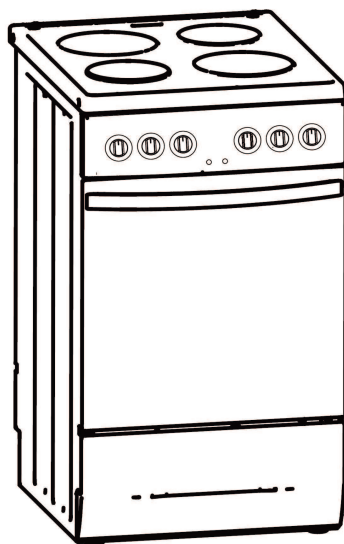


HELEN

ELEKTROHERD

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorwort	3
Sicherheitshinweise	4
Verpackung / Auspacken	10
Energiesparhinweise	10
Beschreibung / Ausstattung	11
Installation	13
Bedienung	16
Reinigung und Pflege	19
Problemlösungen	24
Allgemeine Zubereitungshinweise	25
Garantiebedingungen	31
Technische Daten	32
Altgeräte-Entsorgung	32

Mod.: EHF 548/28 A (1)

Cod:0040302840

► 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 Kassenbon 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.
- **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, Backofentür, Heizelemente im Inneren des Backofens 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

► Sicherheitshinweise

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!
- 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

► Sicherheitshinweise

Bedienungsanleitung. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

- Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backraums Stauwärme entstehen. Keine brenn- oder entflammaren 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

► **Sicherheitshinweise**

- alles fern halten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, 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.
 - Stellen Sie keine Töpfe mit nassem Boden auf heiße Kochzonen, da dies irreversible Veränderungen (Flecken) auf der Kochfläche zur Folge haben kann.
 - 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

► **Sicherheitshinweise**

- Erkalten können Risse oder Brüche der Glaskeramik auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf heiße Kochzonen gelangt sein, darf auf keinen Fall die Kochstelle ausgeschaltet werden, sondern die Zucker-oder Kunststoffreste müssen mit dem Klingenschaber abgeschabt werden. Schützen Sie Ihre Hand vor Verbrennungen! Diese Gefahr besteht auch noch einige Zeit nach dem 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. Kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten benutzen!
 - Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder, Grate oder scharfe Kanten aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer.

► Sicherheitshinweise

- 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!
- Metallische Gegenstände wie Besteck oder Topfdeckel sollten nicht auf der heißen Herdfläche abgelegt werden, da sie sich stark erhitzen können.
- 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!

► Sicherheitshinweise

- **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 Fernwirksystem 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.

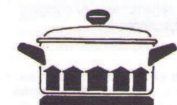
Lassen Sie zur Sicherheit Ihrer Kinder keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor usw.) erreichbar liegen.

► 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 Backraumtür stets gut verschlossen und vermeiden Sie unnötiges Öffnen.



Richtig



Falsch



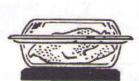
Falsch

► Energiesparhinweise

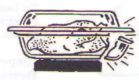
- Verschmutzungen an der Türdichtung des Backraums können ebenfalls zu einem Wärmeverlust führen. Deshalb auf Verschmutzungen achten und sofort sorgfältig reinigen.
- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepassten Durchmesser nutzen Sie die Vorteile 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 Kochzonen und des Backraumes. Schalten Sie die Kochzonen rechtzeitig herunter (bei längeren Garzeiten ca. 5-10 Minuten vor Beendigung des Kochvorganges).



Falsch

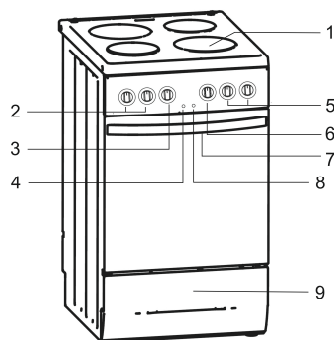


Richtig



Falsch

► Beschreibung / Ausstattung



- 1 Kochzonen
- 2 Regler (stufenlos) für die Kochzonen linke Seite
- 3 Backraumtemperatur-Wahlregler
- 4 Anzeigeleuchte rot für Betrieb Backraum und Kochzonen
- 5 Regler (stufenlos) für die Kochzonen rechte Seite
- 6 Backraumfunktions-Wahlschalter
- 7 Türgriff
- 8 Anzeigeleuchte orange für Backraumtemperatur
- 9 Geschirrkasten

Bedienblende



► Beschreibung / Ausstattung

Anzeigeleuchten

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

Die orange Anzeigeleuchte leuchtet auf, wenn Backraumfunktionswahlknebel und Temperaturwahlknebel 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 Kochzonen in Betrieb sind, auch wenn die orange Leuchte erloschen ist.

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

Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit 4 Kochzonen und Restwärmeanzeige ausgestattet:

2 x HiLight-Kochzone ø145 mm:	je 1200 W
2 x HiLight-Kochzone ø180 mm:	je 1800 W

Die Kochzonen werden mit einem stufenlosen Energieregler geregelt.

Backraum

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

Ober- und Unterhitze + Umluft	2000 W
Ober- und Unterhitze	2000 W
Unterhitze separat	1150 W
Unterhitze + Umluft	1150 W
Großflächengrill	1950 W
Grill	1100 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 heraus genommen werden.

Bewahren Sie im Geschirrkasten keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien auf.

► 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 Wärmeschutz-Klasse 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.

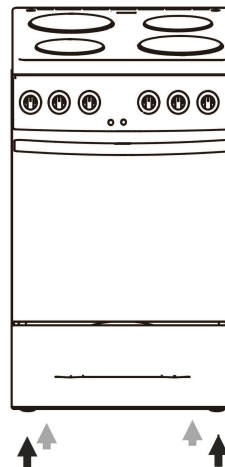
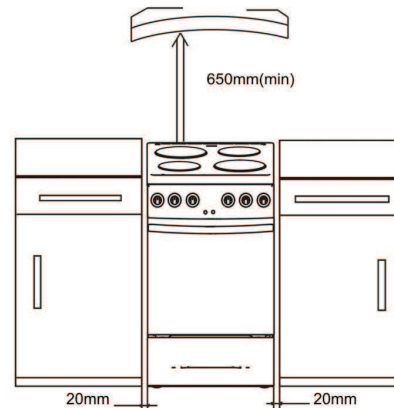
» Hinweis:

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

Der Herd ist auf einer ebenen und harten Bodenoberfläche aufzustellen! (keinen Untersatz oder zusätzlichen Sockel 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, damit eine gleichmäßige Verteilung z.B. 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 (Lieferzustand). Der Betrieb erfolgt mit Wechselstrom 230V.
- Die Anpassung des Gerätes für die jeweiligen Anschlussmöglichkeiten ist durch entsprechendes Umlagen 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 \oplus PE verbunden werden.				
1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf \oplus	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf \oplus	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 \oplus	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

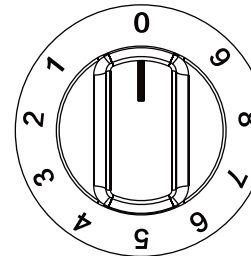
- Entfernen Sie vorhandene Verpackungsmaterialien vom Kochfeld und Backraum.
- Entleeren Sie den Geschirrkasten.
- Den Herd vor der Inbetriebnahme gründlich reinigen. Die Herdflächen und das Glaskeramik-Kochfeld mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen.
- Den Backraum sowie das 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. 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:



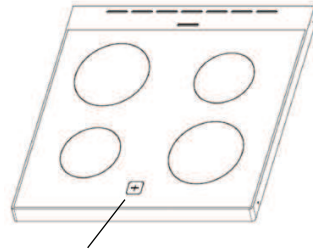
Stufe	Nutzungsmöglichkeit
0	Heizzone aus, Nutzung der Restwärme
1	Schmelzen von Butter, Schokolade usw.
1-3	Langsames Erhitzen kleiner Speisemengen, minimale Leistung
3-4	Langsames Erhitzen, Auftauen
5-6	Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch
6-7	Braten von Fleisch, Fisch
8-9	Erhitzen großer Speisemengen,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

► Bedienung

Kochzonen / Restwärmeanzeige:

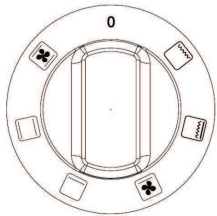
Den Kochzonen ist eine Restwärmeanzeige zugeordnet, die als Vierfach-Kontrolllampe zwischen den beiden vorderen Kochzonen angeordnet ist. Die der jeweiligen Kochzone zugeordnete Lampe leuchtet, wenn die Temperatur dieser Zone größer als 50°C beträgt. Dies gilt auch nach Ausschalten des Kochfeldes sowie bei Stromwiederkehr 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.



Restwärmeanzeige

Bedienung des Backraums



Backraumfunktions-Wahlschalter

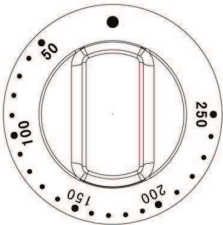
Mit diesem Schalter können Sie die gewünschte Betriebsart auswählen.

» Hinweis:

Die Bedienung des Schalters kann in Uhrzeigerrichtung als auch entgegengesetzt erfolgen.

» Achtung!

Die Funktion dieses Schalters kann nur erfolgen, wenn zuvor die Temperatur durch den Backraumtemperatur-Wahlregler eingestellt worden ist.



Backraumtemperatur-Wahlregler

Die Wahl der gewünschten Backraumtemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.







Die Backraumtemperatur ist stufenlos von 50 – 250°C einstellbar.

» Hinweis:

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

► Bedienung

Beschreibung Backraumfunktions-Wahlschalter:

	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 Backofen. 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 Backraums 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 Schalterstellung erfolgt das Beheizen des Backraums durch Unterhitze und Umluft.
	Großflächengrill (Oberhitze und Grill) Diese Einstellung ermöglicht das Grillen von Speisen und großen Fleischstücken mit einer hohen Temperatur.
	Grill Mit dieser Schalterstellung können Speisen und kleine Fleischstücke gegrillt werden.

Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung leuchtet auf, sobald eine Backraumfunktion ausgewählt worden ist.

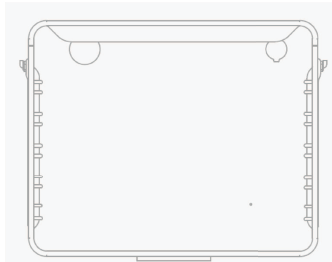
► Bedienung

Bestückung des Backraums

Der Backraum ist mit seitlichen Einhängegittern ausgestattet, die über 5 Einschubebenen verfügen. Das beigelegte Zubehör kann je nach Wunsch in die vorhandenen Einschubebenen des Gitters 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 kann die Backraumtür vom Herd entnommen werden.

» **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 übergelaufenem 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 Glaskeramikoberfläche zurückbleiben.
- Übergekochte bzw. eingebrannte Schmutzreste sind mit einem im Handel erhältlichen Glaskeramikschaaber zu entfernen. Achtung der Schaaber 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 Schaabers 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

- 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, indem der Backraumfunktions-Wahlschalter auf eine beliebige Position gedreht wird. Der Temperaturwahlgler muss dabei auf Position „0“ eingestellt bleiben.
- Die Zubehörteile herausnehmen.
- Den Backraum und die Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel oder einem handelsüblichen Backofen-Spray reinigen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Backraumtür

- Zur Senkung der Oberflächentemperatur und Verringerung der Wärmeverluste wird beschichtetes Glas mit wärmereflektierenden 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 Metallschaaber 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 vorgefahren wird:

► Reinigung und Pflege

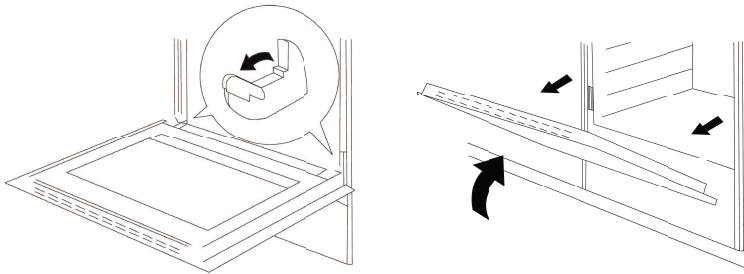
Demontage:

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.

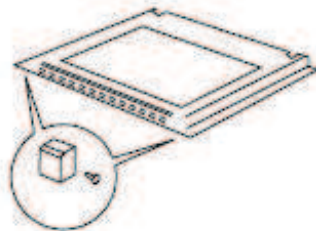
Montage:

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 Türscheiben

- 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 und mittlere Glasscheibe vorsichtig heraus.
- Reinigen Sie diese mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Nach der Reinigung setzen Sie die Glasscheiben wieder ein. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben trocken sind, bevor Sie diese wieder einsetzen.
- Befestigen Sie die innere Glasscheibe, indem Sie die oben beschriebenen Handlungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.



► Reinigung und Pflege

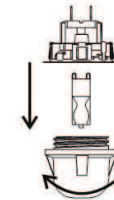
Auswechseln der Backraum-Beleuchtung

» **WARNUNG!**

Vor dem Auswechseln der Backraum-Beleuchtung 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 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
230-240 V / 50 Hz
Leistung: 25 W
Fassung: G 9



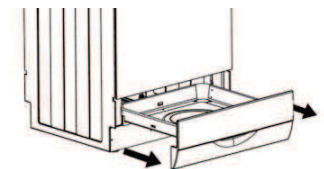
- Schrauben Sie nun die Abdeckung der Backraumbeleuchtung wieder ein und achten Sie auf einen korrekten, festen Sitz. Überprüfen Sie, dass die Abdeckung trocken ist, bevor Sie diese wieder einschrauben.

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 am Geschirrkasten richtig und vollständig in die Führungsschiene wieder eingeschoben werden.



► Reinigung und Pflege

Einhängegitter

Zur Reinigung des Backraumes können die seitlichen Eihängegitter rechts und links herausgenommen werden.

- Öffnen Sie die Backraumtür und ziehen Sie die Zubehörteile (Grillrost, Fettpfanne etc.) vollständig aus den Eihängegittern heraus. Den Grillrost beim Herausziehen leicht anheben, damit diese aus der Arretierung herausgezogen werden kann (siehe Fig. 1).
- Eihängegitter unterhalb der rechten bzw. linken seitlichen Halterung leicht nach unten drücken, seitwärts nach innen schwenken und aushängen (siehe Fig. 2).
- Der Einbau nach der Reinigung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

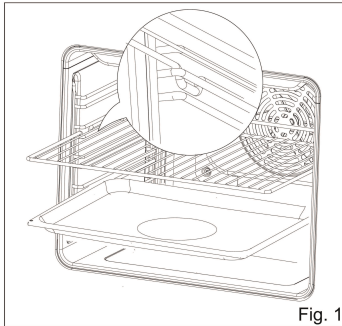


Fig. 1

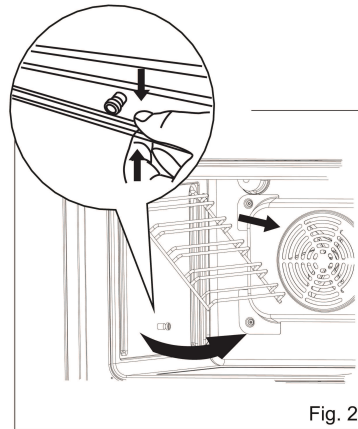


Fig. 2

► 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.
- Das Vorheizen des Backofens verkürzt die Backzeit. Berücksichtigen Sie die jeweilige Temperatureinstellung. Stellen Sie den Kuchen erst in den Backofen, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.
- 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.
- Es ist ratsam und energiebewusst, wenn Sie die Speicherwärme des Backraumes nach dem Ausschalten der Backofenheizung mit in die Backzeit einbeziehen.

Bei der Wahl der Backofentemperatur 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)	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Backzeit (in Min.)
Kuchen / Süßes Gebäck					
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
Salziges Gebäck					
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
Kleingebäck					
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
Tiefgefrorene Speisen					
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

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 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.
- 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 Ofens. Wischen Sie auf jeden Fall nach dem Braten Ofentür 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)	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C) 	Garzeit (in Min.)
Rindfleisch						
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
Schweinefleisch						
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
Kalbsfleisch						
Kalbsrolle	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Kalbschachse	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lammfleisch						
Lamm Rippenstück	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Hammelfleisch mit Knochen	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Wild						
Hase Rippenstück	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Geflügel						
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
Fisch						
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 Grill wird die erzeugte Wärme durch Strahlung an das Grillgut abgegeben. Es ist ratsam, den Grill vor dem Einschieben 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 „Grill“ oder „Großflächengrill“ und stellen Sie den Temperaturwahlgler 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 Backraumgitters. 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.

► 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) 	Temperatur (°C) 	Grillzeit (in Minuten)
Fleisch u. Wurst					
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)
Fisch					
Lachsfilet	400	4	240	240	19-22
Fisch in Alufolie	500	4	230	230	10-13
Toast					
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
Fleisch/Geflügel					
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

>> 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!

► 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. Bei Fehlern am Glaskeramikkochfeld ist der Garantieanspruch ausschließlich der Firma Heller Elektro-Hausgeräte GmbH in Falkenberg anzuzeigen.
5. 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 einen Wertersatz für Gebrauchsvorteil von 1/30 je Monat, mindestens aber 20% des Kaufpreises leisten.
6. Die Garantiezeit für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
7. 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

Nennspannung:	230/400V ~ 50 Hz
Kochzonen:	
2 HiLight-Kochzonen Ø 145 mm	je 1200 W
2 HiLight-Kochzonen Ø 180 mm	je 1800 W
Nennleistung Kochzonen gesamt:	6000 W
Backofen:	
Ober-/Unterhitze + Umluft	2000 W
Ober-/Unterhitze	2000 W (850W + 1150W)
Unterhitze	1150 W
Unterhitze + Umluft	1150 W
Großflächengrill (OH+Grill)	1950 W (850W + 1100W)
Grill	1100 W
Nennleistung gesamt:	max. 8000 W
Nettovolumen des Backraumes	56 l
Energieeffizienzklasse:	A (siehe Energieetikett)
Backraumbelichtung:	25 W
Gewicht:	ca. 43 kg
Zubehör:	1 Grillrost
	1 Backblech
	1 Fettpfanne
Abmessung (HxBxT)	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 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

548/28/042015(1)