Gebrauchs- und Installationsanweisung

Elektro-

Einbau-Glaskeramik-Kochfeld

Mod.: EMF 2K/03

P21163R01

► Vorwort

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für die Wahl unseres Produktes.
Dieses Gerät ist einfach zu bedienen. Trotzdem ist es wichtig, dass Sie sich die Hinweise dieser Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen, damit Sie das Gerät kennen lernen und es richtig benutzen. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Gerätes 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!

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Diese Instruktionen gelten nur im jeweiligen Bestimmungsland, das auf der Verpackung und dem Gerät ausgewiesen ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Gütern, die durch unkorrekte Installation oder Nutzung verursacht wurden. Daher ist es unbedingt notwendig, die Installation durch einen Fachmann durchführen zu lassen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile sind während des Betriebes heiß. Eine Berührung der heißen Teile sollte vermieden werden.
Kinder unter 8 Jahren sollten keinen Zugang haben, wenn sie nicht stetig beaufsichtigt werden können.

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 ständig beaufsichtigt.

WARNUNG: Unvorsichtiges Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS Feuer mit Wasser zu löschen. Stellen Sie das Gerät ab und decken Sie das Feuer mit einer Abdeckung (Topfdeckel) oder Feuerdecke ab.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche zerbrochen ist, unterbrechen Sie den Stromkreis des Gerätes, um die Gefahr eines Elektroschocks zu vermeiden.

Hier finden Sie.....

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben. Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel "Was tun bei Problemen?" nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Sicherheitshinweise
- Für Anschluss und Funktion
- Für das Kochfeld
- Für Personen

Gerätebeschreibung

Bedienung
- Die Kochmulde
- Die Schalter
- Kochstufen
- Vor dem ersten Gebrauch
- Worauf Sie achten müssen
- Tipps für die Anwendung
- Reinigung und Pflege

Was tun bei Problemen

Montageanleitung
- Sicherheitshinweise für den Küchenmonteur
- Einbau
- Belüftung

Elektrischer Anschluss

Technische Daten

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungs-Entsorgung

* Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht
* Das Rückführen der V erpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.
* W eitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

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 Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Sicherheitshinweise

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

Für das Kochfeld

- **Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanweisung zu beachten.**
- Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nie leer auf eingeschaltete Kochplatten.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie die Kochplatten nach Gebrauch unbedingt sofort mit dem jeweiligen Schalter auf „ 0 „ (AUS).
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Feuergefahr! Speisen mit Fetten und Ölen nur unter

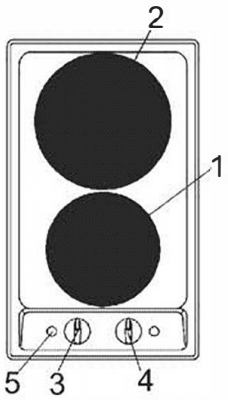
Aufsicht zubereiten.

- Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten. Anschlussleitungen von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren.
- Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendosen oder eine Verbundschichtverpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefährdung durch Zerplatzen.
- **Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.**

Für Personen

- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden, solche Arbeiten nur von einem autorisierten Elektrofachmann bzw. des Technischen Kundendienstes ausführen lassen.
- **Vorsicht!** Personen, die mit dem Umgang der Einbaumulde nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung!** Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grund sollten kleine Kinder grundsätzlich ferngehalten werden.

Gerätebeschreibung



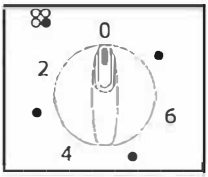
1 Kochplatte vorn Ø 145 mm mit 1500 W
2 Kochplatte hinten Ø 180 mm mit 2000 W
3 Schalter für die Kochplatte vorn
4 Schalter für die Kochplatte hinten
5 Betriebsanzeigeleuchten

Bedienung

Die Kochmulde

Die Kochmulde ist mit zwei Gusskochplatten und zwei Schaltern ausgestattet. Die Symbole neben den Schaltern zeigen, welcher Schalter zu welcher Kochplatte gehört.
Die Betriebsanzeigeleuchten signalisieren den eingeschalteten Zustand der jeweiligen Kochplatte.

Die Schalter



Die Kochstellen werden über 7-Takt-Schalter bedient. Es können 6 verschiedene Kochstufen eingestellt werden, die es Ihnen ermöglichen in einem großen Temperaturbereich zu kochen. Mit einiger Übung wird Ihnen die richtige Wahl der Kochstufen leicht fallen und auch bei aufgesetztem Deckel nichts mehr überkochen.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochplatten kann in 6 Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet um:
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Butter, Schokolade, etc. zu schmelzen, um kleine Mengen Flüssigkeit zu erwärmen.
2	größere Mengen Flüssigkeit zu erwärmen, um Cremes oder Soßen mit längerer Kochzeit zuzubereiten.
3	gefrorene Lebensmittel aufzutauen und um etwas zu schmoren, um etwas bei Kochtemperatur oder knapp darunter zu halten.
4	Lebensmittel zum Kochen zu bringen, für delikates Bratenfleisch und Fisch.
5	Zum Braten von Steaks und Koteletts sowie große Stücke Siedfleisch.
6	große Flüssigkeitsmengen zum Kochen zu bringen oder zum Frittieren.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt.
Die Kochmulde darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden.

Sie darf nicht zweckentfremdet werden!

Vor dem ersten Gebrauch

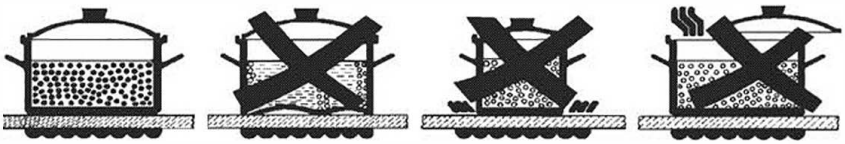
Schalten Sie die Kochplatten für etwa 3 – 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.

Worauf Sie achten müssen

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung.
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- **Auf Gusskochplatten sollen keine feuchten Kochtöpfe oder angedampfte Deckel aufgesetzt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochstellen.**
- **Lassen Sie heiße Kochtöpfe nicht auf unbenutzten Kochstellen abkühlen, denn es kann sich sonst Schwitzwasser bilden, das die Korrosion fördert.**

Tipps für die Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfanne dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektrokochplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Durchmesser der Kochstellen entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Reiningung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Vor dem Reinigen die Kochmulde ausschalten und abkühlen lassen.

Edelstahl-Kochmulde

- Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Hartnäckige Verschmutzungen vorher mit einem feuchten Schwamm aufweichen.
- V erwenden Sie kein scheuerndes oder lösungsmittelhaltiges Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Kochplatten

- Beide Kochplatten nach jeder V erschmutzung gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend die Kochplatten unbedingt gut trockenreiben.
- Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw . Feuchtigkeit schadet den Kochplatten. Daher die Platten stets sauber- und trockenwischen.
- Der Edelstahlrand der Kochplatten kann sich durch thermische Belastungen leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich diese Verfärburgen entfernen. Aggressive und kratzende Topfreiniger sind fur die Reinigung des Edelstahlrandes Ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind lebensgefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem

Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten. Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig: Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Die Kochstellen funktionieren nicht.....

- W urden die Kochstellen durch den entsprechenden Schalter eingeschaltet?
- W urde die richtige Leistungsstufe gewählt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus.....

- Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

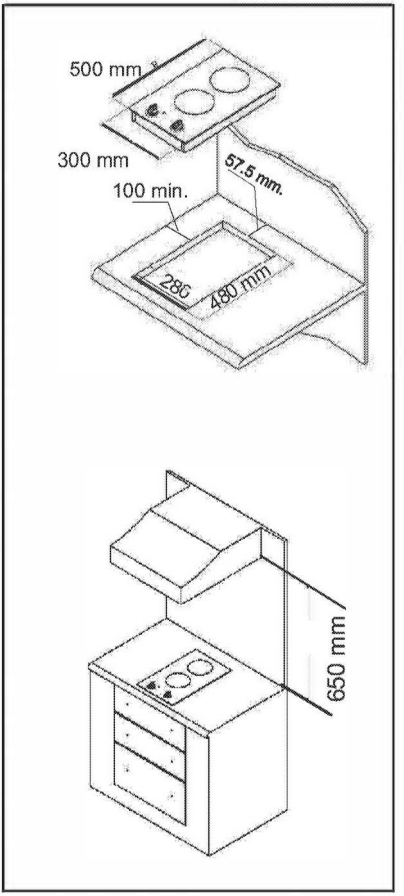
- Furniere, Kleber bzw . Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Die V erwendung von Wandanschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm groß sein, oder so, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben.
- Die V erpackungsmaterialien (Plastikfolie, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Einbau – Wichtige Hinweise

- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. abgelegt werden.
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!**
  Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

Belüftung

- Die Rückwand muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Die vordere Traversleiste des Möbels ist zu entfernen. Damit eine Luftdurchlassöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite entsteht.
- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts entfernt werden.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.



Montageanleitung

Arbeitsplattenausschnitt

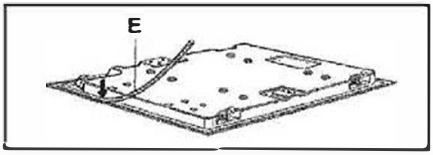
Alle Ausschnittsarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen

Der Ausschnitt der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittfläche sollte danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann. Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend der Abbildung angefertigt. Das Kochfeld muss eben und bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen.

Dichtung

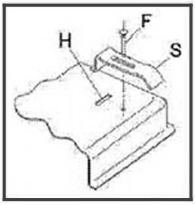
Bevor das Gerät in die Arbeitsplatte eingebaut wird, muss zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte die lose beiliegende, selbstklebende Dichtung E angebracht werden.

- Dazu drehen Sie das Kochfeld herum. Entnehmen Sie die Dichtungsstreifen aus der Verpackung und achten dabei darauf, dass der transparente Schutzstreifen aufgeklebt bleibt.
- Setzen Sie die Dichtung auf die Kanten. Dabei muss die Dichtungsaussenseite exakt mit der Kochfeldaussenseite übereinstimmen, ohne dass sie übersteht.
- Drücken Sie die umlaufende Dichtung mit den Fingern gleichmäßig fest an und entfernen den transparenten Schutzstreifen.



Montage der Spannbügel

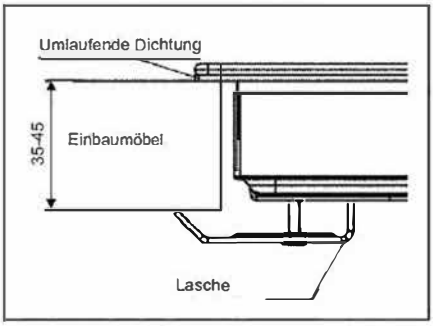
Befestigen Sie die Spannbügel S mit den Schrauben F in den entsprechenden Schlitzen H.



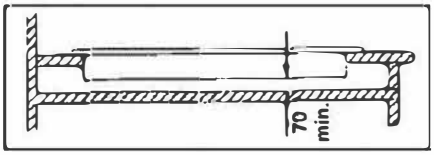
Einbau

Das Kochfeld in den Arbeitsplattenausschnitt einsetzen und ausrichten.

Um eine Verformung der Bodenwanne zu vermeiden, dürfen die Befestigungselemente nicht zu stark angezogen werden. Eine zu starke Verformung der Bodenwanne kann zu Funktionsstörungen der Kochmulde führen.



Achtung! Liegt die Kochmulde über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkasten, etc.) so muss ein Zwischenboden eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein und muss mit einem Mindestabstand von 70 mm zur Kochmuldenunterseite angebracht werden, sodass das Netzanschlusskabel nicht die Kochmuldenunterseite berührt.



Montageanleitung

Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**

- **Bevor Sie die Kochmulde anschließen, überprüfen Sie bitte:**

- Die Leistung des elektrischen Systems muss mit der Leistung des Gerätes übereinstimmen. (Aufkleber an der Kochmulde)

- Das elektrische System muss ordnungsgemäß geerdet sein. Bei Nichtbeachtung wird jede Verantwortung abgelehnt.

- Dem Elektrogerät ist installationsseitig eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten.

- Geerdete Kabel dürfen nicht durch Schalter unterbrochen werden.

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.

- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt werden.

- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.

- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.

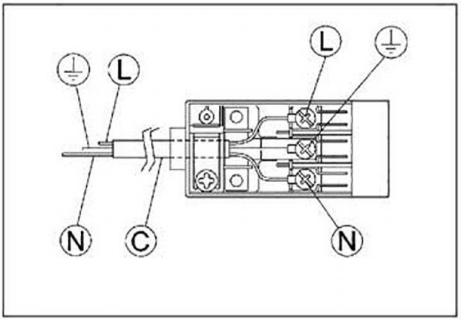
Ist das Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung versehen, müssen Sie die Anschlussleitung **C** mit der Netzanschlussklemme gemäß nebenstehender Skizze verbinden.

L = (spannungsführend) = braun
N = Neutral = blau
Symbol = Erde = grün-gelb

Die Netzanschlussleitung muss so eingebaut werden, dass sie niemals heißer als 75 °C werden kann.

Technische Daten

Abmessungen		
Kochmulde Höhe / Breite / Tiefe	mm	55*300*500
Einbaumaße Breite / Tiefe	mm	280*480
Kochplatten		
hinten	Ø cm / W	18 / 2000
vorne	Ø cm / W	14,5 / 1500
Elektrischer Anschluss		
Nennspannung		230 – 240 V
Frequenz		50 / 60 Hz
Kochmulde, gesamt	kW	3,5
Netzanschlussleitung mindestens		H05 RR-F



► Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehender Bedingungen:

- 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.
- 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.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas. Bei Fehlern am Glaskeramik-Kochfeld ist der Garantieanspruch ausschließlich der Firma Heller Elektro-Hausgeräte GmbH in Falkenberg anzuzeigen.
- 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.
- Die Garantiezeit für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- Der Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung der Installations- und Gebrauchs-Anweisung sowie bei Nichtverwendung von Original-Ersatzteilen bzw. bei Eingriffen von Personen, die hierzu von uns nicht ermächtigt wurden.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden **HELLER**

Modellkennung	EMF 2K / 03
Art der Kochmulde	Elektrische Haushaltskochmulden
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2
Heiztechnik (Induktionskochzonen und-kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Kochplatten

Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.			**Einheit**
Front	Ø	18,00	cm
Rückseite	Ø	14,50	cm

Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg			**Einheit**
Front	EC electric cooking	194,17	Wh/kg
Rückseite	EC electric cooking	186,66	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	190,41	Wh/kg

Kurzer Titel oder Verweis auf die Mess- und Berechnungsmethoden, mit denen die Einhaltung der oben genannten Anforderungen festgelegt wurde
EN 60350-2

Heller Elektro-Hausgeräte GmbH
Mühlberger Straße 34
D-04895 Falkenberg/Elster
Kunden-Service-Tel.: 035365 430-15
Email: info@heller-elektro.de
www.heller-elektro.de