

*Betjeningsvejledning for
glaskeramisk kogeplade
Glashällens bruksanvisning*

*Bruksveiledning for keramisk
platetopp*

*Lasikeraamisen lieden
käyttöohje*

*Bedienungsanleitung
für Ihr Glaskeramik-Kochfeld*

Brandt

Blomberg

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af den glaskeramiske kogeplade	4
Beskrivelse af den glaskeramiske kogeplade	5
Let installation af kogepladen	
Indre mål til brug ved indbygning af kogepladen	6
Gode råd i forbindelse med indbygning	6
Elektrisk tilslutning	8
Vejledning i brug af kogepladen	
Sådan tændes kogepladen?	10
Restvarmeindikator	10
Ekstra kogezone	10
Vejledning i brug af den glaskeramiske kogeplade	11
Vejledning i brug af kogegrej	11
Beskyttelse af kogepladen?	12
Vedligeholdelse af kogepladen?	13
Fejlfinding	14
Tilberedning	15

I denne betjeningsvejledning angiver



sikkerhedsforskrifter, og



angiver praktiske råd.

Kære kunde

Tak fordi De har valgt et apparat af vort mærke! Apparatet er et resultat af vort forskningsarbejde, og vi håber, at det opfylder Deres krav til kvalitet, komfort og vellykket madlavning.

Vi anbefaler, at De nøje læser denne betjeningsvejledning for hurtigt at få fuldt udbytte af Deres nye apparat. Betjeningsvejledningen indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, installation, brug og vedligeholdelse af apparatet.

Den kan indeholde instruktioner, som ikke gælder for dette apparat, da ikke alle funktioner findes på alle modeller i produktserien. Vi takker Dem for den tillid, De har vist os, og ønsker Dem held og lykke med madlavningen og Deres nye apparat. I mange år fremover.

Sikker brug af den glaskeramiske kogeplade

Kogepladen skal ikke bruges som aflastningsflade.

Hvis der kommer en revne i glasoverfladen, skal apparatets strømforsyning afbrydes med det samme for at undgå enhver risiko for elektrisk stød.

Tag derfor sikringerne ud eller aktiver hovedafbryderen.

Herefter må kogepladen ikke bruges, før glaspladen er blevet udskiftet.

Under madtilberedning må der aldrig bruges aluminiumspapir, ej heller aldrig lægges varer, der er pakket ind i aluminiumspapir eller frostvarer i aluminiumsbakker direkte på kogepladen.

Aluminiumspapiret vil smelte og beskadige apparatet for bestandig.

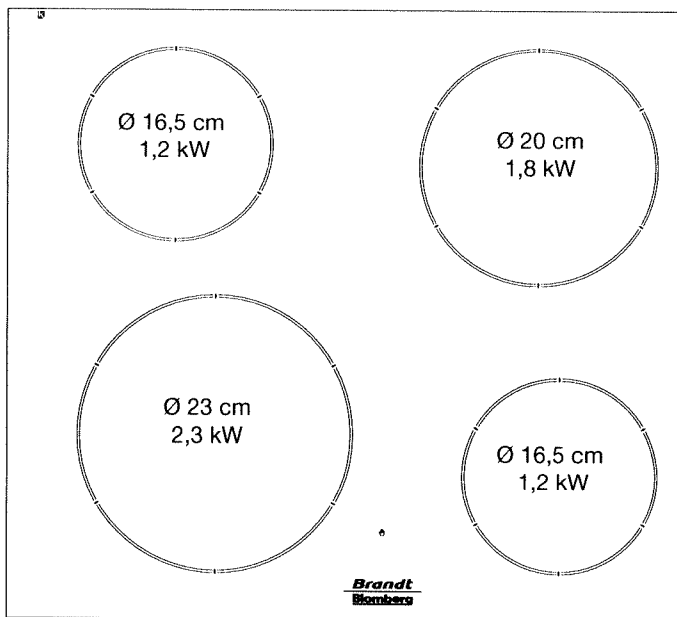
Sikkerhedsanordning i forbindelse med KOGEPLADEN

Disse kogeplader er udstyret med **termosikringer**, der beskytter kogepladerne i tilfælde af overophedning og **afbryder dem midlertidigt**, indtil de pågældende komponenter er afkølet.

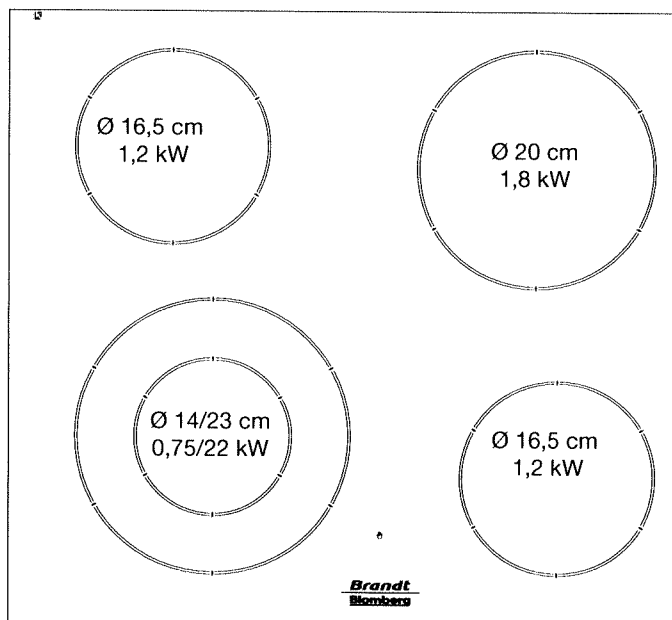
Kogepladen skal udelukkende bruges til tilberedning af drikkevarer og madvarer. Vore produkter indeholder ingen asbestholdige komponenter.

Beskrivelse af den glaskeramiske kogeplade

HHH 75 B5N



HHH 75B1N

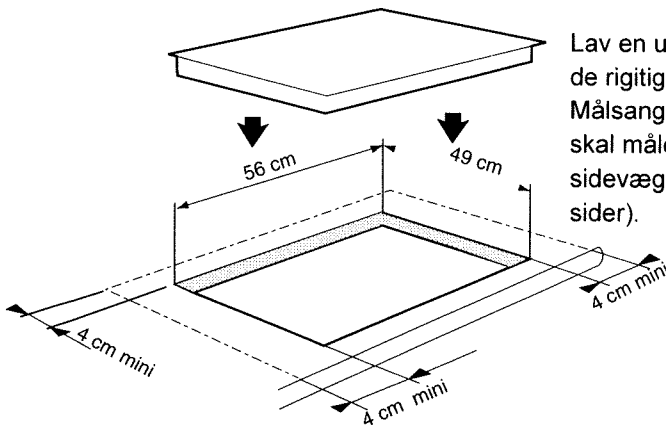


Let installation af kogepladen

Nyttige mål for indbygning af kogepladen

	Bredde	Dybde
Møblets udskæring	56 cm	49 cm
Maksimumsmål under bordpladen	4,1 cm	
Hoveddimensioner under bordpladen	55,5 cm	48,8 cm
Hoveddimensioner over bordpladen	58 cm	51 cm

Vejledning til indbygning af kogepladen



Lav en udskæring i bordpladen i de rigtige dimensioner. Målsangivelsen på min. 4 cm skal måles fra væggen og sidevæggene (bag og/eller sider).

En pakning sikrer tætheden med bordpladen. Pakningen er limet fast under kogepladen, indsæt kogepladen direkte i udskæringen.

Beskyttelse af udskæringerne: Ved fugt svulmer de spånplader, som er brugt til bordpladernes fremstilling relativt nemt op.

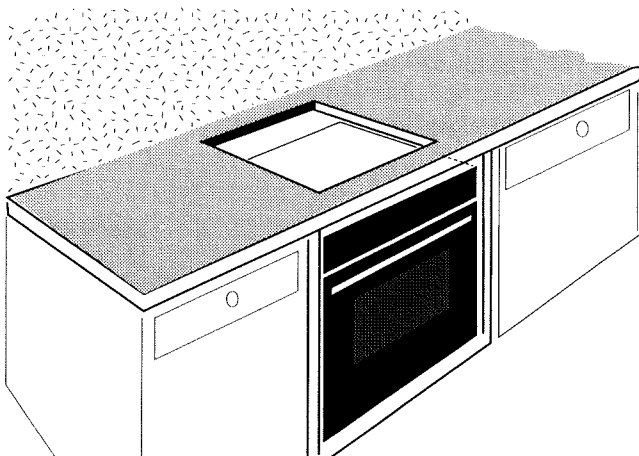


Påsmør udskæringens højkant et lag lak eller speciel lim med henblik på at beskytte den mod damp eller kondensationsvand, som kan danne sig under bordpladen.

Sikker installation af den glaskeramiske kogeplade

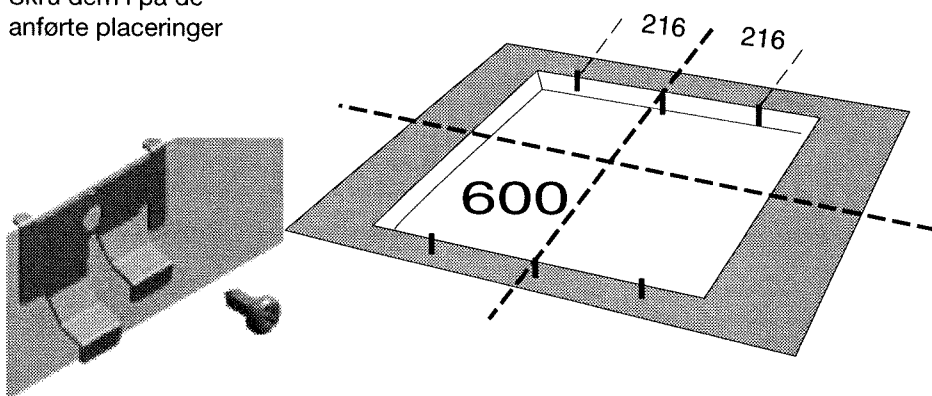
● Over en ovn

Kogepladen kan indbygges direkte i køkkenbordet over en ovn, der er installeret i øverste position (minimum afstand 10 mm)



● Montering af fastspændingsanordninger

Skru dem i på de anførte placeringer



Sikker installation af den glaskeramiske kogeplade

Tilslutning af kogeplade og ovn

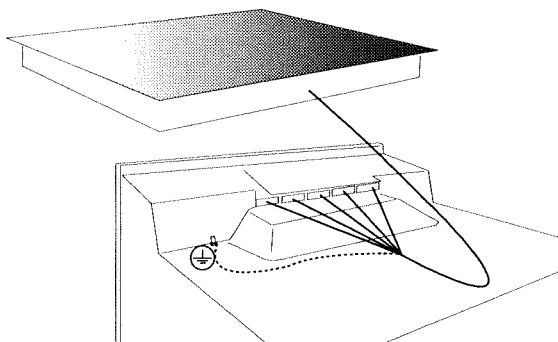
Apparaterne skal være afbrudt strømforsyningen, når de installeres.

1 Anbring kogepladen og tilslutningskablet i udkæringen.

2 Fastspænd kogepladen ved hjælp af clipsene.

3 Anbring ovnen foran indbygningselementet.

4 Afmonter den øverste lukkeplade (se anvisningerne for brug og montering af ovnen).



5 Tilslut jordledningen (gul/grøn) på kogepladens strømforsyning til de specialklemmer, der sidder på ovnen, og som er angivet med \perp .

7 Tilslut kogepladens stik (**strømforsyning til kogezone**) på ovnen.

VIGTIGT!

AFMÆRK BÅDE KOGEPLADEN OG OVNEN MED SAMME FARVEKODER.

8 Monter lukkepladen igen (se anvisningerne for brug og montering af ovnen), og sørg for, at tilslutningskablet går gennem F.

9 Tilslut ovnen til ledningsnettet (se Tilslutning af ovnen til ledningsnettet).

Tilslutning

Den elektriske tilslutning svarende til tilslutningsstykkerne bag på ovnen skal udføres af en installatør i henhold til gældende regler. Installatøren skal sikre sig, at apparatet er korrekt tilsluttet i overensstemmelse med anvisningerne for montering og gældende lokal lovgivning.

Apparatet skal tilsluttes ved hjælp af et stik i overensstemmelse med gældende EU-normer eller en afbryder med 3 mm brydeafstand i alle poler.

Vi fralægger os ethvert ansvar i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende eller ukorrekt jordforbindelse.



Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten, dennes serviceafdeling eller en autoriseret fagmand for at undgå fare.

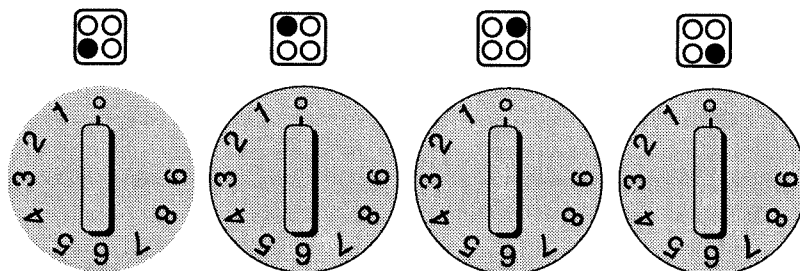
Vejledning i brug af kogepladen

Sådan tændes kogepladen

Stil kogegrejjet midt på kogezone.

Drej betjeningsknappen på ovnen mod venstre eller højre til den ønskede varmeeffekt.

Symbolet over betjeningsknappen angiver, hvilken kogezone den betjener.



Restvarmeindikator

Når en kogezone er i brug og varm, lyser den kontrollampe

 , der svarer til den pågældende kogezone.

Når en kogezone er slukket, blinker restvarmeindikatoren, så længe kogezonens temperatur er høj.



OBS!

Rør ikke ved kogezone, hvis restvarmeindikatoren er tændt, da De risikerer at brænde Dem.

Ekstra kogezone

- **Sådan tændes en ekstra kogezone:**

Drej betjeningsknappen med uret, indtil De hører et klik efter position 9.

Indstil herefter varmeeffekten for den pågældende kogezone.

- **Sådan slukkes en ekstra kogezone:**

Indstil betjeningsknappen på position 0, og indstil varmeeffekten for den pågældende kogezone.

Vejledning i brug af den glaskeramiske kogezone

Af hensyn til brugervenligheden har BRANDT/BLOMBERG designet kogepladen med kogezone, der er tilpasset Deres behov.

En højere indstilling er påkrævet i følgende tilfælde:

- Ved tilberedning af store mængder mad
- Ved tilberedning i en gryde/pande uden låg
- Ved brug af kogegej i glas eller keramik

En lavere indstilling er påkrævet i følgende tilfælde:

- Ved tilberedning af madvarer, der let brænder på. Begynd med en lavere indstilling, som kan forøges, hvis det er nødvendigt.
- Ved overløb. Tag låget af, eller flyt gryden væk fra kogezone. Skru ned for varmen.

Energibesparelse:

Når tilberedningen er færdig, skal betjeningsknappen indstilles på position 0. Lad gryden stå på kogezone, så den ophobede varme anvendes, derved spares energi. Brug så vidt muligt låg på gryderne for at formindske varmetabet på grund af fordampning.

Automatisk regulering af kogezoneerne

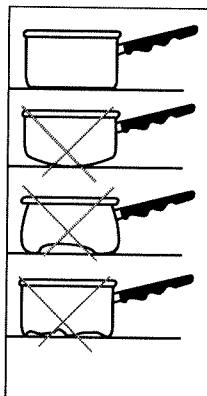
Kogezone reguleres automatisk, dvs. den tænder og slukker for at bevare den indstillede varmeeffekt. Temperaturen forbliver således ens og tilpasses tilberedningen af maden. Hyppigheden for reguleringen afhænger af den valgte effekt.

Vejledning i brug af kogegej

Det anvendte kogegej skal være beregnet til elektricitet.

Brug kogegej med plan bund, der nøje følger kogezoneens overflade:

- i rustfrit stål med en tyk bund i trimetal eller en sandwich-bund.
- i aluminium med høj glat og tyk bund.
- i emaljeret stål.



Beskyttelse af kogepladen

• De bør:

Undgå at ramme kogepladen med kogegrejet:

Den glaskeramiske overflade er meget stærk, men kan dog gå i stykker.

Undgå friktion med kogegrejet, der på længere sigt kan medføre en beskadigelse af aftegningerne på den glaskeramiske kogeplades overflade.

Undgå at bruge kogegrej med ru eller buet bund:

De kan ophobe og transportere substanser, der giver pletter, eller som ridser kogepladen.

Disse fejl, der ikke gør kogepladen ubrugelig eller uegnet til brug, er ikke dækket af garantien.

Centrer kogegrejet på kogezone.

Brug kogegrej i den rigtige størrelse. Bundens diameter skal være lig med eller større end den aftegnede kogezone.

• De bør ikke:

Lægge køkkengrej i plast på kogezone, mens de endnu er varme.

Opbevare rengøringsmidler eller letantændelige produkter i elementet under kogepladen.

Lade tomt kogegrej stå på en kogezone.

Opvarme en lukket konservesdåse, da den risikerer at springe. Denne forholdsregel gælder naturligvis for alle tilberedningsmåder.

Lade en gryde med varm olie eller varmt fedt stå uden overvågning på kogepladen.

Se direkte på kogezonernes halogenlamper.



Tilslut ikke elektriske apparater til en stikkontakt ved siden af kogepladen. Kontroller i givet fald, at el-ledningen ikke kommer i berøring med kogepladen.



Stil ikke kogegrej på kantlisten eller pyntelisten.

Vedligeholdelse af kogepladen

Kogepladen er let at rengøre. Følg nedenstående gode råd:

TYPE TILSMUDSNING

GØR SÅDAN

ANVEND DISSE PRODUKTER

Let tilsmudset

Væd det område, der skal rengøres, med varmt vand, og tør efter.

Blød svamp

Ansamling af længere tids tilsmudsning

Væd det område, der skal rengøres, med varmt vand, og brug en skraber, der er specielt beregnet til glaskeramiske flader. Rens efter med en svamp, og tør derefter kogepladen efter.

Blød svamp
Special skraber til glasflader

Ringes og kalkspor

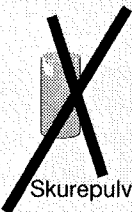
- Hæld lidt varm hvidvinseddike på pletten, og lad det trække.
Tør efter med en blød klud.
- Brug et almindeligt rengøringsmiddel.

Specialmiddel til glaskeramiske flader

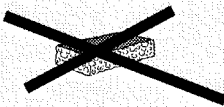
Overløb af sukker, smeltet aluminium eller plast, der har sat sig fast på kogepladen

- Brug et specialmiddel til glaskeramiske overflader, helst med silikone for at beskytte kogepladen.

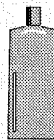
Specialprodukt til glaskeramiske flader



Skurepulver



Skuresvamp



Rengøringscreme



Blød svamp
eller

special blød opvaskesvamp

Fejlfinding

Hvis De er i tvivl om, den glaskeramiske kogeplade fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at den er defekt. **Kontroller under alle omstændigheder nedenstående punkter.**

FEJL

Når den glaskeramiske kogeplade tændes, slår el-installationen fra.

MULIGE ÅRSAGER

Tilslutningen af kogepladen er defekt.

AFHJÆLPNING

Kontroller tilkoblingen, eller at tilslutningen er korrekt.



Tilberedning

følg eksemplerne i skemaet, og husk, at indstillingerne 9 og 8 giver maksimal varmeeffekt og er forbeholdt friturestegning og hurtig opvarmning til kogepunktet.

RET	MEGET KRAFTIG 9-8		KRAFTIG 7	MIDDEL 5		SVAG VARME OPVARMNING 4-3			VARMHOLDELSE 2-1
	SUPPE								
FISK									
SAUCE									
GRØNTSAGER									
KØD									
FRITEURE									
VARIANTER									

Kogning med låg Koge eller stege Tilberedning ved svag varme

Læg madden i Tilberedning ved kraftig varme

Kære kunde

Vi håber, at denne betjeningsvejledning har givet Dem svar på alle Deres spørgsmål.

Hvis ikke, er De velkommen til at kontakte os på nedenstående numre.

Hvis der opstår et problem med apparatet, er det meget vigtigt, at De kontakter os med det samme for at få hjælp eller vejledning i afhjælpning af problemet. Der bør kun anvendes originale reservedele fra fabrikanten.

Husk at have apparatets identifikationsnummer klar, før De ringer til os. Nummeret er anført på den etiket, der sidder på apparatet.

Kontroller dog først, at De nøje har fulgt alle anvisninger i betjeningsvejledningen, før De kontakter os.

Alt arbejde, der ikke er dækket af garantien, bliver faktureret.

Deres reklamationsret er dækket i henhold til loven om garanti.

Disse bestemmelser fritager på ingen måde forhandleren fra sit ansvar, og denne vil altid være Deres primære kontaktperson.

Fakturaens dato gælder som startdato for garantien.

BRANDT GROUP NORDEN A/S
Lollandsgade 4, DK-6400 Sønderborg

Produktoplysninger	7342 1810	Salgsafdelingen
Kontakt pr. telefon	7342 1840	Kundeservice
Bestilling af reservedele	7342 1840	Kundeservice

Kontakt pr. fax	7342 1841
Bestilling af reservedele pr. fax	7342 1851

Kontakt pr. e-mail	service@brandtgroup.dk
Bestilling af reservedele pr. e-mail	reservedele@brandtgroup.dk
BRANDT-koncernens Websted	www.brandtgroup.dk

Innehåll

Användning av spishällen på ett betryggande sätt	19
Spishällens utseende	20
Det är lätt att installera spishällen	
Nyttiga mått för inbyggnad av spishällen	21
Inbyggningsråd	21
Elanslutning	23
Att använda spishällen på ett enkelt sätt	
Hur sätter man igång den?	25
Restvärmeindikator	25
Extra zon	25
Använd glashällen på bästa möjliga sätt	26
Använd era kokkärl på bästa möjliga sätt	26
Hur skyddar man spishällen?	27
Hur vårdar man spishällen?	28
Små fel och åtgärder	29
Koktabell	30

i denna bruksanvisning anger



säkerhetsinstruktioner,



anger tips och knep

Kära(e) kund !

Vi tackar dig för valet av en av våra produkter i denna serie. Den är frukten av den forskning och utveckling som utförts av våra arbetslag och vi hoppas att den kommer att motsvara de förväntningar och fordringar du ställer beträffande kvalitet, komfort och lyckad matlagning.

För att snabbt och fullständigt kunna dra nytta av ditt nya inköp ber vi dig noggrant läsa igenom denna användarmanual. Den kommer att ge dig viktiga råd om säkerhet, installation, användning och underhåll av din apparat.

Denna användarmanual kan innehålla vissa instruktioner som inte är tillämpliga på din apparat; vissa funktioner finns endast med på vissa modeller i serien.

Vi tackar dig för det förtroende du visar vår grupp och önskar dig stort nöje i att återupptäcka matlagningskonsten med din nya apparat.

Användning av spishällen på ett betryggande sätt

Spishällen får inte användas som avställningsplats.

Om en spricka bildas på glasytan, koppla omedelbart ur apparaten för att förhindra eventuella risker för elskador.

För att göra detta måste ni ta ut säkringarna eller aktivera frångiljaren.
Spishällen får inte användas förrän glashällen har blivit utbytt.

Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och lägg aldrig matvaror inslagna i aluminiumfolie eller djupfrysta produkter i aluminiumförpackningar direkt på spishällen.

Aluminium riskerar att smälta och orsaka beständiga skador på apparaten.

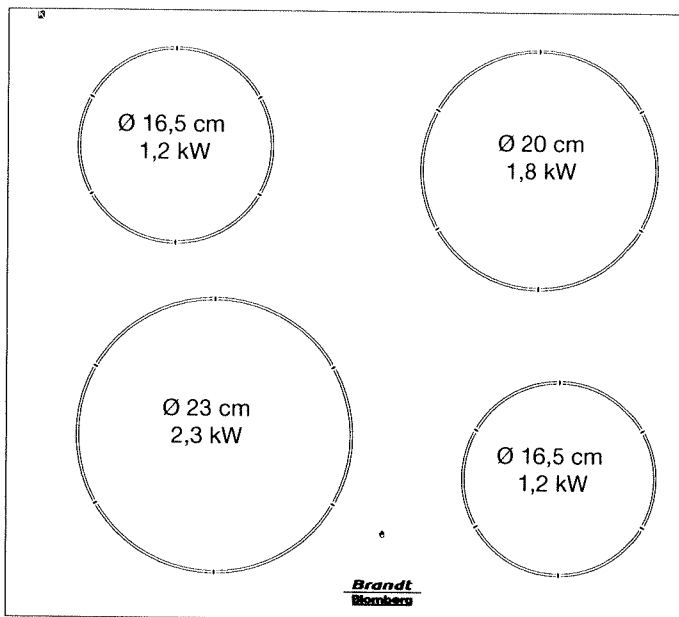
GLASHÄLLENS säkerhetsskydd

Elektroniska glashällar är utrustade med **värmeskydd** som skyddar plattorna mot överhettning och **sätter dem i "beredskapsläge"** tills komponenterna svalnat av.

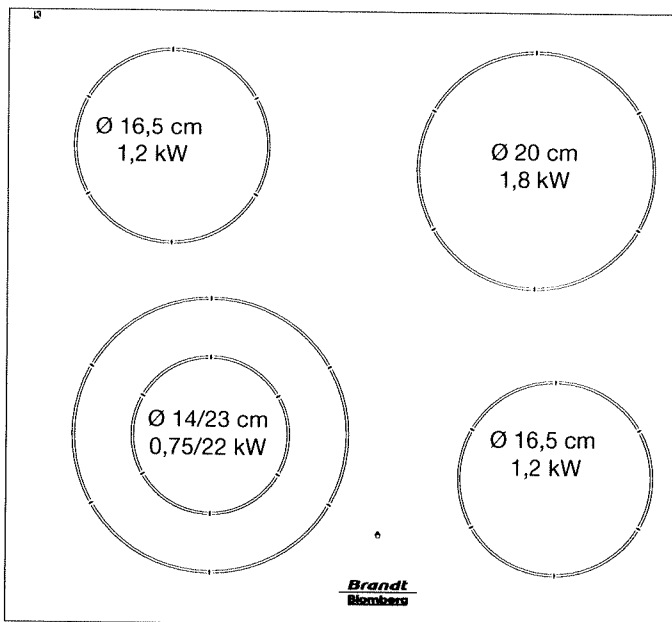
Spishällen, som är avsedd uteslutande för kokning av drycker och livsmedel, innehåller inga asbestbaserade komponenter.

Spishällens utseende

HHH 75 B5N



HHH 75B1N

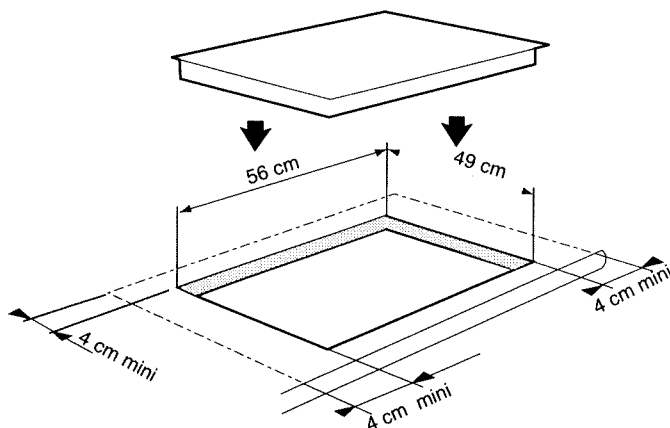


Att installera spishällen på ett betryggande sätt

Nyttiga mått för spishällens inbyggnad

	Bredd	Djup
Möbelns utskärning	56 cm	49 cm
Max huvuddimensioner under arbetsbänken	4,1 cm	
Totala mått under arbetsbänken	55,5 cm	48,8 cm
Totala mått över arbetsbänken	58 cm	51 cm

Sätt fast fästena under spishällen



Skär ut arbetsbänken till angivna mått. Måttet på minst 4 cm bör mätas från väggen och från möbelns väggar (bakre eller/och på sidorna).

En tätning tjänar till att hålla arbetsbänken tät.

- Denna tätning är fastklistrad till spishällen, sätt in spishällen direkt i i utskärningen.

Skydd för utskärningarna : De spånskivor som används vid framställning av arbetsbänkar sväller upp relativt snabbt vid kontakten med fukten.

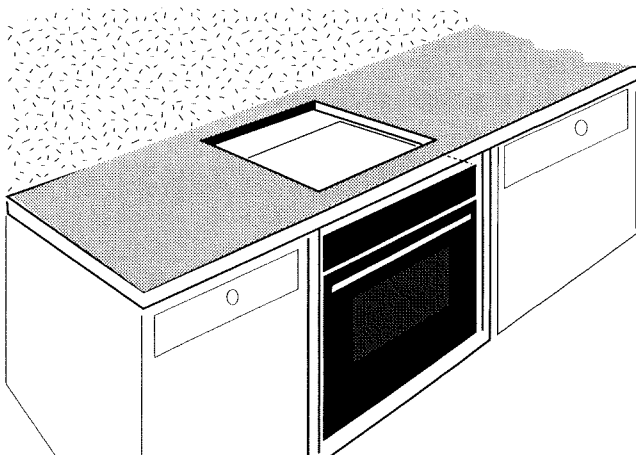
Bestryk utskärningens kant med fernissa eller speciallim för att skydda den mot imma eller kondensvatten som kan tränga in under arbetsbänken.



Att installera spishällen på ett betryggande sätt

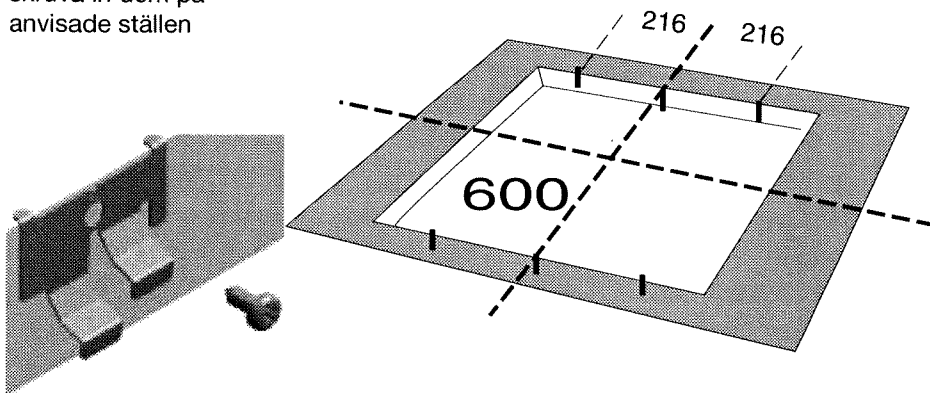
● Ovanpå ugnen

Spishällen kan byggas in direkt i köksbänken ovanpå ugnen i övre läge. (minimialavstånd 10 mm)



● Montering av fästen

skruva in dem på anvisade ställen



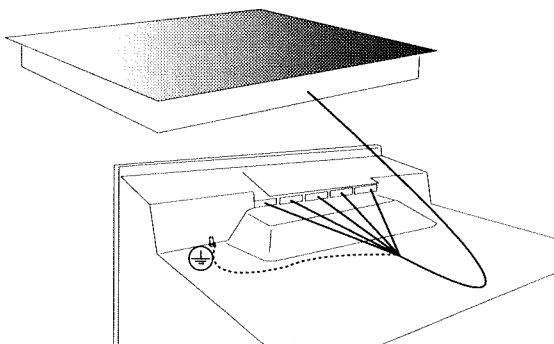
Att installera spishällen på ett betryggande sätt

Spishällens och ugnens anslutning

Apparaterna ska vara urkopplade under installationen.

- 1 Sätt in spishällen och anslutningsladden i utskärningen.
- 2 Fäst spishällen med fästena.

- 3 Ställ ugnen framför möbelen.
- 4 Ta ut den övre tillslutningsplattan (se ugnens Bruksanvisning och Monteringsanvisningar).



- 5 Anslut jordledningen (gul/grön) från spishällens matarsladd till ugnens specialuttag som har följande beteckning \perp .

- 7 Anslut spishällens kontakter (**matning av uppvärmningszonen**) till ugnens kontakter..

VIKTIGT

SE TILL SPISHÄLLENS OCH UGNENS FÄRGBETECKNINGAR STÄMMER ÖVERENS.

- 8 Sätt på tillbaka tillslutningsplattan (se ugnens Bruksanvisning och Monteringsanvisningar) se till att kopplingsladden går genom F.

- 9 Anslut ugnen till elnätet (se Ugnens anslutning till elnätet).

Att installera spishällen på ett betryggande sätt

Anslutning

Elanslutningen enligt skyltarna på ugnens baksida ska utföras av en elinstallatör. Installatören ska försäkra sig om att apparaten har anslutits enligt givna monteringsanvisningar och gällande lokala normer. Apparaten ska anslutas med hjälp av en stickkontakt av hantyp som uppfyller EG normerna eller av en allpolig brytare, med ett avstånd på minst 3 mm mellan kontakterna.

Vi avsäger oss allt ansvar för eventuella olyckshändelser till följd av utebliven eller felaktig jordanslutning.



En skadad elsladd måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller av en person med likvärdig behörighet för att undvika olyckstillbud.

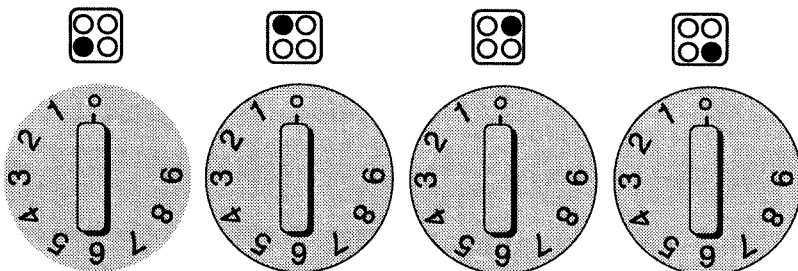
Att använda spishällen på ett enkelt sätt

Hur sätter man igång den?


Ställ kokkärlet i mitten uppvärmningszonen.

Vrid spisens vred åt vänster eller åt höger till önskad effekt.

Symbolen ovanför vredet anger motsvarande uppvärmningszon.



Restvärmeindikator

Så länge en aktiverad uppvärmningszon är varm, lyser motsvarande kontrollampa i indikatorn .

Restvärmeindikatorn blinkar när en uppvärmningszon är i läge Av och om dess temperatur är hög.



OBSERVERA

Så länge kontrollampan lyser, får dessa zoner ej vidröras, risk för brännskador.

Extra zon

- **För att aktivera de extra uppvärmningszonerna:**
Vrid vredet medurs tills det hörs ett klick bortom läge 9. Då får ni ställa in uppvärmningszonens effekt.
- **För att stänga av de extra zonerna:**
Sätt vredet tillbaka i läge 0, och ställ in uppvärmningszonens effekt.

Använd glashällen på bästa möjliga sätt

För er användningskomfort har BRANDT/BLOMBERG skapat uppvärmningszoner anpassade till era behov, men:

En inställning på högre effekt behöver göras vid:

- stora livsmedelsmängder
- vid kokning med kokkärl utan lock
- vid användning av en kastrull av glas eller keramik.

En inställning på lägre effekt behöver göras vid:

- kokning av livsmedel som blir lätt vidbrända (börja med lägre effekt, öka sedan effekten efter behov).
- överkokning (ta av locket, ta bort kastrullen och sänk sedan effekten).

Energibesparing:

När maten kokat färdigt, sätt vredet i läge **0**, och låt kokkäret vara kvar för att utnyttja ansamlad värme (detta för att spara energi).

Använd locket så ofta som möjligt för att minska på energiförlusten till följd av avdunstning.

Automatisk inställning av kokplattorna

Reglering av strålningsplattan sker automatiskt. Den tänds och släcks för att upprätthålla vald effekt. På så sätt förblir temperaturen likartad och anpassad till kokningen.

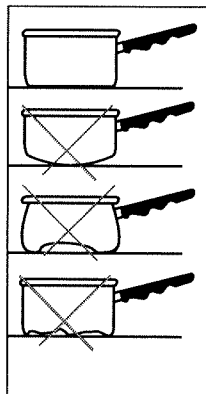
Regleringsfrekvensen varierar beroende på vald effekt.

Använd era kokkärl på bästa möjliga sätt

Kokkärlet ska vara avsedda för matlagning på elspis.

Använd flatbottnade kokkärl, perfekt avpassade till spishällens uppvärmningsyta:

- i rostfritt stål med tjock tremetallsbotten eller av sandwichkonstruktion
- i aluminium med tjock, planslipad (slät) botten.
- emaljerat stål.



Hur skyddar man spishällen

- Ni måste

Undvika att utsätta kärlen för stötar: Glasytan är mycket motståndskraftig, dock utan att vara okrossbar.

Undvika att utsätta kärlen för friktioner vilket på längre sikt kan skada utsmyckningar på glasytan.

Undvika att använda kokkärl med skrovliga eller buckliga bottenar: de kan hålla kvar och överföra ämnen som riskerar att lämna fläckar eller rispor på spishällen.

Dessa skador som kan eller inte kan påverka hällens funktion eller göra den oanvändbar, omfattas inte av garantin.

Ställ ert kokkärl i mitten på uppvärmningszonen.

Använd ett kokkärl av rätt storlek **Bottens diameter får vara lika med eller större än den utmärkta zonen.**

- Ni får inte

Ställa köksredskap av plast på kokzonerna medan de ännu är varma


Förvara era **UNDERHÅLLSPRODUKTER** eller **LÄTTANTÄNDLIGA ÄMEN**.

Lämna ett tomt kokkärl på uppvärmningszonen.

Värma upp en oöppnad konservburk, den riskerar att sprängas, denna försiktighetsåtgärd gäller alla kokningstyper.

Lämna ett kokkärl innehållande varm olja eller varmt fett utan tillsyn på uppvärmningszonerna

Hålla blicken fäst på uppvärmningszonernas halogenlampor.

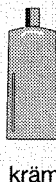
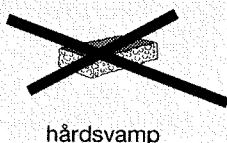
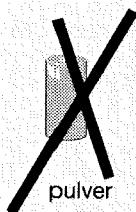
 **Det är förbjudet att ansluta** elektriska apparater till ett eluttag i närheten: försäkra er om att elsladden inte kommer i beröring med uppvärmningszonerna.

 **Det är inte tillåtet att ställa** kastruller på ramen eller prydnadslisten

Hur vårdar man spishällen

Det är lätt att rengöra spishällen, nedan ger vi några tips som kan vara till hjälp:

TYPER AV SMUTSFLÄCKAR	FÖRFARINGSSÄTT	REKOMMENDERADE RENGÖRINGSTILLBEHÖR
Lindriga	Genomfukta den zon som ska rengöras med varmt vatten och torka av.	Mjuksvampar
Ansamlad och vidbränd smuts	Genomfukta den zon som ska rengöras med varmt vatten, använd en specialskrapa för glas för grovrengöring, avsluta med skrapans mjuksvampssida och torka av.	Mjuksvampar specialskrapa för glas
Ringformade fläckar och spår av kalksten	- Häll varm ättika på smutsfläcken, låt verka, torka av med en mjuk trasa - Använd vanligt rengöringsmedel	Specialpasta för keramikglas
Belägg till följd av sockerämnen som kokat över, aluminium eller smält plast	- Häll över specialmedel för keramikglas, det ska helst vara silikonhaltigt (ger skyddseffekt)	Specialmedel för keramikglas



mjuksvamp eller svamp för ömtålig disk

Små fel och åtgärder

Är det något ni undrar över vad gäller spishällens funktion.... det innebär inte nödvändigtvis att det är något fel. **Kontrollera i samtliga fall följande punkter.**

NI KONSTATERAR ATT

Vid driftsättningen, bryts strömmen automatiskt av

MÖJLIGA ORSAKER

Elanslutning av spishällen är felaktig.

VAD BEHÖVER GÖRAS?

Kontrollera om elanslutningen är rätt utförd.



Koktabell

För att få fullt tillfredsställande resultat, följ exemplen i nedanstående tabell, och tänk på att positionerna 9 och 8 är maxlägen förbehållna stekning och snabb uppkokning

MATRÄTTER		MYCKET HÖG VÄRME 9-8	HÖG VÄRME 7	MEDEL			SMÅKÖKNING UPPVÄRMNING			THÅLLA VARM 1
				6	5	4-3	2-			
SOPPOR	KLARA SOPPOR AVREDDA SOPPOR									
FISK	KORT BULLONG DJUPRYST									
SÄSER	TJOCK MJÖLBASERAD MED SMÖR, MED ÄGG (BEARNAISESÅS, HOLLANDAISESÅS)									
GRÖNSAKER	ENDIVER, SPENAT TORKADE GRÖNSAKER, VATTENKOKT POTATIS STERT POTATIS BRYNT POTATIS UPPTNING AV GRÖNSAKER									
KÖTT OCH FLÄSK	TUNNA KÖTTBITAR STERT KÖTT GRILLAT KÖTT (GRILL)									
FRIERAD MAT	DJUPRYSTA POMMES FRITES FÄRSKA POMMES FRITES									
VARIANTER	FRYTKOKARE FRUKTOS PANNKAKOR VANILJRAH SMÅLT CHOKLAD SYTT MJÖLK ÄGGLÅDA DEGVAROR BURKAR MED BARNMAT (VATTENBAD) STUVNINGAR RIS MED MJÖLK VARNHÅLLNING									

kokning eller stekning sjudning



kokning med lock



Uppkokning



lägga in matvaror



Bäste kund,

Vi hoppas att denna bruksanvisning har gett svar på alla era frågor. Om så inte vore fallet, tveka inte att kontakta oss på nedanstående nummer.

Om det uppstår problem med apparaten, är det viktigt att ringa oss direkt för att få hjälp eller råd av våra team samt reservdelar, garanterade av tillverkaren.

Innan ni ringer, glöm inte att ha apparatens identifieringsnummer i beredskap. Numret står på klistermärket på apparaten.

Men innan ni kontaktar oss, ta er tid att kontrollera om alla instruktioner i denna bruksanvisning har följts ordentligt. Alla ingrepp som ej omfattas av garantin är avgiftsbelagda.

Era garantirättigheter täcks av garantilagen.

De häver på intet sätt upp återförsäljarens ansvar som måste förbli er första samtalspartner.

Köpkvittot gäller som bevis för garantiperioden.

BRANDT GROUP NORDEN A/S
Lollandsgade 4, DK-6400 Sønderborg

Produktinfo	7342 1810	Försäljningsavdelning
Kontakta oss per telefon	7342 1840	Kundtjänst
Beställa reservdelar	7342 1840	Kundtjänst

Kontakta oss per fax	7342 1841
Beställa reservdelar per fax	7342 1851

Kontakta oss per e-post	service@brandtgroup.dk
Beställa reservdelar via e-post	reservedele@brandtgroup.dk
BRANDT-gruppens webbplats	www.brandtgroup.dk

Innhold

Sikker bruk av platetoppen	34
Oversikt over platetoppen	35
Enkel installasjon av platetoppen	
Nyttige dimensjoner for innfelling av platetoppen	36
Anbefalinger ved innfelling	36
Elektrisk tilkopling	38
Enkel bruk av platetoppen	
Slå på kokesonene	40
Restvarmeindikator	40
Tilleggssone	40
Optimal bruk av de keramiske kokesonene	41
Optimal bruk av kokekarene	41
Beskyttelse av platetoppen	42
Vedlikehold av platetoppen	43
Feilsøking og utbedring	44
Steke-/koketabell	45

Gjennom hele bruksveiledningen vil du finne

enten dette symbolet



som gir deg instruksjoner om sikkerhet,

eller dette symbolet



som gir deg råd og vink.

Kjære Kunde,

Takk for at du har valgt et av produktene i vår serie. Dette produktet er et resultat av våre teknikeres grundige arbeid, og vi håper det vil svare til dine kvalitetskrav og behov.

For å få fullt utbytte av din nyanskaffelse, ber vi deg å lese denne veiledningen grundig. Veiledningen inneholder viktige opplysninger om sikkerhet, installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.

Bruksveiledningen kan også inneholde visse instruksjoner som ikke gjelder for det apparatet du har kjøpt, da enkelte funksjoner kan variere avhengig av de ulike modellene i serien.

Vi takker deg for den tilliten du har til vårt merke, og ønsker deg mye og langvarig glede av apparatet.

Sikker bruk av platetoppen

Platetoppen må ikke brukes til å legge fra seg gjenstander på.

I tilfelle det skulle oppstå sprekkdannelse på glassoverflaten, må strømtilførselen umiddelbart koples fra apparatet for å unngå enhver risiko for elektrisk støt.

For å bryte strømtilførselen, fjern sikringene eller aktiver strømbryteren.

Ikke bruk platetoppen før glassplaten er blitt skiftet ut.

Bruk aldri aluminiumsfolie til å koke/steke i. Plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminiumsfolie, eller produkter som er fryst i aluminiumsformer direkte på platetoppen, da aluminiumsfolien vil smelte og forårsake varig skade på apparatet.

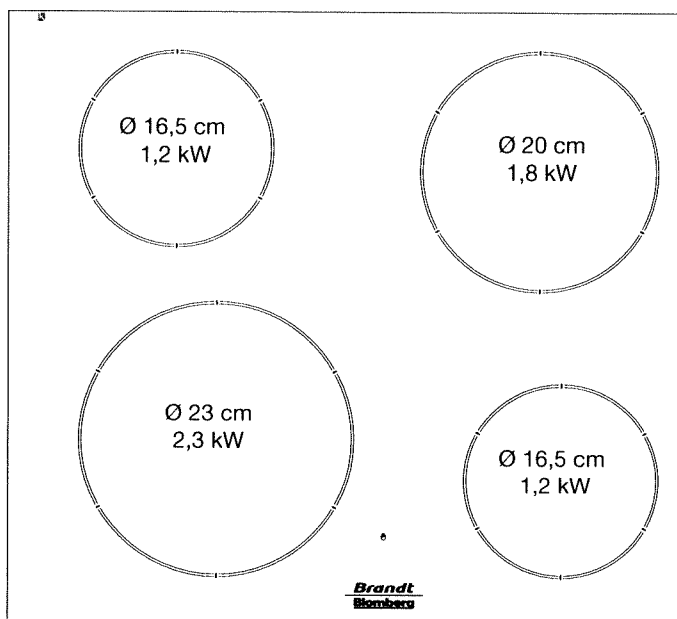
Vern for PLATETOPP

De keramisk-elektroniske platetoppene er utstyrt med **termovern** som beskytter i tilfelle overoppheting, og setter platetoppen i "**pausestilling**" helt til komponentene er blitt avkjølt.

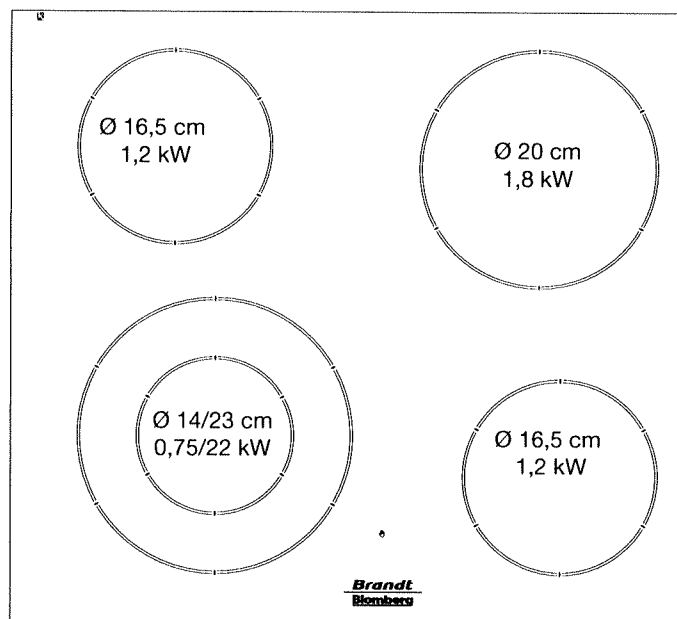
Platetoppen er kun forutsett til koking/steking av drikke og matvarer. Våre produkter inneholder ingen komponenter med asbest.

Oversikt over platetoppen

HHH 75 B5N



HHH 75B1N

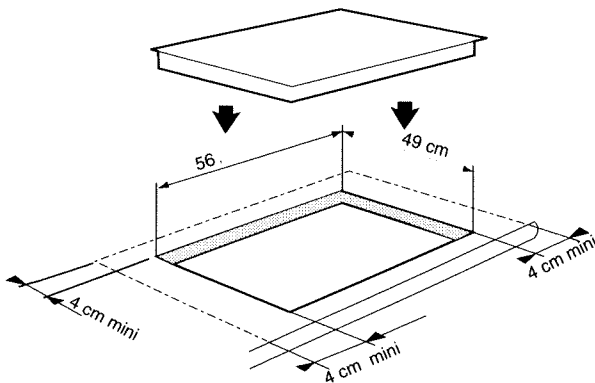


Sikker installasjon av platetoppen

Nyttige dimensjoner for innfelling av platetopp

	Bredde	Dybde
Tilskjæring i møbelet	56	49
Maks. opptatt plass under benken	4,1	
Største dimensjoner under benken	55,5	48,8
Største dimensjoner over benken	58	51

Anbefalinger ved innfelling



Lag en tilskjæring i benken med de nødvendige dimensjonene. Avstanden på min. 4 cm skal måles fra veggen bak og sideveggene (bak og/eller sidene).

En pakning garanterer at det vil bli tett mellom platetoppen og benken. Denne pakningen er limt fast under platetoppen, og platetoppen kan dermed plasseres direkte ned i tilskjæringen.

Beskyttelse av tilskjæringene: Materialene som brukes i kjøkkenbenker eser eller utvider seg relativt raskt i kontakt med fuktighet.

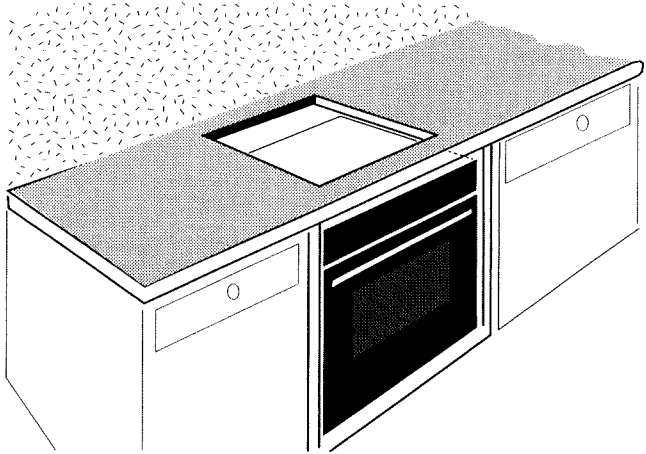


Før derfor litt lakk eller spesiallim på kantene på tilskjæringene for å beskytte disse mot damp eller kondens som vil kunne forekomme under benken.

Sikker installasjon av platetoppen

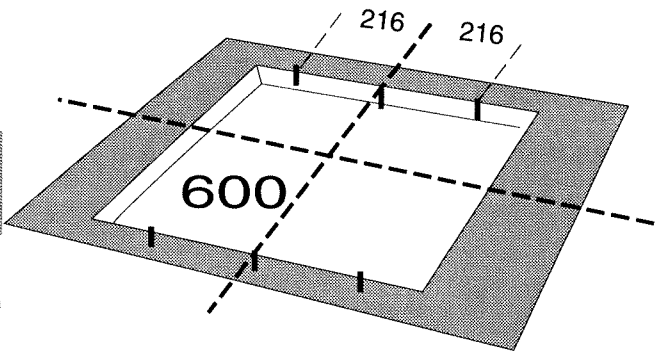
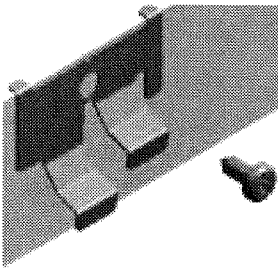
- Over en stekeovn

Platetoppen kan felles direkte inn i benken over en stekeovn i høy posisjon (min. avstand 10 mm)



- Montering av festeanordningene

Skrus på i de posisjonene som er avmerket på tegningen ved siden av

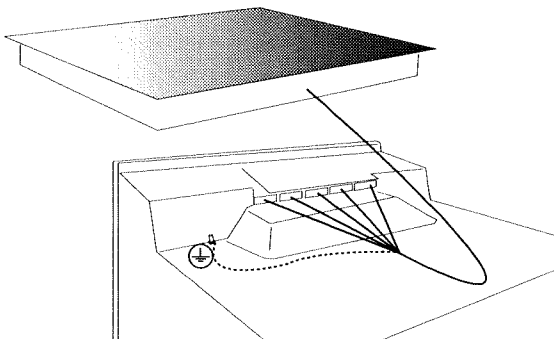


Tilkopling av platetoppen og stekeovnen

Apparatene må være frakoplet under installasjonen.

- 1 Plasser platetoppen og koplingskabelen i utskjæringen.
- 2 Feste platetoppen med klipsene.

- 3 Plasser stekeovnen foran kjøkkenmøbelet.
- 4 Demonter den øvre lukkeplaten (se Bruksanvisningen og Monteringsinstruksene for stekeovnen).



- 5 Kople jordledningen (gul/grønn) i platetoppens strømtilførselskabel til spesialklemmene på stekeovnen som er merket med \perp .
- 7 Kople kontaktene (strømtilførsel til kokesonen) på platetoppen til kontaktene på stekeovnen.

VIKTIG

FARGEKODENE MÅ STEMME OVERENS PÅ PLATETOPPEN OG STEKEOVNEN.

- 8 Sett lukkeplaten tilbake på plass (se Bruksanvisningen og Monteringsinstruksene for stekeovnen), og påse at koplingskabelen passerer gjennom F.

- 9 Kople stekeovnen til nettet (se Tilkopling av stekeovnen til nettet).

Tilkopling

Den elektriske tilkoplingen i overensstemmelse med koplingsplatene på som er festet på baksiden av stekeovnen, må foretas av en el-installatør. Installatøren må forsikre seg om at apparatet er tilkoplek i samsvar med monteringsinstruksene og gjeldende, lokale standarder.

Apparatet må tilsluttes via en stikkontakt (hann) i overensstemmelse med CEE-standardene eller via en bryteanordning med en bryteavstand på minst 3 mm på alle poler.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for uhell som skjer som en følge av manglende, defekt eller gal jordtilkopling.



Dersom strømtilførselskabelen er skadet, må den enten skiftes ut av produsenten, Service-avdelingen eller en kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.

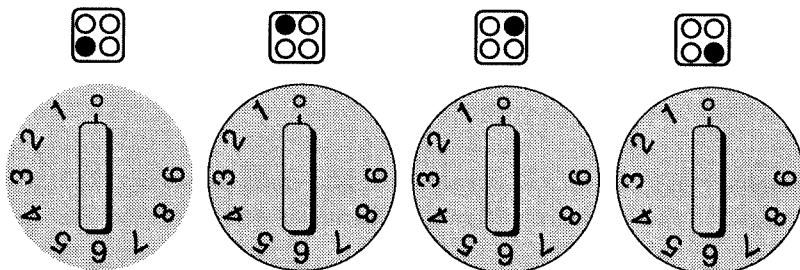
Enkel bruk av platetoppen

Slå på kokesonene


Plasser kokekaret midt i kokesonen.

Vri bryteren på stekeovnen enten til høyre eller venstre, helt til ønsket effektinnstilling.

Symboler over bryteren angir hvilken kokesone bryteren aktiverer.



Restvarmeindikator

Så lenge en påslått kokesone er varm, vil den tilhørende lampen lyse i restvarmeindikatoren .

Når kokesonen er avslått, og temperaturen i sonen fremdeles er høy, vil restvarmeindikatorens lampe blinke.



OBS!

Kokesonene må ikke berøres så lenge restvarmeindikatoren blinker, da det kan føre til brannskader.

Tilleggssone

- **For å varme opp tilleggssonene:**
Vri bryteren i urets retning helt til det høres et klikk etter effekttrinn 9.
Reguler så effekten på kokesonen.
- **For å slå av tilleggssonene:**
Still bryteren tilbake på 0, og reguler så effekten på kokesonen.

Optimal bruk av de keramiske kokesonene

For å gjøre bruken av platetoppen enklere, har Brandt/Blomberg tilpasset kokesonene etter dine behov. Imidlertid skal det foretas

En sterk innstilling dersom:

- man skal koke/steke store mengder,
- man skal koke/steke i et kokekar uten lokk,
- man skal bruke en kasserolle i glass eller steintøy.

En svak innstilling dersom:

- man skal koke/steke en matvare som har lett for å brenne seg (start med lav effektinnstilling, og øk etterhvert dersom det skulle være nødvendig),
- det skulle forekomme overkok (ta av lokket eller fjern kasserollen fra kokesonen, og senk effektinnstillingen).

Energiøkonomisering:

PHvis du slår av kokeplaten før koketiden er ferdig, ved å stille

bryteren på 0, vil du benytte den varmen som har akkumulert seg i platen (og dermed spare energi). Bruk lokk så ofte som mulig for å redusere varmetapet ved fordampning.

Automatisk regulering av kokesonene

Kokesonen med strålevarme

regulerer seg automatisk. Den slår seg av og på for å opprettholde den valgte effekten.

Dermed forblir temperaturen konstant, og tilpasset kokingen/steking av matvarene.

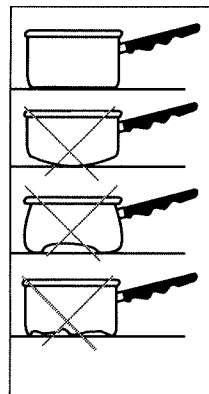
Reguleringsfrekvensen varierer avhengig av den valgte effektinnstillingen.

Optimal bruk av kokekarene

Kokekarene må være egnet til bruk på elektriske plater.

Bruk kokekar med helt flat flat bunn som hviler på hele kokesonens overflate:

- i rustfritt stål med tredobbel bunn eller "sandwich"-bunn.
- i aluminium med tykk og glatt bunn.
- i emaljert stål.



Beskyttelse av platetoppen

• Du bør

Unngå harde støt med kokekarene på platetoppen:

Glassoverflaten er veldig sterk, men allikevel ikke uknuselig.

Unngå gnissing og friksjon med kokekarene på platetoppen, noe som på lengre sikt kan føre til slitasje av dekoren på den keramiske glassplaten.

Unngå kokekar med knudret eller ujevn bunn:

De kan ha blitt skitnet til med og overføre substanser som kan lage flekker eller riper på platetoppen.

Slike slitasjemerker eller feil som ikke fører til funksjonsproblemer eller til at platetoppen blir uskikket til bruk, dekkes ikke av vår garanti.

Sentrere kokekaret på kokesonen.

Bruke kokekar med en diameter som passer til kokeplatenes diameter, eller eventuelt litt større enn den avtegnede sonen.

• Du bør ikke

Legge fra deg plastgjenstander på kokesonene mens disse fremdeles er varme.

Oppbevare *RENGJØRINGSPRODUKTER* eller *BRANNFARLIGE PRODUKTER* i møbelet under platetoppen.

La et tomt kokekar bli stående på kokesonen.

Varme opp en lukket hermetikkboks, da den kan eksplodere. Dette gjelder naturligvis alle former for oppvarming.

La et kokekar med varm olje eller fett bli stående på kokesonen uten oppsikt.

Stirre direkte på halogenlampene i kokesonene.



Ikke kople elektriske apparater til en kontakt i nærheten av platetoppen: forsikre deg om at strømtilførselskabelen ikke kommer i kontakt med kokesonene.



Ikke sett fra deg kasseroller på rammen eller pyntelisten.

Vedlikehold av platetoppen

Platetoppen er enkel å rengjøre. Nedenfor finner du noen råd som kan hjelpe deg:

TYPE URENHETER

HVORDAN RENGJØRE

RENGJØRINGSPRODUKTER OG TILBEHØR SOM KAN BRUKES

Småsoøl

Løs opp og rengjør med varmt vann. Tørk av.

Myke svamper.

Større, brente flekker

Løs godt opp med vann og rengjør deretter med godt varmt vann. Bruk en spesialskrape til å fjerne det meste av flekken, og avslutt med den ruglete siden på en myk svamp. Tørk av.

Myke svamper og spesialskrape.

Lyse ringer og kalkbelegg

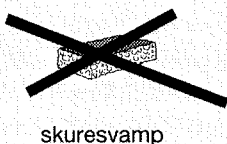
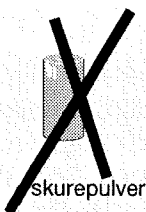
- Hell litt lunken klar eddik på flekken. La det virke en stund, og tørk deretter av med en myk klut.
- Bruk et vanlig rengjøringsmiddel.

Spesialprodukt for beskyttelse av glasskeramiske platetopper.

Fastbrente flekker etter overkok med sukker, aluminium som har satt seg fast eller smeltet plast

- Påfør et spesialprodukt for glasskeramiske overflater. Dette bør helst inneholde silikon (beskyttende effekt).

Spesialprodukt for beskyttelse av glasskeramiske platetopper.



myk svamp eller spesialsvamp til delikat oppvask

Feilsøking og utbedring

Er du i tvil om platetoppen fungerer som den skal? Det behøver nødvendigvis ikke bety at det er en feil. **For å være sikker, sjekk allikevel følgende punkter.**

DU KONSTANTERER AT...

Når platetoppen slås på, brytes strømtilførselen.

MULIGE ÅRSAKER

Den elektriske tilkoplingen av platetoppen er defekt.

HVA SKAL MAN GJØRE?

Sjekk tilkoplingen eller om forbindelsen er normriktig.



Steke-/koketabell

For å få til optimal koking/steking, bør du følge eksemplene i tabellen under. Effekttinnstillingene 9 og 8 er maks.-innstillingene, og bør kun brukes til frituresteking og raske oppkok.

MATRETT	MEGET STERK VARME 9-8		STERK VARME 7	MIDDELS VARME 5		SURRE/ VARME OPP 4-3		HOIDE VARM 2-1
SUPPE	KLARE SUPPER TYKKE SUPPER							
FISK	FISK I BULJONG FROSSEN FISK							
SAUSER	TYKKE, MELBASERTE MED SMØR OG EGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)							
GRØNNSAKER	ENDIVIER, SPINAT BELGFRUKTER KOKTE POTETER RÅSTENKE POTETER STEKTE POTETER OPPTING AV GRØNNSAKER							
KJØTT	KJØTT, FINKÅRET HAMBURGERE GRILLSTEKTE KJØTT (STØPEJERNSGRILL)							
FRITRY	FROSNE POMME FRITES FERSKE POMMES FRITES							
ANNET (HVISLELYD)	TILBEREDING I TRYKKOKER FRUKTMOS PANNERKAKER PANNERKAKERKREMER SJOKOLADESAUS SYLTETØY MELK SPEILEGG PASTA BARNEMAT PÅ GLASS(VANNBÅD) GRYTERETTER RISENGRYSGRØT HOLDE VARMT							

svak varme

koke eller steke



koke med lokk



sterk varme



legge i matvarene



Kjære Kunde,

Vi håper at denne bruksveiledningen har kunnet gi svar på alle dine spørsmål.

Dersom det motsatte skulle være tilfelle, ikke nøl med å ta kontakt med oss på nummerne som er oppgitt nedenfor.

Dersom det skulle oppstå et problem med apparatet, er det viktig at du tar kontakt med oss direkte for å få hjelp eller råd fra våre team, og originale reservedeler med produsentgaranti.

Før du ringer til oss, ikke glem å notere deg apparatets identifikasjonsnummer. Dette nummeret finner du på merkelappen som er klistret på apparatet.

Men før du tar kontakt med oss, ta deg tid til å sjekke om alle instruksene i bruksveiledningen er blitt fulgt.

Alle inngrep som faller utenfor garantien vil bli fakturert.

Din reklamasjonsrett er dekket av samme lov som gjelder for garantien, og opphever på ingen måte forhandlerens ansvar som skal være den første personen du henvender deg til.

Kjøpsdatoen på regningen vil være beviset for garantiperioden.

BRANDT GROUP NORDEN A/S
Lollandsgade 4, DK-6400 Sønderborg

Informasjon om produktene	7342 1810	Salgsservice
Kontakte oss pr. telefon	7342 1840	Kundeservice
Bestille reservedeler	7342 1840	Kundeservice

Kontakte oss pr. faks	7342 1841
Bestille reservedeler pr.faks	7342 1851

Kontakte oss pr. e-post	service@brandtgroup.dk
Bestille reservedeler pr. e-post	reservedele@brandtgroup.dk
BRANDT-gruppens nettsted	www.brandtgroup.dk

SISÄLLYS

Täysin turvallinen levyliesi	49
Keittovyöhykkeiden sijainti	50
Asenna liesi täysin turvallisesti	
Lieden upotukseen tarvittavat tärkeät mitat	51
U potusohjeet	51
Lieden ja uunin sähkökytkennät	53
Käytä liettä vaivattomasti	
Käynnistys	55
Jäännöslämmön osoitin	55
Lisävyöhyke	55
Paras tapa käyttää lasikeraamista liettä	56
Paras tapa käyttää keittoastioita	56
Lieden kunnossapito	57
Lieden huoltotoimet	58
Pikkuviat ja niiden korjaus	59
Keitto-ohjeet	60

Kaikkialla oppaassa,



merkitsee turvaohjeita



ilmaisee hyviä niksejä

Hyvä asiakas,

Kiitämme Teitä, että olette valinnut mallistoomme kuuluvan tuotteen. Se on henkilökuntamme tutkimusten toteutus ja toivomme sen vastaavan mitä parhaiten laatua, mukavuutta ja kulinaarisia nautintoja koskevia vaatimuksianne.

Pyydämme Teitä lukemaan huolellisesti tämän ohjekirjan, jotta saisitte laitteesta heti parhaan tuloksen. Oppaassa on tärkeitä lieden asennusta, turvallisuutta, käyttöä ja ylläpitoa koskevia neuvoja .

Tässä oppaassa saattaa olla eräitä ohjeita, jotka eivät koske hankkimaanne mallia, koska muutamat toiminnot sisältyvät vain sarjan määrättyihin malleihin.

Kiitämme osoittamastanne luottamuksesta konserniamme kohtaan ja toivomme Teille paljon iloa uudella laitteella paistaessanne - ja vuosiksi eteenpäin.

Täysin turvallinen levyliesi

Lieden päällä ei saa säilyttää tavaroita.

Jos lasin pintaan ilmestyy halkeama, kytke laite heti pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.

Tee se katkaisimella tai irrottamalla sulake.

Älä käytä liettä ennen kuin päällyslasi on vaihdettu.

Älä koskaan käytä keittämisessä alumiinipaperia tai aseta suoraan keittolevyille alumiiniin käärittyjä tai alumiinisessa vuoassa syväjäädetyttyjä tuotteita.

Alumiini sulaisi ja vahingoittaisi laitteen lopullisesti.

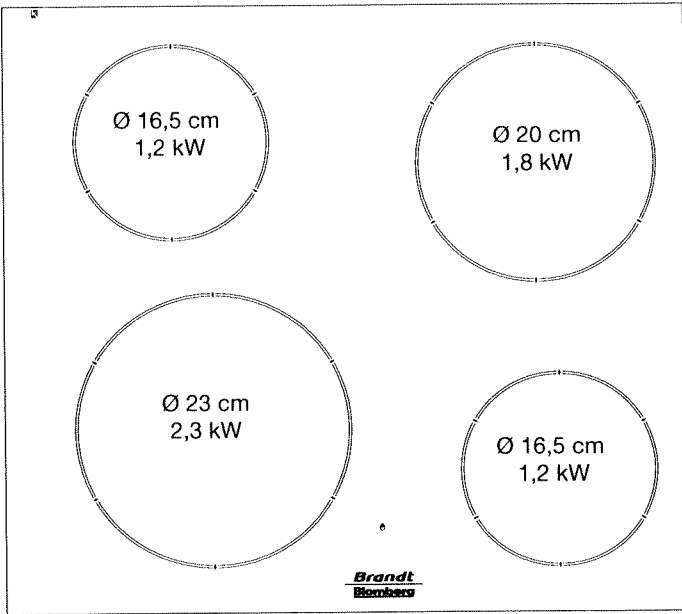
LIEDEN turvallisuus

Lasikeraamiset liedet on varustettu lämpösuojauksella, joka suojaa laitetta ylikuumentumiselta ja siirtää sen valmiustilaan siihen saakka, kunnes osat ovat riittävästi jäähtyneet.

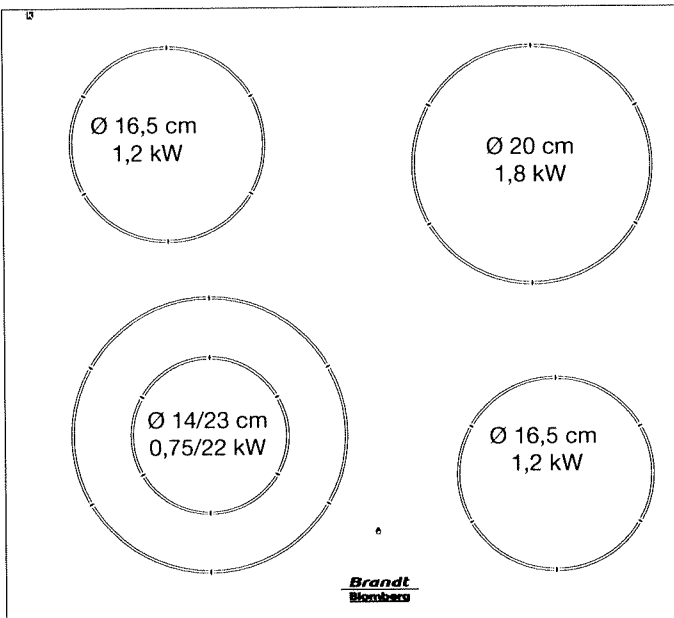
Tämä liesi on tarkoitettu yksinomaan juomien ja elintarvikkeiden kypsytykseen. Tuotteisiimme ei sisälly mitään asbestipitoista osaa.

Lieden osien sijainnit

HHH 75 B5N



HHH 75B1N

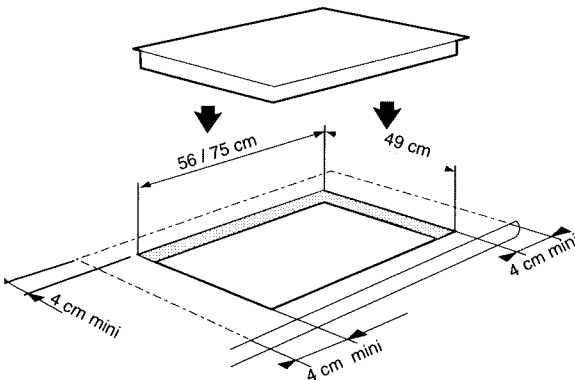


Asenna liesi täysin turvallisesti

Lieden upotukseen tarvittavat mitat

	Leveys	Leveys
Kaapin leikkaus	56 cm	49 cm
Maksimitilantarve työtason alla	4,1 cm	
Ulkomitat työtason alla	55,5 cm	48,8 cm
Ulkomitat työtason päällä	58 cm	51 cm

Upotusohjeet



Leikkaa työtason sopivan kokoinen tarvittava aukko. Sen on oltava vähintään 4 cm seinästä ja sivupinnoista (takana ja/tai sivulla)

Tiiviste takaa tiiviin liitoksen työtason kanssa.

- Tämä tiiviste on liimattu liedien alapintaan . Aseta liesi suoraan leikkaukseen.

Leikkauksaukkojen suojaus: Työtasoihin käytetty lastulevy turpoa suhteellisen helposti kosteuden vaikutuksesta.

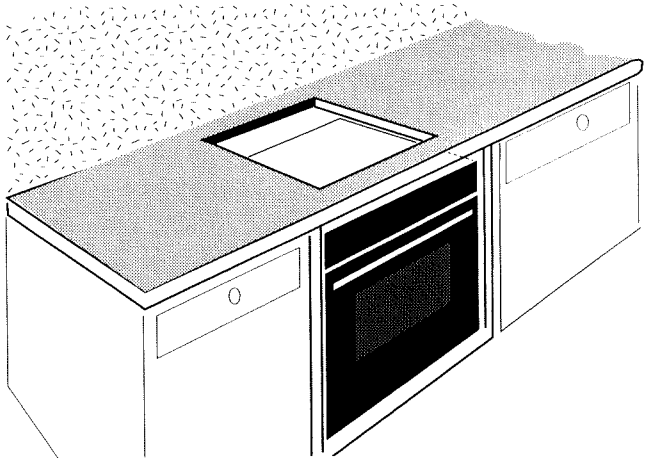


Lakkaa leikkauksen reunat erikoisliimalla niiden suojelemiseksi höyryltä ja tiivistyvältä vedeltä, joka voi joutua työtason alle.

Asenna liesi täysin turvallisesti

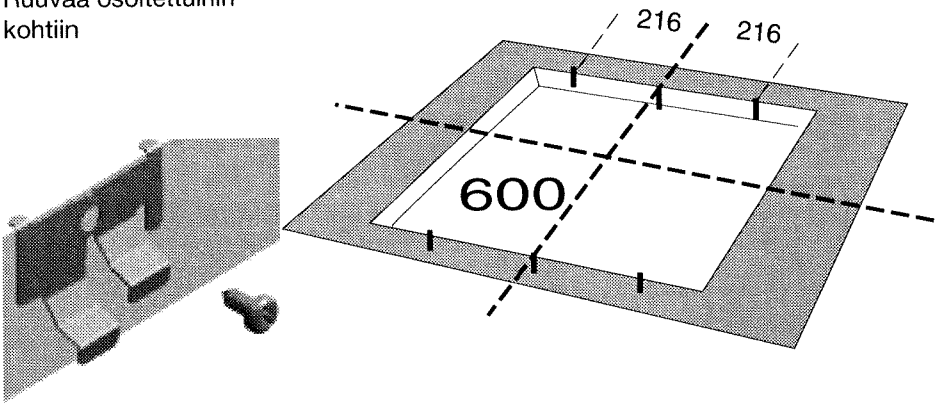
● Uunin päällä

Lieden voi upottaa suoraan työskentelytasoon uunin päälle korotetussa asennossa (vähintään 10 mm vapaa tila).



● Kiinnikkeiden asetus

Ruuvaa osoitettuihin kohtiin

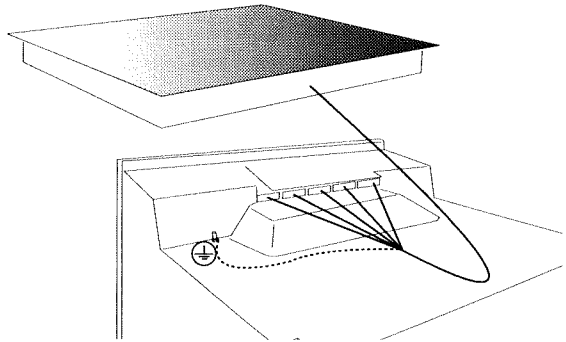


Lieden ja uunin sähkökytkennät

Laitteet on kytkettävä irti verkosta asennuksen ajaksi

- 1 Sijoita liesi ja virtakaapeli upotusleikkaukseen.
- 2 Kiinnitä liesi hakasilla.

- 3 Aseta uuni kehikon eteen.
- 4 Irrota ylempi peittolaatta (ks. liesien käyttöohje ja asennus).



- 5 Kytke liesien virtakaapelin maadoitusjohto (keltainen/vihreä) uunin erikoisliittimiin, jotka on merkitty symbolilla \perp .

- 7 Kytke liesien liittimet (**keittovyöhykkeen virransyöttö**) uunin vastaaviin liittimiin.

TÄRKEÄÄ

KYTKE LIEDEN JA UUNIN SAMANVÄRISET JOHDOT YHTEEN.

- 8 Aseta peittolaatta takaisin varmistaen, että yhdyskaapeli kulkee F:n kautta (ks. liesien käyttöohje ja asennus).

- 9 Kytke uuni verkkoon (ks. Uunin verkkoliitäntä).

Liitäntä

Sähköliitännöiden on vastattava uunin takana olevaa arvokilpeä ja ne on tehtävä sähkötekniikon toimesta. Hänen on varmistettava, että laite on kytketty asennusohjeiden ja paikallisten standardien mukaisesti.

Laite on liitettävä EEC-standardien mukaisella uospistokkeella tai moninapaisella katkaisimella, jossa kontaktien avautumat ovat vähintään 3 mm.

Kieltäydymme kaikesta vastuusta, jos onnettomuus on johtunut maadoituksen puutteesta tai jos se ei ole säädösten mukainen.



Jos kaapeli on viallinen, se on vaihdettava vaaran välttämiseksi valmistajan, myyntihuollon tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta.

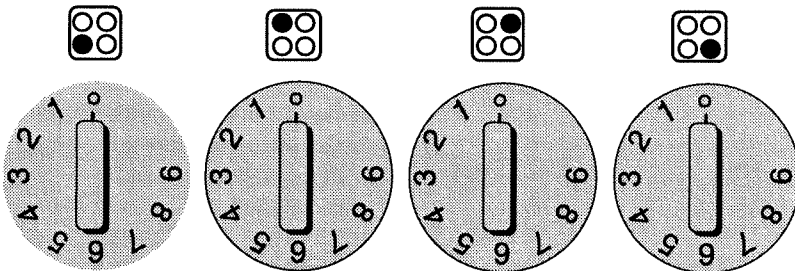
Käytä liettä vaivattomasti

Käynnistys


Aseta astia keittovyöhykkeen keskelle

Kierrä uunin valitsinta vasempaan tai oikealle haluttuun voimakkuuteen.

Valitsimen yläpuolella oleva symboli osoittaa mitä keittovyöhykettä se vastaa.



Jäännöslämmön osoitin

Niin kauan kuin käytetty keittovyöhyke on kuuma, sitä vastaava merkkivalo  palaa.

Kun jokin keittovyöhyke on sammutettu ja se on hyvin kuuma, merkkivalo vilkkuu.



HUOMIO

Älä kosketa keittovyöhykettä merkkivalon palaessa, voit saada palovammoja.

Lisävyöhyke

- **Lisävyöhykkeen käyttö:**

Kierrä valitsinta myötäpäivään kunnes se naksauttaa kohdan 9 jälkeen.

Säädä sitten keittovyöhykkeen voimakkuus.

- **Lisävyöhykkeen sammutus:**

Kierrä valitsin asentoon 0 ja säädä keittovyöhykkeen voimakkuus.

Paras tapa käyttää lasikeraamista liettä

BRANDT/BLOMBERG on laatinut keittovyöhykkeet tarkoitukseen sopivasti. Kuitenkin

Voimakkuutta on lisättävä, jos:

- keitetään suuria määriä
- keitetään ilman kantta
- käytössä on lasinen tai keraaminen kattila.

Voimakkuutta on pienennettävä, jos:

- kypsytetään helposti palavia ruoka-aineita (aloita alhaisella voimakkuudella ja lisää sitä sitten tarpeen mukaan).
- kattila kiehuu yli (nosta kansi tai nosta kattila ja pienennä voimakkuutta).

Energian säästö:

Käännä kypsytyksen lopussa voimakkuuden valitsin noltaan ja jätä astia liedelle, jolloin varastoitunut

lämpö koituu hyödyksi (näin säästät energiaa).

Käytä kantta mahdollisimman usein lämpöhukan vähentämiseksi haihtumalla

Liesien automaattisäätö

Säteilevä keittovyöhyke säätää

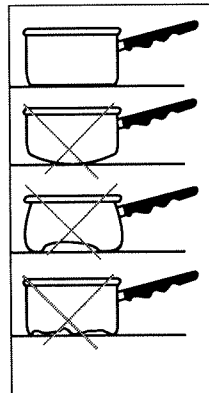
itsensä automaattisesti. Se syttyy ja sammuu ylläpitäen valitun voimakkuuden. Näin lämpötila pysyy tasaisena ja kypsytykselle sopivana. Säätöjakson pituus riippuu valitusta voimakkuudesta.

Paras tapa käyttää keittoastioita

Keittoastioiden on oltava sähköliettä varten valmistettuja.

Käytä tasapohjaisia astioita, jotka koskettavat kauttaaltaan liedен pintaa ja pohja on.

- kolmimetallista ruostumatonta terästä tai kerrostettua metallia
- paksua, tasaiseksi (sileäksi) työstettyä alumiinia
- emaloitua terästä.



Lieden kunnossapito

• Vältettävää

Vältä kolhimasta levyä kattiloilla:

Lasipinta on hyvin kestävä, mutta ei kuitenkaan rikkoutumaton.

Vältä hankausta kattiloilla, mikä voi aiheuttaa ajanmittaan lasikeramiikan päällä olevan koristekuvion huonontumisen.

Vältä kuhmuksia tai karkeapohjaisia astioita:

Niiden pohjiin on voinut jäädä aineita, joista kehittyy tahroja tai naarmuja liedenpintaan.

Näin syntyneet tai taitamattomasta käytöstä johtuneet viat eivät kuulu takuun piiriin

Aseta kattila keittovyöhykkeen keskelle.

Käytä sopivan kokoista kattilaa. **Pohjan halkaisijan on oltava kuumennusalueen kokoinen tai sitä suurempi**

• Kiellettyä

Muovivälineitä ei saa laskea keittovyöhykkeille niiden ollessa vielä kuumia.

Säilytä lieden alla olevassa kaapissa **PUHDISTUSAINEE**t tai **SYTTYVÄT AINEET**.

Älä jätä tyhjää astiaa kuumalle vyöhykkeelle.

Älä kuumenna suljettua säilykepurkkia, se voi räjähtää. Tämä kiello koskee kaikenlaista kypsytystä.

Älä jätä astiaa, jossa on kuumaa öljyä tai rasvaa valvomatta keittovyöhykkeelle

Älä katso suoraan keittovyöhykkeen halogeenivaloja.



Älä kytke sähkölaitteita lähellä olevaan pistorasiaan: Varmista, että virtakaapeli ei kosketa keittovyöhykeitä.

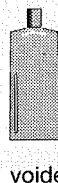
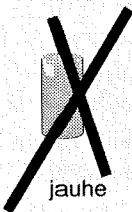


Älä aseta kattiloita kehikolle tai koristeille.

Lieden huoltotoimet

Liesi on helppo pitää puhtaana. Seuraavassa muutamia vihjeitä:

LIAN LAJI	MITÄ TEHDÄ	KÄYTETTÄVÄT APUVÄLINEET
Kevyt lika	Kastele hyvin puhdistettava alue kuumalla vedellä ja kuivaa sitten.	Siivoussieni
Kertynyt kuumentunut lika	Kastele hyvin puhdistettava alue kuumalla vedellä, poista suurimmat liat erikoisella lasin kaapimella. Viimeistele siivoussienen karhealla puolella ja pyyhi.	Siivoussieni, erikoinen lasin kaavin
Pyörylöitä ja kalkkitahroja	- Levitä kuumaa etikka-alkoholia liikkeelle alueelle, anna sen vaikuttaa, pyyhi pehmeällä rievulla - Käytä kaupasta saatavaa tuotetta.	Erikoinen tahna lasikeramiikalle
Yli kuohuneen sokerin, sulaneen alumiinin tai muovin iskostumat	- Levitä pinnalle erikoista lasikeramiikkaliedelle tehtyä ainetta, mieluiten siikonipitoista valmistetta (suojausvaikutus)	Erikoisaine lasikeramiikalle



Pikkuviat ja niiden korjaus

Jos epäilet, että liesi ei toimi täysin kunnolla ... se ei kuitenkaan merkitse välttämättä, että laitteessa on vika. Tarkista joka tapauksessa seuraavat seikat.

HUOMAAT, ETTÄ ...

Laite menee käyttöön otettaessa
päältä pois

MAHDOLLINEN SYY

Lieden kytkennässä on vi-
kaa.

MITÄ ON TEHTÄVÄ

Tarkista liitännä tai sen
yhteensopivuus.



Keitto-ohjeet

Noudata täysin tyydyttävän tuloksen saamiseksi alla olevan taulukon esimerkkejä ja huomaa, että kohdat 9 ja 8 ovat maksimiasentoja ranskalaisia perunoita ja nopeaa kiehuausta varten.

AINEKSET	HYVIN KUUMA 9-8	KUUMA 7	KESKIKUUMA 6	5	4-3	HAUDUTUS LÄMMITYS	LÄMPIMÄNÄ PITO
SOPAT							2-1
KALAT							
KASTIKKEET							
KASVIKSET							
LIHAT							
RANSKALAISET PERUNAT							
SEKALAISTA							

Keitto tai paisto Hidas kypsytys



Keitto kannen alla



Voimakas kypsytys



Laita ruoka-aineet sisään



Hyvä asiakas,

Toivomme, että tämä käyttöopas vastaa kaikkiin kysymyksiinne. Älkää epäröikö tiedustella alla olevista puhelinnumeroista, jos jotain on jäänyt epäselväksi.

On erittäin tärkeää soittaa meille suoraan, jos laitteessa ilmenee jokin hankaluus, jolloin voitte saada avun tai neuvon teknikoiltamme sekä valmistajan takaamat varaosat.

Muistakaa ottaa esille laitteen valmistusnumero ennen soittoa. Se näkyy laitteeseen kiinnitetyssä kilvessä.

Käykää kuitenkin ennen puhelinsoittoa huolellisesti läpi kaikki tässä oppaassa olevat neuvot varmistaen, että kaikkia ohjeita on noudatettu.

Takuuseen sisältyvät toimenpiteet laskutetaan.

Laitetta koskevat valitukset käsitellään takuuta koskevan lain mukaisesti.

Niillä ei kumota vastuuta jälleenmyyjän osalta, joka on edelleenkin ensimmäinen yhdyshenkilö.

Laskussa oleva ostopäivä määrää takuukauden sitovasti.

BRANDT GROUP NORDEN A/S
Lollandsgade 4, DK-6400 Sonderborg

Tuotetta koskevat kyselyt	7342 1810	Myyntipalvelu
Ottakaa yhteys puhelimeen	7342 1840	Asiakaspalvelu
Varaosien tilaus	7342 1840	Asiakaspalvelu

Telekopioyhteys	7342 1841
Varaosien tilaus telekopiolla	7342 1851

Sähköpostiosoitteemme	service@brandtgroup.dk
Varaosien tilausosoite sähköpostilla	reservedele@brandtgroup.dk
Web-sijamme BRANDT	www.brandtgroup.dk

Inhalt

Sicherer Betrieb des Kochfelds	64
Gerätebeschreibung	65
Einfache Montage des Kochfelds	
Abmessungen für den Einbau des Kochfelds	66
Ratschläge für den Einbau	66
Elektrischer Anschluss	68
Einfacher Betrieb des Kochfelds	
Inbetriebnahme	70
Restwärmeanzeige	70
Zusatz-Kochzone	70
Optimale Verwendung der Glaskeramik-Kochzone	71
Optimale Verwendung der Kochgefäße	71
Schutz des Kochfelds	72
Pflege des Kochfelds	73
Behebung kleiner Probleme	74
Gartabelle	75

*In der gesamten
Anleitung weist*



auf Sicherheitsanweisungen hin



auf Ratschläge und Tipps hin

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für die Wahl eines Produkts unseres Programms. Es handelt sich um die Frucht der Entwicklungsarbeit unserer Teams und wir hoffen, dass es Ihre Ansprüche bezüglich Qualität, Komfort und Kocherfolg voll und ganz erfüllt.

Damit Sie Ihre neue Anschaffung sofort voll nutzen können empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. Sie enthält wichtige Ratschläge zu Sicherheit, Montage, Betrieb und Wartung Ihres Geräts.

Diese Bedienungsanleitung kann bestimmte Anweisungen enthalten, die nicht für Ihr Gerät gelten, da gewisse Funktionen von dem jeweiligen Modell abhängen.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Gruppe ausgesprochen haben, und wünschen Ihnen viel Freude bei der Wiederentdeckung der Kochkunst mit Ihrem neuen Gerät. Und dies über lange Jahre.

Sicherer Betrieb des Kochfelds

Ihr Kochfeld darf nicht als Ablage verwendet werden.

Sollte in der Glasoberfläche des Geräts ein Riss auftreten, müssen Sie es sofort vom Netz trennen, um die Gefahr von elektrischem Schlag zu vermeiden.

Entfernen Sie dazu die Sicherungen oder betätigen Sie den Überlastschalter.

Benutzen Sie das Kochfeld bis zum Austausch der Glasplatte nicht mehr.

Verwenden Sie beim Garen niemals Alufolie und legen Sie niemals in Aluminium eingewickelte Produkte oder Tiefkühlgerichte in einer Aluminiumschale direkt auf das Kochfeld.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät definitiv beschädigen.

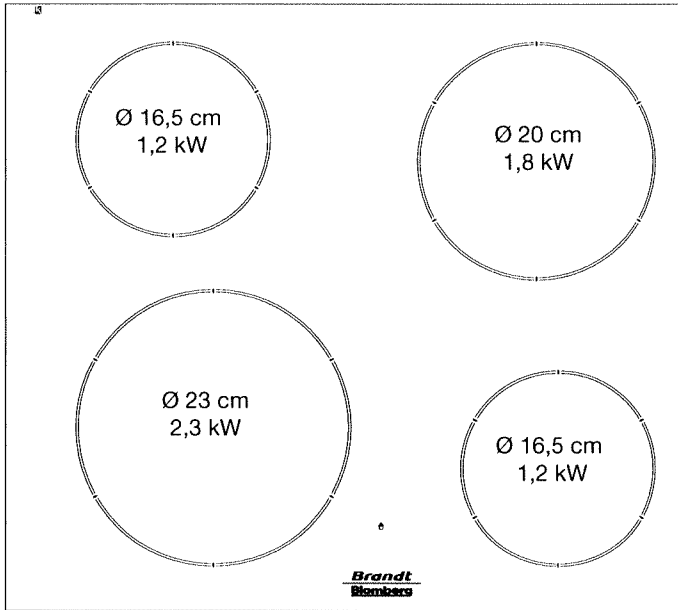
KOCHFELD-Sicherheit

Die Glaskeramik-Kochfelder sind mit **Temperatursicherheitsvorrichtungen** ausgestattet, die die Kochfelder vor Überhitzung schützen und bis zum Abkühlen der Bauteile **in den "Standby-Betrieb" schalten.**

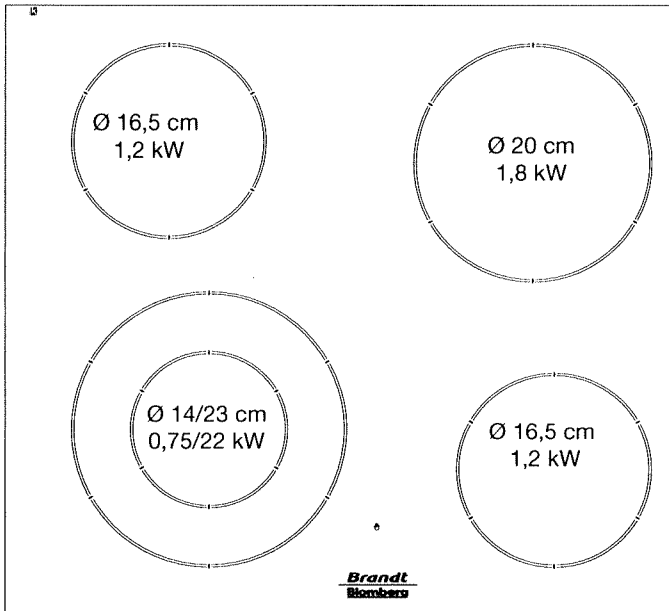
Ihr Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von Getränken und Speisen bestimmt und enthält keine Asbest-Bestandteile.

Gerätebeschreibung

HHH 75 B5N



HHH 75B1N

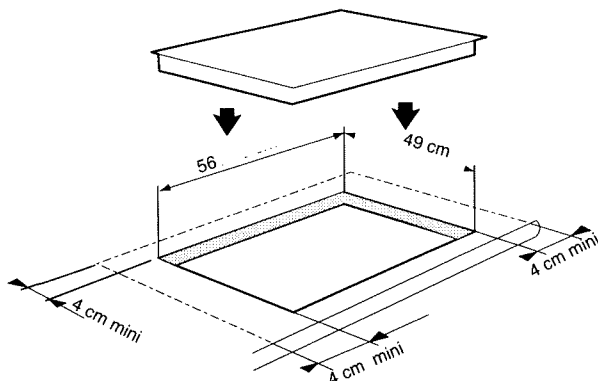


Sichere Montage des Kochfelds

Abmessungen für den Einbau des Kochfelds

	Breite	Tiefe
Aussparung (Ausschnitt) des Möbels	56	49
Maximaler Raumbedarf unter der Arbeitsfläche	4,1	
Abmessungen über alles unter der Arbeitsfläche	55,5	48,8
Abmessungen über alles auf der Oberseite der Arbeitsfläche	58	51

Ratschläge für den Einbau



Schneiden Sie in der Arbeitsfläche eine Aussparung mit den notwendigen Abmessungen aus. Der Mindestabstand von 4 cm ist von der Wand und den Seitenwänden (hinten und/oder seitlich) aus zu messen.

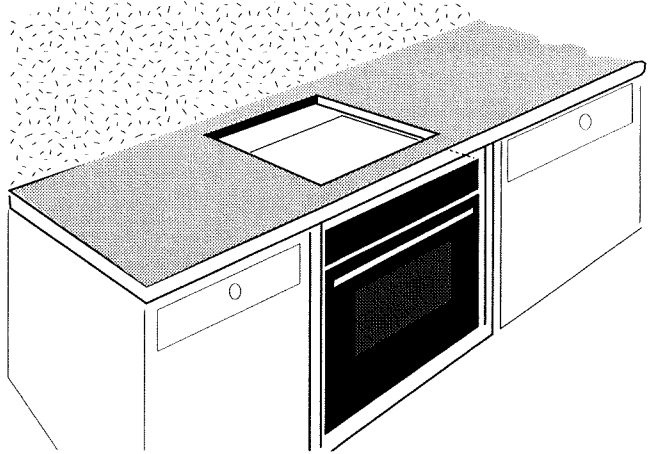
Eine Dichtung garantiert den dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche. Diese Dichtung ist unter das Kochfeld geklebt, führen Sie das Kochfeld direkt in die Aussparung ein.

Schutz der Schnittkanten: Das Pressholz, aus dem die Arbeitsflächen gefertigt werden, quillt beim Kontakt mit Feuchtigkeit recht schnell auf. Tragen Sie auf die Schnittkante Lack oder Spezialkleber auf, um sie vor Dunst oder Kondenswasser zu schützen, die unter der Arbeitsfläche auftreten können.

Sicherer Einbau des Kochfelds

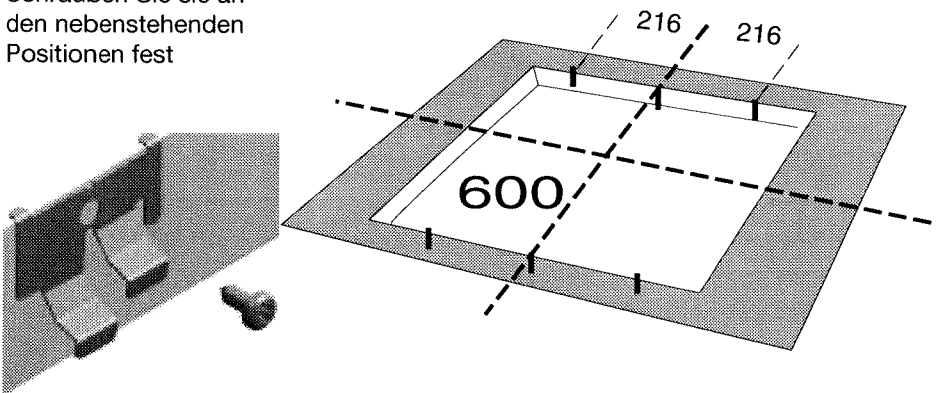
- Über einem Backofen

Ihr Kochfeld kann direkt über einem Backofen in der oberen Position in der Arbeitsfläche eingebaut werden (Mindestabstand 10 mm).



- Montage der Halterungen

Schrauben Sie sie an den nebenstehenden Positionen fest

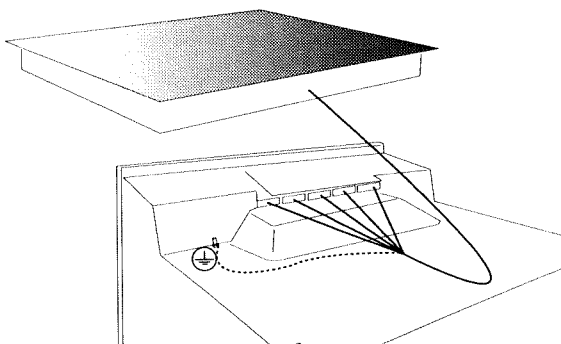


Anschluss von Kochfeld und Backofen

Die Geräte müssen während des Anschlusses vom Netz getrennt werden.

- 1 Führen Sie das Kochfeld und das Anschlusskabel in die Aussparung ein.
- 2 Befestigen Sie das Kochfeld mit den Befestigungsklammern.

- 3 Stellen Sie den Backofen vor das Möbel.
- 4 Bauen Sie die obere Verschlussplatte aus (siehe Bedienungsanleitung und Montageanweisungen des Backofens).



- 5 Schließen Sie die Erdungsleitung (gelb-grün) des Versorgungskabels des Kochfelds an die entsprechenden Klemmen am Backofen an, die mit \oplus gekennzeichnet sind.

- 7 Schließen Sie die Verbinder (Versorgung der Kochzone) des Kochfelds an die Verbinder des Backofens an.

WICHTIG

VERWENDEN SIE DIESELBEN FARBMARKIERUNGEN AUF KOCHFELD UND BACKOFEN.

- 8 Bringen Sie die Verschlussplatte wieder an (siehe Bedienungsanleitung und Montageanweisungen des Backofens) und achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel durch **F** geht.

- 9 Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an (siehe Anschluss des Backofens an das Stromnetz).

Anschluss

Der elektrische Anschluss an den Anschlussplatten auf der Rückseite Ihres Backofens muss von einem Elektroinstallateur durchgeführt werden. Dieser muss sicherstellen, dass das Gerät gemäß den Montageanweisungen und den geltenden Bestimmungen angeschlossen wurde. Das Gerät muss über einen Stecker, der die entsprechenden EWG-Normen einhält, oder über einen Unterbrecher für alle Leitungen mit einer Öffnungsweite von mindestens 3 mm angeschlossen werden.

Bei einem Unfall aufgrund einer nicht vorhandenen oder fehlerhaften Erdung können wir nicht zur Haftung gezogen werden.



Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr auszuschließen.

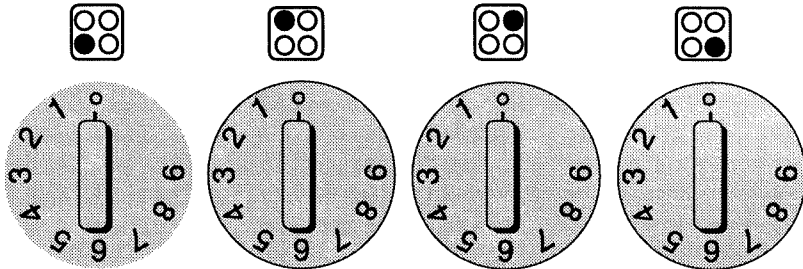
Einfacher Betrieb des Kochfelds

Inbetriebnahme


Stellen Sie das Kochgefäß in die Mitte der Kochzone.

Drehen Sie den auf dem Backofen befindlichen Schalterknebel links oder rechts herum auf die gewünschte Leistung.

Das Symbol über dem Schalterknebel gibt an, zu welcher Kochzone der Knebel gehört.



Restwärmeanzeige

Solange eine in Betrieb befindliche Kochzone noch heiß ist, leuchtet die entsprechende Kontrolllampe in der Anzeige  auf.

Wenn eine Kochzone ausgeschaltet ist und die Temperatur noch hoch ist, blinkt die Kontrolllampe der Restwärmeanzeige.

ACHTUNG

Solange die Kontrolllampe noch leuchtet, dürfen Sie die Kochzonen nicht anfassen, denn es besteht Verbrennungsgefahr.



Zusatz-Kochzone

- **Zum Einschalten der Zusatz-Kochzonen:**
Drehen Sie den Schalterknebel im Uhrzeigersinn bis zum Klicken nach der Position 9.
Stellen Sie dann die Leistung Ihrer Kochzone ein.
- **Zum Ausschalten der Zusatz-Kochzonen:**
Drehen Sie den Schalterknebel wieder auf die Position 0 und stellen Sie die Leistung Ihrer Kochzone ein.

Optimale Verwendung der Glaskeramik-Kochzone

Für Ihren Bedienungskomfort hat BRANDT/BLOMBERG speziell an Ihre Bedürfnisse angepasste Kochzonen vorgesehen. Dennoch:

Eine stärkere Einstellung ist in folgenden Fällen notwendig:

- große Mengen
- Garvorgänge mit Gefäßen ohne Deckel
- Verwendung eines Topfs aus Glas oder Keramik.

Eine schwächere Einstellung ist in folgenden Fällen notwendig:

- Garen von Speisen, die leicht anbrennen
(beginnen Sie mit einer schwächeren Einstellung, die gegebenenfalls erhöht werden kann).
- Überlaufen (entfernen Sie den Deckel oder den Topf und verringern Sie die Einstellung).

Energieeinsparung:

Stellen Sie den Schalterknebel bereits vor dem Endes des Kochvorgangs auf 0 und lassen Sie das Kochgefäß auf der Kochzone, um die verbleibende Wärme zu nutzen (dadurch Sparen Sie Energie).

Verwenden Sie so oft wie möglich einen Deckel, um Wärmeverluste durch Verdampfung zu vermeiden.

Automatische Kochzonen-Steuerung

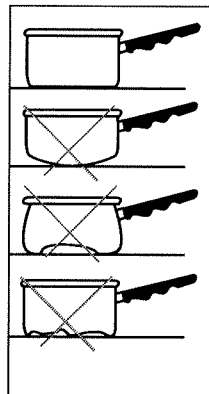
Die Kochzone steuert sich automatisch und schaltet ein und aus, um die gewählte Leistung zu halten. Dadurch bleibt die Temperatur gleichmäßig und erlaubt das perfekte Garen Ihrer Speisen.

Die Regelhäufigkeit hängt von gewählten Leistung ab.

Optimale Verwendung der Kochgefäße

Verwenden Sie Gefäße mit flachem Boden, die einen guten Kontakt mit der Kochzonenoberfläche erlauben:

- aus Edelstahl mit dickem Dreimetall- oder Sandwichboden.
- aus Aluminium mit gerichtetem (glatten) dicken Boden.
- aus emailliertem Stahl.



Schutz des Kochfelds

- Sie müssen

Schläge mit den Kochgefäßen **vermeiden**:

Die Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, aber dennoch nicht unzerbrechlich.

Das Reiben der Kochgefäße **vermeiden**, die auf Dauer eine Beschädigung der Dekoration der Glaskeramikoberfläche bewirken können.

Kochgefäße mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden:

An diesen können Stoffe hängen bleiben, die Flecken oder Kratzer auf dem Kochfeld bewirken.

Diese Fehler führen nicht zu einer Funktionsstörung oder einer Betriebsuntauglichkeit und stellen keinen Garantiefall dar.

Das Kochgefäß **in die Mitte** der Kochzone **stellen**.

Ein Kochgefäß der geeignete Größe **verwenden**.

Der **Bodendurchmesser muss gleich oder größer als der Durchmesser der aufgedruckten Zone sein**.

- Sie dürfen nicht

Kunststoffutensilien auf die noch heißen Kochzonen **stellen**

In dem Möbel unter dem Kochfeld Ihre **Reinigungsmittel** oder **entflammbare Stoffe aufbewahren**.

Ein leeres Kochgefäß auf einer Kochzone **lassen**.

Eine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte explodieren, diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für alle Kochverfahren.

Ein Gefäß mit heißem Öl oder Fett ohne Aufsicht auf den Kochzonen **lassen**.

In die Halogenlampen der Kochzonen starren.



Schließen Sie keine Elektrogeräte an eine Steckdose in der Nähe des Kochfelds **an**: Stellen Sie sicher, dass das Versorgungskabel nicht mit den Kochzonen in Kontakt kommt.

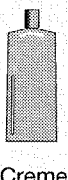
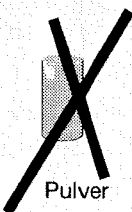


Stellen Sie keine Töpfe auf den Rahmen oder die Zierleiste.

Pflege des Kochfelds

Ihr Kochfeld lässt sich leicht reinigen. Hier einige Ratschläge:

ART DER VERSCHMUTZUNG	VORGEHENSWEISE	ZU VERWENDENDEN NEBENPRODUKTE
Leicht	Die zu reinigende Zone gut mit warmen Wasser einweichen und dann abwischen.	Haushaltsschwämme
Ansammlung eingebrannter Verschmutzungen	Die zu reinigende Zone gut mit warmen Wasser einweichen, mit einem speziellen Glasschaber grob reinigen, mit der rauen Seite des Haushaltsschwamms gründlich reinigen und dann abwischen.	Haushaltsschwämme Spezieller Glasschaber
Fleckenränder und Kalkspuren	- Tragen Sie warmen Spritessig auf die Schmutzstelle auf, lassen Sie einwirken und wischen Sie mit einem weichen Lappen ab - Verwenden Sie ein handelsübliches Produkt	Spezielle Glaskeramik-Paste
Ablagerungen aufgrund von überlaufendem Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	- Tragen Sie auf die Oberfläche ein spezielles Glaskeramikprodukt auf, das vorzugsweise Silikon enthält (Schutzwirkung)	Spezielles Glaskeramik-Produkt



Haushaltsschwamm oder Schwamm speziell für empfindliches Geschirr

Behebung kleiner Probleme

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben, bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:

FESTGESTELLTE STÖRUNG

Beim Einschalten springt die Sicherung heraus.

MÖGLICHE URSACHEN

Der Anschluss des Kochfelds ist defekt.

GEGENMASSNAHME

Überprüfen Sie die Verbindung bzw. die Konformität des Anschlusses.



Garanleitung

für optimale Kochergebnisse sollten Sie die Beispiele in der Tabelle unten befolgen und daran denken, dass es sich bei den Stufen 9 und 8 um Höchststufen handelt, die nur für das Frittieren und schnelle Aufkochen dienen.

GERICHTE	SEHR HEISS 9-8		HEISS 7		MITTEL 6 5		KÖCHELN AUFWÄRMEN 4- 3			WARM- HALTEN 2- 1	
	SUPPEN										
FISCH											
SOSSEN											
GEMÜSE											
FLEISCH											
FRITÜRE											
VARIANTEN											

Kochen oder braten
 Auf starker Flamme garen
 Mit Deckel kochen
 Die Speisen hinzugeben
 Sanft garen

Sehr geehrter Kunde,

wir hoffen, dass diese Bedienungsanleitung alle Ihre Fragen beantwortet hat.

Sollte dies nicht der Fall sein, teilen Sie uns dies bitte unter den unten angegebenen Rufnummern mit.

Sollte an Ihrem Gerät ein Problem auftreten, ist es sehr wichtig, dass Sie sich direkt an uns wenden, um von unseren Teams Hilfe oder Ratschläge sowie Original-Ersatzteile mit Herstellergarantie zu erhalten.

Bevor Sie uns anrufen, müssen Sie die Seriennummer des Geräts in Erfahrung bringen. Diese ist auf dem Aufkleber auf dem Gerät angegeben.

Bevor Sie sich jedoch an uns wenden, sollten Sie überprüfen, dass alle Anweisungen in dieser Anleitung befolgt wurden.

Leistungen außerhalb der Garantie werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Ihr Reklamationsrecht wird von den gesetzlichen Garantiebestimmungen abgedeckt. Es lässt die Gewährleistungsverpflichtung Ihres Händlers unberührt, der Ihr erster Ansprechpartner sein muss.

Das Datum Ihres Kaufbelegs ist für die Garantiezeit maßgeblich.

BRANDT GROUP NORDEN A/S
Lollandsgade 4, DK-6400 Sonderborg

Produktinformationen	7342 1810	Verkaufsabteilung
Telefonische Beratung	7342 1840	Kundendienst
Ersatzteilbestellung	7342 1840	Kundendienst

Beratung per Fax	7342 1841
Ersatzteilbestellung per Fax	7342 1851

Beratung per E-Mail	service@brandtgroup.dk
Ersatzteilbestellung per E-Mail	reservedele@brandtgroup.dk
Website der Gruppe BRANDT	www.brandtgroup.dk

Brandt
Blomberg

230 V 50Hz 5600W

HHH 75 B1N

HHH 75 B5N

FABRIKANTREF. **419**

TILLVERKARENS BET **419**

FABRIKANTREF. **419**

VALMISTAJAN VIIT MERO

HERSTELLER-NUMMER **419**

9961 9321 10/00

87X3764