

# Dalbach

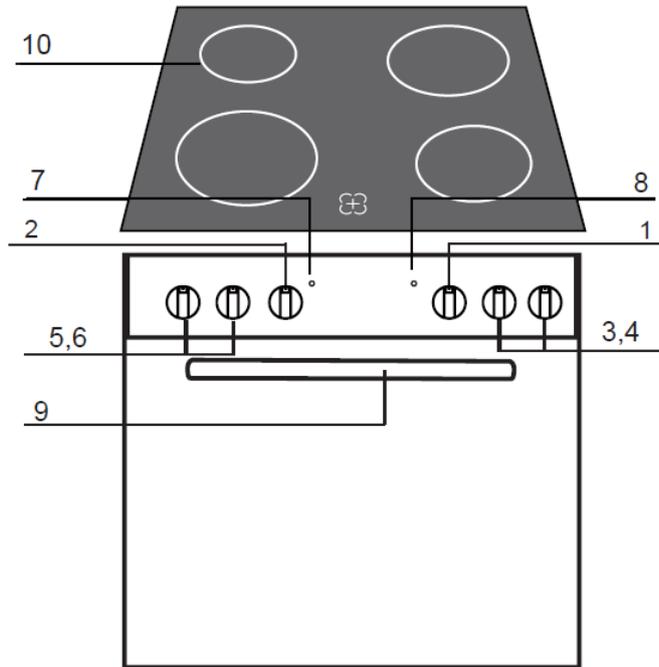
Einbaubackofen Set  
mit Glaskeramikkochfeld

**HE01**

**KFH60-01**

Gebrauchs- und  
Montageanweisung

## Geräte kennenlernen



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

## Zubehör für Einbau

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

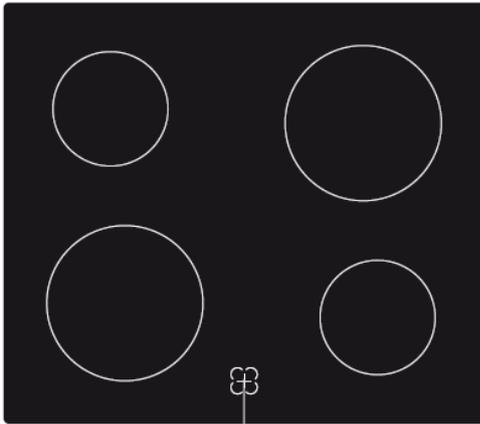


Abbildung 1 Restwärmeanzeige



Abbildung 2 Bedienfeld

## Einleitung

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

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland<sup>1</sup>.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

---

<sup>1</sup> Kundendienst Tel. +49 2944 9716-760

## Inhaltsverzeichnis

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

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

# 1 Zu Ihrer Sicherheit

---

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

## Erklärung der Sicherheitshinweise



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



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



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

**ACHTUNG**

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

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

## 1.1 Sicherheit und Verantwortung



### **TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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



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

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

## 1.2 Sicherheit und Warnungen



### WARNUNG



#### BRANDGEFAHR DURCH UNSACHGEMÄßE VERWENDUNG!

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

**Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.**



### WARNUNG



#### VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN!

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

## 1.3 Geräte auspacken

### ACHTUNG

**Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte durch scharfe Kanten!**

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

#### Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

### VORSICHT

**Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!**

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

**Verpackungs-material  
Umweltgerecht  
entsorgen**



### ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.  
→ Im Falle eines Schadens den Kundendienst<sup>2</sup> oder den Lieferanten kontaktieren.

#### Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind für den Transport geschützt.

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

---

<sup>2</sup> Kundendienst Tel.+49 2944 9716-760

## 2 Einbau-/Installationsanweisung

---

### Wichtige Informationen für den Benutzer

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau handelsüblicher

Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.



**GEFAHR**



**LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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



**VORSICHT**

### **SACHBESCHÄDIGUNG VERMEIDEN!**

Wir empfehlen, den Backofen nicht neben einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Trockner aufzustellen.

- Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und es bildet sich Kondenswasser.
- Beim Geschirrspüler kann es zu Schäden am Gerät kommen.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

## 2.1 Der richtige Einbauort

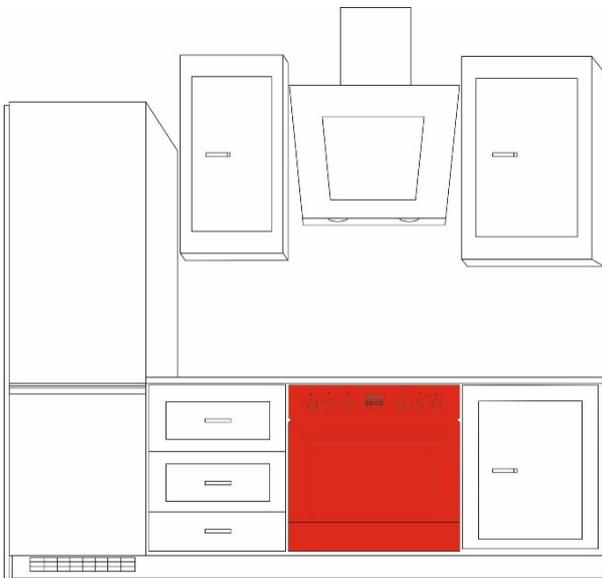


Abbildung 1 Position Backofen

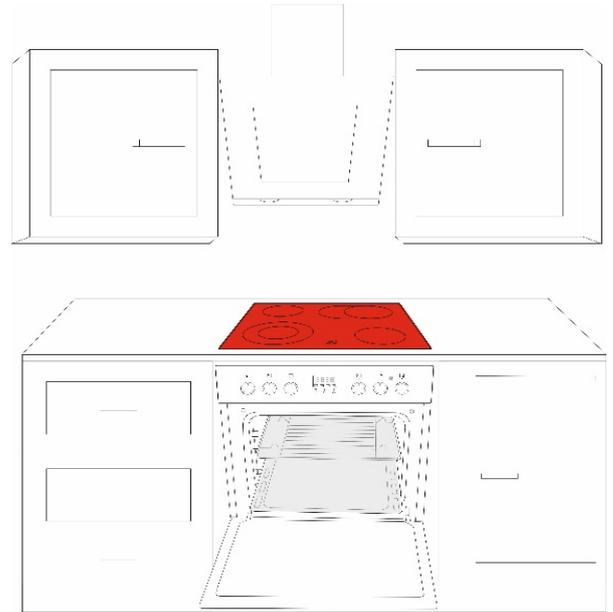


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld

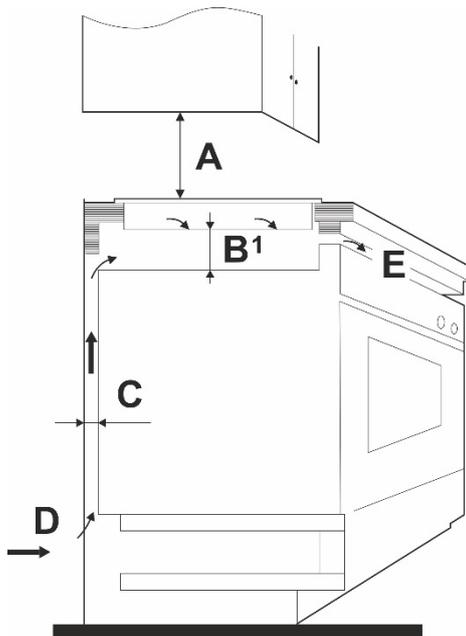


Abbildung 4 mit Wärmequelle

A 760mm\_B1 50 mm / 50 mm min  
 C 20mm min\_  
 D Lufteinlass\_  
 E Luftauslass min 5mm

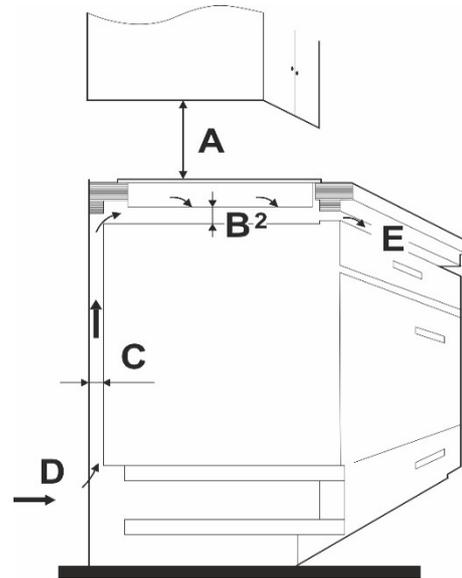


Abbildung 3 Ohne Wärmequelle

A 760mm\_B2 15 mm / 50 mm min\_  
 C 20mm min  
 D Lufteinlass  
 E Luftauslass min 5mm

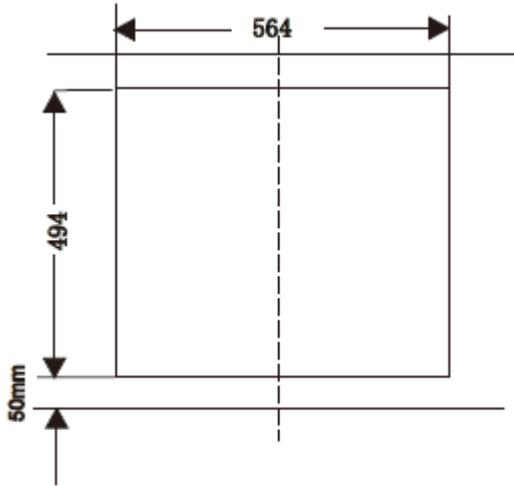


Abbildung 5 Ausschnitt Arbeitsplatte

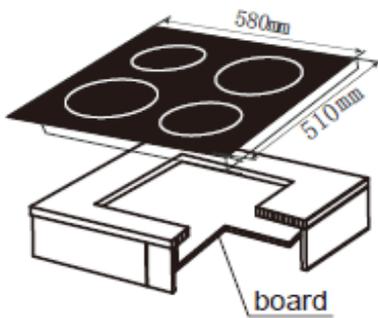


Abbildung 6 Glaskeramikkochfeld

Alle Masse sind mm

Arbeitsplatte gemäß Massskitze  
564 x 494 mm aussägen

Glaskeramikkochfeld  
Außenmaß (Rahmen)

Backofen Abmessungen  
in mm

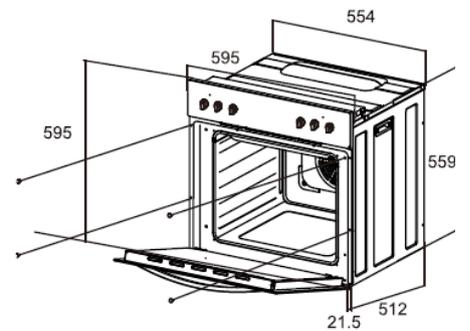
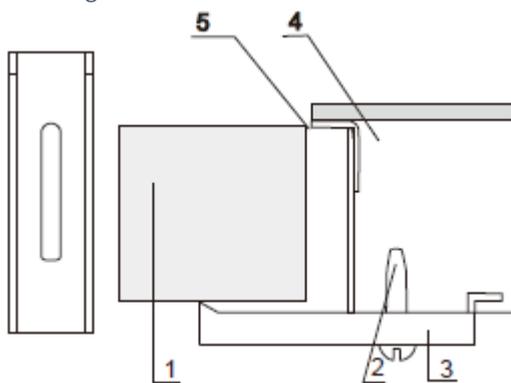


Abbildung 7 Backofen seitliche



## 2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten

### Geräte auspacken

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

## ACHTUNG

### Sachbeschädigung vermeiden!

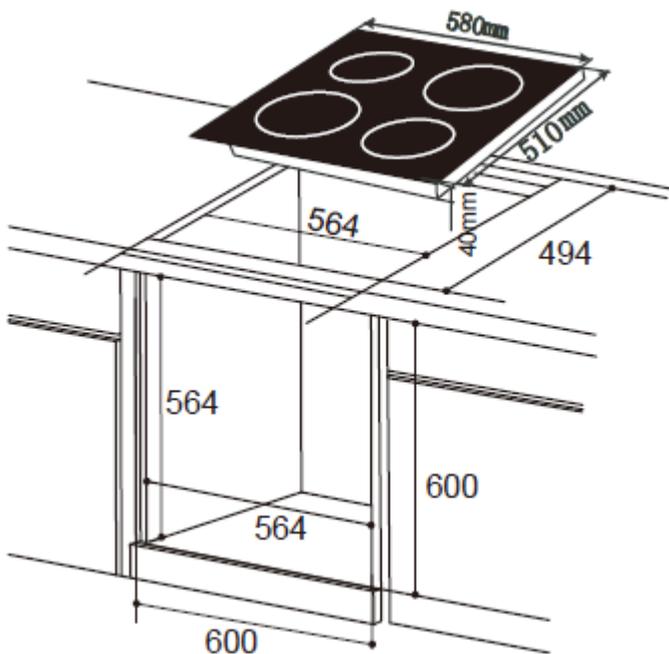
- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



## VORSICHT

### SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

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



### Arbeitsplatte vorbereiten

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

Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11<sup>3</sup> mind. 100 °C.

## 2.3 Glaskeramikkochfeld einbauen

### Beim einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

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

### Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

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

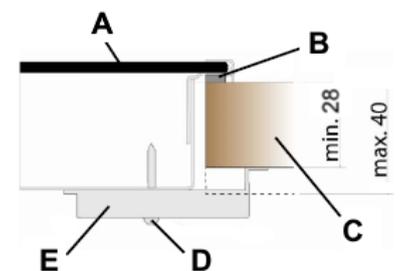


Abbildung 7 Querschnitt  
eingebautes  
Glaskeramikkochfeld  
A Glaskeramikkochfeld  
B Dichtung  
C Arbeitsplatte  
D Schraube  
E Halteklammer

## ACHTUNG

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

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

<sup>3</sup> Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

## Elektrischer Anschluss

### Hinweise für die Elektrofachkraft

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

### WICHTIG

Für eine andere Anschlussvariante als 3 Phasen, unbedingt den Kundendienst <sup>4</sup>kontaktieren.

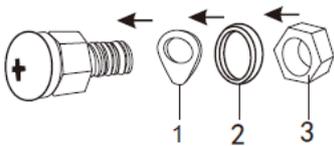
Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

### Erdungsleiter

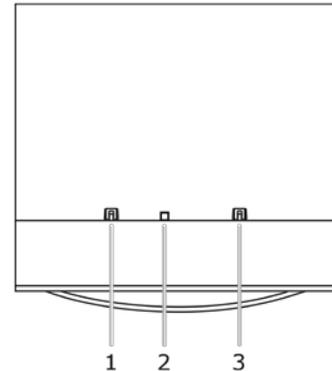
#### ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschliessen.



### Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

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



1 rot; 2 E Erde; 3 weiss

Abbildung 8 Backofen-Oberkante

### Symbol Neutraleiter

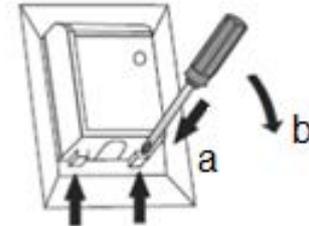


Abbildung 9 Netzanschlussdose

<sup>4</sup> Kundendienst +49 2944 9169760

### Empfehlung Anschluss 3 Phasen (N3)

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

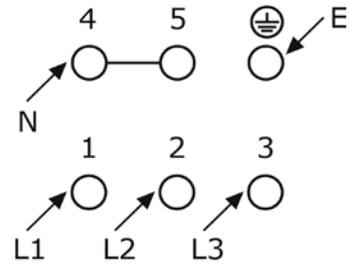


Abbildung 10 3 Phasen N3



## WARNUNG



### TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

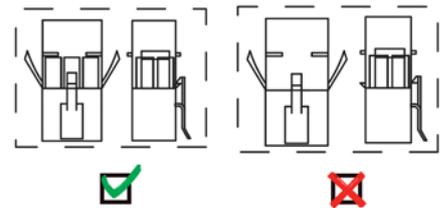
Backofen an das Stromnetz anschließen.

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

### Endkontrolle

Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

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



Korrekt

falsch

Abbildung 12 Steckanschluss Kochfeld zum Backofen

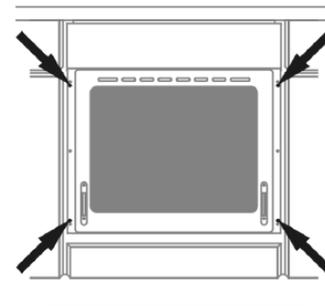


Abbildung 11 Backofen

## 2.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen



**WARNUNG**



**TOD DURCH  
ELEKTRISCHEN SCHLAG**

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

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

**Um den  
Backofen  
auszubauen:**

**ACHTUNG**

**Sachschaden!**

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

**Das**

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

### 3 Erstinbetriebnahme

---

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

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0°C.
2. Die Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen. Dadurch sind mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt.

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

#### **ACHTUNG**

#### **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

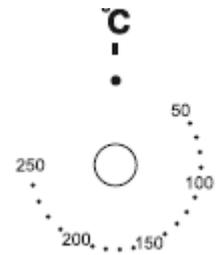
## 4 Betrieb

---

### 4.1 Funktionen Backofen

#### Backofen Temperaturregler

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



#### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

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



#### Unter- und Oberhitze

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



#### Unterhitze

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

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



#### Oberhitze

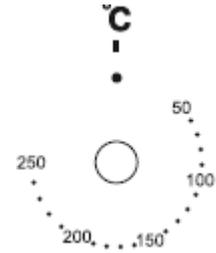
Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper.

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



## 4.2 Backofen bedienen

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



### ACHTUNG

#### BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Die Betriebsanzeige

leuchtet solange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.

Das Einschalten des Backofens wird über Kontrollleuchte signalisiert gelb.

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

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

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

Betriebsanzeige  
(Heizvorgang im Backofen)

#### Glaskeramikkochfeld bedienen

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

## ! WARNUNG

### VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

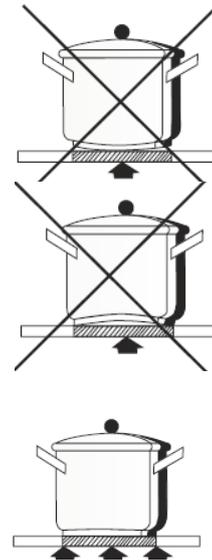
Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

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

#### 4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



#### Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig

## ACHTUNG

### BESCHÄDIGUNG DES GLASKERAMIKKOCHFELDES DURCH RAUE TOPFBÖDEN.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

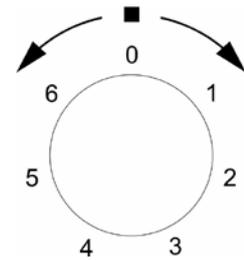
- Spülmittel abwischen.
2. Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken reiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel ‚Reinigung und Pflege‘.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

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

**Einschalten des**

**Kochfeldes**



Die Heizzonen werden durch die auf der Bedienblende des Einbau-gerätes befindlichen Energieregler reguliert, die eine Veränderung der Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur ermöglichen.

Neben dem Energieregler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes angibt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmeanzeige) und erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

#### **Ausschalten des Glaskeramikkochfeldes**

Den Energieregler auf „0“ drehen.

## 5 Reinigung und Wartung

---

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

### **WARNUNG**

#### **UNDICHTIGKEITEN AM GLASKERAMIKKOCHFELD UND BACKOFEN**

#### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

### **VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.**

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

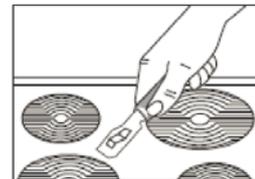
### **VORSICHT**

#### **SCHNITTVERLETZUNG BEI DER BENUTZUNG VON RASIERKLINGENSCHABERN.**

→ Rasierklingen äusserst scharf

### **VORSICHT**

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



### Glaskeramikkochfeld

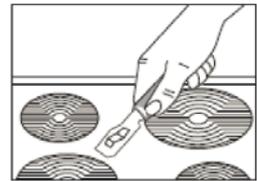
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

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

Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- **bei Rückständen von Zucker** die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!



### Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

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

## 5.1 Backofentür aushängen

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

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

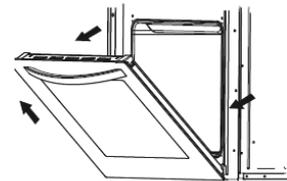


Abbildung 13 Backofentür  
1

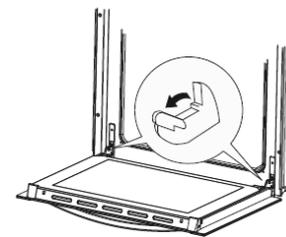


Abbildung 14 Backofentür 2

### Innere Glasplatte reinigen

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

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

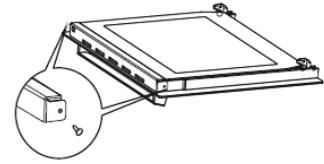


Abbildung15 Glasplatte

## 5.2 Leuchtmittel auswechseln

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

Spannung: 230V

Leistung: **25W**

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

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

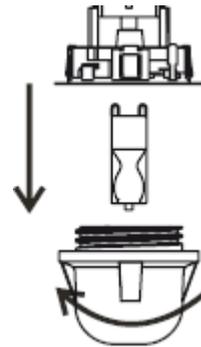


Abbildung16  
Innenbeleuchtung

## 6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

---

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

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

**Backofenfunktion: Ober und Unterhitze**

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

### Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

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

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

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

## 7 Kundendienst

---

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



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

Kundendienst Adresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Deutschland: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Andere: +492944-9716733

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

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

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

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

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

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

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

## 8 Garantiebedingungen

---

### Garantiebedingungen

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

#### Leistungsdauer

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

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

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

#### Umfang der Mängelbeseitigung

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

#### Ausgeschlossen sind:

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

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

#### Geltungsbereich

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

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

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

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

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

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

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

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

## 9 Technische Daten

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

\*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

### CE Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind. Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

## 10 Altgeräte entsorgen

---



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU

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

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

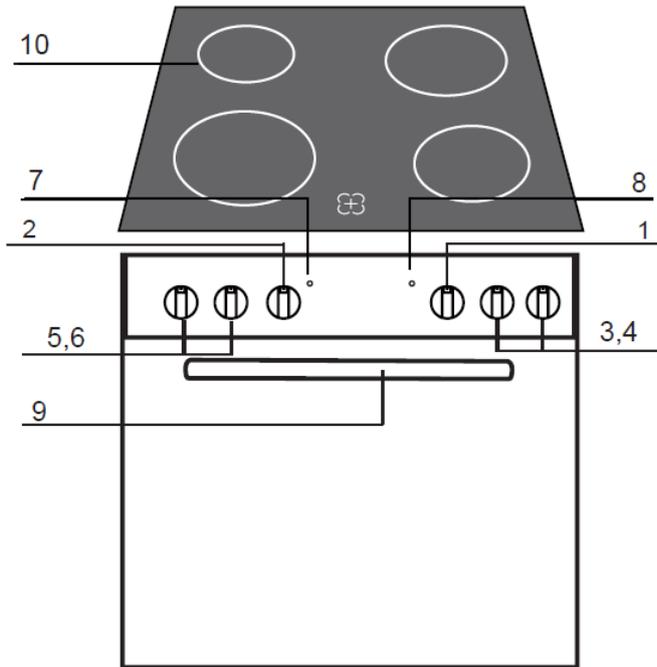
Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.

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

## Getting to know your appliances



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

### Accessories for installation

-Oven 4 screws ST4.2x26 mm

-Hob 4 screws ST4.2x32 mm

4x retaining clamps and sealing tape

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

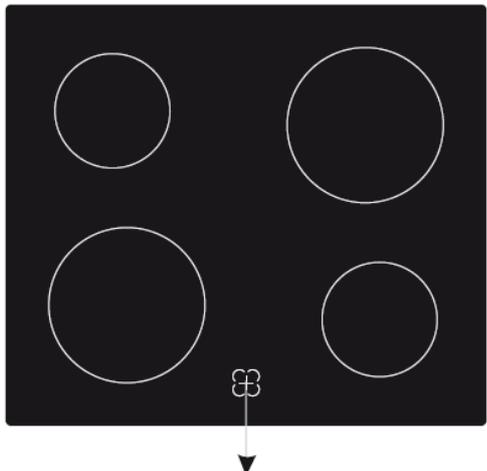


Figure 5 Residual heat indicator



Figure 6 Control panel

## Introduction

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

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

Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass them on to the new owner if the appliance is sold or given away. Should you have any questions that are not dealt with sufficiently for you in this instruction manual, or if you need a new copy of the operating instructions, please contact After Sales Service Germany<sup>5</sup>.

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

## Intended use

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

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

---

<sup>5</sup> After Sales Service Tel. +49 2944 9716-760

## 11 For your safety

---

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference.

All safety warnings in this instruction manual are marked with a warning symbol. They draw your attention to potential hazards. Be sure to read and observe this information.

### Explanation of the safety warnings

Explanation of the safety warnings



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



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



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

**ATTENTION**

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



**ELECTROCUTION HAZARD**



**RISK OF SCALDING**

## 11.1 Safety and responsibility



**DANGER**



### **ELECTROCUTION HAZARD!**

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



**DANGER**

### **SAFETY OF VULNERABLE PERSONS: CHILDREN AND PERSONS WITH LIMITED APTITUDE**

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

## 11.2 Safety and warnings



### WARNING



#### **FIRE HAZARD DUE TO IMPROPER USE!**

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

**Never try to extinguish burning oil or fat with water.**



### WARNING



#### **RISK OF BURNING ON HOT SURFACES!**

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

## 11.3 Unpacking the appliances

### ATTENTION

#### DANGER OF CUTS DUE TO DAMAGED SHARP EDGES!

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

#### Transport instructions



### CAUTION

#### RISK OF INJURY DUE TO IMPROPER REPAIRS!

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

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



Inspect the appliance for transport damage.

### ATTENTION

The packaging materials must be undamaged.

- On no account should a damaged appliance be installed or put into operation.
- In case of damage, contact After Sales Service<sup>6</sup> or the supplier.

#### Removing transport protection

The oven and glass ceramic hob are protected for transport.

- Remove all adhesive tapes, polystyrene inserts and plastic film.
- Carefully remove residues of adhesive with white spirit.

---

<sup>6</sup> After Sales Service Tel. +49 2944 9716-760

## 12 Installation instructions

---

### Important information for the user

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

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

 **DANGER**

 **ELECTROCUTION HAZARD!**

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

 **CAUTION**

### **AVOID DAMAGE TO PROPERTY!**

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

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

## 12.1 The right installation location

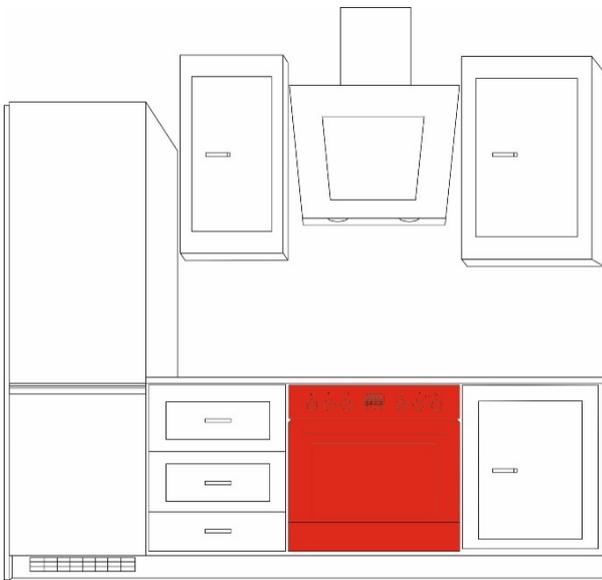


Figure 1 Oven position

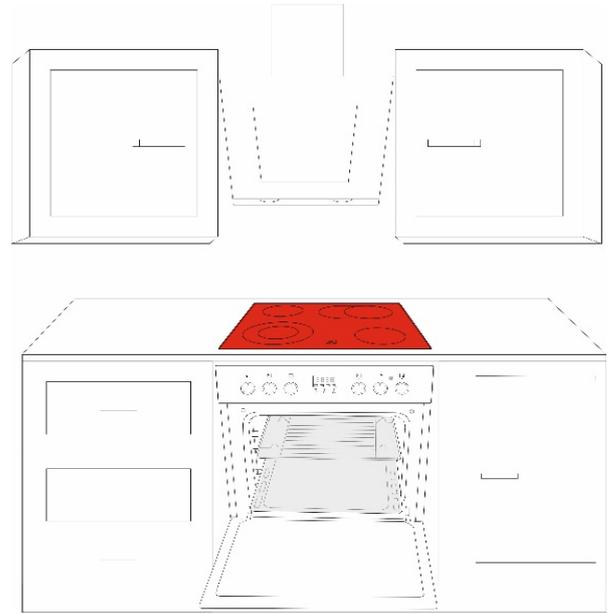


Figure 2 Glass ceramic hob position

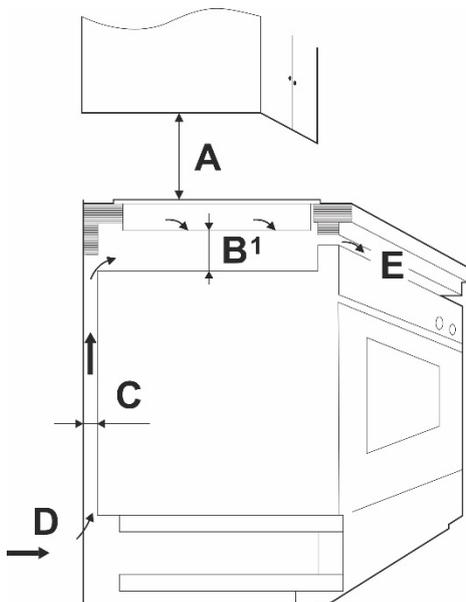


Figure 7 Without heat source

- A 760 mm
- C 20 mm min\_
- D Air inlet\_
- E air outlet min 5 mm

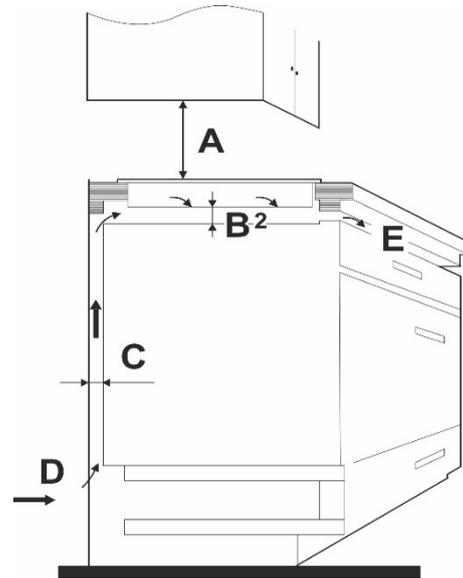


Figure 8 Without heat source

- A 760 mm
- B2 15 mm
- C 20 mm min\_
- D Air inlet\_
- E air outlet min 5 mm

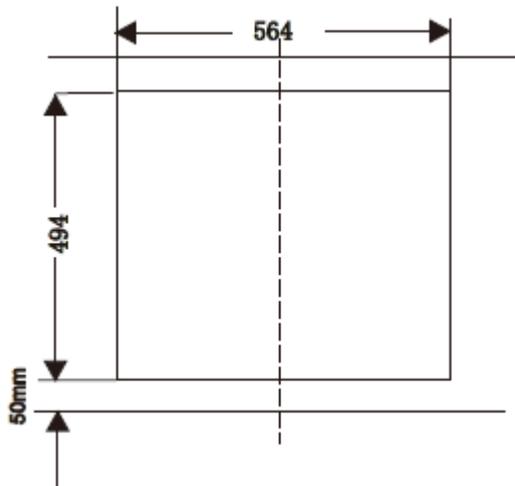


Figure 5 Worktop section

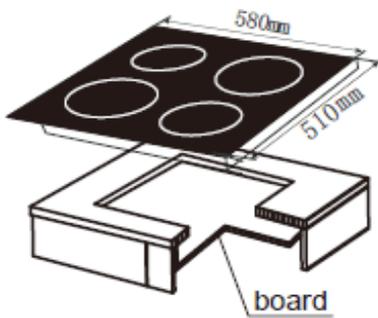
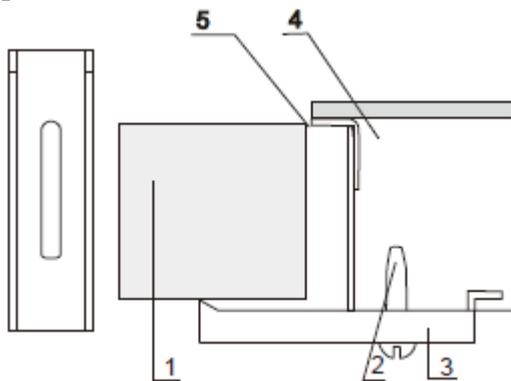


Figure 6 Glass ceramic hob

Figure 7 Side of oven

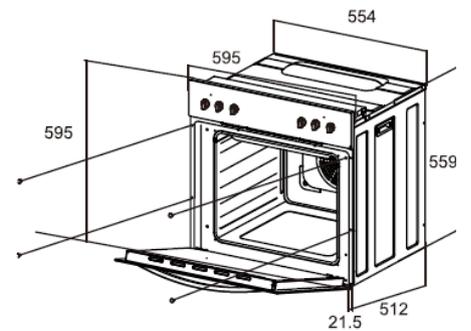


All dimensions in mm

Saw out worktop according to dimensions 564 x 494 mm

**Glass Ceramic Hob**  
Outer dimensions (frame)

**Oven dimensions**  
in mm



## 12.2 Preparing the appliances for installation

### Unpacking the appliances

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

### ATTENTION

Avoid damage to property!

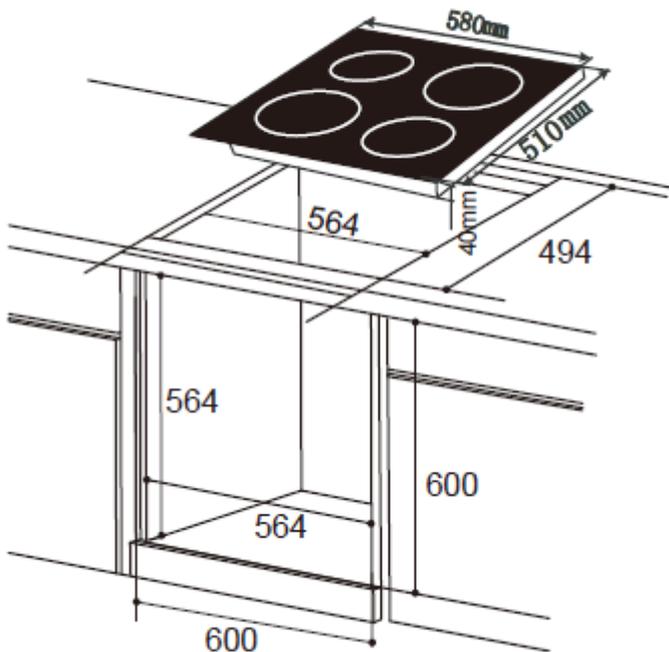
- Do not install the appliance on yachts or in caravans.



### CAUTION

#### RISK OF CUTTING INJURIES FROM A CRACKED GLASS CERAMIC HOB!

- Do not stand the glass ceramic hob on its corners.  
**Risk of glass breakage!**



### Preparing the worktop

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

The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and sealing materials must have adequate heat resistance of at least 100 °C in accordance with DIN 68930:2009-11<sup>7</sup>.

## 12.3 Installing the glass ceramic hob

### Observe the following when installing the glass ceramic hob.

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

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

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

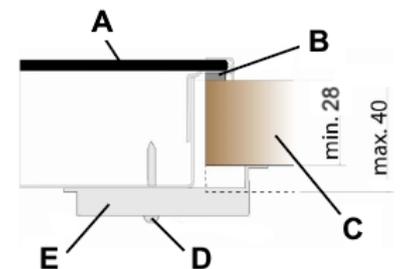


Fig. 7 Cross-section of installed glass ceramic hob  
**A** Glass ceramic hob  
**B** Seal  
**C** Worktop  
**D** Screw  
**E** Retaining clamp

## ATTENTION

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

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

<sup>7</sup> Further information can be obtained from the kitchen manufacturer

**Electrical connection**

**Notes for the electrician**

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

**IMPORTANT**

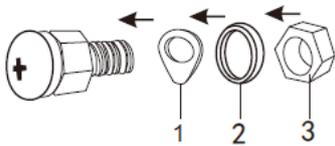
For a connection variant other than 3 phases, please contact <sup>8</sup>After Sales Service.

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

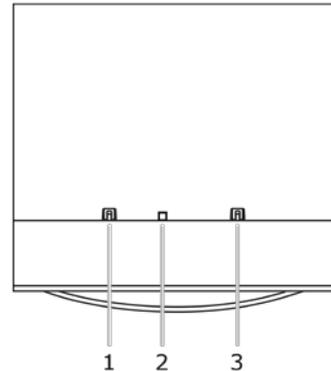
The connection cable is fixed in the cable clamp.

**ATTENTION**

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



Earthing



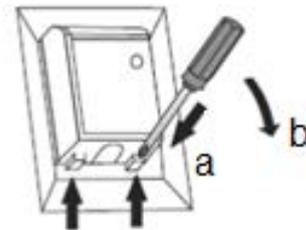
1 red; 2 E earth; 3 white  
Figure 8 Top edge of oven

conductor

**Mains power socket** open/close

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

**Neutral conductor symbol**



Mains power socket

Figure 9

<sup>8</sup> After Sales Service +49 2944 9169760

**Recommended connection 3 phases (N3)**

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

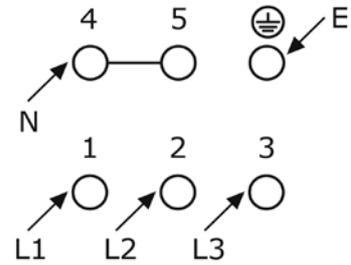


Figure 10 3 phases N3

**12.4 Installing the oven**



**ELECTROCUTION HAZARD!**

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

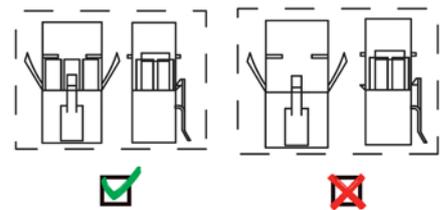
Connect the oven to the mains power supply.

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

**Final inspection**

Set all switches on the cooker to "0"

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



Correct

incorrect

Figure 12 Hob to oven plug connection

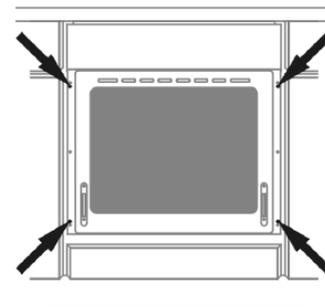


Figure 11 Oven

## 12.5 Remove oven and glass ceramic hob



### WARNING



### ELECTROCUTION HAZARD

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

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

**To remove the oven:**

### ATTENTION

### APPLIANCE DAMAGE!

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

Once bonded to

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

## 13 Using for the first time

---

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

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

### ATTENTION

#### **RISK OF DAMAGE!**

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

## 14 Operation

---

### 14.1 Oven functions

#### Oven temperature regulator

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

#### Independent oven lighting

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

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

#### Heating from above and below

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

#### Heating from below

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

The heat comes from the lower heating element.

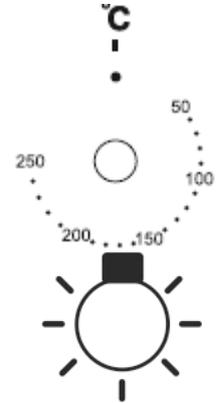
This type of heating is suitable to bake food more intensely from the bottom. For example, for baking moist baked goods with fruit or for subsequent baking.

#### Heating from above

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

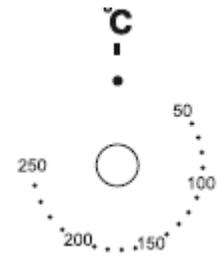
The heat comes from the upper heating element.

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



## 14.2 Operating the oven

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



### ATTENTION

#### Risk of damage!

Do not use force to turn the oven energy controller beyond the end position.

The operation indicator lights up until the selected temperature is reached in the oven.

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

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

To switch off: Turn back the oven function selector and oven temperature regulator to "0".

Operation indicator (heating process in the oven)

### Operating the glass ceramic hob

The glass ceramic hob has cooking zones of different diameters and powers. The area that is heated is clearly marked on the hob. For the best heating performance, place the cookware exactly on the indicated cooking zone.



## WARNING

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

The cooking zones and the surrounding area get very hot.

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

#### 14.2.1 Suitable cookware

The cooking surface and the bottom of the pot or pan must always be clean and dry.

Pots and pans with an undamaged, smooth bottom  
Heat-resistant cookware "Observe the manufacturer's instructions".

Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium.

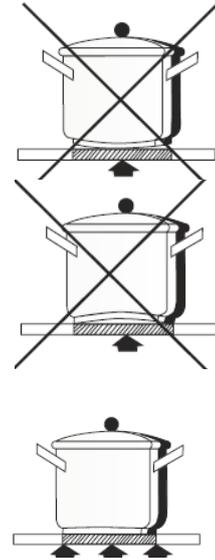
#### Clean the hob after every use

1. Wipe off the hob with a damp cloth and a little detergent.
2. Rub the hob dry with a clean cloth.
3. Remove any splashes of food or fat immediately.
4. For further cleaning instructions, see chapter 'Cleaning and maintenance'.

## ATTENTION

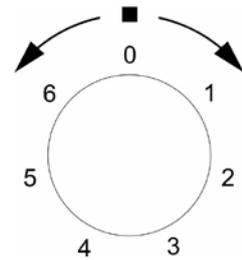
The glass ceramic hob can be damaged by pots with rough bottoms.

Use only undamaged cookware.



Power levels (L levels) of the energy controllers

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



### Switching on the hob

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

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

### Switching off the glass ceramic hob

Turn the energy controller to "0".

## 15 Cleaning and service

---

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



### **WARNING**

#### **LEAKS AT THE GLASS CERAMIC HOB AND OVEN**

#### **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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



### **CAUTION**

#### **RISK OF SCALDING FROM HOT WATER DURING CLEANING.**

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



### **CAUTION**

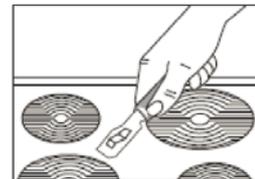
#### **RISK OF CUTTING INJURIES WHEN USING RAZOR-BLADE SCRAPERS!**

→ Razor blades are extremely sharp.



### **CAUTION**

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



### Glass ceramic hob

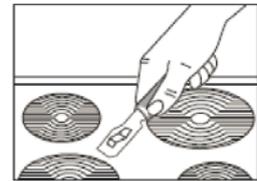
Clean the glass ceramic hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.

Remove coiling from the glass ceramic hob with hot water and detergent or a commercially available glass ceramic hob cleaning agent.

Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

In the following cases, immediately switch the power supply to "0" and

- in case of **residues of sugar**, clean the surface with hot water.
- In the cases of small pieces of aluminium foil or accidentally melted plastic material, carefully clean the surface with hot water and a razor-blade scraper.
- Remove stubborn soiling using special cleaning agents.
- If using special commercially available glass ceramic cleaning agents, be sure to observe the manufacturer's instructions!



### Oven

- Clean the oven after each use.
- Let the oven cool down first.
- When cleaning, switch on the oven lighting for better visibility in the work area.
- Only clean the oven interior with warm water and a little detergent.

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

## 15.1 Removing the oven door

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

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

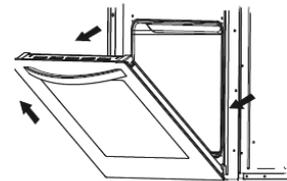


Figure 13 Oven door 1

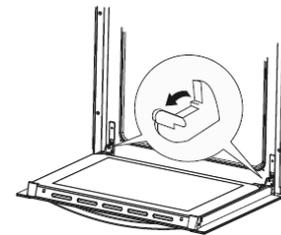


Figure 14 Oven door 2

### Cleaning the inner glass plate

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

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

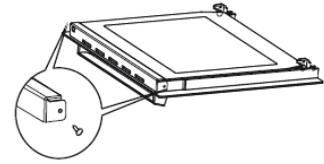


Figure 14 Glass plate

## 15.2 Replacing the lamp

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

Voltage: 230V

Power: **25W**

Heat resistance: T300

Fitting: G9 (plug-in lamp)

Follow these steps to replace the oven light:

1. Switch off the fuse.
2. Let the oven cool down.
3. Open the oven door and remove the protective glass.
4. Turn defective lamp anti-clockwise and release.
5. Screw in the new lamp.
6. Fit the protective glass.
7. Switch on the fuse.
8. Turn the oven function selector to the "Light" level and check whether the lamp works.
9. In event of a fault, please contact After Sales Service.

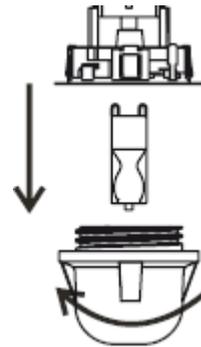


Figure 16 Interior lighting

## 16 Practical tips for cooking and baking/roasting

---

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

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

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

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

### Practical tips for roasting meat

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

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

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

## 17 After Sales Service

---

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



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

After Sales Service address

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANY

Germany: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Other: +492944-9716733

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

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

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

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

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

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

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

## 18 Warranty terms

---

### Warranty terms

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

#### Warranty period

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

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

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

#### Scope of the defect remedy

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

#### The warranty does not cover:

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

#### Scope

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

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

For repairs outside the warranty period:

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

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

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

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

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

## 19 Technical data

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

\* Subject to technical modifications.

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

### CE mark

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

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

## 20 Disposal of old appliances

---



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

It ensures that the product is disposed of in the correct manner. By disposing of the appliance in an environmentally friendly manner, you contribute to avoiding possible health damage due to improper disposal.

The dustbin symbol on the product or the accompanying documents indicates that the appliance must not be disposed of with household waste. Instead it should be taken to a collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment.

The disposal must be in accordance with the applicable local regulations. For further information, please contact your local authority or waste disposal company.

Make appliances unserviceable before disposal:

- Remove the mains plug from the plug socket.
- Disconnect the plug off the mains power cable.

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

# Dalbach

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

HE01\_KFH60-01\_D0-0\_DE-EN\_2020-12