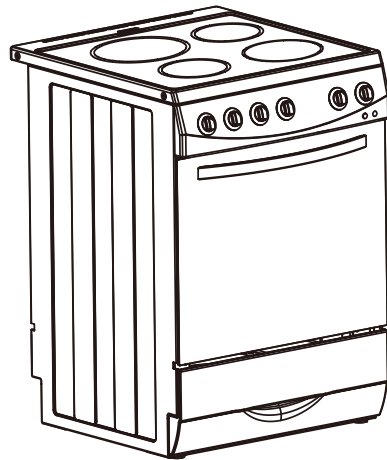


# HELER

## ELEKTROHERD

### Bedienungsanleitung



---

#### Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite</b>
Vorwort	3
Sicherheitshinweise	4
Verpackung / Auspacken	10
Energiesparhinweise	10
Beschreibung / Ausstattung	11
Installations-Anweisung	12
Bedienung	15
Reinigung und Pflege	19
Problemlösung	24
Allgemeine Zubereitungshinweise	25
Garantiebedingungen	31
Technische Daten	32
Altgeräte-Entsorgung	32

---

EHF 648 / 28 A (1)

Cod.:0040303512

---

## ► Vorwort

### *Sehr geehrter Kunde,*

Bitte lesen Sie die Hinweise dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, damit Sie das Gerät kennen lernen und es richtig benutzen.

Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Stellen Sie einen Transportschaden fest, so wenden Sie sich bitte mit einer genauen Schadensangabe an die Stelle, wo Sie das Gerät gekauft haben bzw. Ihren zuständigen Kundendienst.

Die Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Die Bedienungsanleitung gehört zum Gerät und ist inklusive Garantieschein und Kassenbonn sorgfältig aufzubewahren. Bei Besitzerwechsel muss die Anleitung mit ausgehändigt werden.

### **Achtung!**

Bedienen Sie das Gerät erst, wenn Sie sich mit den Hinweisen und dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät darf nur, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden! Jeder andere Gebrauch ist unzulässig! Bei Schäden durch falsche Bedienung oder Nichtbeachten der Sicherheitshinweise und Installationsanweisungen erlischt jegliche Haftung und Garantie!

Dieser Elektroherd ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

**Ein Elektroherd ist kein Spielzeug! Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Zugängliche Teile, wie die Kochstellen, der Wrasenabzug, das Backraumsichtfenster und andere metallische Teile des Herdes können bei Benutzung heiß werden. Bitte halten Sie kleine Kinder fern!

---

## ► Sicherheitshinweise

- Der Einsatz des Elektroherdes darf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck und nur unter Aufsicht erfolgen.
- Der Elektroherd muss durch einen konzessionierten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.  
**Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.**
- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden, vermeiden Sie das Berühren der heißen Teile des Herdes insbesondere Kochstellen, Wrasenabzug, Backraumtür, Heizelemente im Innern des Backraumes etc.  
**Kleine Kinder unbedingt fernhalten!  
Verbrennungsgefahr!**
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd. Es besteht Verbrennungsgefahr bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Elektroherd.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes

---

► **Sicherheitshinweise**

unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.** Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt.

- Vorsicht beim Herausziehen der Einschubteile des Backraumes. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr durch Herabkippen dieser Teile!
- Beim Anschluss von Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommen oder unter die heiße Backraumtür eingeklemmt werden.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Backraumbeleuchtung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Beim Auftreten von Rissen, Brüchen oder Sprüngen in der Glaskeramikplatte ist das Kochfeld und der Herd sofort auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik und des Herdes in der Bedienungsanleitung. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

---

► **Sicherheitshinweise**

- Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backraumes Stauwärme entstehen. Keine brenn- oder entflammbarren
- Gegenstände oder Utensilien, wie z.B. Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Geschirrtücher, Papier usw. und keinesfalls Backraum-Reinigungsspray einlagern!
- Beim Backen in Öl oder Fett (z.B. Pommes Frites) den Bratvorgang sorgfältig überwachen, weil das Öl bzw. Fett wegen Überhitzung leicht aufflammen kann.
- **WARNUNG:** Beim Arbeiten mit Ölen und Fetten sollten der Herd und insbesondere das Kochfeld wegen Brandgefahr nicht unbeaufsichtigt bleiben. Fette, Öle und Alkohol können sich entzünden. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Keine Behälter oder Gefäße aus Kunststoff, Aluminium oder Aluminiumfolie auf heiße Oberflächen oder Kochzonen stellen. Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Aluminium. Von dem heißen Kochfeld alles fern halten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe,

---

► **Sicherheitshinweise**

- Folie etc. Diese Materialien schmelzen bei hohen Temperaturen und können das Kochfeld beschädigen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose oder eine Verbundschichtpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefahr durch Zerplatzen und Beschädigung des Kochfeldes!
  - **Das Kochfeld oder den Backraum nicht zur Raumheizung verwenden!**
  - Die Kochzonen werden nach dem Einschalten schnell heiß. Schalten Sie die Kochzonen erst ein, wenn Sie ein Kochgeschirr aufgesetzt haben. Die Kochzonen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr benutzen.
  - Beim Betrieb der Kochzonen und nach dem Abschalten, insbesondere nach dem Abnehmen des Topfes, besteht bis zum Abbau der Restwärme Verbrennungsgefahr an Kochzonen oder Kochfeld.
  - Zucker in fester oder flüssiger Form sowie Kunststoff darf nicht auf das heiße Kochfeld gelangen. Beim Erkalten können Risse oder Brüche der Glaskeramik auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf heiße Kochstellen gelangt sein, darf auf keinen Fall die Kochstelle ausgeschaltet werden, sondern die Zucker- oder Kunststoffreste müssen mit einem Klingenschaber abgeschabt werden. Schützen Sie Ihre Hand vor

---

► **Sicherheitshinweise**

- Verbrennungen! Diese Gefahr besteht auch noch einige Zeit nachdem das Kochfeld ausgeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Kochfeldes keine brennbaren Stoffe befinden, die sich unter dem Einfluss der Wärmestrahlung oder durch direkte Berührung (z.B. Gardinen durch zufällige Luftbewegung) entzünden können.
  - Heiße (bzw. eventuell sogar glühende) Kochzonen dürfen keiner Zwangskühlung (begießen oder besprühen mit kaltem Wasser) unterzogen werden.
  - Verwenden Sie nur Kochgeschirr, welches entsprechend den Angaben des Herstellers zur Benutzung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
  - Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder, Grate oder scharfe Kanten aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer.
  - Vermeiden Sie Kochgeschirr mit nassem oder feuchtem Boden auf das Kochfeld bzw. die warmen Kochzonen zu stellen, da dies zu irreversiblen Veränderungen oder Verfärbungen des Kochfeldes führt.
  - Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leer kochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

## ► Sicherheitshinweise

- Metallische Gegenstände wie Besteck oder Topfdeckel sollten nicht auf der heißen Herdfläche abgelegt werden, da sie sich stark erhitzen können. Verbrennungsgefahr!
- Das Kochfeld oder die geöffnete Backraumtür nicht als Trittpläche oder Ablage benutzen.
- Die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten sowie Eingriffe am Herd durch nicht qualifizierte Personen ist verboten.
- Keine Gegenstände auf die geöffnete Backraumtür abstellen.
- Kein Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen stellen.
- Zur Reinigung des Herdes keinen Dampfreiniger verwenden!
- **Ein Elektroherd ist kein Spielzeug! Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- Der Elektroherd darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem bedient werden.
- Sollte sich der Elektroherd durch einen Defekt in der Elektrik nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalt-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen!

## ► Verpackung / Auspacken

Nach dem Auspacken das Gerät auf Transportschäden und den Lieferumfang auf Vollständigkeit überprüfen! Bei Schäden oder unvollständiger Lieferung wenden Sie sich bitte an Ihr Fachgeschäft, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen! Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, 100% recycelbar und mit den entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

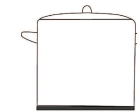
Lassen Sie zur Sicherheit Ihrer Kinder keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor usw.) erreichbar liegen. Plastikbeutel können zu einem lebensgefährlichen Spielzeug für Kinder werden!

## ► Energiesparhinweise

Die Nutzung von Energie in verantwortungsvoller Weise spart nicht nur Geld, sondern hilft auch der Umwelt. Und so können Sie Energiesparen: Installieren Sie den Elektroherd nicht in unmittelbarer Nähe eines Kühl- und Gefrierschranks. Der Energieverbrauch dieser Geräte würde unnötigerweise steigen.

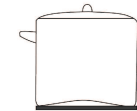
### Töpfe und Kochgeschirr

Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepassten Durchmesser, nutzen Sie die Vorteile der Kochzonen voll aus. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Stromverbrauch. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, welches nach Herstellerangaben für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist.



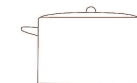
richtig

Vergessen Sie beim Kochen nicht den Topfdeckel. Kochen mit Topfdeckel verbraucht weniger Energie als ohne.



falsch

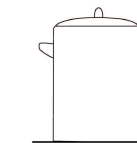
Das Kochfeld und die Topfböden sollten stets sauber gehalten werden. Verschmutzungen führen zu Störungen in der Wärmeübertragung und Beschädigung des Glaskeramik-Kochfeldes.



falsch

### Kochzonen und Backraum

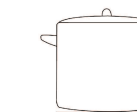
Nutzen Sie die Rest- und Nachwärme der Kochzonen und des Backraumes. Schalten Sie die Kochzonen rechtzeitig herunter (bei längeren Garzeiten ca. 5-10 Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs).



falsch

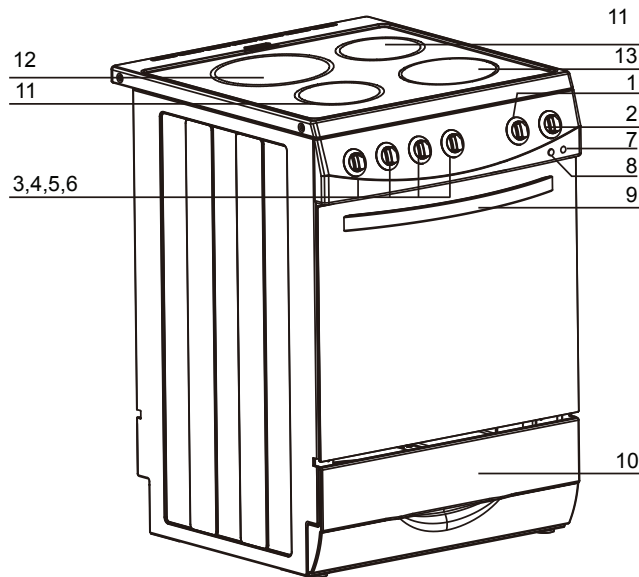
Halten Sie die Backraumtür gut verschlossen. Vermeiden Sie unnötiges Öffnen der Backraumtür bzw. Abnehmen der Topfdeckel.

Verschmutzungen an der Türdichtung des Backofens können ebenfalls zu einem Wärmeverlust führen. Deshalb auf Verschmutzungen achten und sorgfältig reinigen.



falsch

## ► Beschreibung / Ausstattung



- |               |  |  |
|---------------|--|--|
| 1             | Backraum-Temperaturwahlregler                        |  |
| 2             | Backraum-Betriebswahlregler                          |  |
| 3 / 4 / 5 / 6 | Regler (stufenlos) für die Bedienung der Kochzonen   |  |
| 7             | Kontrollleuchte rot für Betrieb Backraum + Kochzonen |  |
| 8             | Kontrollleuchte orange für Backraumtemperatur        |  |
| 9             | Türgriff   |  |
| 10            | Geschirrkasten                                       |  |
| 11 / 12 / 13  | Kochzonen  | 2 x HiLight-Kochzonen ø 145 mm je 1200 W<br>1 x HiLight-Kochzone ø 210 mm / 2300 W<br>1 x HiLight-Kochzone ø 180 mm / 1800 W |

## ► Installations-Anweisung

### Aufstellen des Elektroherdes

Der Küchenraum sollte trocken und gut belüftet sein.

Der Herd kann frei oder in einer Küchenzeile eingebaut werden.

Der Elektroherd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d. h. es ist beim Einbau in einer Küchenzeile darauf zu achten, dass der Herd nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden darf. Die Einbaumöbel müssen mit entsprechenden Belägen versehen und die verwendeten Klebstoffe müssen hitzebeständig (100°C) sein. Anderenfalls kann es zu einer Verformung der Beläge oder deren Ablösung kommen. Sollten Sie die Hitzebeständigkeit der verwendeten Klebstoffe nicht kennen, ist ein Sicherheitsabstand von ca. 20 mm vom Herd zu den Möbeln einzuhalten. Berücksichtigen Sie beim Aufstellen des Gerätes, dass zu allen Bedien- und Steuerelementen freier Zugang sichergestellt wird.

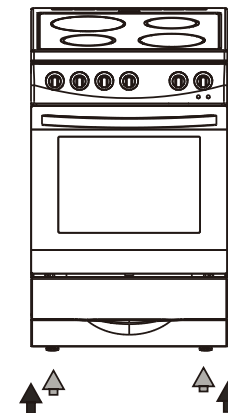
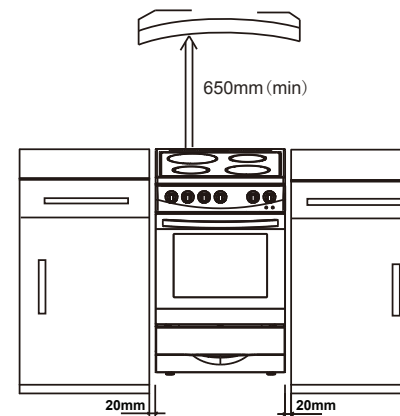
#### » Hinweis:

Dunstabzugshauben sind gemäß den Anweisungen der Bedienungsanleitung für Dunstabzugshauben zu installieren.

Der Herd ist auf einer ebenen und harten Bodenoberfläche aufzustellen (keinen Untersatz verwenden!)

Die bereits im Herdsockel montierten vier Stellschrauben dienen dem Ausgleich und der Anpassung der Herdoberkante zu den anstehenden Möbeln und um die Kochmulde waagrecht auszurichten und damit eine gleichmäßige Verteilung von Fett in der Bratpfanne erfolgt.

Die Stellschrauben sind nach Herausziehen des Geschirrkastens zugänglich und können +/- 5mm justiert werden.



## ► Installations-Anweisung

### Anschluss des Elektroherdes

#### **ACHTUNG!**

Der Anschluss darf nur von einem konzessionierten Elektro-Installateur oder von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

Nicht autorisierte Personen dürfen keine Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

Die am Anschlussort geltenden Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens sind zu beachten.

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Das Gerät ist ausgelegt für den Anschluss an 400 V 3N~50 Hz (der Lieferzustand ist 400V 3N~50 Hz). Der Betrieb erfolgt mit Wechselstrom 230V.

Die Anpassung des Gerätes für die jeweiligen Anschlussmöglichkeiten ist durch ein entsprechendes Umlagen der Brücken auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Anschlussplan realisierbar. Der Schaltplan befindet sich auch auf der Rückwand des Gerätes.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen (geeignete Leitungstypen sind H05RR-F oder H05VV-F).

#### **» Achtung!**

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss.

Bei der Installation des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät allpolig mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

## ► Installations-Anweisung

#### **» Achtung!**

Vor jedem Eingriff muss sichergestellt werden, dass das Gerät elektrisch ausgeschaltet ist!

### Anschluss-Schaltplan

<b>Anschlussmöglichkeiten</b>				Empfohlene Art der Anschlussleitung.
<b>Achtung!</b> Spannung der Heizelemente 230V~.  <b>Achtung!</b> Bei jeder Anschlussmöglichkeit ist darauf zu achten, dass der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme PE verbunden wird.				
1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 für Nulleiter. Schutzleiter auf	1N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230 V Stromnetz Zweiphasenanschluss. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5 für Nulleiter. Schutzleiter auf	2N~		H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Stromnetz Dreiphasen-Anschluss. Brücken verbinden Klemmen 4-5 für Nulleiter. Phasenreihenfolge nach 1-2-3. Schutzleiter auf	3N~		H05VV-F5G1,5
		L1 = R    L2 = S    L3 = T    N = neutrale Leitung    PE = Schutzleiter		

## ► Bedienung

### !! Was Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes beachten müssen

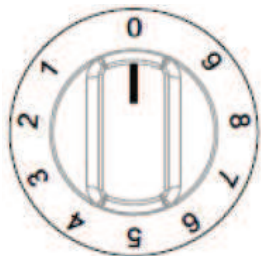
- Entfernen Sie vorhandene Verpackungsmaterialien vom Kochfeld und Backofen.
- Entleeren Sie den Geschirrkasten.
- Den Herd vor der Inbetriebnahme gründlich reinigen. Die Herdflächen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen.
- Den Backraum sowie das zuvor herausgenommene Backraumzubehör mit warmen Wasser und etwas Spülmittel reinigen und danach trockenreiben.
- Beim ersten Aufheizen des Backraums ist es normal, dass es zu einer leichten Rauch- und Geruchsbildung kommen kann. Der Backraum ist deshalb für ca. 30 min. bei höchster Temperaturstellung (250°C) aufzuheizen, dabei den Raum gut belüften bzw. Fenster öffnen.  
**Vorsicht heiße Oberflächen! Kinder unbedingt fernhalten!**

### Bedienung der Kochzonen

#### Bedienung der stufenlos regelbaren Kochzonen:

Die Heizzonen haben verschiedene Heizstufen. Diese Heizstufen können durch Drehen des Reglers beliebig nach rechts oder links auf die gewünschte Position eingestellt werden.

Die Markierungen auf dem Bedienknebel zeigen die entsprechenden Stufen der Heizzonen.



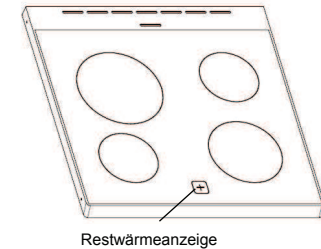
Stufe	Nutzungsmöglichkeit
0	Heizzone aus, Nutzung der Restwärme
1	Schmelzen von Butter, Schokolade usw.
1-3	Langsames Erhitzen kleiner Speisemengen, minimale Leistung
3-4	Langsames Erhitzen, Auftauen
5-6	Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch
6-7	Braten von Fleisch, Fisch
8-9	Erhitzen großer Speisemengen, Frittieren mit Öl, Bräunen, Braten mit maximaler Leistung

## ► Bedienung

### Kochzonen / Restwärmeanzeige:

Den Kochzonen ist eine Restwärmeanzeige zugeordnet, die als Vierfach-Kontrolllampe zwischen den beiden vorderen Kochzonen angeordnet ist. Die der jeweiligen Kochzone zugeordnete Lampe leuchtet, wenn die Temperatur dieser Zone größer als 50°C beträgt. Dies gilt auch nach Ausschalten des Kochfeldes sowie bei Stromwiderkehr nach Stromausfall. Das Leuchten dieser Restwärmeanzeige warnt den Benutzer vor einem Berühren der heißen Kochfläche.

Nach dem Ausschalten der Heizleistung kann für ca. 5 – 10 Min. die angefallene Restwärme noch für verschiedene Zwecke genutzt werden, z.B. Warmhalten oder Fertigmachen der Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.

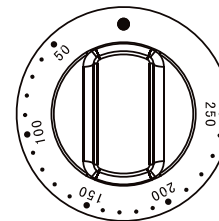


## ► Bedienung

### Funktion und Bedienung

Die Einstellung und Bedienung des Backraumes erfolgt durch den Temperaturwahlregler und den Backraum-Betriebswahlregler.

#### Temperaturwahlregler:

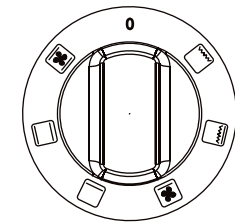


Die Wahl der gewünschten Backraumtemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert von 50°C - 250°C.

#### » Hinweis:

Die Bedienung des Temperaturwahlreglers kann nur in Uhrzeigerichtung erfolgen. Das Ausschalten erfolgt entgegengesetzt.

#### Backraum-Betriebswahlregler:



Mit dem Backraum-Betriebswahlregler können Sie die gewünschte Betriebsart auswählen.

#### » Hinweis:

Die Bedienung des Reglers kann in Uhrzeigerichtung als auch entgegengesetzt erfolgen.

#### » Achtung!

**Die Funktion des Backraumreglers kann nur erfolgen, wenn zuvor die Temperatur durch den Temperaturwahlregler eingestellt worden ist.**



## ► Bedienung

### Beschreibung Backraum-Betriebswahlregler



**Ober- / Unterhitze und Umluft**

Durch Drehen des Schalters in diese Position erfolgt das Beheizen durch Ober- / Unterhitze und Umluft. Die Umlufteinheit sorgt für einen Kreislauf gleichmäßiger Luft im Backraum. Sie können somit auf bis zu drei Ebenen Braten, Backen oder Dünsten.



**Ober- / Unterhitze**

Durch Drehen des Schalters in diese Position erfolgt das Beheizen des Backraumes auf konventionelle Weise



**Unterhitze**

Diese Schalterstellung ermöglicht, dass die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z. B. Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).



**Unterhitze und Umluft**

Mit dieser Drehschalterstellung erfolgt das Beheizen des Backofens durch Unterhitze und Umluft.



**Großflächengrill**

Diese Einstellung ermöglicht das Grillen von Speisen und großen Fleischstücken mit einer hohen Temperatur.



**Grill**

Mit dieser Drehschalterstellung können Speisen und kleine Fleischstücke gegrillt werden.

## ► Bedienung

### Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung leuchtet, sobald eine Backraumreglereinstellung ausgewählt worden ist.

### Grillen

Beim Grillen z.B. mit dem Großflächengrill wird die erzeugte Wärme durch Strahlung an die Speisen abgegeben.

Die Grilldauer ist unterschiedlich und von der Art, Größe und Höhe des Grillgutes abhängig.

Um z. B. den Großflächengrill einzuschalten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Backraumbetriebswahlregler auf das Symbol „Großflächengrill“ stellen.
- Temperaturwahlregler auf die maximale Position 250°C drehen.
- Backraum für ca. 3 - 5 Minuten vorheizen (Backraumtür geschlossen halten)
- Fettpfanne mit dem Grillgut in die gewünschte Einschubebene in den Backraum schieben.  
(Sollte der Grillrost verwendet werden, achten Sie darauf, dass die Fettpfanne eine Einschubleiste darunter geschoben wird.)

### » Achtung!

Halten Sie die Backraumtür während des Grillvorganges geschlossen.

Der Herd und die zugänglichen Teile des Großflächengrills können bei Betrieb sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr! Kinder unbedingt fernhalten!

### Kontrollleuchten

Die rote Kontrolllampe fungiert als gemeinsame Betriebskontrolllampe für den Backofen und die Kochzonen. Sie leuchtet auf wenn irgendeine Schaltstelle betätigt wird und signalisiert somit optisch den Betriebszustand des Gerätes.

Die orange Kontrolllampe leuchtet auf, wenn Backraumbetriebswahlregler und Temperaturwahlregler eingestellt sind und erlischt, sobald die vorgewählte Temperatur im Backofen erreicht ist. Falls die Temperatur absinkt, schaltet die Heizung wieder ein und gleichzeitig leuchtet die orange Kontrolllampe wieder auf.

Die rote Kontrolllampe leuchtet immer, solange Backofen oder Kochzonen in Betrieb sind, auch wenn die orange Lampe erloschen ist.

## ► Bedienung

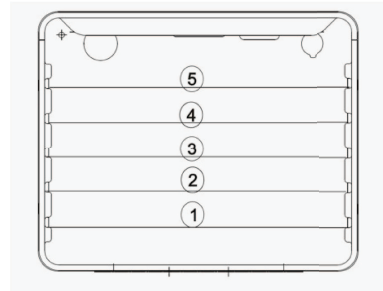
### Beschreibung Backraum

Der Backraum verfügt über 5 Einschubebenen.

Das beigelegte Zubehör kann je nach Wunsch in die vorhandenen Einschubebenen des Backraumes eingeschoben werden.

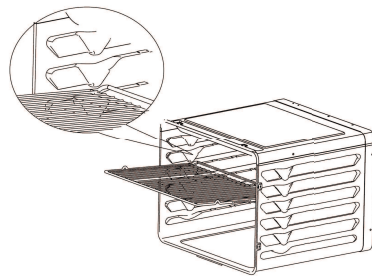
#### » Achtung!

Bestücken Sie die Einschubebenen mit dem Zubehör immer von unten nach oben.



### Einsetzen des Grillrostes:

Achten Sie darauf, dass der Grillrost korrekt in die gewünschte Ebene des Backraumes geschoben wird (siehe Abbildung).



## ► Reinigung und Pflege

### Allgemeine Hinweise

#### » Achtung!

**Vor jeder Reinigung den Elektroherd unbedingt spannungsfrei machen!!**

Die Pflege und Reinigung des Herdes sowie dessen Wartung ist wichtig, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes aufrechtzuerhalten.

Bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten beginnen, drehen Sie alle Schalter auf die „0 / •“ Position und lassen Sie den Herd vollständig abkühlen.

Die Herdteile können mit warmen Wasser und etwas Spülmittel gereinigt und mit einem handelsüblichen Pflegemittel gepflegt werden. Emaillierte Teile feucht und anschließend mit einem trockenen weichen Tuch abwischen.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Herdes beschädigen können.

#### » Achtung!

**Zur Reinigung bitte niemals einen Dampfreiniger benutzen!**

## ► Reinigung und Pflege

### Glaskeramik-Kochfeld

Widmen Sie der Pflege Ihres Glaskeramik-Kochfeldes besondere Beachtung.

Obwohl das Glaskeramik-Kochfeld sehr widerstandsfähig ist, braucht es eine regelmäßige Pflege. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung leicht und einmal wöchentlich gründlich, wenn möglich im warmen Zustand (nach Erlöschen der Restwärmeanzeige).

Vermeiden Sie das Einbrennen von über-gelaufenem Kochgut und starke Verschmutzungen.

Nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen Reinigungsmitteln (jedoch keine Scheuermittel, diese zerkratzen die Glasfläche) ist das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken zu reiben. Benutzen Sie keine Metallschwämme, Pulverreiniger oder korrodierende Reinigungssprays. Es dürfen keine Reinigungsmittelreste auf der Glaskeramik-oberfläche zurückbleiben. Übergekochte bzw. eingebraunte Schmutzreste sind mit einem Glaskeramikschaaber zu entfernen. Achtung der Schaber ist sehr scharf und kann bei unachtsamem Gebrauch schwere Schnittwunden verursachen. Achten Sie bei der Reinigung des Kochfeldes darauf, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes insbesondere bei Verwendung des Schabers nicht beschädigt wird. Achten Sie darauf, dass an den aufgesetzten Töpfen keine Kalkreste oder Sandkörner haften. Dadurch können Kratzer auf der Glaskeramikfläche entstehen. Vermeiden Sie das Herunterfallen von Töpfen oder spitzen Gegenständen auf das Kochfeld.

### Backraum / Backraumtür

Nach jedem Gebrauch den Backraum reinigen. Zuvor bei geöffneter Herdtür den Backraum abkühlen lassen. Während der Reinigung kann die Backraumbeleuchtung für eine bessere Sicht eingeschaltet werden, indem der Backraumfunktions-Wahlschalter auf eine beliebige Position gedreht wird. Der Temperaturwahlregler muss dabei auf Position „0“ eingestellt bleiben.

Die Zubehöerteile herausnehmen. Den Backraum und die Zubehöerteile mit lauwarmen Wasser und etwas Spülmittel oder einem handelsüblichen Backraum-Spray reinigen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Die Reinigung der Glasteile darf nur im kalten Zustand erfolgen. Für die Reinigung des Glases der Backraumtür warmes Wasser und handelsübliche Spülmittel benutzen.

**Keine aggressiven abrasiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backraumtür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas beschädigen oder zerstören können.**

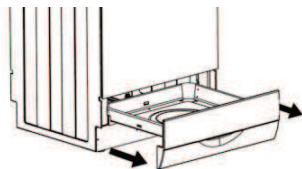
Die Backraumtür lässt sich zum Reinigen des Herdes abnehmen (siehe Punkt „Backraumtür aushängen“).

## ► Reinigung und Pflege

### Geschirrkasten

Den Geschirrkasten können Sie zur Reinigung vollständig herausnehmen. Ziehen Sie den Geschirrkasten bis zum Anschlag horizontal heraus und heben Sie diesen leicht an, damit die Führungsbuchsen aus der mittigen Führungsschiene herausgleiten können.

Reinigen Sie den Geschirrkasten mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel und wischen Sie diesen trocken nach.



Nach erfolgter Reinigung ist darauf zu achten, dass die Führungsbuchsen am Geschirrkasten richtig und vollständig in die Führungsschiene wieder eingeschoben werden.

## ► Reinigung und Pflege

### Auswechseln der Backraumbeleuchtung

» **WARNUNG!** Vor dem Auswechseln der Backraumbeleuchtung den Herd unbedingt spannungsfrei machen.

Drehen Sie alle Schalter der Bedienblende auf die „0 / •“ Stellung und schalten Sie die Stromzufuhr ab (Sicherungen herausdrehen).

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

**ACHTUNG!** Um Beschädigungen des Leuchtmittels zu vermeiden, wechseln Sie dieses niemals mit bloßen Händen.

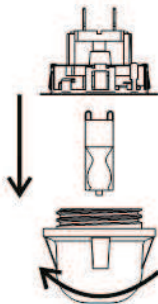
Benutzen Sie dafür immer ein sauberes trockenes Tuch oder Handschuhe.

Verunreinigungen an den Fingern können zu vorzeitigen Schäden an der Leuchte führen. Drehen Sie die Abdeckung der Backraumbeleuchtung heraus, reinigen Sie diese und wischen Sie sie unbedingt trocken.

**ACHTUNG!** Benutzen Sie zum Wechseln der Beleuchtung keinen Schraubendreher oder anderes Werkzeug, da dadurch die Oberfläche des Backraumes oder die Lampenfassung beschädigt werden kann.

Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie dieses gegen ein neues.

Achten Sie bitte darauf, dass die Leuchte exakt in die Keramikfassung wieder eingesetzt wird.



Parameter der Backraum-Halogenleuchte:  
300°C hitzebeständig  
230-240V / 50 Hz  
Leistung: 25 W  
Fassung: G9

Schrauben Sie nun die Abdeckung der Backraumbeleuchtung wieder ein und achten Sie auf einen korrekten, festen Sitz. Überprüfen Sie, dass die Abdeckung trocken ist, bevor Sie diese wieder einschrauben.

**Achtung:** Der Ersatz des Leuchtmittels ist nicht in der Garantie enthalten.

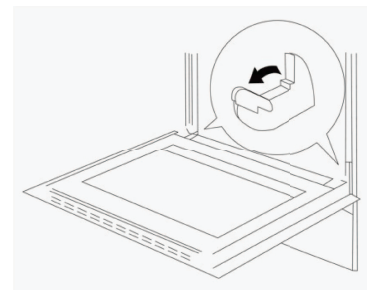
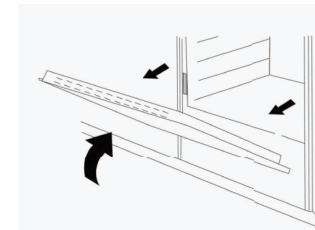
## ► Reinigung und Pflege

### Backraumtür aushängen

Die Backraumtür lässt sich zum Reinigen des Backraums abnehmen:

- Öffnen Sie die Backraumtür. Ziehen Sie die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben und legen Sie diese nach vorn um.

- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorn herausziehen.



- Mit der herausgenommenen Backraumtür vorsichtig hantieren, damit diese nicht beschädigt wird.
- Zum Einsetzen der Backraumtür verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- Achten Sie beim Einsetzen der Tür darauf, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Sollte dies nicht der Fall sein, können die Scharniere beim Schließen der Backraumtür beschädigt werden.
- Backraumtür schließen und den sicheren Sitz der Tür überprüfen.

## ► Reinigung und Pflege

### Herausnehmen bzw. Wechseln der inneren Herdscheibe

Nehmen Sie die Backraumtür heraus, wie zuvor beschrieben.

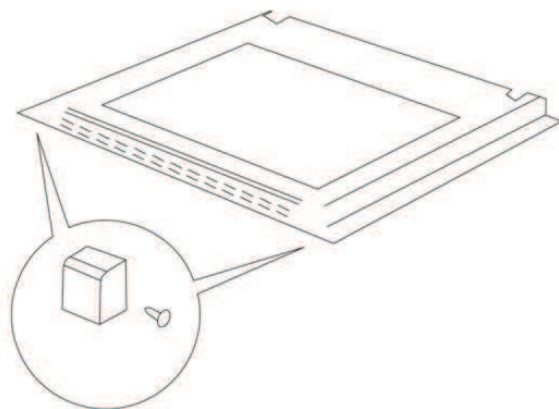
Schrauben Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Kunststoff-Verriegelung, an der Oberseite der Tür an beiden Seiten ab.

Lösen Sie den zweiten Sperrmechanismus und nehmen Sie die innere Glasscheibe vorsichtig heraus.

Reinigen Sie diese mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Nach der Reinigung setzen Sie die Glasscheibe wieder ein. Achten Sie darauf, dass die Glasscheibe trocken ist, bevor Sie diese wieder einsetzen.

Befestigen Sie die Glasscheibe, indem Sie die oben beschriebenen Handlungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.



## ► Problemlösungen

### Was ist, wenn .... (etwas nicht funktioniert?)

Bei jeder Störung:

- Alle Bedienelemente des Herdes ausschalten.
- Die Stromzufuhr des Herdes abschalten.
- Reparatur beim Kundendienst anmelden

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie bitte, ob Sie aufgrund der folgenden Hinweise die Störung selbst beheben können.

Woran kann es liegen, dass	Mögliche Ursache	Maßnahmen
der Herd nicht funktioniert.	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten in Ordnung sind. Durchgebrannte Sicherungen ersetzen.
die Kontrolllampen nicht funktionieren		Prüfen Sie, ob Sie den Bedienvorgang der Schalter vollständig ausgeführt haben.
die Backraum-Beleuchtung nicht funktioniert.	Das Leuchtmittel ist defekt oder beschädigt.	Defektes Leuchtmittel auswechseln (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“)

## ► Allgemeine Zubereitungshinweise

### >> Achtung!

Die Angaben in den nachfolgenden Tabellen sind nur Richtwerte die in der Praxis nach oben oder unten abweichen können und sollten den eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten entsprechend angepasst werden. Diese Werte sind u. a. auch abhängig vom Back- oder Bratgeschirr, von deren Form und Größe sowie dem gewünschten Bräunungsgrad.

### Backen

- Verwenden Sie zum Backen das mitgelieferte Zubehör.
- Es können auch handelsübliche Backformen und Bleche verwendet werden, die auf den Grillrost zu stellen sind.
- Falls Sie zum Backen die Reglereinstellung Ober-/Unterhitze oder Ober-/Unterhitze und Umluft verwenden, stellen Sie zuvor den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur. Berücksichtigen Sie die jeweilige Temperatureinstellung.
- Beim Backen mit Umluft können Sie die Temperaturen um ca. 20°C niedriger einstellen als bei konventioneller Ober-/Unterhitze. Das Umluftgebläse lässt die Luft im Backraum gleichmäßig zirkulieren und hat zur Folge, dass im gesamten Backraum eine gleichmäßige Temperaturverteilung herrscht und die Wärme besser auf die Speisen übertragen wird. Die Vorheizzeit des Backraumes kann dadurch verringert werden.
- Verwenden Sie nur eine Einschubebene, um ein optimales Backergebnis zu erzielen. Das Vorheizen des Backraumes verkürzt die Backzeit.
- Es ist ratsam und energiebewusst, wenn Sie die Speicherwärme des Backraumes nach dem Ausschalten der Backraumheizung mit in die Backzeit einbeziehen.

Bei der Wahl der Backraumtemperatur gelten folgende Grundsätze:

Dünn aufgerollter Teig → große Hitze → kurze Backzeit  
 Dicke Lagen und flüssige Teige → weniger Hitze → längere Backzeit



Die Backzeit wird auch von den verwendeten Backformen und –blechen beeinflusst:

Dunkle niedrige Formen → verkürzen die Backzeit  
 Blanke/helle höhere Formen → verlängern die Backzeit

## ► Allgemeine Zubereitungshinweise

### Tabelle: Backen

Die nachfolgende Tabelle enthält Anhaltspunkte über Einschubebene, Temperatureinstellung und Richtwerte der Backzeit für verschiedenes Backwerk.

Art des Gebäcks	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Backzeit ( in Min. )
<b>Kuchen / Süßes Gebäck</b>					
Rosinenkuchen	2	160-170	2	150-160	55-70
Napfkuchen	2	160-170	2	150-160	60-70
Käsekuchen	2	180-190	3	160-170	60-80
Obstkuchen	2	190-200	3	170-180	50-70
Obstkuchen mit Zuckerglasur	2	180-190	3	160-170	60-70
Biskuitkuchen	2	180-190	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	3	190-200	3	170-180	25-35
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	180-190	3	160-170	50-70
Kirschkuchen	3	190-210	3	170-200	30-50
Biskuitrolle	3	190-200	3	170-180	15-25
Fruchtschnitte	3	160-170	3	150-160	25-35
Hefekranz	2	190-210	3	180-210	35-50
Weihnachtsgebäck	2	180-190	3	170-200	45-70
Apfelkuchen	2	190-210	3	170-200	40-60
Blätterteig	2	180-190	3	160-170	40-60
<b>Salziges Gebäck</b>					
Schinkenrolle	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Brot	2	200-220	3	180-210	50-60
<b>Kleingebäck</b>					
Brötchen	3	180-190	3	160-170	15-25
Kekse	3	180-190	3	160-170	20-30
Plundergebäck	3	190-210	3	170-200	20-35
Blätterteig	3	200-210	3	180-200	20-30
Windbeutel	3	190-210	3	170-200	25-45
<b>Tiefgefrorene Speisen</b>					
Käsekuchen	2	190-200	3	170-200	50-70
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Pommes Frites	2	210-230	3	200-220	20-35
Kartoffelpuffer	2	210-230	3	200-220	20-35

## ► Allgemeine Zubereitungshinweise

### Braten

- Im Backraum kann jeder Braten zubereitet werden, es ist aber ratsam, nur Fleisch von über 1 kg zu braten. Bei geringerem Gewicht oder kleinen Portionen empfiehlt es sich aus Gründen der Wirtschaftlichkeit das Kochfeld zu verwenden.
- Verwenden Sie zum Braten im Backraum die Reglereinstellung Ober-/Unterhitze oder Ober-/Unterhitze und Umluft und stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur.  
Beim Braten mit Umluft können die Temperaturen um ca. 20°C niedriger eingestellt werden als bei konventioneller Beheizung.
- Benutzen Sie zum Braten das mitgelieferte Zubehör Grillrost und Fettpfanne. Es empfiehlt sich ebenfalls die Verwendung von feuerfestem Geschirr mit hitzebeständigen Griffen. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Edelstahl.
- Zum Braten können Sie den Grillrost in Verbindung mit der Fettpfanne zusammen benutzen oder auch nur die Fettpfanne.
- Beim Braten auf dem Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubebene einzuschieben.
- Der Braten sollte mindestens einmal (nach der Hälfte der Garzeit) gewendet und ab und zu mit der entstehenden Soße begossen werden (kein kaltes Wasser verwenden).

Beachten Sie die richtige Brattemperatur. Diese richtet sich vor allem nach der Größe und Art und Fleisches:


Große Fleischstücke → niedrige Temperatur → längere Garzeit  
Kleine Fleischstücke → höhere Temperatur → kürzere Garzeit

- Lassen Sie den fertig gegarten Braten niemals im Backraum erkalten. Der durch die Nachwärme entstehende Dunst kann zur Korrosion des Backraumes führen.

## ► Allgemeine Zubereitungshinweise

### Tabelle: Braten

Die nachfolgende Tabelle enthält Anhaltspunkte über Einschubebene, Temperatureinstellung und Richtwerte der Garzeit für verschiedenes Bratgut.

Art der Speise	Gewicht (in Gramm)	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Garzeit (in Min.)
<b>Rindfleisch</b>						
Rindfleisch Rippenstück	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Rindfleisch Rippenstück	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Rinderbraten (halb durchgebraten)	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Rinderbraten (durchgebraten)	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
<b>Schweinefleisch</b>						
Schweinebraten mit Haut	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Schinken/Filet	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Schinken/Filet	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Schweinefleisch Rippenstück	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Rollbraten	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Schweinekotelett	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Hackfleisch	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Kalbsfleisch</b>						
Kalbsrolle	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Kalbshachse	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
<b>Lammfleisch</b>						
Lamm Rippenstück	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Hammelfleisch mit Knochen	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Wild</b>						
Hase Rippenstück	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Geflügel</b>						
Ganzes Hähnchen	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Huhn	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Gans	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
<b>Fisch</b>						
Fisch (ganz)	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fisch (Auflauf)	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

## ► Allgemeine Zubereitungshinweise

### Grillen

- Beim Grillen mit dem Großflächengrill bzw. Standardgrill wird die erzeugte Wärme durch Strahlung an das Grillgut abgegeben. Es ist ratsam, den Grill vor dem Einschoben des Grillgutes ca. 3 - 5 Minuten vorzuheizen, denn dann hat dieser seine volle Heizleistung erreicht.
- Die Grilldauer ist unterschiedlich und von der Art, Größe und Höhe des Grillgutes abhängig.
- Verwenden Sie zum Grillen im Backraum die Reglereinstellung „Großflächengrill“ oder „Grill“ und stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur.
- Bevor Sie das Grillgut auf dem Grillrost platzieren, empfehlen wir den Grillrost mit Öl oder Fett einzureiben, damit das Grillgut nicht am Grill anhaftet.
- Platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost und stellen Sie den Grillrost auf die Fettpfanne. Danach schieben Sie beide Teile in die entsprechende Einschubebene des Backraumes. Halten Sie beim Grillen die Backraumtür verschlossen.
- Wenden Sie nach der Hälfte der Grillzeit das Grillgut, um ein gleichmäßiges Bräunungsergebnis zu erreichen. Bei großen und hohen Fleischstücken oder je nach Bedarf sollte das Grillgut mehrmals gewendet werden.
- Verwenden Sie zum Grillen hitzebeständiges Grillbesteck um Verbrennungen zu vermeiden.

#### >> Hinweis!



Reinigen Sie nach jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang den Backraum. Beachten Sie die genannten Reinigungshinweise.

Halten Sie Ihre Kinder unbedingt von den heißen Herdteilen fern!

## ► Allgemeine Zubereitungshinweise

### Tabelle: Grillen

Die nachfolgende Tabelle enthält Anhaltspunkte über Einschubebene, Temperatureinstellung und Richtwerte der Grillzeit für verschiedenes Grillgut.

Speisart	Gewicht (in Gramm)	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Grillzeit (in Minuten)
<b>Fleisch u. Wurst</b>					
2 Beefsteak (leicht durchgebraten)	400	5	240	240	14-16
2 Beefsteak (medium)	400	5	240	240	16-20
2 Beefsteak (durchgebraten)	400	5	240	240	20-23
2 Schweinerippenfilets	350	5	240	240	19-23
2 Schweinebacken	400	5	240	240	20-23
2 Kalbsteak	700	5	240	240	19-22
4 Lammkotelett	700	5	240	240	15-18
4 Grillwürste	400	5	240	240	9-14
2 Fleischscheiben mit Käse überbacken	400	5	240	240	9-13
1 Hähnchen (halbiert)	1400	3	220-230	240-250	28-33 (1.Seite) 23-28 (2.Seite)
<b>Fisch</b>					
Lachsfilet	400	4	240	240	19-22
Fisch in Alufolie	500	4	230	230	10-13
<b>Toast</b>					
4 Scheiben Weißbrot	200	5	240	240	1,5-3
2 Scheiben Schrotbrot	200	5	240	240	2-3
Toast-Sandwich	600	5	240	240	4-7
<b>Fleisch/Geflügel</b>					
Ente	2000	1	160-180	150-170	80-100
Hähnchen	1000	3	170-180	180-200	60-70
Schweinebraten	1500	3	150-170	160-180	90-120
Schweinerippe	1500	3	150-170	160-180	100-180
Schweinschachse	1000	3	150-170	160-180	120-160
Roastbeef/Rinderfilet	1500	3	180-190	190-200	40-80

## ► Garantiebedingungen

Für diesen Elektroherd leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und umfasst Schäden oder Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Werksfehler beruhen. Sie beginnt am Tag der Übergabe, was durch Rechnung, Lieferschein oder andere Unterlagen nachzuweisen ist. Bei nachweislich gewerblichen Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung ist die Garantie auf 6 Monate begrenzt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Emaill- und Lackschäden unterliegen nur dann der Garantie, wenn sie innerhalb von vier Wochen nach Übergabe des Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Dabei ist der Kaufbeleg mit Kauf- oder Lieferdatum vorzulegen.
3. Im Garantiefall hat der Käufer Anspruch auf Nachbesserung durch einen Heller-Kundendienst. Im Falle einer gescheiterten Nacherfüllung und des daraus entstandenen Anspruches auf Wandlung gegen ein Neugerät oder Rücktritt muss der Kunde einem Wertersatz für Gebrauchsvorteil von 1/30 je Monat mindestens aber 20% des Kaufpreises leisten.
4. Die Garantiezeit für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Der Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung der Installations- und Gebrauchsanweisung sowie bei Nichtverwendung von Original-Ersatzteilen bzw. bei Eingriffen von Personen, die hierzu von uns nicht ermächtigt wurden.
6. Bei Fehlern am Glaskeramikherd-Kochfeld ist der Garantieanspruch ausschließlich der Firma Heller Elektro-Hausgeräte GmbH in Falkenberg anzuzeigen.

## ► Technische Daten

Nennspannung:	230/400V ~ 50 Hz
<b>Kochzonen:</b>	
2 HiLight-Kochzonen Ø 145 mm	je 1,2 kW
1 HiLight-Kochzone Ø 180 mm	1,8 kW
1 HiLight-Kochzone Ø 210 mm	2,3 kW
Nennleistung Kochzonen gesamt:	6,5 kW
<b>Backofen:</b>	
Ober-/Unterhitze	2,0 kW (0,85 / 1,15 kW)
Unterhitze	1,15 kW
Ober-/Unterhitze + Umluft	2,0 kW
Unterhitze + Umluft	1,15 kW
Großflächengrill (OH+Grill)	1,95 kW (0,85 + 1,1 kW)
Grill	1,1 kW
Nennleistung gesamt:	max. 8,5 kW
Nettovolumen des Backraumes	56 l
Energieeffizienzklasse:	A (siehe Energieetikett)
Backraumbelichtung:	25 W
Gewicht:	ca. 45 kg
Zubehör:	1 Grillrost
	1 Backblech
	1 Fettpfanne
Abmessung (HxBxT)	85 x 60 x 60 cm

## ► Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produktes schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer zuständigen örtlichen Entsorgungsstelle, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

### CE-Kennzeichnung

Die CE-Kennzeichnung belegt, dass das Gerät alle grundlegenden Anforderungen erfüllt Richtlinie über die „Elektromagnetische Verträglichkeit (Richtlinie 2004/108/EG), „Niederspannungsrichtlinie (Richtlinie 2006/95/EG) und Richtlinie „RoHS“ (Richtlinie 2011/65/EU).

HELLER Elektro-Hausgeräte GmbH  
Mühlberger Straße 34  
D – 04895 Falkenberg/Elster  
Kundenservice -Telefon: 035365 / 430-15  
Email: info@heller-elektro.de  
www.heller-elektro.de

648/02042015(1)