbassare entrambe le staffe pieghevoli. In caso contrario, le cerniere potrebbero danneggiare lo sportello del forno ogni volta che si chiude.

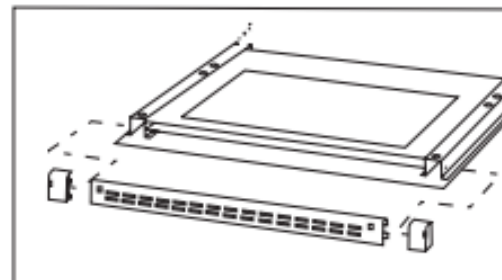


*Alzare la staffa pieghevole verso l'alto.

17.2 Pulizia della lastra interna in vetro

Per la pulizia è possibile smontare il piatto di vetro interno incassato nello sportello del forno.

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



18 Sostituire la lampadina

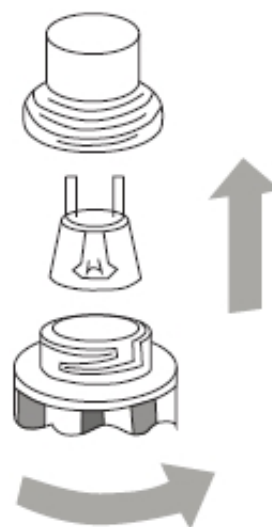
Se l'illuminazione del forno non funziona più correttamente, è possibile sostituire la luce del forno da soli. È possibile acquistare le lampadine da forno, in grado di resistere a temperature fino a 300°C, dal proprio rivenditore o chiedere a un tecnico del servizio clienti di sostituirla a pagamento.

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

Tensione	230 V	Potenza	25 W
Resistenza al calore	T300	Attacco	G9 (lampadina a innesto)

Procedere come segue:

1. Disattivare il fusibile, far raffreddare il forno.
2. Aprire lo sportello del forno, svitare il vetro di protezione, smontarlo e rimuovere la lampadina difettosa.
3. Sostituire con cura la lampadina senza toccarla con le dita: utilizzare un panno per maneggiare la nuova lampadina. Rimontare il vetro di protezione.
4. Riattivare il fusibile e controllare che l'illuminazione funzioni.
5. Se l'illuminazione non funziona, contattare il servizio clienti, vedi capitolo 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

Inoltare 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

Generale

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

Durata della garanzia

La garanzia è valida per 24 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 18 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna. In caso di uso professionale (ad es. in hotel, mense), o in caso di uso comune da parte di più famiglie, la garanzia è valida per 12 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 6 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna. Il ricorso alla garanzia non comporta il prolungamento della garanzia, né per l'apparecchio né per le parti di nuova installazione.

Entità della risoluzione dei difetti

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

Sono esclusi:

Normale usura, danni intenzionali o da negligenza, danni causati dalla non osservanza del manuale di istruzioni, da una configurazione o installazione non corrette o da un collegamento a un voltaggio errato, danni dovuti a reazioni chimiche o elettrotermiche, nonché a condizioni ambientali anomale, danni al vetro, alla vernice o allo smalto e possibili differenze di colore, nonché lampade a incandescenza difettose. Sono esclusi anche eventuali difetti dell'apparecchio, qualora fossero dovuti a danni di trasporto. Inoltre non forniamo alcun servizio se, senza nostra speciale approvazione scritta, persone non autorizzate hanno eseguito operazioni sull'apparecchio Dalbach o utilizzato parti di provenienza sconosciuta.

Questa restrizione non si applica ai lavori privi di difetti eseguiti da uno specialista qualificato con i nostri ricambi originali per adattare l'apparecchio alle norme tecniche di protezione di un altro paese dell'UE.

Validità della garanzia

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

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

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

- Se un apparecchio viene riparato, le fatture di riparazione sono esigibili immediatamente e devono essere pagate senza detrazioni.
- Se un apparecchio viene ispezionato o se una riparazione avviata non viene completata, vengono addebitati importi forfettari di avvio e di lavoro.
- La consulenza da parte del nostro centro di assistenza clienti è gratuita.

In caso di necessità di assistenza o per ordini di parti di ricambio contattate il nostro servizio clienti GERMANIA al numero di telefono per la Germania:

0 2944 9716 760

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

21 Dati tecnici

Marchio		Dalbach
Modello		BO-02
Classe di isolamento		I
Intervallo di temperatura	°C	50 - 250
Allacciamento elettrico Tensione/Frequenza [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Potenza,	W	2900
Calore inferiore	W	1300
Calore superiore	W	900
Calore inferiore e superiore	W	2200
Grill e convezione	W	2900
Convezione/aria calda	W	1800
Grill	W	2000
Dimensioni, forno senza imballaggio	mm LxPxH	595x530x595
Peso senza imballaggio	kg	27
EAN n.		4016572411584

*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.

*Salvo modifiche tecniche.

22 Smaltimento di apparecchi usati



Questo prodotto è marcato conformemente alla direttiva europea sui rifiuti 2012/19/UE. La direttiva disciplina il corretto smaltimento del prodotto. Uno smaltimento nel rispetto dell'ambiente eviterà possibili effetti negativi sulla salute causati da uno smaltimento errato. Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. L'utente deve restituire il prodotto ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere conforme alle normative locali vigenti. Per ulteriori informazioni contattare.

Dalbach

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG

AUGUST-THYSSEN-STR. 8

D-41564 KAARST

ALEMANIA

BO-02_D0-0_ES-IT_2020-12

Dalbach

Elektro-Einbaubackofen
Electric built-in oven
BO-02

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 Deutschland¹.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum 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 vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

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

¹ Tel.: 0 29 44 – 971 67 60

Inhalt

1	Gerät kennenlernen	5
2	Zu Ihrer Sicherheit.....	7
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.2	Besondere Sicherheitshinweise	9
2.3	Sicherheit und Wartung: Backofen	9
3	Gerät auspacken	11
4	Montage	12
4.1	Einbau	15
5	Inbetriebnahme	16
5.1	Backofenfunktionen	16
5.2	Backofenbetrieb	18
5.3	Back- und Brattabelle	20
6	Reinigung und Pflege	24
6.1	Backofentür aushängen	25
6.2	Innere Glasplatte reinigen	26
7	Leuchtmittel auswechseln.....	26
8	Kundendienst.....	27
9	Garantiebedingungen.....	28
10	Technische Angaben	29
11	Altgeräteentsorgung	30
12	Getting to know your appliance	32
13	For your safety.....	34
13.1	General safety instructions.....	35
13.2	Special safety instructions.....	36
13.3	Safety and servicing: Oven	36
14	Unpacking the appliance	38
15	Installation	39
15.1	Installation.....	42
16	Putting into operation	43
16.1	Oven functions	43
16.2	Oven operation	45
16.3	Baking and roasting table	47

17	Cleaning and maintenance	51
17.1	Removing the oven door	52
18	Replacing the lamp	53
19	After Sales Service	54
20	Warranty terms.....	55
21	Technical data.....	56
22	Disposal of old appliances.....	57

1 Gerät kennenlernen

Lieferumfang

1 Backblech



1 Grillrost



Zubehör für Einbau

- Backofen

4 Schrauben

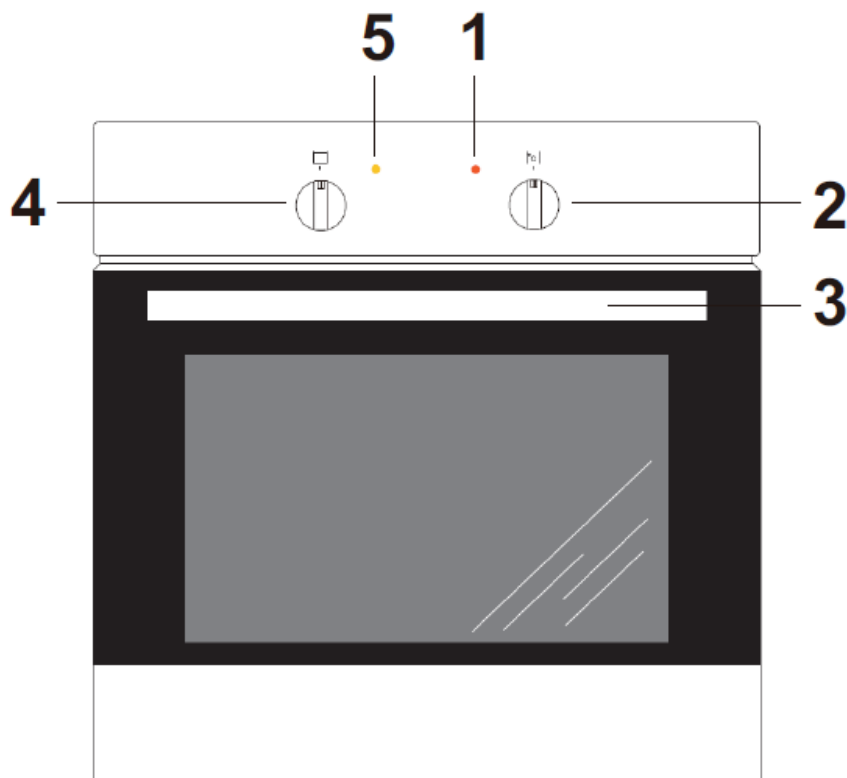
ST4x35

Netzanschlusskabel

ohne

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- **Im Notfall** sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

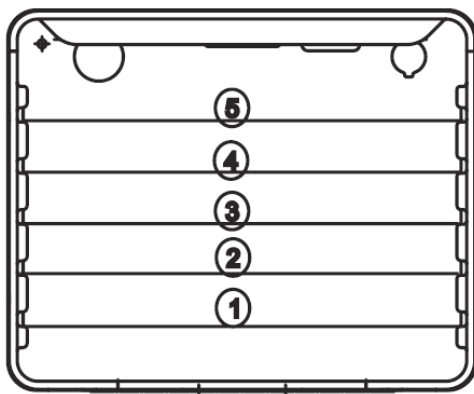


- 1) Kontrollanzeige rot
- 2) Temperaturwähler
- 3) Türgriff
- 4) Funktionswähler
- 5) Kontrollanzeige gelb

Bedienleiste-modellabhängig (Abbildung ähnlich)



Backofen Einschubschienen



2 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.

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.
Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



Stromschlaggefahr / Lebensgefahr!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.
- Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.
- 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 muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie 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 Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.

HINWEIS

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.

2.2 Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten

WARNUNG

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.

2.3 Sicherheit und Wartung: Backofen

GEFAHR

Brandgefahr!

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



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Achten Sie darauf, wenn Sie die Töpfe, Gebinde, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden:
 - zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurück zu drehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
 - schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen.

Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.

Vorgehen bei Feuer:

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

WICHTIG

Erster Aufheizvorgang

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 ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

Emaile-Beschichtung

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaile-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.

3 Gerät auspacken



Erstickungsgefahr!

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

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

Verpackungsmaterial

Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

Transportschutz entfernen

Das Gerät ist für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder.

Transportschutz anbringen

Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie die Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

4 Montage

Aufstellen

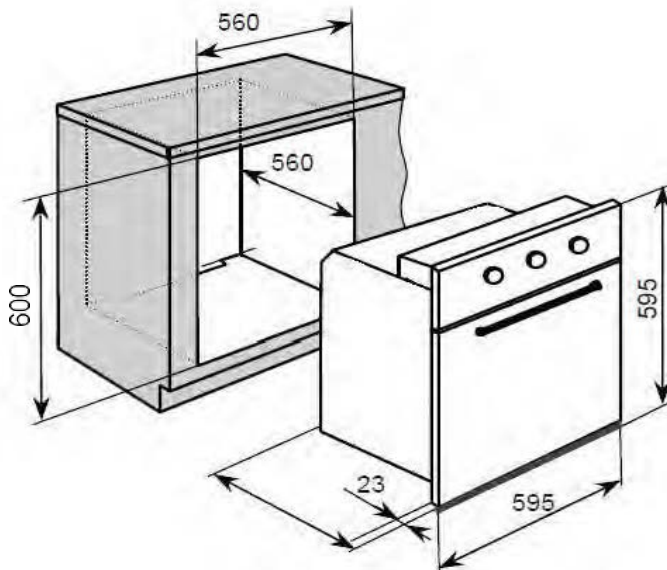
Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren.

Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Halten Sie für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte ein, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.

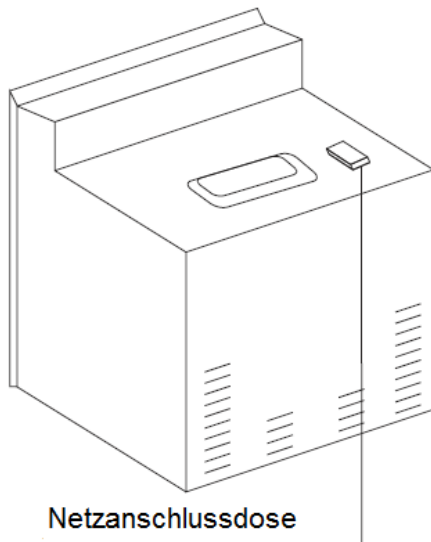
WICHTIG

- ✓ Das Gerät stabil installieren.
- ✓ Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- ✓ Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50 °C übersteigt.
- ✓ Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld angebracht wird, müssen beide Geräte (Backofen und Glaskeramikkochfeld) zweckentsprechend isoliert sein. Die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur darf nicht mehr als 60 °C betragen. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen der Elektronik führen.

Abmessungen Gerät, in mm



Elektroanschluss Backofen (220V-240V)



Netzanschlussdose

WICHTIG

Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vorgenommen werden. Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.

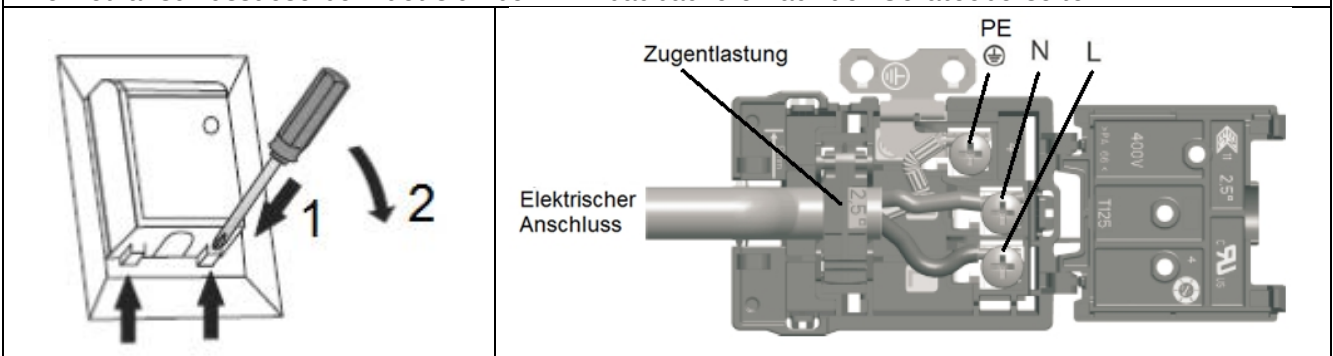
Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240 V/50 Hz) ausgelegt.

Der nachfolgend abgebildete Anschluss-Schaltplan ist auch auf der Anschlussdose ersichtlich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung (Zugentlastung) zu befestigen.

Netzanschlussdose (schematische Abbildung)

Die Netzanschlussdose befindet sich beim Einbaubackofen auf der Geräteoberseite.



Netzanschlussdose öffnen und schließen:

- Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1), geringfügig nach unten bewegen (2).
- Zum Schließen den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.

WICHTIG

- Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss.
- Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.
- Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

Anschluss-Schema

Spannung der Heizelemente 230 V.

Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.

Empfohlener Anschluss
 Bei 220-240V Netz
 Einphasenanschluss mit
 Neutralleiter. **H05VV-F3G**
 Schutzleiter auf 

Abkürzung	Funktion	Bemerkungen
L	Phasenleiter	Früher: L1=R
N	Neutralleiter	
 PE	Schutzleiter	

WICHTIG

Zur Vermeidung von Fehlan schlüssen andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen.

Bei Fragen zu abweichenden Aderfarben den Kundendienst anrufen.

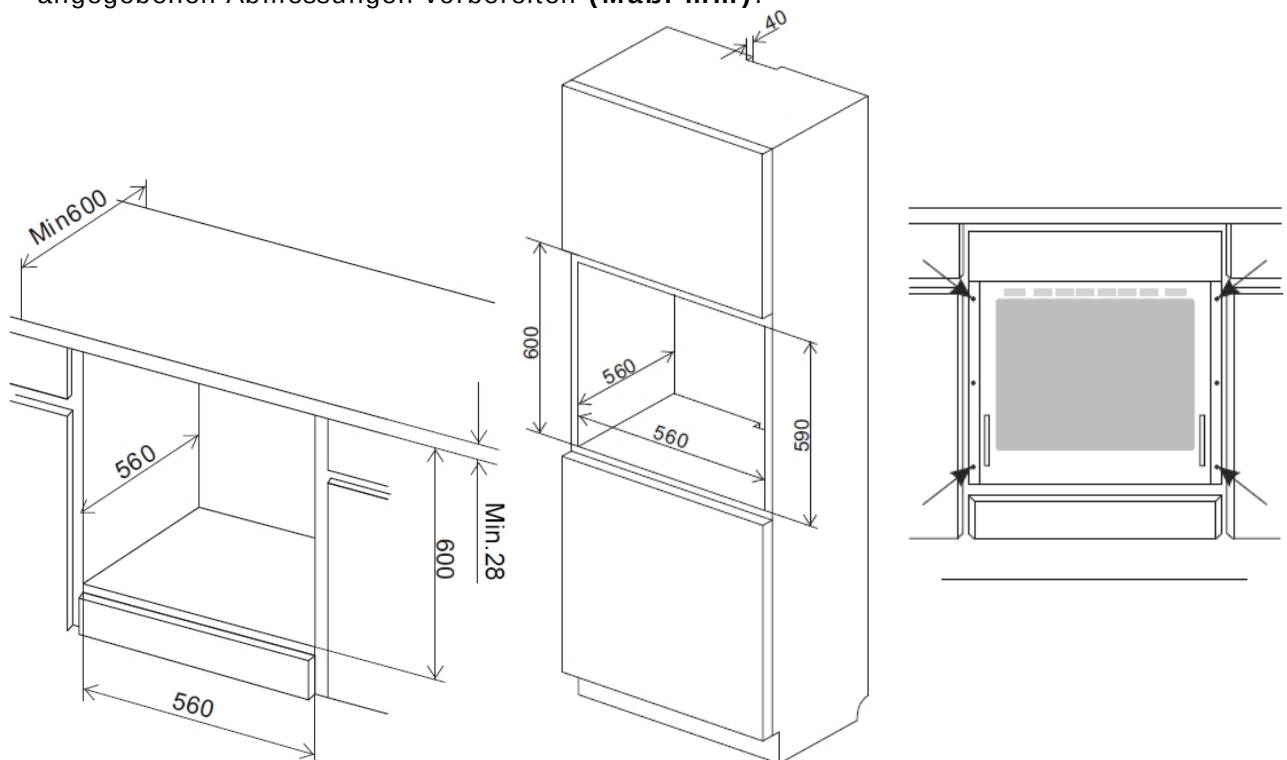
4.1 Einbau

WICHTIG

- Dieses Gerät von einem 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 (siehe Abbildung).



- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maß Skizze angegebenen Abmessungen vorbereiten (**Maß: mm**).



- Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
- Den Backofen vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben.
- Den Backofen mit den 4 Schrauben im Umbauschrank fixieren.

5 Inbetriebnahme

Hinweise

- 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 und wenig Spülmittel reinigen und trocken reiben. Weitere Hinweise siehe „Reinigung und Pflege“.

Erstes Aufheizen

- Das erste Aufheizen bereitet das neue Gerät auf den Einsatz vor. 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 ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktions-rückstände.



Heiße Oberflächen! Kinder fernhalten!

Vorgehen Backofen: 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- und Oberhitze aufheizen.
- Nach dem Aufheizvorgang das Gerät abkühlen lassen und reinigen.
 - Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.

5.1 Backofenfunktionen

Backofen mit konventioneller Konvektion, Ventilator Funktion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze*, Lüfter ** (Ventilator) / Ringheizkörper ** (Heißluft) und Kombinationen davon erfolgen.

(*/** modellabhängig)

Die Betriebssteuerung dieses Backofens erfolgt über zwei Drehschalter.

Mit dem Drehschalter Funktionswähler legen Sie die Heizart fest.

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein.

Funktionswähler		Temperaturwähler	
	Heizarten / Funktionen		Backofentemperatur, in °C
Symbol	Beschreibung		
50-250 °C	Der Temperaturwähler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 bis 250 °C. Zum Backen verwenden.		
	Unabhängige Backofen-Beleuchtung Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.		
	Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden - dies ist aufgrund des Ventilators möglich – keine Temperatureinstellung erforderlich.		
	Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken.		
	Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.		
	Umluft Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc. Hinweise: 1. Diese Funktion kann zum Vorheizen des Ofens benutzt werden. Dazu den Temperaturwähler auf 150 °C einstellen. Nach ca. 4 Minuten – bei Erlöschen der roten Kontrollleuchte - ist der Ofen auf die eingestellte Temperatur von 150 °C (oder tiefer, wenn so ausgewählt) vorgeheizt und kann nun wie gewünscht bedient werden. 2. Diese Funktion kann auch ohne Temperatur betrieben werden. Geeignet zur Abkühlung des zubereiteten Gerichts und des Backofeninnenraumes.		
	Kombinierte Grill- / Oberhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt: - eine höhere Oberflächentemperatur, was zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung führt. - größere Portionen auf einmal zu grillen. Hinweise: • Temperatur auf 250 °C einstellen! • Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!		
	Ventilator mit kombinierter Grill- / Oberhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Ventilator. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Hinweise: • Temperatur auf max. 200 °C einstellen! • Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!		

5.2 Backofenbetrieb



EXPLOSIONSGEFAHR!

Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fernhalten.

Den Aufstellort des Elektroherdes jederzeit lüften.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen:
 - Backofen Funktion (Heizart)
 - Backofen Temperatur
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie „nach rechts“ drehen.
- Die gelbe Kontrollleuchte Ein/Aus signalisiert, dass der Backofen eingeschaltet ist.
- Die rote Kontrollleuchte Heizvorgang signalisiert, dass der Backofen heizt.
- Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.
- Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, ist das erste Erlöschen der roten Kontrollleuchte der richtige Zeitpunkt dafür. Siehe Vorheizen mit Umluft.
- Während des Backens wird sich die rote Kontrollleuchte zeitweise ein- und ausschalten (Thermostاتفunktion des Backofens).
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen Sie z.B. den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.

Zum Ausschalten die beiden Drehschalter auf die Ausgangsstellung “●”/“○” zurückdrehen.

Grillen*

1. Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit dem Symbol Grill, gekennzeichnet ist.
2. Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
3. Universalblech mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) an- zuordnen (Fettpfanne).
4. Grillen* bei geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät* heiß werden. **Kinder fern halten!**

HINWEISE

Bei der Backofenfunktion Grillhitze* die Temperatur 250 °C einstellen, ebenso bei kombinierter Grill- und Oberhitze.

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

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2-3 cm nicht zu überschreiten.
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett tupfen.
- Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite wenden.

Ventilator-Betrieb **

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Ventilator-Betriebes sind:

- Beim Backen die Temperatur um ca. 20 °C niedriger einstellen.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

5.3 Back- und Brattabelle

Praktische Hinweise zum Backen

- Backformen und –bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstab. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, kommt der Holzstab nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber heraus.
- Nach dem Ausschalten des Backofens lassen Sie z.B. den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Die Angaben in den Tabellen sind Anhaltspunkte.

Backofenfunktion: Ventilator mit Ober- und Unterhitze

Gebäckart	Temp. [C°]	Backzeit [min]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40

Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze

KUCHEN	Ober- / Unterhitze		
Gebäckart	Einschub-höhe	Tempera-tur [C°]	Backzeit [min]
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

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

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

BRATEN	Einschubhöhe		Temperatur [C°]		Garzeit in Min
Fleischart	Ventilat or	Ober- / Unterhitze	Ventilat or	Ober- / Unterhitze	
Rindfleisch					Per 1 cm
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant		3		250	12-15
Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“		3		250	15-25
-durchbraten „well done“/bien cuit		3		210-230	25-30
Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet		3		210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Hähnchen	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

GRILL Fleischart	Temp.[°C]	Grillzeit [min]
Hähnchen (ca. 1.5 kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

Backofenfunktion: Grillhitze

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

Backofenfunktion: Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN Fleischart	Gewicht [kg]	Einschubhöhe von unten	Temp.[°C]	Grillzeit [min]
Schweinebraten	1	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Lammkeule	2	2	170-190	90-110
Braten	1	2	180-200	30-40
Hähnchen	1	2	180-200	50-60
Ente	2	1 - 2	170-190	85-90
Gans	3	2	140-160	110-130
Truthahn	2	2	180-200	110-130
	3	1 - 2	160-180	150-180

6 Reinigung und Pflege



GEFAHR



STROMSCHLAGGEFAHR!

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



VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR!

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



VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Beachten Sie bei den Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, 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.

Backofen und Zubehörteile

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Steam Clean-Dampfreinigung:

- In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
- Backofentür schließen,
- Backofen-Temperaturregler auf „50 °C“ und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
- Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen
- Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



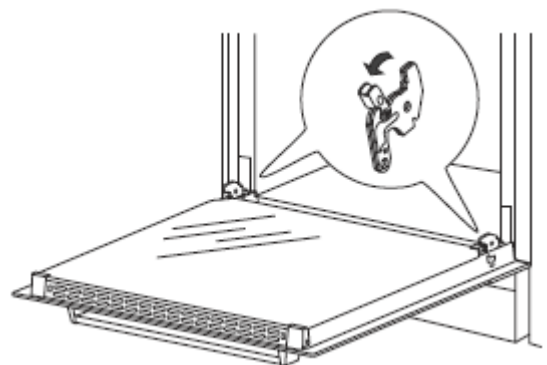
VEGIFTUNGSGEFAHR!

Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

6.1 Backofentür aushängen

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

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

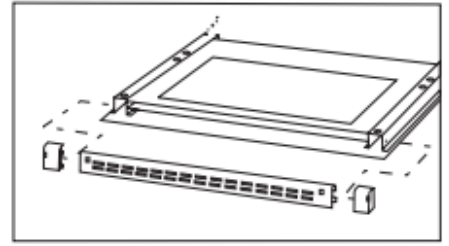


*Klappbügel nach oben drücken.

6.2 Innere Glasplatte reinigen

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

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



7 Leuchtmittel auswechseln

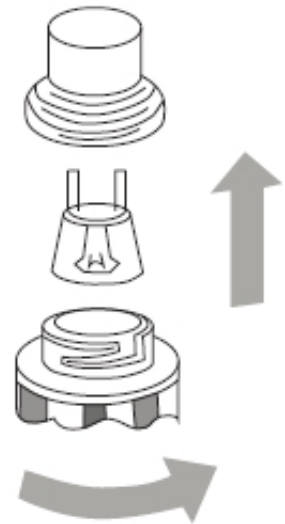
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Backofenleuchte selbst austauschen. Sie bekommen dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig für Sie auszutauschen.

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

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

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
2. Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab, entfernen es und entnehmen Sie das defekte Leuchtmittel.
3. Ersetzen Sie behutsam das Leuchtmittel, ohne es mit den Fingern zu berühren: verwenden Sie ein Tuch, um das neue Leuchtmittel zu halten. Bauen Sie das Schutzglas wieder ein.
4. Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert.
5. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, siehe Kapitel Kundendienst.



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

Allgemein

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

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand. Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand. Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Dalbach - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden.

Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

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

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

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

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

DEUTSCHLAND, Kundentelefon für Deutschland: 0 2944 9716 760

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

10 Technische Angaben

Marke		Dalbach
Modell		BO-02
Schutzklasse		I
Temperaturbereich	°C	50 – 250
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Anschlussleistung,	W	2900
Unterhitze	W	1300
Oberhitze	W	900
Unter-&Oberhitze	W	2200
Grill & Konvektion	W	2900
Konvektion/Heißluft	W	1800
Grill	W	2000
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x530x595
Gewicht unverpackt	kg	27
EAN Nr.		4016572411584

*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.

*Technische Änderungen vorbehalten.

11 Altgeräteentsorgung



Dieses Produkt wird gemäß der europäischen Abfallrahmenrichtlinie 2012/19/EU gekennzeichnet. Die Richtlinie regelt die richtige Entsorgung des Produkts. Die umweltgerechte Entsorgung wird mögliche negative Folgen für die Gesundheit verhindern, die durch eine falsche Entsorgung verursacht werden. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer muss das Produkt an/bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischer und elektronischer Ausrüstung zurückgeben. Die Entsorgung muss die bestehenden lokalen Vorschriften erfüllen. Für weitere Informationen kontaktieren.

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 Germany².

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 can assume no liability for any damage resulting from such use.

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

² Tel.: 0 29 44 – 971 67 60

12 Getting to know your appliance

Scope of supply

1 Baking tray



1 Grill rack



Accessories for installation

- Oven

4 Screws

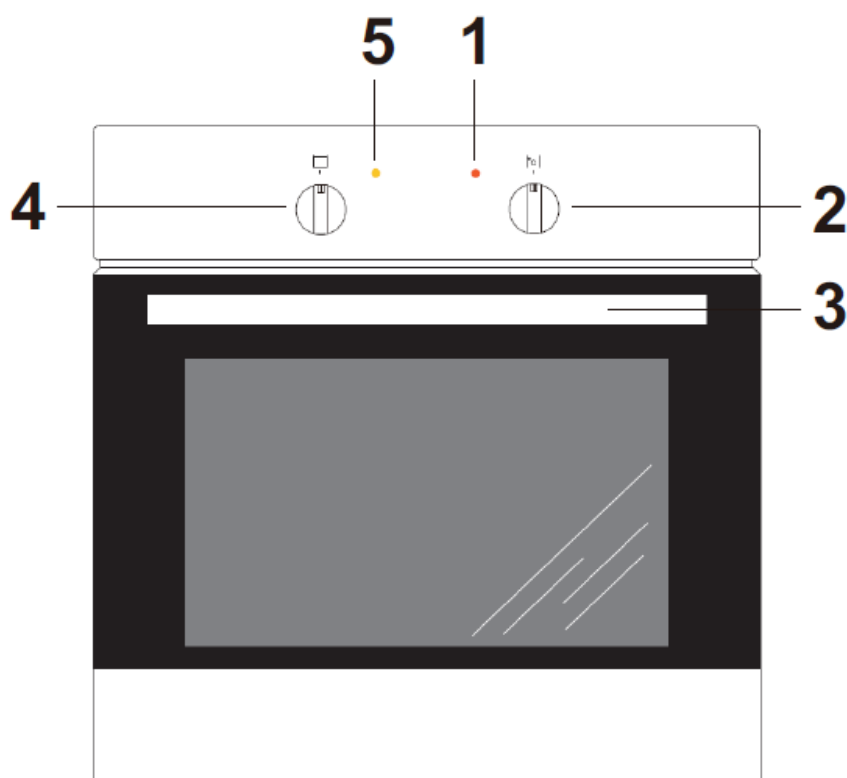
ST4x35

Mains power cable

without

If supplied with mains power cable:

- To put into operation, plug the mains power cable into the earthed plug socket.
- **In an emergency**, immediately disconnect the appliance from the mains power supply; pull the plug not the cable.

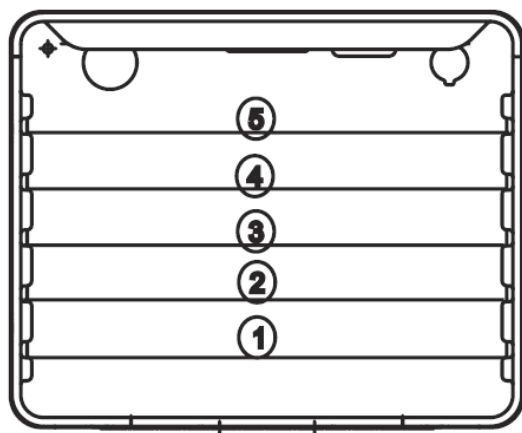


- 1. Red control light
- 2. Temperature regulator
- 3. Door handle
- 4. Function selector
- 5. Yellow control light

Control bar dependent on model (figure similar)



Oven slide-in rails



13 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.

13.1 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/danger to life

- Never touch an electrical appliance if your hands or feet are wet or if you are barefoot.
- 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.

NOTE

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.

13.2 Special safety instructions

Safety of vulnerable persons: Children and persons with limited aptitude



WARNING

- 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.

13.3 Safety and servicing: Oven



DANGER

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!



CAUTION

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), can become hot during use. Keep children under 8 years away.
- Take care when inserting or removing pots, containers, accessories (e.g. grill rack, baking tray) or when checking or turning over food:
 - First turn down the heating level of the electric cooker or close the power supply completely.
 - Protect yourself using pot holders or suitable gloves.

The appliance must cool down before cleaning and servicing.

Procedure in case of fire:

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

IMPORTANT

First heating procedure

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.

14 Unpacking the appliance

**DANGER**

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 materials must be undamaged. Inspect the appliance for transport damage. On no account should a damaged appliance be put into operation. In the event of damage, please contact the supplier.

Packaging materials

Ensure environmentally friendly disposal.

Removing transport protection

The appliance is secured for transport. Remove all adhesive tape.

Attach transport protection

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.

15 Installation

Setting up the appliance

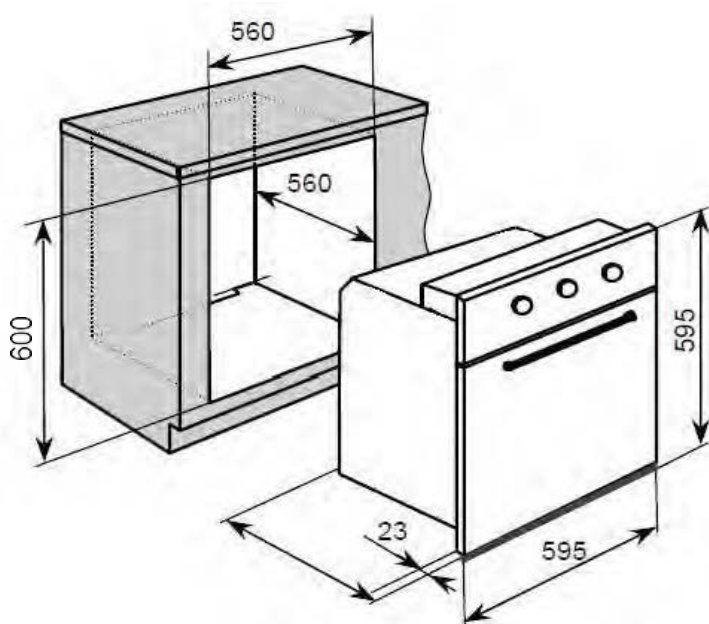
Install the appliance in a well-ventilated and dry room.

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.

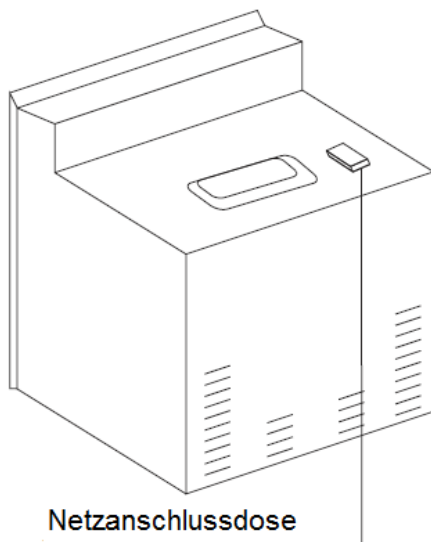
IMPORTANT

- ✓ Install the appliance in a stable manner.
- ✓ The mains power cable must never be pinched or covered. A damaged mains supply cable may only be replaced by Technical Service.
- ✓ The mains power cable must not reach a temperature exceeding the room temperature by 50 °C at any point.
- ✓ If a built-in oven or any other heat-producing appliance is placed directly under the glass ceramic hob, both appliances (oven and glass ceramic hob) must be suitably insulated. The temperature generated by the oven, measured at the rear right of the hob, must not exceed 60 °C. Failure to observe this precaution could lead to malfunction of the electronics.

Appliance dimensions (in mm)



Oven electrical connection (220V-240 V)



Netzanschlussdose

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

The connection cable must be fixed in the relief device (cable clamp).

IMPORTANT

The electrical connection to all cookers and built-in appliances may only be carried out by a licensed electrician in accordance with the regulations of the local energy supply company. Before connecting the appliance, the electrician must check whether the mains voltage present corresponds to the rated voltage of the appliance.

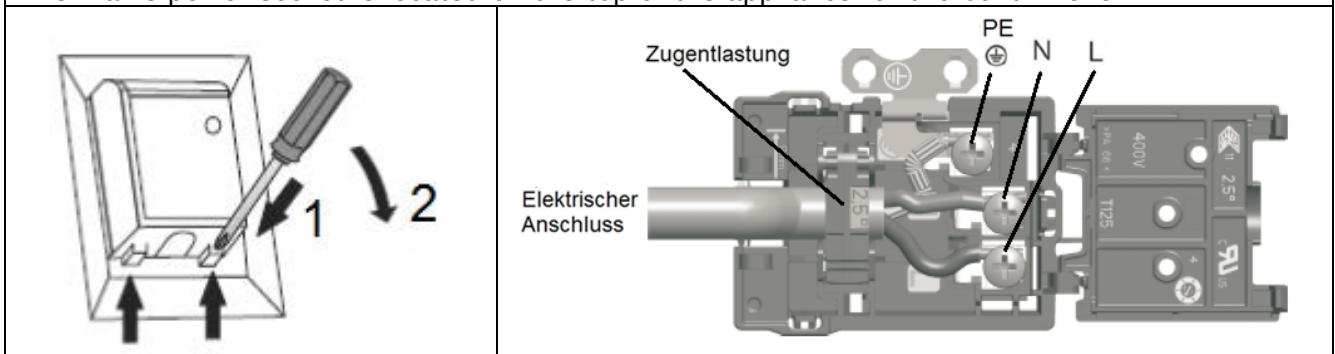
Notes for the electrician

The appliance is designed to be connected to 1-phase alternating current (220-240 V/50 Hz).

The wiring diagram shown below can also be seen on the connection socket. An appropriately designed cable type must

Mains power socket (schematic illustration)

The mains power socket is located on the top of the appliance for the built-in oven.



Open and close mains power socket:

- To unlock, insert a screwdriver (1) and move it slightly downwards (2).
- To close, fold the cover and snap in with light pressure.

IMPORTANT

- Please note that the protective earth must be connected to the terminal of the terminal strip marked with .
- The electrical installation of the oven should be fitted 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 power supply, read the information on the type plate and circuit diagram.

Connection diagram

Voltage of the heating elements 230 V.

For each of the connections, the protective earth of the mains must be connected to the PE terminal.



1 / N ~

Recommended connection
For 220-240V mains, single-phase connection with neutral conductor.
Protective earth on .

H05VV-F3G

Abbreviation	Function	Comments
L	Phase conductor	Formerly: L1=R
N	Neutral conductor	
 PE	Protective earth	

IMPORTANT

To avoid incorrect connections, make connections other than those recommended only after consulting After Sales Service.

If you have any questions about different wire colours, call After Sales Service.

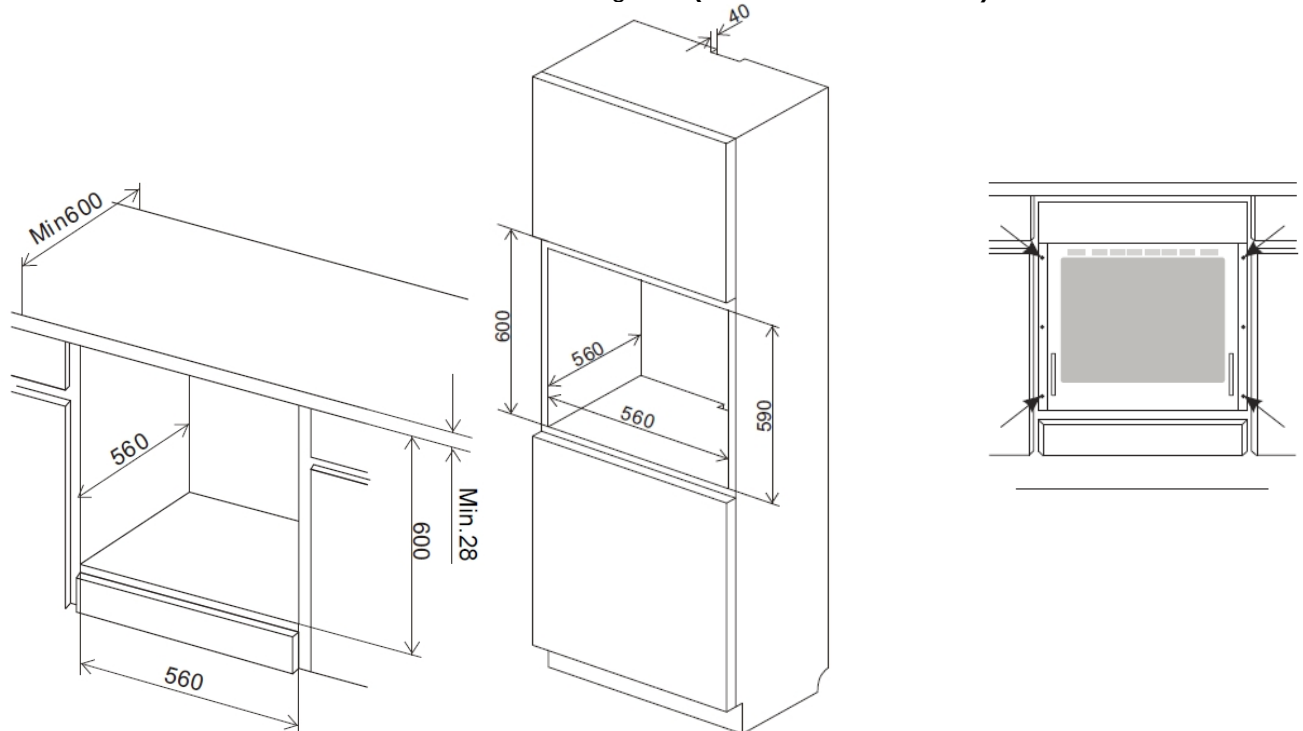
15.1 Installation

IMPORTANT

- 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 (see figure).



- The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and sealing materials must have adequate heat resistance in accordance with DIN 68930:2009-11.
- Do not place heavy objects on the door, lean on it or carry the appliance by the door handle.
- Prepare the opening in the conversion cabinet for installation of the oven according to the dimensions indicated on the dimension diagram (**dimensions in mm**).



- With the power supply switched off, connect the oven to the mains power supply.
- Slide the oven completely into the previously made conversion cabinet.
- Fix the oven in the conversion cabinet with the 4 screws.

16 Putting into operation

Notes

- 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 and a little detergent and rub dry. For further information, see "Cleaning and maintenance".

Heating up for the first time

- Heating up for the first time prepares the new appliance for use. 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!

Oven procedure: before baking for the first time

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.
- 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.

16.1 Oven functions

Oven with conventional convection, fan function

Baking can be done with heating from above, heating from below, grill heat*, fan **/ ring heater ** (hot air) and combinations of these.

(*/** depending on the model)

The operation of this oven is controlled by two rotary switches.

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

Use the temperature regulator to set the desired oven temperature.

Function selector		Temperature regulator	
	Types of heating/functions		Oven temperature, in °C
Symbol	Description		
50-250 °C	The temperature selector allows temperature settings in the range of 50 to 250 °C. Use for roasting.		
	Independent oven lighting By turning the function selector to this position, the oven interior is illuminated. Use this function, for example, when cleaning the oven interior.		
	Defrosting Frozen food can be defrosted faster and more gently - This is possible due to the fan - No temperature setting required		
	Heating from below In this position, heating takes place only with heating from below. Use for baking, for example.		
	Heating from above and below If the function selector is turned to this position, heating takes place in the conventional way.		
	Recirculating air In this position, heating takes place with the fan and heating from above/below. The fan swirls the hot air around the dish and thus distributes the heat evenly throughout the cooker. Suitable for baking and roasting on all levels, e.g. for cakes, etc. Notes: 1. This function can be used to preheat the oven. Set the temperature regulator to 150 °C . After approximately 4 minutes – when the red control light goes out – the oven is preheated to the set temperature of 150 °C (or lower if so selected) and can now be operated as desired. 2. This function can also be operated without temperature . Suitable for cooling the prepared dish and the oven interior.		
	Combined grill heating / heating from above In this position, heating takes place with the grill and heating from above. This function allows for: - a higher surface temperature; this leads to deeper browning/more intense crust formation - grilling large portions at one time. Notes: • Set temperature to 250 °C. • Only use the grill with the oven doors closed!		
	Fan with combined grill heat / heating from above In this position, heating takes place with the grill and heating from above as well as fan. The grill heating element and fan switch on and off alternately. The fan swirls the hot air around the dish. This function speeds up grilling and improves the flavour of the dish. Suitable for roasting meat, poultry, whole fish. Notes: • Set temperature to a maximum of 200 °C. • Only use the grill with the oven doors closed!		

16.2 Oven operation



EXPLOSION HAZARD!

Keep flammable, explosive objects away from the oven.

Always ventilate the place where the electric stove is installed.

Switching the oven on and off

Observe the following when switching on the oven:

- Set the required operating conditions of the oven:
 - Oven function (type of heating)
 - Oven temperature
- Set the rotary switch function selectors and temperature regulator to the desired position by turning them "to the right".
- The yellow control light ON/OFF signals that the oven is switched on.
- The red heating process control light signals that the oven is heating.
- 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, the first time the red control light goes out is the right time to do so. See preheating with recirculating air.
- During baking, the red control light will temporarily switch on and off (thermostat function of the oven).
- Make use of the residual heat. Switch off the appliance slightly earlier and allow the cake to bake for a further 5 minutes, for example.

To switch off, turn the two rotary switches back to their initial position “●”/“○”.

Grilling*

- 1 Turn the oven switch to the position marked with the grill symbol.
- 2 Heat the oven for 5 minutes (with the oven door closed).
- 3 Arrange the universal tray with the food to be prepared at the correct height in the oven; when grilling on the grid, an empty baking tray for the dripping fat should be placed at a directly lower height (under the grid) (fat pan).
- 4 Grilling* with the oven door closed. Accessible parts can become hot when using the oven as a grill unit*. **Keep out of the reach of children!**

NOTES

For the grill heat* oven function, set the temperature to 250 °C, also for combined grill and heating from above.

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

The following is recommended:

- Do not exceed a 2-3 cm thickness for the meat portion to be grilled
- Dab a little oil or fat onto meat and fish dishes before grilling.
- After half the grilling time, turn the grilled food portion over.

Fan operation **

The fan swirls the hot air around the dish.

Advantages of fan operation:

- Set the temperature approximately 20 °C lower during baking.
- Reduction of the roasting/baking time
- Suitable for simultaneous preparation of several dishes.

16.3 Baking and roasting table

Practical baking tips

- Baking tins and trays with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Preheat the oven for baked food. The 3rd tray height from the bottom is suitable for baking.
- Before taking the cake out of the oven, check the baking quality with a thin wooden skewer. When the cake is properly baked, the skewer comes out dry and clean after insertion into the cake.
- After switching off the oven, let the cake bake for another 5 minutes, for example.
- The figures in the tables are indicative values only.

Oven function: Fan with heating from above and below

Type of baked food	Temp. [C°]	Baking time [min]
Baked food in baking tin		
Meringue	80	60-70
Victoria sponge cake	150	65-70
Bundt cake (yeast dough)	150	60-70
Tart	150	25-35
Baked food on universal tray		
Yeast cake	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Fruit cake	150	40-55
Sponge cake	150	30-40

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

Practical tips for roasting meat

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

ROASTING	Tray height		Temperature [C°]		Cooking time in min
Type of meat	Fan	Heating from above / below	Fan	Heating from above / below	
Beef					Per 1 cm
Roast beef/fillet -inside slightly bloody/rare		3		250	12-15
Preheated oven: -half cooked through/medium		3		250	15-25
-well done		3		210-230	25-30
Roast beef	2	2	160-180	200-220	120-140
Pork					
Joint	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Pork fillet		3		210-230	25-30
Veal	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamb	2	2	160-180	200-220	100-120
Game	2	2	175-180	200-220	100-120
Poultry					
Chicken	2	2	170-180	210-220	40-55
Goose (approx. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fish	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Oven function: Combined grill heating/heating from above

GRILL Type of meat	Temp.[°C]	Grill time [min]
Chicken (approx. 1.5 kg)	250	90-100
Chicken (approx. 2 kg)	250	110-130
Shish kebab	250	60-70

Oven function: Grill heat

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

Oven function: Fan with combined grill heat and heating from above

ROASTING Type of meat	Weight [kg]	Tray height from below	Temp.[°C]	Grill time [min]
Roast pork	1	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Leg of lamb	2	2	170-190	90-110
Joint	1	2	180-200	30-40
Chicken	1	2	180-200	50-60
Duck	2	1 - 2	170-190	85-90
Goose	3	2	140-160	110-130
Turkey	2	2	180-200	110-130
	3	1 - 2	160-180	150-180

17 Cleaning and maintenance



DANGER



ELECTRIC SHOCK HAZARD!

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



CAUTION

RISK OF BURNS!

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



CAUTION

RISK OF INJURY!

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

ATTENTION

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 oven cool down and wipe with a soft cloth. If the appliance is very dirty, wash the oven 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.

Oven and accessories

- Clean the oven after each use.
- Let the oven cool down first.
- When cleaning, switch on the oven lighting for better visibility in the work area.
- Remove the accessories, wipe with a damp cloth. Dry the accessories and put them back in the oven. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Only clean the oven interior with warm water and a little detergent.

Steam cleaning:

- Pour 0.25 litres of water (1 glass) into a bowl placed on the first shelf at the bottom
- close the oven door,
- turn the oven temperature regulator to "50 °C" and the oven function selector to "Heating from below",
- preheat the oven interior for about 30 minutes
- Open the oven door, wipe the interior with a cloth or sponge and then clean with warm water and detergent.
After cleaning, rub the inside of the oven dry.
- Remove stubborn soiling using special oven cleaners.



CAUTION

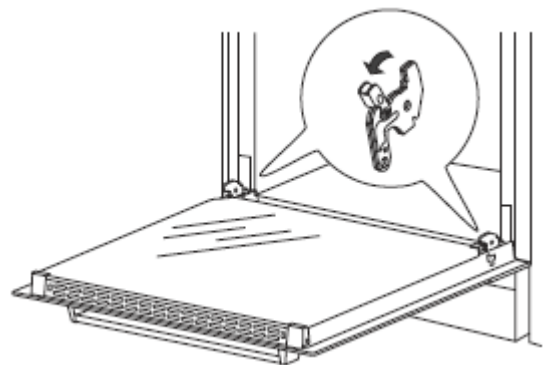
RISK OF POISONING!

When using special oven cleaners, always follow the manufacturer's instructions!

17.1 Removing the oven door

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

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

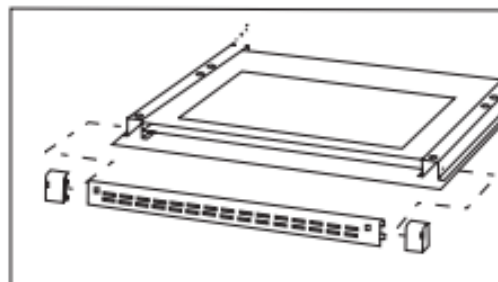


*Press the folding brackets upwards.

Cleaning the inner glass plate

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

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



18 Replacing the lamp

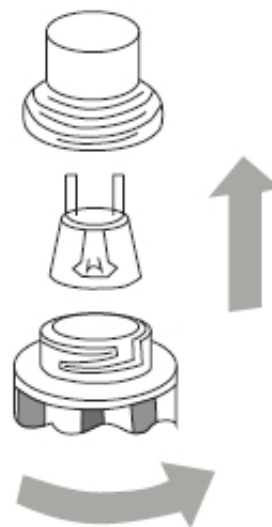
If the oven lighting no longer functions properly, you can replace the oven light yourself. You can obtain this lamp, which is suitable for ovens and must be able to withstand temperatures of up to 300 °C, from your dealer or ask Technical Service to replace it for you at a charge.

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)

Proceed as follows:

1. Switch off the fuse, let the oven cool down.
2. Open the oven door, unscrew the protective glass, remove it and remove the defective lamp.
3. Carefully replace the lamp without touching it with your fingers: use a cloth to hold the new lamp. Reinstall the protective glass.
4. Switch the fuse back on and check that the lighting is working.
5. If the lighting does not work, please contact After Sales Service, see chapter 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

General information

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

Warranty period

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

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

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

Scope of the defect remedy

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

The warranty does not cover:

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

This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

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

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

For repairs outside the warranty period:

- If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.
- If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced.
- Advice from our After Sales Service centre is free of charge.

In the case of service or for spare part orders, please contact our After Sales Service, **GERMANY, Service telephone for Germany: 0 2944 9716 760**

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

21 Technical data

Brand		Dalbach
Model		BO-02
Protection class		I
Temperature range	°C	50 – 250
Electrical connection Voltage/frequency [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Connection power	W	2900
Heating from below	W	1300
Heating from above	W	900
Heating from above & below	W	2200
Grill & convection	W	2900
Convection/hot air	W	1800
Grill	W	2000
Dimensions, unpacked Oven	mm WxDxH	595x530x595
Weight unpacked	kg	27
EAN no.		4016572411584

* 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.

* Subject to technical modifications.

22 Disposal of old appliances



This product is marked in accordance with the European Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2012/19/EU. This directive lays down the regulations for proper disposal of the product. Environmentally friendly disposal prevents possible negative impacts on health that could be caused by improper disposal. The symbol on the product or packaging indicates that this product must not be disposed of with the normal domestic waste. The user must return the product to a collection point for the recycling of electrical and electronic waste. The prevailing local regulations must be observed for disposal. For further information, please contact your local authority.

Dalbach

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG

AUGUST-THYSSEN-STR. 8

D-41564 KAARST

GERMANY

BO-02_D0-0_DE-EN_2020-12

Dalbach

Elektrisk indbygningsovn

BO-02

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 ¹ eller besøge vores hjemmeside²

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

Korrekt anvendelse

Apparatet er beregnet til anvendelse i hjemmet. Det er beregnet til tilberedning og bagning af madvarer. Enhver anvendelse herudover anses som ikke korrekt. Hvis apparatet

benyttes erhvervsmæssigt, 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.

Tel.: 0 29 44 – 971 67 60

² www.dalbach.de

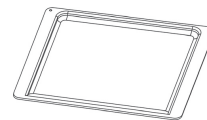
Indhold

1	Lær apparatet at kende	4
2	Din sikkerhed	6
2.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	7
2.2	Særlige sikkerhedsanvisninger	8
2.3	Sikkerhed og vedligeholdelse: Ovn.....	8
3	Pak apparatet ud.....	10
4	Montering.....	11
4.1	Installation	14
5	Ibrugtagning	16
5.1	Ovnfunktioner	17
5.2	Ovndrift	19
5.3	Tabel til bagning og stegning	21
6	Rengøring og pleje	26
6.1	Afmontering af ovnlåge	27
6.2	Rengøring af den indre glasplade	28
	Udskiftning af pære.....	28
7	Garantibetingelser	29
8	Tekniske informationer	30
9	Bortskaffelse af brugte apparater	31

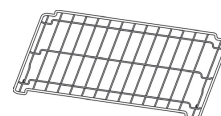
1 Lær apparatet at kende

Leveringsomfang

1 bageplade



1 grillrist



Tilbehør til installation

- Ovn

4 skruer

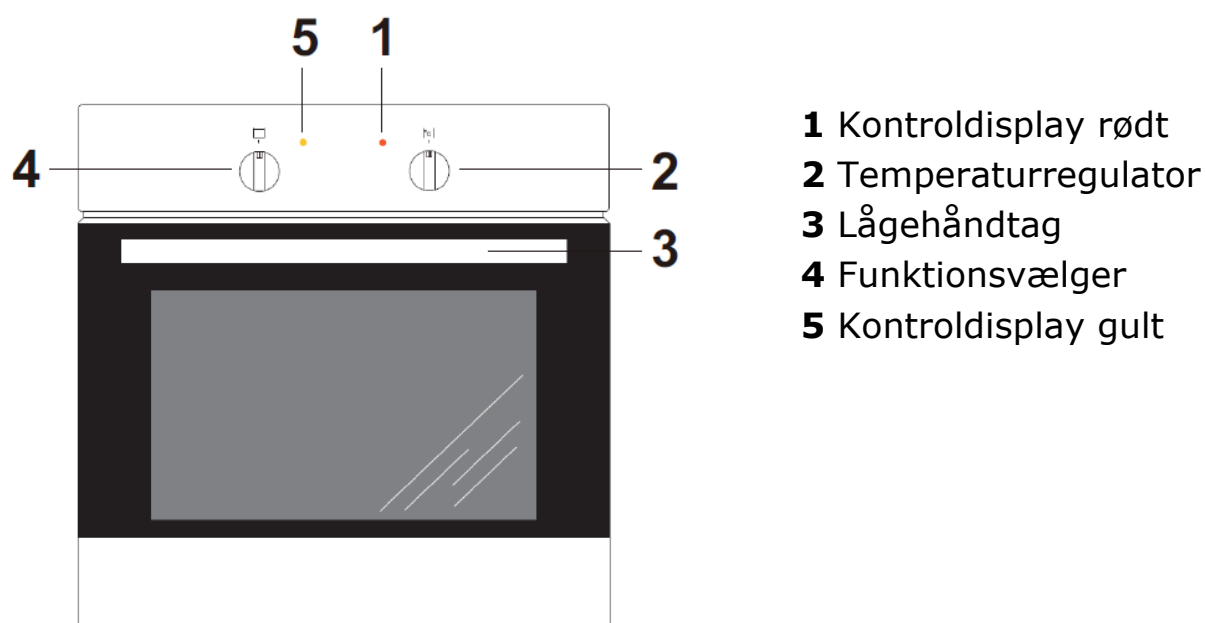
ST4x35

Nettilslutningskabel

uden

Hvis leveringen er med nettilslutningskabel:

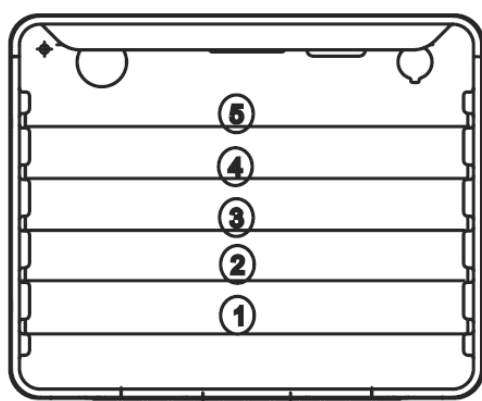
- Ved ibrugtagning tilsluttes nettilslutningskablet til jordforbundet stikdåse.
- **I nødstilfælde** adskilles apparatet straks fra nettilslutningen; træk i stikket, ikke i kablet.



Menulinje - modelspecifik (samme figur)



Indsætningsskinne til ovn



2 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



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



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



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



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

2.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

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



Fare for elektrisk stød / livsfare!

- ☐ Berør aldrig et elektronisk apparat, hvis dine hænder eller fødder er våde eller hvis du er barfodet.
- ☐ 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 strømforsyningskabler 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.
- ☐ Udover den rengøring og vedligeholdelse, som beskrives i denne brugervejledning, må der ikke foretages nogen indgreb i apparatet.

BEMÆRK

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

2.2 Særlige sikkerhedsanvisninger

Sikkerhed for sårbare personer: Børn og personer med nedsatte evner



- ☐ 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. Små børn (under 8 år) skal holdes bort fra apparatet.
- ☐ 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. Børn skal kunne betjene apparatet korrekt og forstå de farer, som der blev henvist til i brugervejledningen.

2.3 Sikkerhed og vedligeholdelse: Ovn



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 under driften. Vær forsigtig for at undgå at berøre kogezone, 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 ovnlåge, 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, fade eller tilbehør (fx grillrist, bageplade), og når du tjekker eller vender madretten:
 - Skru først ned for varmen på den elektriske ovn, eller sluk helt for energitilførslen.
 - Beskyt dig selv med grydelapper eller egnede handsker.

Apparatet skal køle af inden rengøring og vedligeholdelse.

Procedure ved brand:

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

VIGTIGT

Første opvarmningsproces

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 eller tænd ventilator ved behov.

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.

3 Pak apparatet ud



Kvælningsfare!

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

Emballagen skal forblive ubeskadiget. Tjek apparatet for transportskader. Beskadigede apparater må aldrig tages i brug. Henvend dig ved tilfælde af skader til leverandøren.

Emballagemateriale

Sørg for en miljørigtig bortskaffelse af emballage.

Fjern transportbeskyttelse

Apparatet beskyttes mod transporten. Fjern al tape.

Monter transportbeskyttelse

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.

4 Montering

Placering

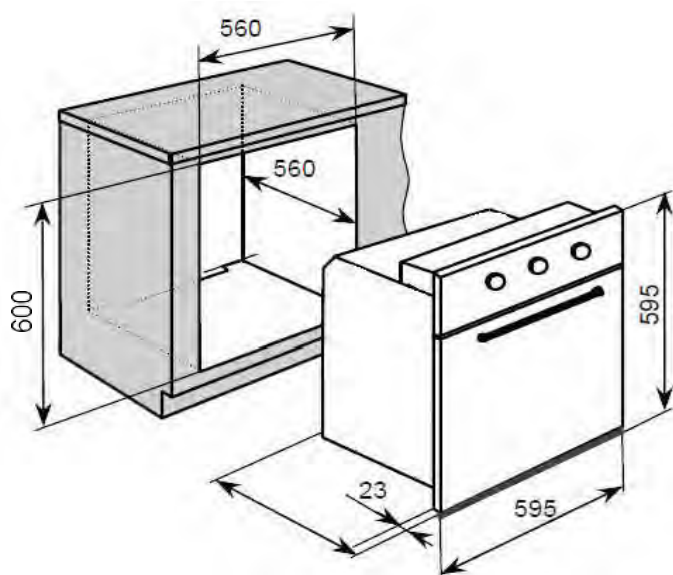
Apparatet skal installeres i et godt ventileret og tørt rum.

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

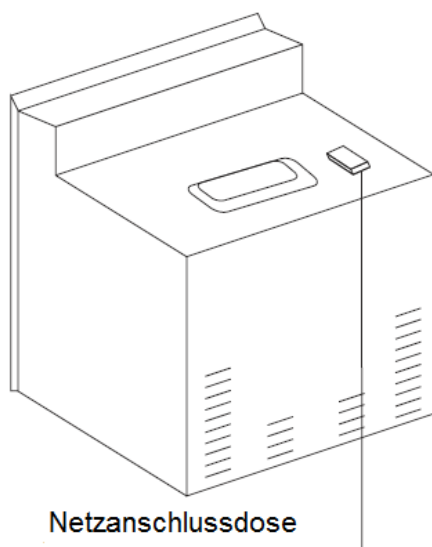
VIGTIGT

- ✓ Apparatet skal installeres stabilt.
- ✓ Netkablet må aldrig blive klemt eller dækket til. Beskadigede netkabler må kun udskiftes af vores tekniske kundeservice.
- ✓ Netkablet må aldrig nå en temperatur, som overstiger rumtemperaturen med 50 °C.
- ✓ Hvis en indbygningsovn eller andet apparat, som producerer varme, anbringes direkte under den glaskeramiske kogeplade, skal begge apparater (ovn og glaskeramisk kogeplade) være isoleret til formålet. Den varme, som ovnen udleder bagerst til højre ved kogepladen, må ikke overstige 60 °C. Manglende overholdelse af denne beskyttelsesforanstaltning kan medføre udfald i elektronikken.

Apparatets mål i mm



Elektrisk tilslutning af ovn (220V-240V)



VIGTIGT

Elektrisk tilslutning til alle ovne og indbygningsapparater må kun foretages af autoriserede elinstallatører under hensyntagen til de lokale elforsyningsmyndigheders forskrifter.

Elinstallatøren skal inden tilslutning af apparatet tjekke, om netspændingen stemmer overens med den angivne spænding i apparatet.

Anvisninger til elektriker

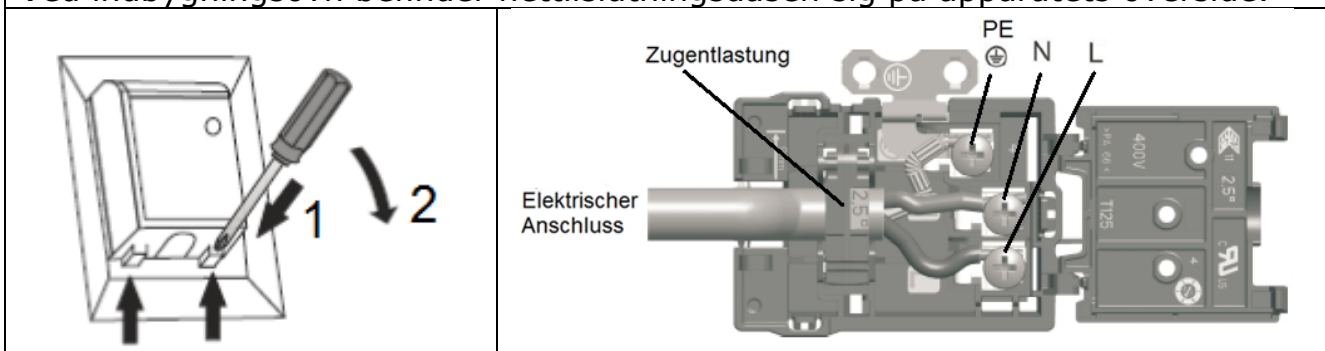
Apparatet er beregnet til enfaset vekselstrøm (220-240 V/50 Hz).

Strømskemaet, som ses nedenfor, fremgår også af tilslutningsdåsen. Som nettilslutningsledning skal der vælges en tilsvarende ledningstype under hensyntagen til ovnens tilslutningstype og opgivet effekt.

Tilslutningsledningen fastgøres i skrueklemmen.

Nettilslutningsdåse (skemafigur)

Ved indbygningsovn befinder nettilslutningsdåsen sig på apparatets overside.



Åbn/luk for nettilslutningsdåse:

- For at åbne sættes en skruetrækker til (1) og bevæges lidt nedad (2).
- For at lukke lukkes låget og klikkes til med et let tryk.

VIGTIGT

- ☐ Vær opmærksom på, at jordstikket skal tilsluttes klemmen med  den markerede klemrække.
- ☐ 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.

Strømskema

Spænding i varmeelementer 230 V.

Ved alle tilslutninger skal jordstikket fra nettet forbindes med klemmen  PE.

1/N~	Anbefalet tilslutning Ved 220-240 V enfaset tilslutning med neutralledning. Jordstik til 	H05VV-F3G
-------------	---	------------------

Forkortelse	Funktion	Bemærkninger
L	Faseleder	Tidligere: L1=R
N	Neutralledning	
 PE	Jordstik	

VIGTIGT

For at undgå fejltilslutninger må der kun foretages andre tilslutninger end den anbefalede efter rådgivning hos kundeservice.

Ved spørgsmål til afvigende kabelfarver kontaktes kundeservice.

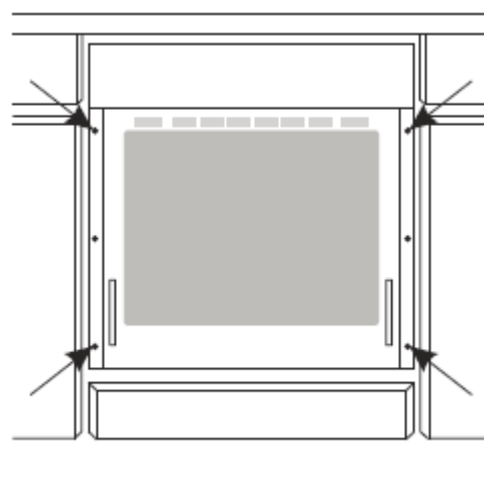
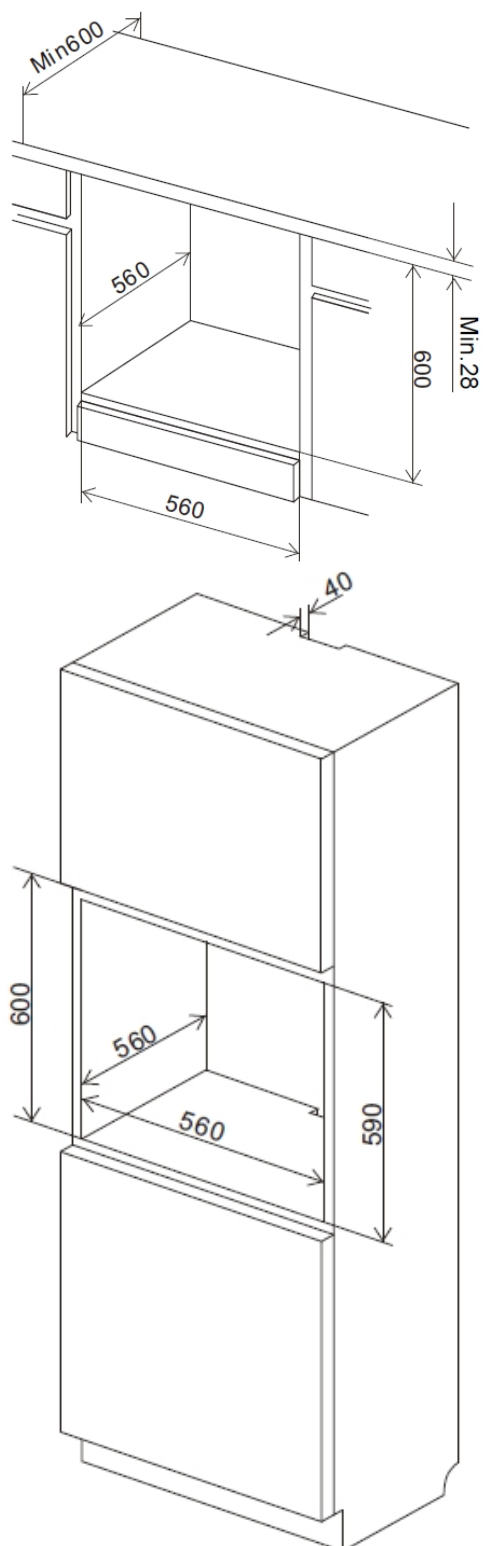
4.1 Installation

VIGTIGT

- ☐ **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 (se figur).



- ☐ Køkkenmøbler inklusive underlag, overfladebelægning, lim og pakninger skal være tilstrækkeligt modstandsdygtige over for varme jf. DIN 68930:2009-11.
- ☐ Læg ingen tunge genstande på ovnlågen, støt dig ikke til den, og bær ikke apparatet i lågehåndtaget.
- ☐ Forbered åbningen i ombygningskabet til installation af ovnen ifølge de mål, som er angivet på skitsen (**mål: mm**).



- ☐ Hvis strømforsyningen er slået fra, tilsluttes ovnen til lysnettet.
- ☐ Skub ovnen helt ind i ombygningsskabet, som er installeret forinden.
- ☐ Fikser ovnen med de 4 skruer i ombygningsskabet.

5 Ibrugtagning

Bemærk

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

Rengør apparatet grundigt inden ibrugtagning

- ☐ Ovnen samt tilbehørsdelene, som forinden er taget ud, rengøres med varmt vand og lidt opvaskemiddel og tørres af. For flere anvisninger se "Rengøring og pleje".

Første opvarmning

- ☐ Den første opvarmning forbereder det nye apparat på driften. 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 eller tænd ventilator ved behov.
- ☐ Under opvarmningsprocessen fjerner varmen eventuelle produktionsrester.



Varme overflader! Hold børn borte fra ovnen!

Fremgangsmåde til ovn: 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.
- ☐ Efter opvarmningsprocessen skal apparatet køle af og rengøres.
 - ☐ Efter endt opvarmningsproces og rengøring er apparatet klart til brug.

5.1 Ovnfunktioner

Ovn med traditionel tilstand og ventilatorfunktion

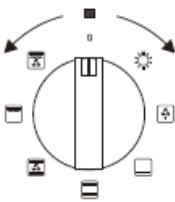
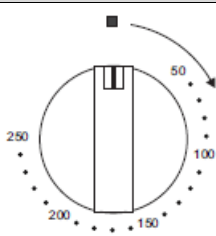
Bagning kan gennemføres med overvarme, undervarme, grillvarme*, udluftning** (ventilation) / ringvarmelegeme** (varmluft) og kombinationer heraf.

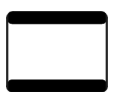
(*/** modelspecifikt)

Driften af denne ovn reguleres ved hjælp af to drejekontakter.

Med drejekontakten fastsættes opvarmningstypen.

Med temperaturregulatoren indstilles den ønskede ovntemperatur.

Funktionsvælger	Temperaturregulator
	
Opvarmningstyp e / funktioner	Ovntemperatur, i °C

Symbol	Beskrivelse
50-250 °C	Med temperaturregulatoren vælges temperaturindstillinger fra 50 til 250 °C. Anvendes til bagning.
	Uafhængigt ovenlys Ved at dreje funktionsvælgeren til denne position vil ovnrummet blive belyst. Vælg fx denne funktion ved rengøring af ovnrummet.
	Optøning Frosne madvarer kan optøs hurtigt og skånsomt - dette er muligt i kraft af ventilatoren - temperaturen skal ikke indstilles.
	Undervarme I denne position varmes ovnen kun op med undervarme. Anvendes fx til efterbagning.
	Under- og overvarme Drejes funktionsvælgeren i denne position, varmes ovnen op på sædvanlig vis.
	Varmluft I denne position varmes ovnen op med ventilator samt over- og undervarme. Ventilatoren hvirvler luften op om den varme madret og fordeler dermed varmen ligeligt i ovnen. Egnet til bagning og stegning på alle niveauer, fx til kage o.a. Bemærk: 1. Denne funktion kan anvendes til forvarmning af ovnen.

Indstil temperaturregulatoren **på 150 °C**. Efter ca. 4 minutter - når indikatorlampen er slukket - er ovnen opvarmet til den indstillede temperatur på 150 °C (eller mere, hvis dette er valgt) og kan nu benyttes som ønsket.

2. Denne funktion kan også benyttes uden temperatur.

Egnet til afkøling af den tilberedte madret og ovnrummet.



Kombineret grill-/overvarme

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

- opnå en højere overfladetemperatur, hvilket fører til bedre brunning/større skorpedannelse.
- at grille større portioner ad gangen.

Bemærk:

- ☐ **Indstil temperaturen på 250 °C!**
- ☐ **Benyt kun grillfunktionen med lukket ovnlåge!**



Ventilator med kombineret grill-/overvarme

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

Bemærk:

- ☐ **Indstil temperaturen på maks. 200 °C!**
- ☐ **Benyt kun grillfunktionen med lukket ovnlåge!**

5.2 Ovndrift



EKSPLOSIONSFARE!

Hold brandfarlige, eksplosive genstande borte fra ovnen.

Sørg for god ventilation af placeringsstedet for den elektriske ovn.

Tænd/sluk for ovnen

Vær opmærksom på følgende, når du tænder ovnen:

- ☐ Vær opmærksom på ovnens driftsbetingelser:
 - Ovnfunktion (opvarmningstype)
 - Ovntemperatur
- ☐ Drejekontakterne funktionsvælger og temperaturregulator indstilles i den ønskede position, idet de drejes mod højre.
- ☐ Den gule indikatorlampe on/off signalerer, at ovnen er tændt.
- ☐ Den røde indikatorlampe opvarmningsprocessen signalerer, at ovnen varmer op.
- ☐ Når den røde indikatorlampe går ud, er den indstillede ovntemperatur nået.
- ☐ Hvis der står i madopskriften, at madretten skal indsættes i en forvarmet ovn, er det rigtige tidspunkt, når den røde indikatorlampe slukker første gang. Se forvarmning med varmluft.
- ☐ Under bagning vil den røde indikatorlampe af og til tænde og slukke (ovnens termostاتفunktion).
- ☐ Benyt eftervarmen. Sluk apparatet lidt før, og lad fx kagen bage færdig i 5 minutter.

For at slukke drejes begge drejekontakter tilbage til “●”/”○” udgangspunktet.

Grill*

- 1 Ovnfunktionsvælgeren drejes til den position, som er markeret med grillsymbol.
- 2 Varm ovnen igennem i 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- 3 Placer bagepladen med den madret, som skal tilberedes, i den rigtige højde i ovnen; ved grillning på rist placeres en tom bradepande til det afdryppende fedt direkte under risten.
- 4 Grill* kun med lukket ovnlåge. Tilgængelige dele kan blive varme, når ovnen benyttes som grillapparat*. **Hold børn borte fra apparatet!**

Bemærk

Ved ovnfunktionen grillvarme* indstilles temperaturen til 250 °C, ligeledes ved kombineret grill- og overvarme.

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

Det anbefales:

- ☐ ikke at overskride en kødtykkelse på 2-3 ved grillning.
- ☐ Kød og fisk dryppes med lidt olie eller fedt inden grillning.
- ☐ Vend den grillede madret, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Ventilatordrift**

Ventilatoren hvirvler varm luft op om madretten.

Fordelene ved varmluftsdrift er følgende:

- ☐ Ved bagning stilles temperaturen ca. 20 °C lavere.
- ☐ Forkortelse af stege-/bagetid
- ☐ Velegnet til tilberedning af flere madretter samtidigt.

5.3 Tabel til bagning og stegning

Praktiske anvisninger til bagning

- ☐ Bageforme og -plader med sorte overflader leder varmen bedre og forkorter bagetiden.
- ☐ Forvarm ovnen inden bagning. 3. indsætningshøjde nedefra er egnet til bagning.
- ☐ Før du tager kagen ud af ovnen og slukker for apparatet, testes afbagningen med en tynd træpind. Når kagen er færdigbagt, skal træpinden komme tør og ren ud af kagen.
- ☐ Efter at ovnen er slukket, så lad fx kagen efterbage i ca. 5 minutter.
- ☐ Angivelserne i tabellerne er holdepunkter.

Ovnfunktion: Ventilator med over-/undervarme

Type af bagværk	Temp. [C°]	Bagetid [min.]
Bagværk i form		
Marengs	80	60-70
Småkager	150	65-70
Savarin (gærdej)	150	60-70
Tærte	150	25-35
Bagværk på bageplade		
Gærkager	150	40-45
Lagkage	150	30-45
Frugtkage	150	40-55
Lagkagebund	150	30-40

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

Praktiske anvisninger til stegning af kød

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

STEG	indsætningshøjde		Temperatur [C°]		Kogetid i min.
Kødtype	Ventila tor	Over- /underv arme	Ventila tor	Over- /underv arme	
Oksekød					Pr. 1 cm.
Roastbeef/filet, -let rødt i midten ("bleu")		3		250	12-15
Ved forvarmet ovn:		3		250	15-25
-halvt gennemstegt ("medium")		3		210-230	25-30
-gennemstegt -"well done"	2	2	160- 180	200-220	120-140
Oksesteg					
Svinekød					
Steg	2	2	160-	200-210	90-140
Skinke	2	2	180	200-210	60-90
Svinefilet		3	160- 180	210-230	25-30
Kalvekød	2	2	160- 170	200-210	90-120
Lammekød	2	2	160- 180	200-220	100-120
Vildtkød	2	2	175- 180	200-220	100-120
Fjerkræ					
Kylling	2	2	170-	210-220	40-55
Gås (ca. 2 kg)	2		180 160- 180	190-200	150-180
Fisk	2	2	175- 180	210-220	40-55

*Angivelserne i tabellen gælder altid for 1 kg.
For hvert kilo herudover beregnes ca. 15-25- min. ekstra.

Ovnfunktion: Kombineret grill- og overvarme

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

Ovnfunktion: Grillvarme

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

Ovnfunktion: Ventilator med kombineret grill- og overvarme

STEG Kødtype	Vægt [kg]	indsætningshøjde nedefra	Temp.[°C]	Grilltid [min]
Flæskesteg	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Lammekølle	2	2	170-190	90-110
Steg	1	2	180-200	30-40
Kylling	1	2	180-200	50-60
And	2	1 - 2	170-190	85-90
Gås	3	2	140-160	110-130
Kalkun	2	2	180-200	110-130
	3	1 - 2	160-180	150-180

6 Rengøring og pleje



STØDFARE!

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



FARE FOR FORBRÆNDINGER!

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



RISIKO FOR PERSONSKADER!

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



SKADER PÅ MATERIEL!

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

Apparatydside 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.

Ovnlåge og glas tørres af med en blød klud og varmt opvaskevand.

Ved metalfronter anvendes almindeligt rengøringsmidde

Ovn og tilbehørsdele

- ☐ Rengør ovnen hver gang, den har være i brug.
- ☐ Lad først ovnen køle af.

- Ved rengøring tændes ovnløset for at forbedre sigtbarheden i arbejdsområdet.
- Fjern tilbehørsdelene, og rengør dem med en fugtig klud. Tør tilbehørsdelene, og læg dem tilbage i ovnen. Benyt ingen skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Ovnrummet må kun renses med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Steam Clean-damprensning:

- I en skål, som stilles i en af de nederste indsætningsriller hældes 0,25 l vand (1 glas),
- luk ovnlågen,
- indstil ovnens temperaturregulator på 50 °C og funktionsregulatoren på "undervarme",
- forvarm ovnrummet i ca. 30 minutter,
- Åbn ovnlågen, tør ovnrummet over med en klud eller svamp, og rengør den herefter med varmt vand og opvaskemiddel.
Tør ovnrummet af efter rengøring.
- Madrester, som sidder ekstra godt fast, fjernes med et særligt rensemiddel.



FORGIFTNINGSFARE!

Ved anvendelse af særlig ovnrens skal producentens anvisninger følges!

6.1 Afmontering af ovnlåge

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

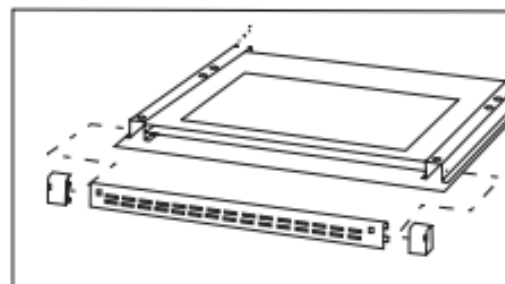
- Åbn ovnlågen, tryk den klapbare hank på hængslerne opad i begge sider.
- Tryk let på lågen, løft op og træk den ud.
- Ovnlågen indsættes i omvendt rækkefølge.
- Sørg ved montering for, at udsparringen i hængslet passer til krogen i hængselholderen.
- Herefter er det vigtigt, at de to klapbare hank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



6.2 Rengøring af den indre glasplade

Ovnlågens inderste glasplade kan tages ud ved rengøring.

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



Udskiftning af pære

Hvis ovnlyset ikke længere fungerer korrekt, kan du selv udskifte det. Ovn-pærer 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)

Gør som følger:

- 1 Slå sikringen fra, og lad ovnen køle af.
- 2 Åbn ovnlågen, skru beskyttelsesglasset af, fjern det, og afmonter den defekte pære.
- 3 Skift forsigtigt pæren uden at berøre den med fingrene: Brug en klud til at holde ved den nye pære. Indsæt beskyttelsesglasset igen.
- 4 Slå sikringen til igen, og tjek om ovnlyset fungerer.
- 5 Hvis ovnlyset ikke fungerer, så kontakt kundeservice, se kapitlet "Kundeservice".



7 Garantibetingelser

Generelt

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

Garantiens varighed

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

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

Når der gøres krav på garantien, forlænges garantien hverken for apparatet eller for de nye dele.

Omfang af erstatning

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

Følgende falder ikke ind under garantien:

Almindeligt slid, forsætlig eller uagtsom beskadigelse, skader forårsaget af tilsidesættelse af brugsanvisningen, uautoriseret montering og installation, tilslutning til forkert netspænding, kemisk eller elektrotermisk påvirkning og andre unormale miljøbetingelser, glas- lak- eller emaljeskader, eventuelle farveforskelle samt defekte pærer.

Ligeledes falder mangler på apparatet, som skyldes transportskader, ikke ind under garantien. Vi yder tillige ingen erstatning, hvis der - uden vores særskilte, skriftlige samtykke - er udført installationer på DALBACH-apparatet af uautoriserede personer, eller hvis der er anvendt dele af fremmed oprindelse.

Denne indskrænkelse gælder ikke for fejlfrie installationer udført med vores originaldele af en kvalificeret fagperson for at tilpasse apparatet til et andet EU-lands tekniske beskyttelsesforskrifter.

Dækningsområde

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

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

Hvis et apparat bliver testet, eller hvis en påbegyndt reparation ikke bliver fulgt til ende, påregnes der befordrings- og arbejdstarif. Rådgivning hos vores kundeservice er gratis. Hvis du ønsker rådgivning, eller hvis du ønsker at bestille reservedele, så kontakt vores kundeservice, Tyskland, kundetelefon til Tyskland: +49 **2944 9716 760**

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

8 Tekniske informationer

Mærke		Dalbach
Model		BO-02
Beskyttelsesklasse		I
Temperaturområde	°C	50 – 250
Elektrisk tilslutning Spænding / frekvens [V/Hz]	V/Hz	220-240 / 50
Tilslutningseffektivitet	W	2900
Undervarme	W	1300
Overvarme	W	900
Under- & overvarme	W	2200
Grill og konvektion	W	2900
Konvektion/varmluft	W	1800
Grill	W	2000
Mål u. emballage Ovn	mm BxDxH	595x530x595
Vægt u. emballage	kg	27
EAN-nr.		4016572411584

*Der tages forbehold for tekniske ændringer.

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

CE-mærkning

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

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

*Der tages forbehold for tekniske ændringer.

9 Bortskaffelse af brugte apparater



Dette produkt er mærket i overensstemmelse med det europæiske affaldsrammedirektiv 2012/19/EU. Dette direktiv regulerer korrekt bortskaffelse af produktet. En miljørigtig bortskaffelse forhindrer eventuelle negative følger for sundheden forårsaget af forkert bortskaffelse. Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Brugeren skal aflevere produktet på et sted for genanvendelse af elektronisk udstyr.

Bortskaffelsen skal opfylde de gældende lokale forskrifter. For mere information kontakt

Dalbach

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

bo-02_d0-0_dk-2020-12.docx

www.dalbach.de