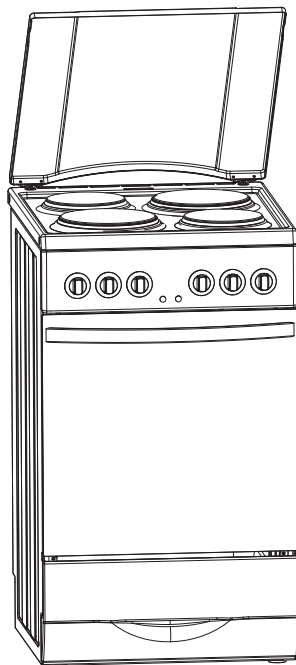


HELER

ELEKTROHERD

Bedienungsanleitung



Mod.: EHF 546/07 A
EHF 546/77 A

Cod.0040302803

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorwort	3
Sicherheitshinweise	4
Verpackung / Auspacken	11
Energiesparhinweise	11
Beschreibung / Ausstattung	12
Installation	14
Bedienung	17
Reinigung und Pflege	19
Problemlösungen	23
Allgemeine Zubereitungshinweise	24
Garantiebedingungen	30
Technische Daten	30
Altgeräte-Entsorgung	31

► Vorwort

Sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie die Hinweise dieser Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie das Gerät kennen lernen und es richtig benutzen. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

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.

Diese 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.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

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.
- Die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten sowie Eingriffe am Herd durch nicht qualifizierte Personen ist verboten.
- **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 Inneren des Backraums etc. **Kleine Kinder unbedingt fernhalten! Verbrennungsgefahr!**

► Sicherheitshinweise

- 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 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!**

► Sicherheitshinweise

- **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.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Backraumbelichtung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Das Kochfeld oder den Backraum nicht zur Raumheizung verwenden!**
- Das Kochfeld, Abdeckhaube oder die geöffnete Backraumbür nicht als Trittpläche oder Ablage benutzen.
- Keine Gegenstände auf die geöffnete Backraumbür abstellen.

► **Sicherheitshinweise**

- **Zur Reinigung des Herdes keinen Dampfreiniger verwenden!**
- 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.
- Beim Backen in Öl oder Fett (z.B. Pommes Frites) den Bratvorgang sorgfältig überwachen, weil das Öl bzw. Fett wegen Überhitzung leicht aufflammen kann.
- Beim Betrieb der Kochstellen und nach dem Abschalten, insbesondere nach dem Abnehmen des Topfes, besteht bis zum Abbau der Restwärme Verbrennungsgefahr an Kochstellen oder Kochfeld.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die vom Hersteller für Elektroherde empfohlen werden. Kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten benutzen!
- Kein Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf den Elektroherd stellen.
- Keine Behälter oder Gefäße aus Kunststoff, Aluminium oder Aluminiumfolie auf heiße

► **Sicherheitshinweise**

- Oberflächen oder Kochplatten stellen. Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Aluminium. Von dem heißen Kochfeld alles fern halten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie etc. Diese Materialien schmelzen bei hohen Temperaturen und können die Kochplatten beschädigen.
- Vor dem Öffnen der Abdeckhaube muss eventuell Verschüttetes vom Deckel entfernt werden. Die Abdeckhaube darf erst geschlossen werden, nachdem die Kochebene abgekühlt ist.
 - Heiße (bzw. eventuell sogar glühende) Kochstellen dürfen keiner Zwangskühlung (Begießen oder Besprühen mit kaltem Wasser) unterzogen werden.
 - Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backraumes Stauwärme entstehen. Keine brenn- oder entflammaren Gegenstände oder Utensilien, wie z.B. Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Geschirrtücher, Papier usw. einlagern!

► Sicherheitshinweise

- 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.
- Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose oder eine Verbundschichtpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefahr durch Zerplatzen und Beschädigung des Kochfeldes!
- Die Kochplatten werden nach dem Einschalten schnell heiß. Schalten Sie diese erst ein, wenn Sie ein Kochgeschirr aufgesetzt haben. Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr benutzen.
- Stellen Sie keine Töpfe mit nassem Boden auf heiße Kochplatten, da dies irreversible Veränderungen (Flecken) auf der Kochfläche zur Folge haben kann.
- Metallische Gegenstände wie Besteck oder Topfdeckel sollten nicht auf der heißen Herdfläche abgelegt werden, da sie sich stark erhitzen können.

► Sicherheitshinweise

- 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!
- Verhindern Sie, dass die Kochmulde verschmutzt wird und überkochende Flüssigkeiten auf die Kochplatten und die Mulde geraten. Das betrifft besonders Zucker, der mit dem Elektroherd reagieren und irreversible Schäden bewirken kann. Wenn etwas verschüttet wird, sollte es sofort entfernt werden.
- Der Elektroherd darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem bedient werden.
- **Ein Elektroherd ist kein Spielzeug! Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- 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.

► Energiesparhinweise

Die Nutzung von Energie in verantwortungsvoller Weise spart nicht nur Geld, sondern hilft auch der Umwelt.

Und so können Sie Energie sparen:

Installieren Sie den Elektroherd nicht in unmittelbarer Nähe eines Kühl- oder Gefrierschranks. Der Energieverbrauch dieser Geräte würde unnötigerweise steigen. Halten Sie die Backraumbür stets gut verschlossen und vermeiden Sie unnötiges Öffnen.

Verschmutzungen an der Türdichtung des Backraums können ebenfalls zu einem Wärmeverlust führen.

Deshalb auf Verschmutzungen achten und sofort sorgfältig reinigen.

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.

Vergessen Sie beim Kochen nicht den Topfdeckel und vermeiden Sie unnötiges Öffnen. Kochen mit Topfdeckel verbraucht weniger Energie als ohne.

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

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



Richtig



Falsch



Falsch

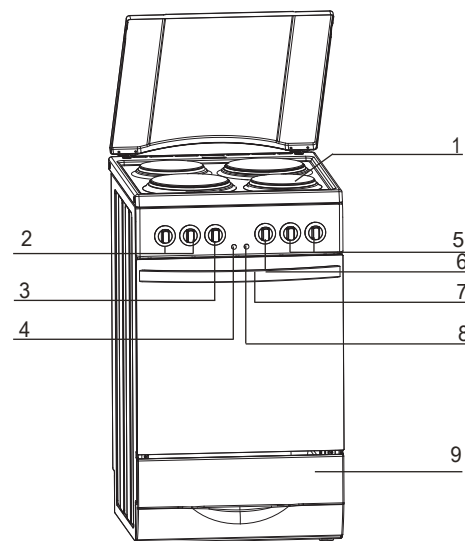


Richtig



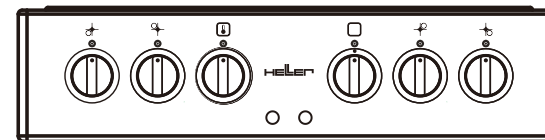
Falsch

► Beschreibung / Ausstattung



- 1 Kochplatten
- 2 Kochplattenschalter linke Seite
- 3 Backraumtemperaturregler
- 4 Anzeileuchte rot für Betrieb Backraum und Kochplatten
- 5 Kochplattenschalter rechte Seite
- 6 Backraumfunktions-Wahlschalter
- 7 Türgriff
- 8 Anzeileuchte orange für Backraumtemperatur
- 9 Geschirrkasten

Bedienblende



Kochplatten

Je nach Herdtyp und Ausstattung der Kochmulde finden Sie folgende Arten von Kochplatten:

Normalkochplatten

In die aus Gusseisen bestehende Normalkochplatte ist eine Heizung eingebaut, deren elektrische Leistung auf die Größe der Kochstelle abgestimmt ist:

ø 145 mm: 1000 W

ø 180 mm: 1500 W

Blitz- oder Schnellkochplatten

Die Blitzkochplatte (gekennzeichnet durch einen roten Punkt) besitzt eine höhere elektrische Leistung für eine optimale Ankochzeit bei geringerem Energieverbrauch.

ø 145 mm: 1500 W

ø 180 mm: 2000 W

► Beschreibung / Ausstattung

Anzeigeleuchten

Die rote Anzeigeleuchte fungiert als gemeinsame Betriebsanzeige für den Backraum und die Kochplatten. Sie leuchtet auf, wenn irgendeine Schaltstelle betätigt wird und signalisiert somit optisch den Betriebszustand des Gerätes.

Die orange Anzeigeleuchte für die Backraumtemperaturanzeige leuchtet auf, wenn Backraumfunktions-Wahlschalter und Backraumtemperaturregler eingestellt sind und erlischt, sobald die vorgewählte Temperatur im Backraum erreicht ist. Falls die Temperatur absinkt, schaltet die Heizung wieder ein und gleichzeitig leuchtet die orange Anzeigeleuchte wieder auf.

Die rote Anzeigeleuchte für die Betriebsanzeige leuchtet immer, solange Backraum oder Kochplatten in Betrieb sind, auch wenn die orange Leuchte für die Backraumtemperaturanzeige erloschen ist.

Hinweis: Unter bestimmten Netzbedingungen kann es vorkommen, dass bei der Stellung des Backraumfunktions-Wahlschalters in Position „Backraumbelichtung“ ein schwaches Glimmen der Anzeigeleuchte orange möglich ist. Dies hat keine Einschränkungen für die Benutzung, Funktion und die Sicherheit des Gerätes.

Backraum

Im Backraum kann gebacken, gebraten, gegrillt, gedünstet, sterilisiert und aufgetaut werden. Der Backraum kann entsprechend der Herdausstattung mittels folgender Heizsysteme beheizt werden:

Unterhitze separat	1150 W
Ober- und Unterhitze zusammen	2000 W
Großflächengrill	1950 W

An der Backraum-Vorderfront finden Sie ein silbernes Typenschild, welches Auskunft gibt über den Typ des Elektroherdes (EHF...), die Geräteseriennummer, das Produktionsdatum, das Prüfzeichen und technische Parameter.

Typenbezeichnung und Gerätenummer sollten bekannt sein und z.B. bei der Anmeldung einer Reparatur dem Kundendienst mitgeteilt werden!

Geschirrkasten

Im Geschirrkasten kann das Herdzubehör aufbewahrt werden. Dieser kann zum Säubern vollständig herausgenommen werden.

► 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. Über dem Herd muss genügend Platz zum Hochklappen und Abnehmen der Abdeckhaube vorhanden sein. Berücksichtigen Sie beim Aufstellen des Gerätes, dass zu allen Bedien- und Steuerelementen freier Zugang sichergestellt wird.

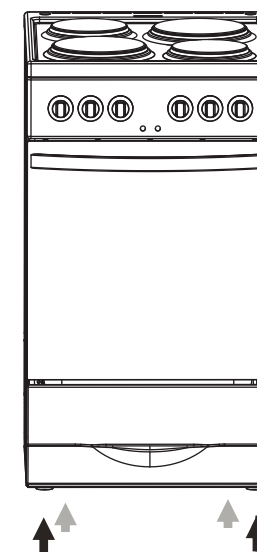
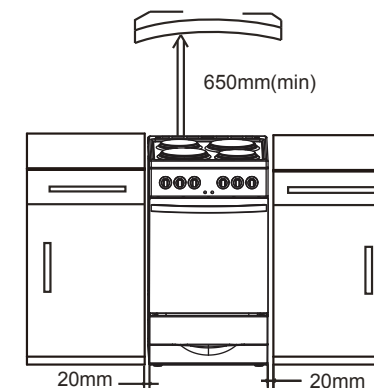
» Hinweis:

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

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

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

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



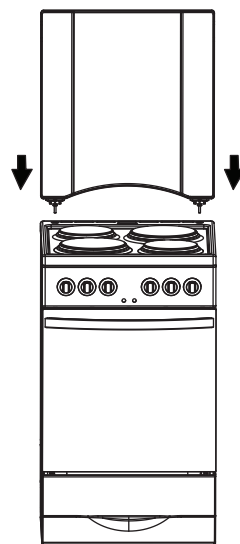
► Installations-Anweisung

Montage der Abdeckhaube

Nachdem Sie den Herd aus der Verpackung herausgenommen und einen geeigneten Standort für Ihren Herd gefunden haben, prüfen Sie, ob die Abdeckhaube am Herd bereits installiert worden ist.

Sollte dies nicht der Fall sein, nehmen Sie die Abdeckhaube aus der Verpackung und setzen Sie die Haube mittels der Scharniere in die Öffnungen, die sich rechts und links an der Kochmulde im hinteren Bereich befinden.

Achten Sie darauf, dass die Scharniere mit der Kochmulde korrekt verbunden sind, um Beschädigungen zu vermeiden.



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 (Lieferzustand). Der Betrieb erfolgt mit Wechselstrom 230V.

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

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

» 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.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

► Installations-Anweisung

Achtung!

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

Anschluss-Möglichkeiten

Schema möglicher Anschlüsse Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.		Empfohlene Art der Anschlussleitung	
Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme PE verbunden werden.			
1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf	1/N~	H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230V Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf	2/N~	H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf	3/N~	H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter			

► Bedienung

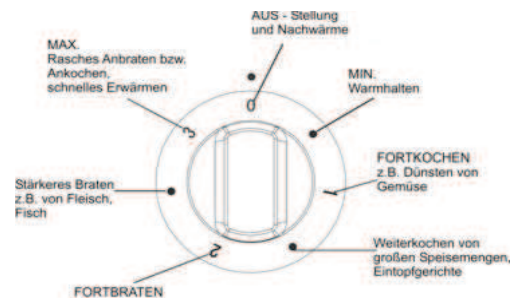
!! Was Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes beachten müssen

- Entfernen Sie vorhandene Verpackungsmaterialien vom Kochfeld und Backraum.
- 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 warmem 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. Entfernen Sie vorher das Zubehör aus dem Backraum.
- Die Guss-Kochplatten werden seitens des Herstellers mit einem speziellen Schutzlack konserviert. Zum Einbrennen des Schutzlackes ist es notwendig, die Kochplatten nacheinander für ca. 5 Minuten bei höchster Schalterstellung und ausnahmsweise **ohne aufgesetzte Töpfe zu betreiben**. Dieser Anheizvorgang ist gleichzeitig für die vollständige Aushärtung des eingesetzten Schutzlackes erforderlich, um ein Rosten der Kochplatten zu verhindern. Vorsicht heiße Oberflächen! Kinder unbedingt fernhalten!
- Bei der ersten Inbetriebnahme der Kochplatten treten leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.
- Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung oder öffnen Sie das Fenster

Bedienung der Kochplatten

Die Normal- und Blitzkochplatten werden mit 7-Takt-Schaltern feinstufig gesteuert. Durch diese Feinstufung lässt sich die Wärmezufuhr für das jeweilige Kochgut richtig und sparsam regeln.

Auf den Bedienknäbeln, die beliebig nach rechts und links gedreht werden können – beim Schalter ist der kürzeste Weg zu bevorzugen – sind die Schalterstufen ersichtlich.



Die mit Zahlen gekennzeichneten Schalterknäbel ermöglichen neben den Stufen
3 – Ankochen, Anbraten
2 – Fortbraten
1 – Fortkochen
auch eine beliebige Einstellung auf die Punkte zwischen den Zahlen. Diese werden gewählt, wenn die Hitze der vorhergehenden Stufe zu hoch und die der nächstfolgenden zu niedrig ist.

Kochen

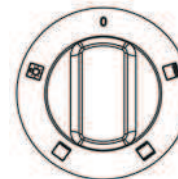
Zum Ankochen Stufe 3 einschalten, zum Fortkochen zurückdrehen auf 1, nach Bedarf höher oder niedriger.

Braten

Stellung 3 einschalten, bis das Fett heiß ist, dann Bratgut einlegen und auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf auch höher oder niedriger.

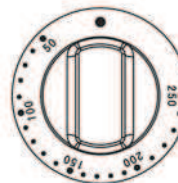
► Bedienung

Bedienung des Backraums



Backraumfunktions-Wahlschalter

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofenfunktions-Wahlschalters. Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



Backraumtemperaturregler

Die Wahl der gewünschten Backraumtemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert. Die Backraumtemperatur ist stufenlos von 50 bis 250°C einstellbar, die dazwischen liegenden Strichmarken geben die Zwischentemperatur von 10°C an.

Mögliche Stellungen des Backraumfunktions-Wahlschalters



Unabhängige Backofenbeleuchtung

Durch das Drehen des Schalters auf diese Position wird der Backofinnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese z.B. bei der Reinigung des Backofens. Die Backofenbeleuchtung bleibt während der folgenden Schaltereinstellungen eingeschaltet.



Unterhitze

Nur der Unterhitzeheizkörper ist eingeschaltet. Diese Schalterstellung dann wählen, wenn nur die Unterseite der Speise stärker gebacken oder gebraten werden soll (z.B. beim Backen von nassen Kuchen mit Obstbelag).



Unter- und Oberhitze

In dieser Schalterstellung erfolgt der Betrieb auf herkömmliche Weise, d.h. Ober- und Unterhitze-Heizkörper sind eingeschaltet.



Kombinierter Grill (Grill- und Oberhitze)

Bei dieser Schalterstellung sind der Grill und der obere Heizkörper gleichzeitig aktiv. Diese Schalterstellung ermöglicht das Grillen von Speisen mit einer hohen Temperatur.

Achtung: Bei der Benutzung des Grills muss die Backraumtür unbedingt geschlossen sein.

► Bedienung

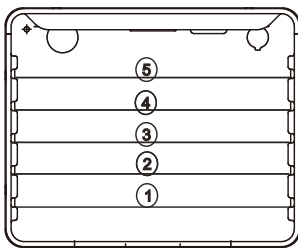
Bestückung des Backraums

Der Backraum verfügt über 5 Einschubebenen.

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

» Achtung!

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



► 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 aufrecht zu erhalten.

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 warmem 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 und die Bedienteile des Herdes beschädigen können.

Die Schalterknebel regelmäßig zuerst feucht und dann trocken abwischen.

Bei Bedarf können die Backraumtür und die Abdeckhaube vom Herd entnommen werden.

» Achtung!

Zur Reinigung bitte niemals einen Dampfreiniger benutzen!

► Reinigung und Pflege

Kochplatten

Widmen Sie der Pflege Ihrer Kochplatten besondere Beachtung.

Um die in Benutzung befindlichen Kochplatten lange vor Korrosion zu schützen, ist es erforderlich, Verschmutzungen oder angesetztes Überkochgut baldmöglichst gründlich zu entfernen.

Nach der feuchten Reinigung mit einem Schwamm sind die Kochplatten sofort von Resten oder Reinigungsmitteln zu säubern und durch kurzes Aufheizen einige Sekunden zu trocknen.

Um den schönen matt dunklen Glanz der Kochplatten zu erhalten, werden Sie anschließend konserviert. Dafür eignen sich handelsübliche Kochplattenpflegemittel oder reine, salz- und säurefreie Fette sowie Maschinenöle. Auf keinen Fall darf die Oberfläche der Kochplatten abgeschliffen oder mit kratzenden bzw. schmirgelnden Reinigungsmitteln bearbeitet werden.

Für die Pflege des Edelstahlrandes der Kochplatten ist ein Chrompflegemittel am besten geeignet. Durch die thermische Belastung beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand leicht gelb färben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt (Anlauffarben).

Denken Sie daran, dass auch unbenutzte Kochplatten von Zeit zu Zeit mit o. g. Pflegemitteln behandelt werden müssen.

Noch heiße Töpfe nicht auf der Platte abkühlen lassen (Schwitzwasser). Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenes Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten. Rückstände von salzhaltigen Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

Backraum

Nach jedem Gebrauch den Backraum reinigen. Zuvor bei geöffneter Herdtür den Backraum auskühlen lassen.

Während der Reinigung kann die Backraumbelichtung für eine bessere Sicht eingeschaltet werden.

Die Zubehörteile herausnehmen.

Den Backraum und die Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel oder einem handelsüblichen Backraum-Spray reinigen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Backraumtür

Zur Senkung der Oberflächentemperatur und Verringerung der Wärmeverluste wird beschichtetes Glas mit wärmerreflektierenden Eigenschaften für die Backraumtür verwendet.

Die Reinigung der Glasteile (Türscheiben) 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 und des Backraums abnehmen. Das Abnehmen und Einsetzen der Tür ist äußerst einfach, wenn wie folgt verfahren wird:

► Reinigung und Pflege

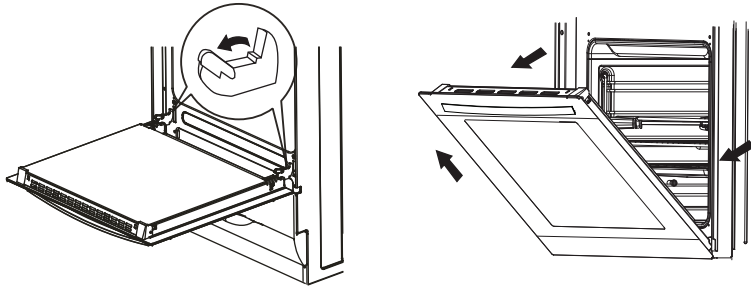
Demontage:

1. Backraumtür vollständig öffnen
2. Ziehen Sie die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben und legen Sie diese nach vorn um.
3. Backraumtür leicht zudrücken, anheben und nach vorn herausziehen.

Bitte hantieren Sie mit der demontierten Backraumtür vorsichtig, die Scharniere unbedingt in ihrer Position belassen.

Montage:

1. Zum Einsetzen der Backraumtür verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge
2. 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.
3. Backraumtür schließen und den sicheren Sitz der Tür überprüfen



Herausnehmen bzw. Wechseln der inneren Türscheibe

Nehmen Sie die Backraumtür heraus, wie zuvor beschrieben.

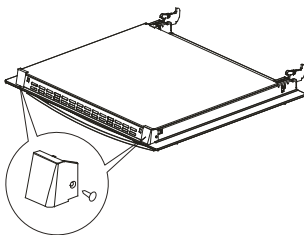
Schrauben Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Kunststoff-Verriegelung an der Oberseite der Tür an beiden Seiten ab.

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.



► Reinigung und Pflege

Auswechseln der Backraum-Beleuchtung

» **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 (Kalotte) 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 Backraums oder die Lampenfassung beschädigt werden kann.

Entfernen Sie die Backraumleuchte aus der Fassung und ersetzen Sie diese gegen eine neue. Achten Sie bitte darauf, dass die Leuchte exakt in die Keramikfassung wieder eingesetzt wird.

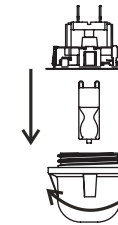
Parameter der Backraum-Beleuchtung:

300°C hitzebeständig

230-240 V / 50 Hz

Leistung: 25 W

Fassung: G 9



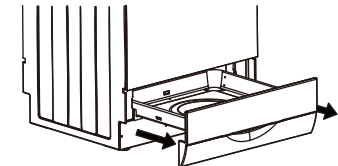
Schrauben Sie nun die Abdeckung der Backraumbeleuchtung wieder ein und achten Sie auf einen korrekten, festen Sitz. Überprüfen Sie, dass die Abdeckung trocken ist, bevor Sie diese wieder einschrauben.

Bitte beachten Sie: Der Ersatz des Leuchtmittels ist nicht in der Garantie enthalten.

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 des Geschirrkastens richtig und vollständig in die Führungsschiene wieder eingeschoben werden.

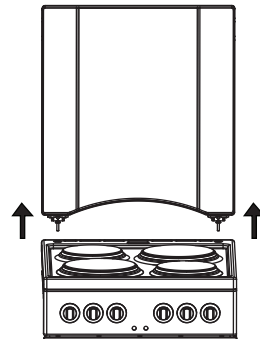
► Reinigung und Pflege

Abdeckhaube

Die Abdeckhaube kann zum Reinigen herausgenommen werden.

Zum Abnehmen stellen Sie diese in die senkrechte Position und ziehen Sie sie aus der Herdmulde heraus.

Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel und wischen Sie trocken nach.



Achtung:

Um Beschädigungen an der Abdeckhaube durch thermische Belastungen (Wärmestau) auszuschließen, darf die Abdeckhaube erst geschlossen werden, wenn sämtliche Kochstellen außer Betrieb und diese vollständig abgekühlt sind.

Sollten Sie nur den Backofen betreiben, muss die Abdeckhaube ebenfalls hochgestellt werden, um Wärmestaus und Beschädigungen zu vermeiden.

Beim Umgang mit Töpfen und Pfannen ist im Kanten- und Eckbereich der Abdeckhaube Vorsicht geboten, da durch punktuelle Stoßeinwirkung ein Schaden verursacht werden kann

► 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 Anzeigeleuchten nicht funktionieren		Prüfen Sie, ob Sie den Bedienvorgang der Schalter vollständig ausgeführt haben.
die Backraum-Beleuchtung nicht funktioniert.	Die Backraumleuchte 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.

Benutzen Sie zum Backen die Reglereinstellung Ober-/Unterhitze und stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur.

Das Vorheizen des Backraums verkürzt die Backzeit. Berücksichtigen Sie die jeweilige Temperatureinstellung. Stellen Sie den Kuchen erst in den Backraum, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.

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 |

Backtipps:

Ist der Kuchen durchgebacken?

Stechen Sie den Kuchen an der dicksten Stelle mit einem Holzstäbchen ein. Wenn der Teig nicht am Stäbchen haftet, ist der Kuchen durchgebacken. Sie können den Backraum ausschalten und die Restwärme nutzen.

Der Kuchen ist eingesunken

Befolgen Sie das Rezept. Nehmen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Befolgen Sie die Mixzeiten, besonders, wenn Sie einen elektrischen Küchenmixer verwenden.

Der Kuchen ist am Boden zu hell

Benutzen Sie beim nächsten Mal dunkles Backgeschirr oder platzieren Sie das Backgut eine Ebene tiefer oder schalten Sie einige Zeit vor Beendigung auf die Funktion „Unterhitze“.


Kuchen (z.B. Käsekuchen) ist nicht richtig durchgebacken

Reduzieren Sie beim nächsten Mal die Backraumtemperatur und verlängern Sie 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) 	Backzeit (in Min.)
Kuchen / Süßes Gebäck			
Rosinenkuchen	2	160-170	55-70
Napfkuchen	2	160-170	60-70
Käsekuchen	2	180-190	60-80
Obstkuchen	2	190-200	50-70
Obstkuchen mit Zuckerglasur	2	180-190	60-70
Biskuitkuchen	2	180-190	30-40
Streuselkuchen	3	190-200	25-35
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	180-190	50-70
Kirschkuchen	3	190-210	30-50
Biskuitrolle	3	190-200	15-25
Fruchtschnitte	3	160-170	25-35
Hefekranz	2	190-210	35-50
Weihnachtsgebäck	2	180-190	45-70
Apfelkuchen	2	190-210	40-60
Blätterteig	2	180-190	40-60
Salziges Gebäck			
Schinkenrolle	2	190-200	45-60
Pizza	2	220-240	30-45
Brot	2	200-220	50-60
Kleingebäck			
Brötchen	3	180-190	15-25
Kekse	3	180-190	20-30
Plundergebäck	3	190-210	20-35
Blätterteig	3	200-210	20-30
Windbeutel	3	190-210	25-45
Tiefgefrorene Speisen			
Käsekuchen	2	190-200	50-70
Pizza	2	210-230	20-30
Pommes Frites	2	210-230	20-35
Kartoffelpuffer	2	210-230	20-35

Diese Angaben sind Richtwerte, die in der Praxis nach oben oder nach unten etwas abweichen können. Sie sind abhängig von der Größe der zu backenden Speise, vom Backgeschirr, von deren Form und Größe, sowie dem gewünschten Bräunungsgrad

► Allgemeine Zubereitungshinweise

Braten

- Im Backofen 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.
- Das Braten sehr großer Fleischstücken kann zu übermäßiger Dampf- oder Kondenswasserbildung an der Tür führen. Das ist ganz normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Backraums. Wischen Sie auf jeden Fall nach dem Braten Backraumtür und Türscheibe gründlich sauber.
- 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 Backraums 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)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
				
Rindfleisch				
Rindfleisch Rippenstück	1000	2	210-230	100-120
Rindfleisch Rippenstück	1500	2	210-230	120-150
Rinderbraten (halb durchgebraten)	1000	2	230-240	30-40
Rinderbraten (durchgebraten)	1000	2	230-240	40-50
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Haut	1500	2	190-200	140-160
Schinken/Filet	1500	2	200-210	120-150
Schinken/Filet	2000	2	190-210	150-180
Schweinefleisch Rippenstück	1500	2	210-230	120-140
Rollbraten	1500	2	210-230	120-140
Schweinekotelett	1500	2	190-210	100-120
Hackfleisch	1500	2	220-230	60-70
Kalbsfleisch				
Kalbsrolle	1500	2	190-210	90-120
Kalbshachse	1700	2	190-210	120-130
Lammfleisch				
Lamm Rippenstück	1500	2	200-210	100-120
Hammelfleisch mit Knochen	1500	2	200-210	120-130
Wild				
Hase Rippenstück	1500	2	200-220	100-120
Geflügel				
Ganzes Hähnchen	1200	2	210-220	60-70
Huhn	1500	2	210-220	70-90
Ente	1700	2	190-210	120-150
Gans	4000	2	170-180	180-200
Truthahn	5000	2	160-170	180-240
Fisch				
Fisch (ganz)	1000	2	210-220	50-60
Fisch (Auflauf)	1500	2	190-210	50-70

► Allgemeine Zubereitungshinweise

Grillen

- Beim Grillen mit dem Grill 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 Grilledauer ist unterschiedlich und von der Art, Größe und Höhe des Grillgutes abhängig.
- Verwenden Sie zum Grillen im Backraum die Reglereinstellung „Kombinierter 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 das Grillgut auf dem Grillrost und stellen Sie den Grillrost auf die Fettpfanne. Danach schieben Sie beide Teile in die entsprechende Einschubebene des Backraums. Halten Sie beim Grillen die Backraamtür 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.

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

► Garantiebedingungen

Für diesen Elektroherd leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Die Gewährleistung für dieses Gerät erfolgt auf Basis der gesetzlichen Bestimmungen und beträgt 24 Monate. Als Nachweis für den Gewährleistungsanspruch dient eine Kopie des Kaufbeleges.
2. Die Garantie 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.
3. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Emaille- 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.
4. Im Garantiefall hat der Käufer Anspruch auf Nachbesserung durch einen Heller-Kunden-dienst. Im Falle einer gescheiterten Nacherfüllung und des daraus entstandenen Anspruches auf Wandlung gegen ein Neugerät oder Rücktritt muss der Kunde einen Wertersatz für Gebrauchsvorteil von 1/30 je Monat, mindestens aber 20% des Kaufpreises leisten.
5. Die Garantiezeit für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. 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.

► Technische Daten

Typ:	EHF 546 / 07 A	EHF 546 / 77 A
Nennspannung:	230/400V ~ 50 Hz	
Kochplatten:		
Normalkochplatte Ø 145 mm	1000 W (2 x)	1000 W
Blitzkochplatte Ø 145 mm	-	1500 W
Normalkochplatte Ø 180 mm	1500 W	1500 W
Blitzkochplatte Ø 180 mm	2000 W	2000 W
Backofen:		
Ober-/Unterhitze	2000 W	2000 W
Unterhitze	1150 W	1150 W
Oberhitze	850 W	850 W
Kombinierter Grill	1950 W	1950 W
Backraumbeleuchtung:	25 W	25 W
Leistung Gesamt:	7500 W	8000 W
Energieeffizienzklasse:	A (siehe Energieetikett)	
Nettovolumen Backofen:	56 l	
Gewicht:	ca. 43 kg	
Zubehör:	1 Fettpfanne 1 Grillrost	
Abmessung (H x B x T)	85 x 50 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 Vertraglichkeit“ (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