

*Betjeningsvejledning for  
induktionskogeplade*

*Induktionshällens  
bruksanvisning*

*Bruksveiledning for  
induksjonsplatetopp*

*Induktiolieden käyttöohje*

*Bedienungsanleitung  
für Ihr Induktionskochfeld*

***Brandt***

**Blomberg**

# Indholdsfortegnelse

<b>Sikker brug af induktionskogepladen</b>	4
<b>Oversigt over induktionskogepladen</b>	6
<b>Induktionsprincippet</b>	8
<b>Sikker installation af kogepladen</b>	
Mål til brug ved indbygning af kogepladen	9
Vejledning til indbygning	9
Valg af installationsmåde	10
Elektrisk tilslutning	13
<b>Vejledning i brug af kogepladen</b>	
Sådan tændes kogepladen	14
Brug af af minuturet	15
Brug af de forskellige kogezone	16
Velegnet kogeobjekt	17
<b>Beskyttelse af kogepladen</b>	18
<b>Vedligeholdelse af kogepladen</b>	19
<b>Fejlfinding</b>	20
<b>Tilberedningsskema</b>	22

I denne betjeningsvejledning angiver



sikkerhedsforskrifter



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 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 induktionskogepladen

### Sikker brug af kogepladen

Denne kogeplade er beregnet til brug i private hjem.

Vi forbeholder os retten til at ændre apparatets tekniske, funktions- og designmæssige specifikationer i forbindelse med den konstante tekniske videreudvikling og forbedringen af vore produkter.

Denne kogeplade er udelukkende beregnet til tilberedning af mad- og drikkevarer. Den indeholder ingen asbestholdige komponenter.

De bør med jævne mellemrum kontrollere, at ingen genstande (viskestykke, papir mv.) dækker luftindtaget under kogepladen (se under indbygning).

### KOGEGREJ

Alle kogezone er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen på kogegrejets bund for at undgå eventuel overophedning, f.eks. hvis gryden er tom.

### Sikkerhed med hensyn til METALGENSTANDE

En lille genstand som f.eks. en gaffel, en ske eller en ring mv., der ligger **alene** på kogepladen, registreres ikke som kogegrej. Display blinker og der afgives ingen varmeeffekt.

### Sikkerhed med hensyn til KOGEPLADEN

En føler overvåger hele tiden temperaturen på kogepladens komponenter. Hvis temperaturen på en komponent bliver for høj, formindskes den varmeeffekt automatisk, som kogepladen udsender.

### Sikkerhed med hensyn til



**Er der installeret en ovn under kogepladen (se under muligheder for indbygning), forhindrer kogepladens termosikringer, at den kan anvendes samtidig med ovnen, hvis denne står på pyrolyse.**

## Sikker brug af induktionskogepladen

### Til bærere af pacemakere og aktive implantater:

Kogepladens funktion er i overensstemmelse med gældende normer for elektromagnetiske forstyrrelser.

Induktionskogepladen opfylder således helt alle lovmæssige krav (EU-direktivet 89/336/EØF). Kogepladen er fremstillet, så den ikke generer andre elektriske apparaters drift i det omfang, at disse overholder kravene i de samme bestemmelser.

For at der ikke skal opstå interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal pacemakere være fremstillet i overensstemmelse med den for apparatet gældende lovgivning.

Hvad dette angår, kan vi kun garantere, at vort produkt overholder gældende regler. Med hensyn til om pacemakere er i overensstemmelse med gældende regler, bedes De kontakte fabrikanten af apparatet eller Deres læge.

### Induktionskogepladen frembringer magnetfelter lige omkring kogepladen.



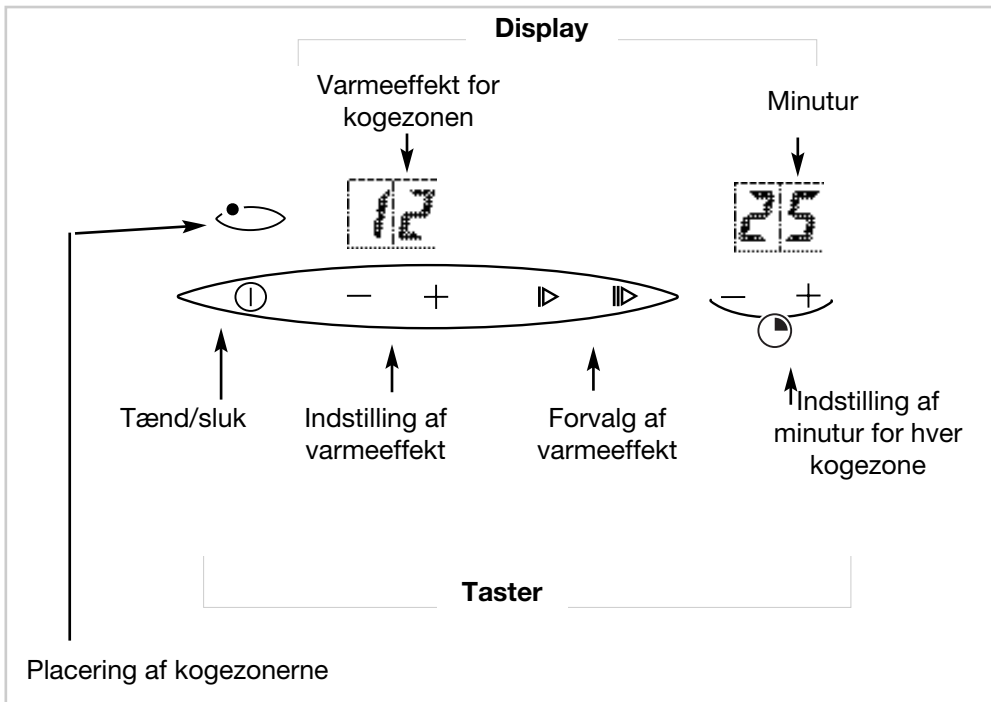
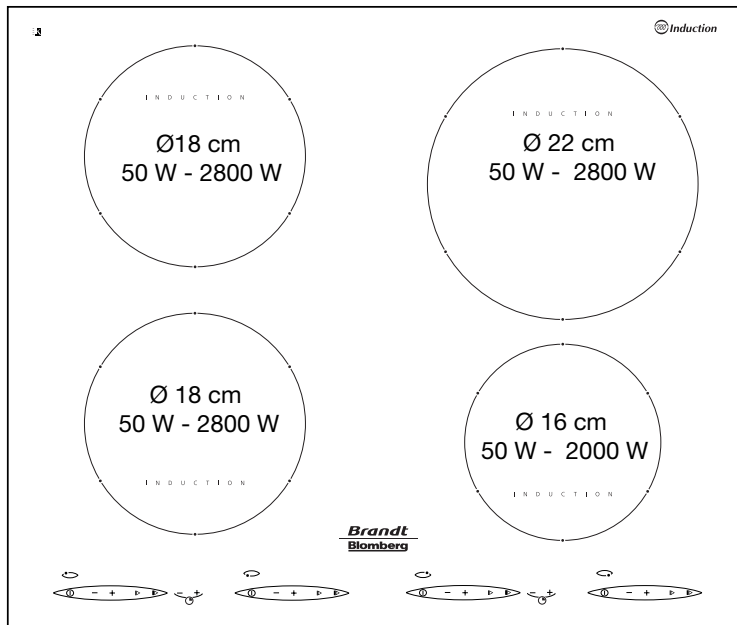
**I tilfælde af brud, revnedannelse eller revner i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen. Kontakt Deres forhandler eller vor serviceafdeling.**

***Kogepladen må ikke benyttes, før glaspladen er blevet udskiftet.***

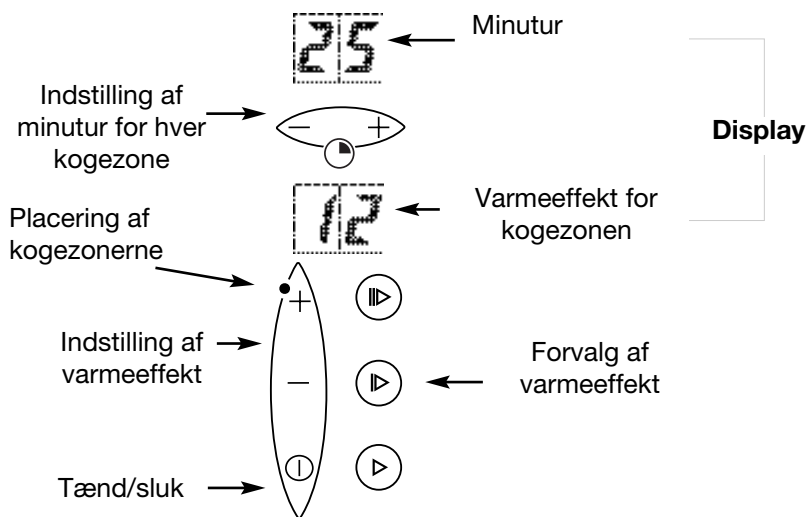
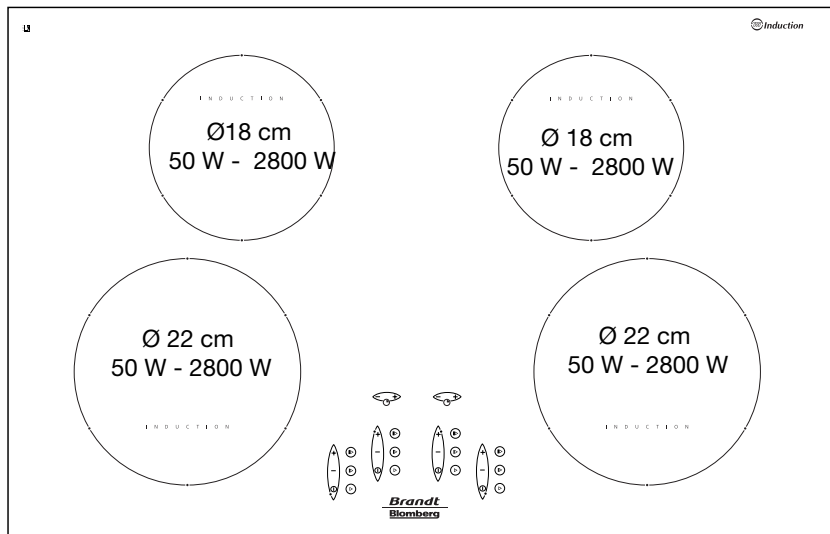


**Brug aldrig stanniol under tilberedning. Sæt aldrig produkter emballeret i stanniol direkte på induktionskogepladen. Stanniol vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.**

# Oversigt over induktionskogepladen



# Oversigt over induktionskogepladen



## Induktionsprincippet

- Ved hjælp af funktionstasterne kan De betjene de enkelte kogezone.

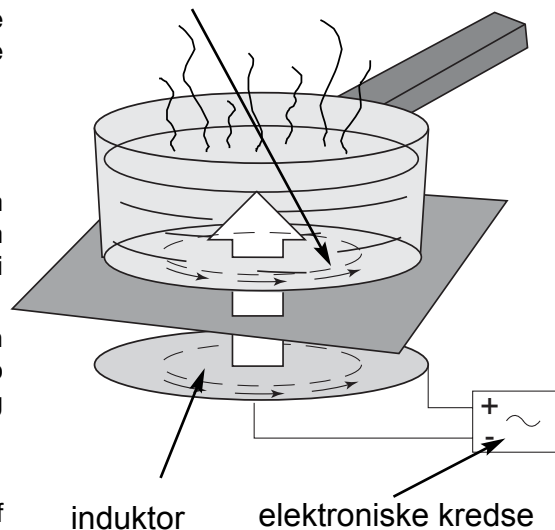
- **Princippet:**

Den såkaldte induktionsstrøm opvarmer kogegrejet\*, som videregiver varmen til maden i kogegrejet.

Derfor foregår tilberedningen **praktisk taget uden energitab** mellem induktionskogepladen og madvarerne.

- Når kogegrejet tages af induktionskogepladen, afgives der ikke længere nogen varmeeffekt. De skal nu blot trykke på tasten Stop for helt at slukke kogezone.

induktionsstrøm



induktor

elektroniske kredse

- Induktionskogepladen giver Dem meget fleksible indstillings- og anvendelsesmuligheder. Den sikrer bedst mulig tilberedning af alle retter takket være den elektroniske kreds.



**Se også afsnittet Valg af velegnet kogegrej**



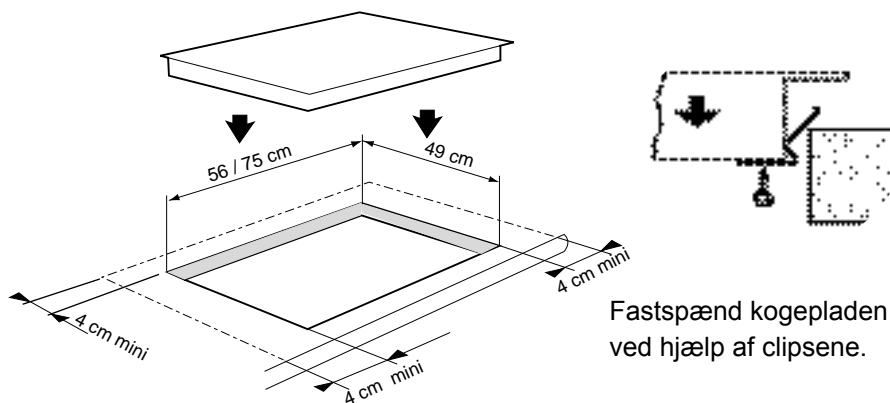
## Sikker installation af induktionskogepladen

### Mål for indbygning af kogepladen

	Bredde i cm		Dybde i cm
Udskæringsmål	56	75*	49
Apparathøjde under bordpladen	6,4		
Apparatmål under glaspladen	55,5	74,5*	48,8
Apparatmål over bordpladen	60	79*	51

### Vejledning til indbygning af kogepladen

\* model 800



Fastspænd kogepladen ved hjælp af clipsene.

Lav en udskæring i bordpladen med de rigtige mål.  
De min. 4 cm skal måles fra bagvæg og/eller sidevægge.

Induktionskogepladen leveres med en tætningsliste, der sikrer, at kogepladen sidder stabilt og tæt i udskæringen. Pas på ikke at beskadige denne liste under indbygningen.

**Beskyttelse af udskæringerne:** De træfiberplader, der bruges til bordplader, svulmer ret hurtigt op, når de bliver fugtige. Påfør lak eller lim på udskæringskanten for at beskytte mod damp eller kondensvand, som kan dannes under bordpladen.



## Sikker installation af induktionskogepladen

### Valg af installationsmåde

Afhængigt af køkkenets indretning kan De installere kogepladen:

- Over et skabs- eller skuffeelement
- Over en ovn af mærket Brandt/Blomberg
- Over en ovn af et andet mærke



Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen. Luftindtaget gennem risten bag på apparatet må aldrig være tildækket. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre, at kogepladen bliver overophedet. I så fald vil sikkerhedsfunktion automatisk afbryde kogepladen midlertidigt. Meddelelsen F7 vises i display.



Kogepladen må ikke installeres over en vaskemaskine, et køleskab eller en fryser.

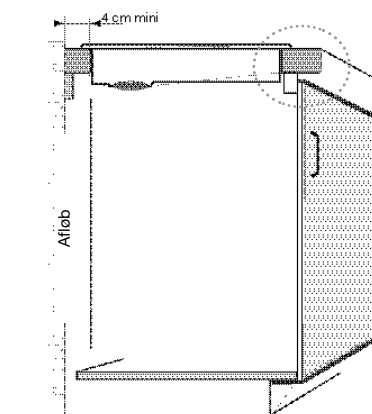


Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret fagmand for at undgå skader på personer/apparatet.

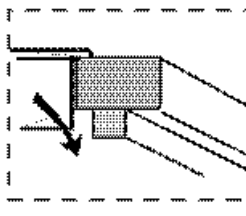
## Sikker installation af induktionskogepladen

### • Kogepladen installeres over et skabs- eller skuffeelement

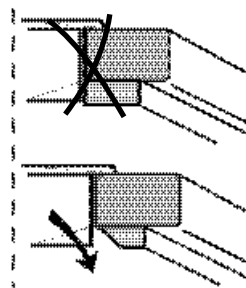
Kogeplade med luftudgang på  
frontsiden under kogepladen.



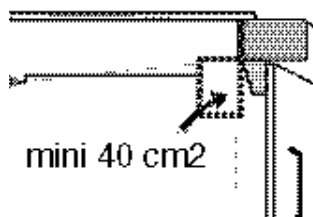
**1** Hvis skabelementet har et lille tværstykke, skal der ikke tages specielle forholdsregler.



**2** Hvis skabelementet har et rektangulært tværstykke eller en lukket overside, skal der laves en skrå udskæring for at frigøre luftudgangen.



**3** I tilfælde af længere tids brug af flere kogezone samtidig eller ved brug af kogepladen i varmt klima anbefales det at lave åbninger i siden af elementet foran, så den varme luft lettere kan ledes væk.



## Sikker installation af induktionskogepladen

- Induktionskogepladen installeres over en ovn af mærket Brandt/Blomberg

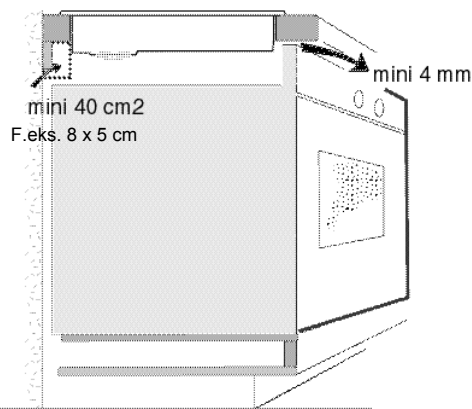
I dette tilfælde kan De indbygge kogepladen direkte i en bordplade oven over ovnen af mærket **BRANDT/BLOMBERG**.

På grund af denne ovns ventilationssystem kan den installeres i **øverste position**.

Afmonter **tværstykket foran** på indbygningselementet for at frigøre en **passage på mindst 4 mm**.

**Udskær** i højre eller venstre sidevæg af ovns indbygningselement **et luftindtag på 40 cm<sup>2</sup>**.

Eksempel: Luftindtag i venstre side bag på 8 x 5 cm



Ovn installeret i ØVERSTE position



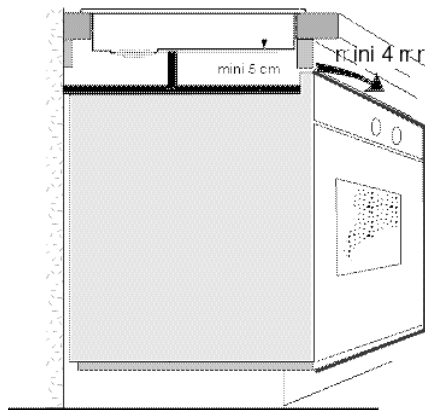
Kogepladens termosikringer forhindrer, at den kan anvendes samtidig med, at ovnen er indstillet på pyrolyse.

- Induktionskogepladen installeres over en ovn af et andet mærke

Det er påkrævet, at De **installerer et isoleringskit (75 x 1652)** mellem ovnen og kogepladen. Dette kit kan købes hos forhandlerens serviceafdeling.

Frigør en **passage på mindst 4 mm**.

Denne opstilling **begrænser** installationen af ovnen til **nederste position** i køkkenelementet.



Ovnen er installeret i NEDERSTE position

## Sikker installation af den glaskeramiske kogeplade

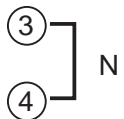
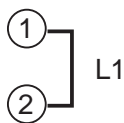
### Elektrisk tilslutning

- Kogepladens elektriske specifikationer

**Spænding.....230 V~ 50 Hz**

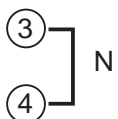
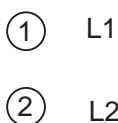
**Samlet energiforbrug.....5600 W**

230V ~



**Sikringen skal  
være på 32 A**

400v 2N ~



**Sikringen skal  
være på 16 A**

Induktionskogepladen skal tilsluttes ledningsnettet ved hjælp af en ledning af typen H05 RRF med 3 ledere på 2,5 mm<sup>2</sup> eller 5 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (heraf 1 til jordforbindelsen gul/grøn). Den skal tilsluttes en afbryder med 3 mm brydeafstand i alle poler.

Apparatet skal installeres således, at elstikket altid er tilgængeligt.



- Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sekunder, eller når De trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker.

Ved en tilslutning på 400V 2N~ tofaset skal der i tilfælde af driftsforstyrrelser sørges for, at nullederen er korrekt tilsluttet. Disse forholdsregler gælder også for alle andre elektriske apparater.

## Vejledning i brug af kogepladen

### Sådan tændes kogepladen

Stil kogeuret midt på kogezone.

Funktionstasterne betjenes ved at trykke på dem med en finger.

**Find** de taster på betjeningspanelet, som svarer til den kogezone, De vil benytte.

**Tryk på** tasten Tænd/sluk. Displayet blinker og viser **0**.

Indstil den ønskede varmeeffekt. Hvis De ikke vælger en varmeeffekt, annulleres betjeningen automatisk efter nogle sekunder.

#### ● Indstilling af varmeeffekt

Der er to muligheder:

Hold fingeren på tasten **+** eller **-** for at indstille varmeeffekten manuelt.

Tryk på følgende taster for at forvælge en varmeeffekt:



eller



**6 = KOGNING VED SVAG VARME**



eller



**10 = KOGNING**

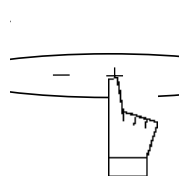
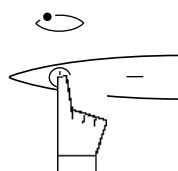


**12 = KRAFTIG KOGNING/STEGNING**

#### ● Slukning af kogezone

Kogezoneerne kan slukkes enkeltvis ved hjælp af tasterne **M/A**.

#### HFR 65



#### HLR 65



## Vejledning i brug af kogepladen

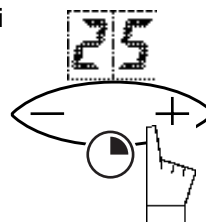
### Brug af minuturet

De bagerste kogezone er udstyret med et minutur (maks. varighed 99 minutter). Minutturene virker kun sammen med de tilsvarende kogezone.

- **Tryk** på tasten + eller - for at tænde minuturet.

Så snart De trykker på denne tast, tænder uret, og varigheden (i minutter) vises i display **25**.

Hold fingeren på tasten, indtil den ønskede varighed vises.



#### **NB!**

Display **25** viser den resterende tilberedningstid.

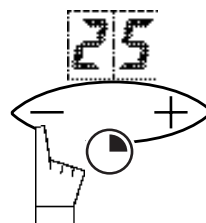
Når tiden er gået, slukker kogezone.

Et **0** blinker i den pågældende zone, og kogepladen udsender en biplyd.

Sluk biplyden ved at trykke på en vilkårlig betjeningstast for den pågældende kogezone. Ellers slukker biplyden automatisk efter ca. 1 min.

- **Ændre** tilberedningstiden

De kan når som helst ændre tilberedningstiden ved at trykke på tasten + eller - for minuturet.



- **Slukke** minuturet under en tilberedning

Tryk på tasten - på **minuturet**, indtil **0** vises, for at slukke det.

Kogezone fortsætter herefter med at fungere uden minuturet.



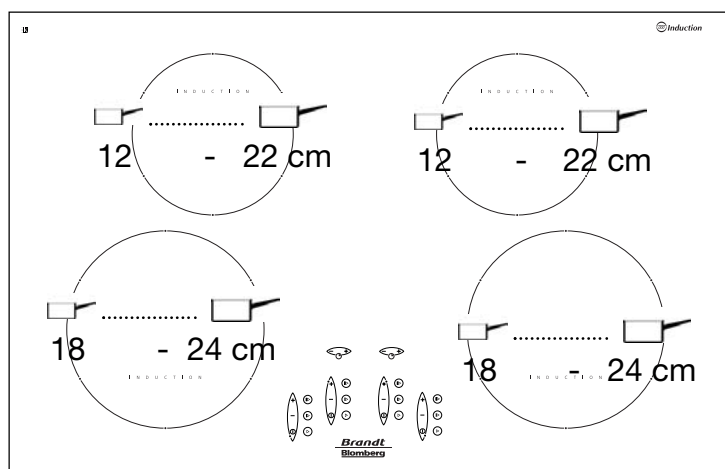
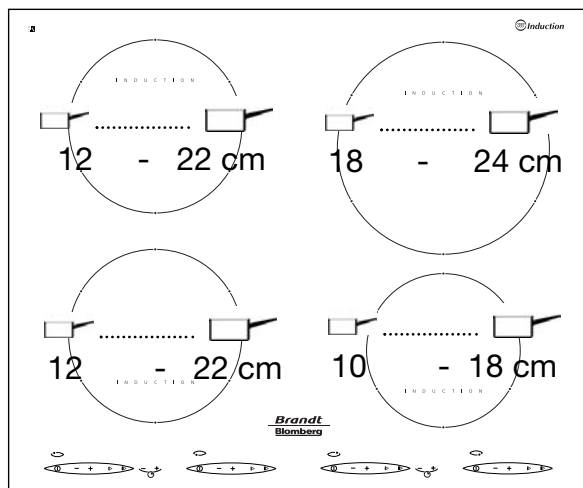
**Kogezonerne kan til hver en tid bruges uden minuturet.**

## Vejledning i brug af kogepladen

### Brug af de forskellige kogezoner

Af hensyn til brugervenligheden har Brandt/Blomberg designet kogepladen med kogezoner, der er tilpasset Deres behov.

- Brug kogegrej i henhold til kogezonernes størrelse





## Vejledning i brug af kogepladen

### Valg af velegnet kogegrej?

**Induktionskogepladen kan genkende det meste kogegrej.**

**Kogegrejstest:** Stil gryden eller stegepanden på en kogezone, og tænd på position 4. **Lyser displayet konstant, er gryden/stegepanden velegnet. Blinker displayet, kan kogegrejet ikke bruges** til induktionskogepladen. De kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet. Kan den hænge fast på bunden, er kogegrejet velegnet til induktionskogepladen.

De har sikkert allerede kogegrej, der er velegnet til brug på induktionskogepladen.


- Kogegrej i rustfrit stål med sandwichbund, som skal være magnetisk.
- Aluminiumsgrej med specialbund.
- Emaljeret stålkogegrej eller støbejernskogegrej.

De skal helst vælge de tykbundede, som sikrer en mere ensartet varmefordeling. For ikke at risikere at ridse glaspladen bør De vælge kogegrej med helt glat bund.

Selv det kogegrej, hvis bund ikke er helt plan, kan bruges på betingelse af, at bunden ikke er deformeret.



Kogegrej med en tyk og plan bund sikrer den mest ensartede og optimale varmefordeling.

Hvis De vælger kogegrej med logoet for induktion  på bunden af kogegrejet eller på emballagen, er De sikker på, at det passer til brug med induktionskogepladen ved normal anvendelse.

Der følger en liste over velegnet køkkengrej med denne vejledning for at hjælpe Dem med at vælge.

• **IKKE EGNET KOGEGREJ!**

Kogegrej i glas, keramik eller ler, i aluminium uden specialbund, i kobber samt en del umagnetisk kogegrej i rustfrit stål.

## Beskyttelse af kogepladen

### • De bør:

#### Undgå hårde stød med kogegrejet.

Glasoverfladen er meget hård og modstandsdygtig, men kan dog ikke tåle alt.

**Undgå at "skure" kogegrejet henover kogepladen**, da det på længere sigt kan ødelægge den glaskeramiske overflade.

#### Tør altid kogegrejets bund af først.

Der kan hænge små sandkorn fra grøntsager, som kan ridse kogepladen.

**Sådanne beskadigelser, der ikke medfører manglende eller fejlagtig drift, er ikke dækket af garantien.**

**Stil kogegrejet midt på kogezone.**

Når De bruger kogegrej med slip-let belægning (af typen teflon) uden brug af eller kun med meget lidt fedtstof, skal kogegrejet forvarmes på position **7** eller **8** et øjeblik.

**Brug aldrig maksimal varmeeffekt: De risikerer at ødelægge kogegrejet.**

### • De bør ikke:

Lade kogegrej i metal, bestik, knive og metalgenstande ligge på pladen. De kan opvarmes, hvis kogezone ved siden af er i brug.

**Opbevare RENGØRINGSMIDLER eller LETANTÆNDELIGE PRODUKTER** i køkkenelementet under kogepladen.

**Lade tomt kogegrej stå på en kogezone.**

**Opvarme en lukket konserverdåse**, da den kan eksplodere. Dette gælder naturligvis alle former for tilberedning.

**Stil ikke kogegrej på kant- eller pyn-  
telisten.**



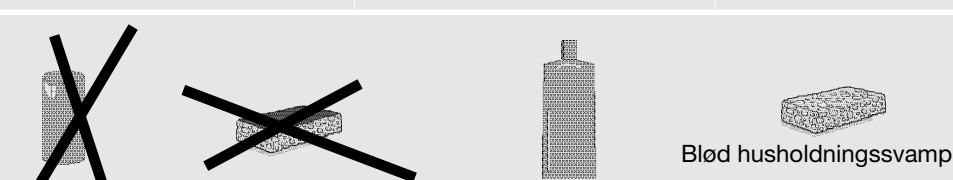
**Brug ikke kogepladen som  
frastillingsplads.**



Når elektriske småapparater tilsluttes et netstik i nærheden af kogepladen, skal det sikres, at netledningen ikke kan komme i berøring med kogezone-

## Vedligeholdelse af kogepladen

Kogepladen er let at rengøre. Følg nedenstående gode råd:

TYPE TILSMUDSNING	GØR SÅDAN	ANVEND DISSE PRODUKTER
Let tilsmudsning	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Tør efter.	Blød husholdningssvamp
Fedtpletter, der har været opvarmet	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Brug en speciel skraber til glas og afslut med en blød svamp, der ikke ridser. Tør efter.	Blød husholdningssvamp Speciel glasskraber
Vand- og kalkskjolder	- Hæld lidt varm eddike 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
 <p>Skurepulver      Skuresvamp      Rengøringscreme      Blød husholdningssvamp</p>		

## Fejlfinding

Er De i tvivl, om induktionskogepladen fungerer normalt, er dette ikke altid ensbetydende med, at der er opstået en fejl.






**Kontroller under alle omstændigheder følgende.**

FEJL	MULIGE ÅRSAGER	AFHJÆLPNING
Blæseren kører i nogle minutter, efter at De har slukket kogepladen.	Elektronikken skal afkøles.	Unødvendigt - dette er normalt.
Glaspladen er altid lun (selv når kogepladen ikke er i brug).	Elektronikken er spændingsførende ligesom andre elektriske apparater (TV, transformator, mv).	Unødvendigt - dette er normalt.
Kogepladen udsender en kliklyd.	Det skyldes effektfordeling mellem kogezoneerne.	Unødvendigt - dette er normalt.
Når <b>kogepladen tændes</b> , slår afbryderen tra.	Der er fejl ved tilslutningen.	Kontroller tilslutningerne.
Når <b>kogepladen tændes</b> , virker kun den ene side.	Der er fejl ved tilslutningen.	
Når <b>kogepladen tændes</b> , vises en meddelelse.	Det er normalt.	Unødvendigt, se afsnittet <b>Etilslutning</b> .
<b>Kogepladen virker ikke.</b> Display forbliver slukket.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet. Strømforsyningen eller tilslutningen er defekt.	Undersøg sikringer og hovedafbryder.
Kogepladen stopper <b>under brug</b> , og udsender biplyde.	- Der er sket overløb eller der ligger en genstand på betjeningspanelet.	Gør pladen ren eller fjern genstanden. Start kogningen påny.
Timeren viser F7	De elektroniske kredse er overophedet.	Lad kogepladen afkøle. Tryk på Tænd/Sluk-knappen, og vælg en varmeeffekt (visningen af <b>F7</b> slukker). <b>Kogepladen kan nu anvendes igen, MEN kontroller indbygningen.</b> Hvis meddelelsen <b>F7</b> stadig vises, er kogepladen stadig for varm. Prøv igen senere, og kontakt serviceafdelingen, hvis blæseren ikke virker.
<b>Kogepladen virker ikke.</b> Timeren viser en anden meddelelse.	De elektroniske kredse er defekte.	Tilkald Blomberg service.
Kogegrejet larmer under tilberedningen.	Det skyldes en vibration på grund af den energi, der passerer fra kogepladen til kogegrejet.	Ved stærk varmeeffekt er dette helt normalt for visse typer kogegrej. Der er ingen fare for kogepladen.
De første gange induktionskogepladen bruges, lugter det.	Apparatet er nyt.	<b>Opvarm alle kogezone i 0,5 time med en gryde, der er fuld af vand.</b>

## Tilberedning

Eksemplerne i skemaet er kun retningsgivende. Husk, at indstillingerne 12 og 11 giver maksimal varmeeffekt og er forbeholdt friturestegning og hurtig opvarmning til kogepunktet.

Nedenstående symboler, der er anvendt i skemaet, hjælper Dem med at opnå den bedst mulige tilberedning.

-  Kogning med låg
-  Læg maden i
-  Koge eller stege
-  Tilberedning ved kraftig varme
-  Tilberedning ved svag varme

TILBEREDNING		STEGNING/KOGNING OG BRINGE I KOG		KOGNING/BRUNING KOGNING GENOPTAGES OPKOGNING		SIMRE/KOGNING		VED SVAG VARME					
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPE	KLARE SUPPER												
	TYNKE SUPPER												
FISK	FISK I BOUILLON												
	FROSNE FISK												
SAUCE *	TYNKE, MELBASEDE												
	MED SMØR OG ÆG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)												
GRØNTSAGER	JULESALAT, SPINAT												
	BÆLFRUGTER,												
	HVIDE KARTOFLER												
	BRASEDE KARTOFLER												
	RÅSTEGETE KARTOFLER												
KØD	OPTØNING AF GRØNTSAGER												
KØD	MINDRE KØDSTYKKER												
	STEAK												
	GRILLSTEGT KØD (STØBEJERN)												
FRITURE	FROSNE POMMES FRITES												
	FRISKE POMMES FRITES												
VARIANTER	MADLAVNING I TRYKKOGER												
	FRUGTMOS												
	PANDEKAGER												
	KAGECREME												
	CHOKOLADESAUCE												
	SYLTETØJ												
	MÆLK												
	SPEJLÆG												
	PASTA												
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)												
	GRYDERETTER												
	LØSE RIS												
RISEGRØD													

## Kære kunde!

Vi håber, at brugsvejledningen har besvaret alle Deres spørgsmål, ellers er De velkommen til at kontakte os på nedenstående telefonnumre. Skulle der mod forventning opstå fejl, er det vigtigt, at der kun rekvireres kvalificeret hjælp og kun benyttes originale reservedele. Opgiv altid apparatets fulde type- og ident.nummer ved en reklamation. Oplysningerne findes på apparatets typeskilt.

Inden De tilkalder service, må De kontrollere de fejlmuligheder, De selv kan afhjælpe. Ubertrettiget tilkald af serviceassistance må De selv betale.

Der er reklamationsret i henhold til købeloven. Denne reklamationsret indskrænker ikke Deres forhandlers ansvar efter købeloven, og en henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

**Købsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjælp af faktura/købsnota.**

### **BRANDT GROUP NORDEN A/S**

Lollandsgade 4, DK-6400 Sønderborg

Produktinformation	7342 1810	Salgsafdelingen
Bestilling af lokal servicetekniker	7342 1840	Kundeservice
Bestilling af reservedele	7342 1840	Kundeservice

Fax servicebestilling	7342 1841
Fax reservedelsbestilling	7342 1851

E-mail servicebestilling	service@brandtgroup.dk
E-mail reservedelsbestilling	reservedele@brandtgroup.dk
Brandt Group A/S hjemmeside	www.brandtgroup.dk

## Innehåll

<b>Användning av hällen på ett betryggande sätt</b>	26
<b>Spishällens utseende</b>	28
<b>Induktionsprincip</b>	30
<b>Det är lätt att installera spishällen</b>	
Mått för inbyggnad av spishällen	31
Inbyggnadsråd	31
Val av installation	32
Elanslutning	35
<b>Att använda spishällen på ett enkelt sätt</b>	
Hur sätter man igång den?	36
Hur använder man tiduren?	37
Användning av de olika kokzonerna	38
Vilka kokkärl passar bäst?	39
<b>Hur skyddar man spishällen?</b>	40
<b>Hur vårdar man spishällen?</b>	41
<b>Små fel och åtgärder</b>	42
<b>Koktabell</b>	44

*i denna bruksanvisning anger*



*säkerhetsinstruktioner,*



*anger tips och knep*



*Bästa kund!*

*Vi tackar dig för valet av en av våra produkter i denna serie. Den är resultatet 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

### Att använda spishällen på ett betryggande sätt

Denna spishäll är avsedd för användning i hushållet av enskilda personer.

I vår ständiga strävan att vidareutveckla våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra spishällens tekniska data, dess funktioner och utseende för att följa med i den tekniska utvecklingen.

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

Vi ber er att kontrollera regelbundet att inga föremål (trasa, papper,...) täpper till luftintaget som finns under spishällen (se inbyggnadsschema).

### KASTRULLENS säkerhet

Varje uppvärmningszon är utrustad med en avkännare som ständigt övervakar kärlbottens temperatur för att förhindra en eventuell överhettning (tom kastrull...).

### METALLFÖREMÅLETS säkerhet

Ett litet föremål som: gaffel, sked eller ring ..., som lagts **ensamt** på spishällen, känns inte av som kokkärl. Teckenrutan blinkar, men ingen effekt avges.

### SPISHÄLLENS säkerhet

En avkännare övervakar ständigt temperaturen på spishällens komponenter. Skulle denna temperatur råka bli för hög, sänks av spishällen avgiven effekt automatiskt.



**Om ugnen sitter under spishällen (se inbyggnadsmöjligheter), förhindrar värmeskydden att spishällen och ugnen används i pyrolysläge.**

## Användning av hällen på ett betryggande sätt

**Till innehavare av pacemaker och aktiva implantat:**

Spishällens funktion uppfyller gällande normer om elektromagnetiska störningar. Induktionshällen uppfyller helt och hållet gällande lagliga föreskrifter (direktiv 89/336/EG). Den är konstruerad för att inte störa andra elektriska apparaters drift i den mån dessa apparater uppfyller samma gällande föreskrifter.

För att undvika störningar mellan spishällen och en pacemaker, måste pacemakern vara konstruerad i enlighet med tillämpliga lagföreskrifter. I detta hänseende kan vi enbart garantera att vår egen produkt uppfyller gällande normer. Vad gäller pacemakerns överensstämmelse eller bristande överensstämmelse med normerna, kan ni rådfråga dess tillverkare eller er läkare.

Induktionshällen alstrar magnetiska fält i sin omedelbara närhet.



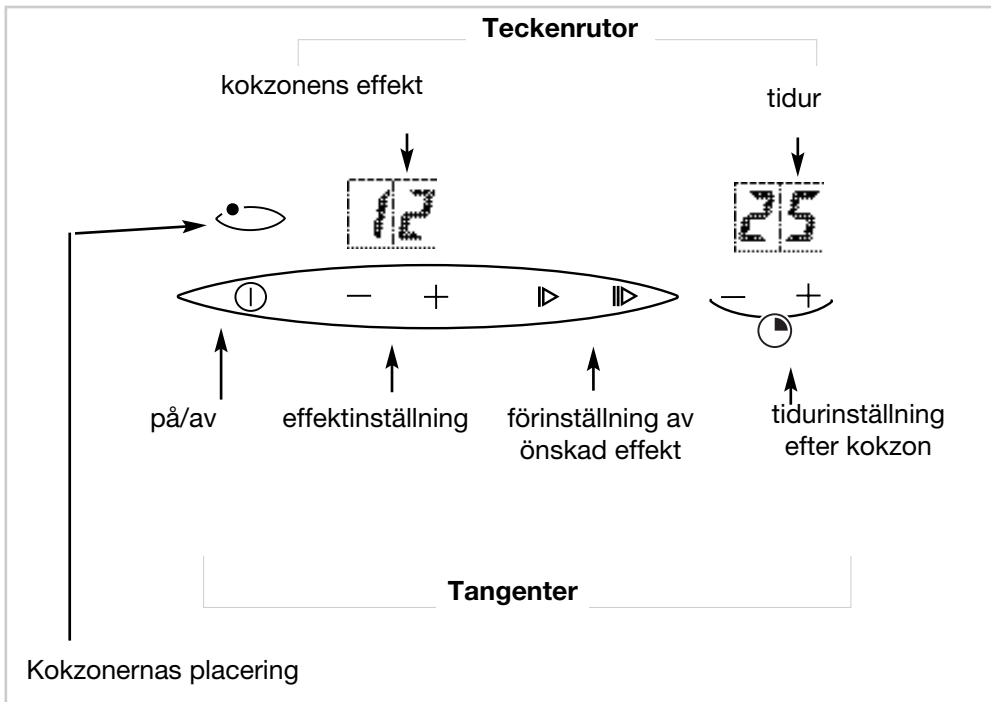
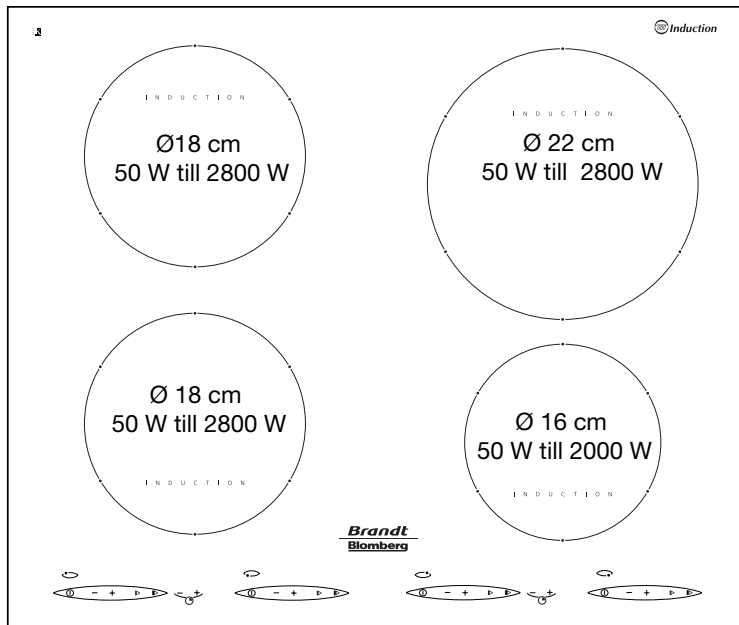
**Om en spricka bildas på glasytan, koppla omedelbart ur apparaten för att förhindra eventuella risker för elskador. För att göra detta måste ni ta ut säkringarna eller stänga av strömmen.**

***Spishällen får inte användas förrän glashällen har blivit utbytt.***

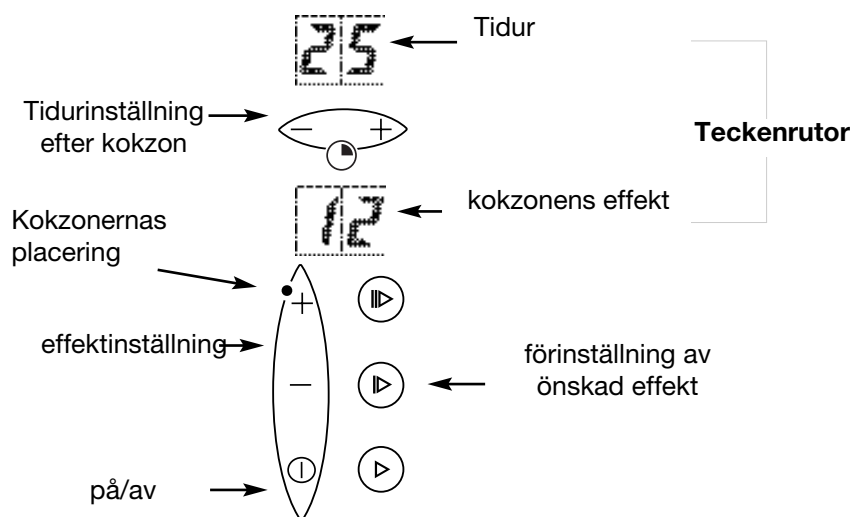
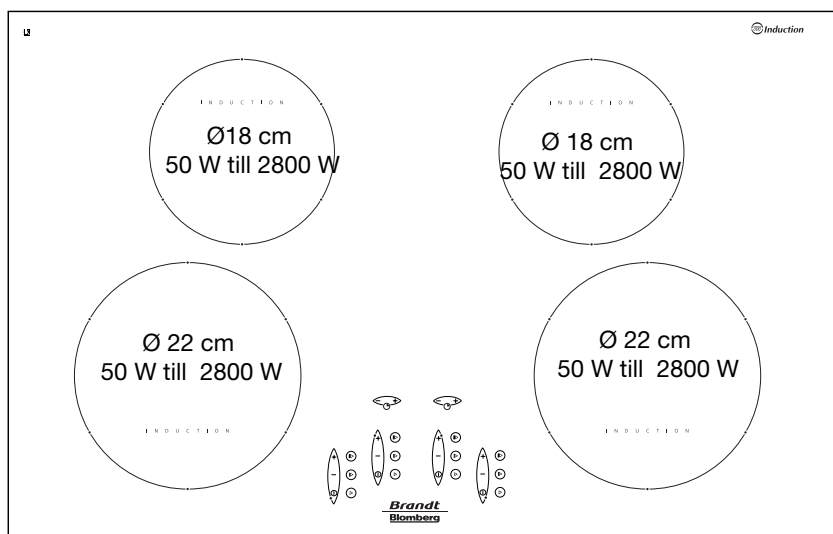


**Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och lägg aldrig matvaror inslagna i aluminiumfolie eller djupfrysta produkter i aluminiumförpackningar direkt på spishällen. Aluminium riskerar att smälta och orsaka beständiga skador på apparaten.**

# Spishällens utseende



# Spishällens utseende



## Induktionsprincip

- Med funktionstangenterna kan man styra vald uppvärmningszon.

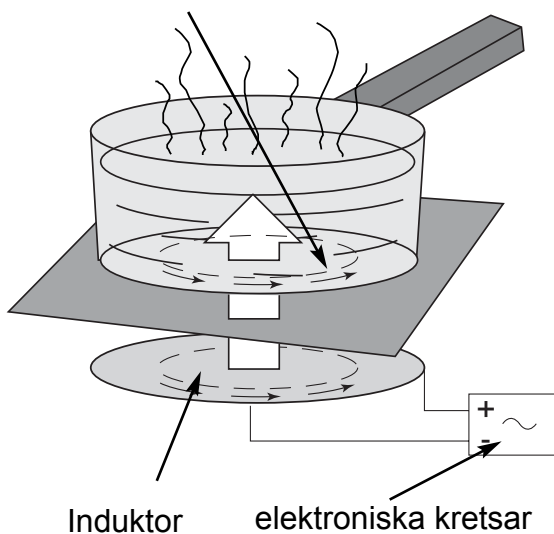
- **Princip**

De elektroniska kretsarna alstrar induktionsström som momentant värmer upp kokkärlets\* botten som, i sin tur, överför värmen till livsmedlen.

På så sätt sker kokprocessen **praktiskt taget utan energiförlust** mellan spishällen och livsmedlen.

- För att ögonblickligen stoppa spishällens effekt räcker det med att ta bort kokkärllet från hällen. Sedan återstår det att trycka på "av" tangenten för att definitivt stänga av kokzonen.

induktionsströmmar



- Spishällen erbjuder en stor användningskomfort och finjusteringsmöjligheter. Den ser till att alla era rätter blir kokta på ett optimalt sätt tack vare dess elektroniska system.



Vi hänvisar till kapitlet "Vilka kokkärl passar bäst"

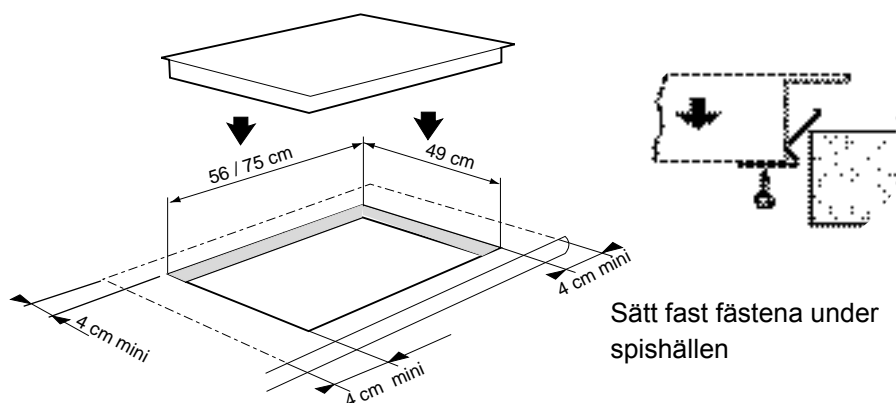
## Att installera spishällen på ett betryggande sätt

### Mått för spishällens inbyggnad

	Bredd i cm		Djup i cm
Bänkskivans utskärning	56	75*	49
Produktmått - höjd	6,4		
Nischmått	55,5	74,5*	48,8
Produktmått	60	79*	51

### Inbyggnadsråd

\* modele 800



Sätt fast fästena under spishällen

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

En tätning tjänar till att hålla arbetsbänken tät.  
- Denna tätning är fastklistrad till spishällen, sätt in spishällen rakt ner i utskärningen.



Skydd för utskärningarna: De spånskivor som används vid framställning av arbetsbänkar sväller upp relativt snabbt vid kontakten med fukt. Bestryk utskärningens kant med fernissa eller speciallim för att skydda den mot fukt eller kondensvatten som kan tränga in under arbetsbänken.

## Att Installera spishällen på ett betryggande sätt

### Val av installation

Beroende på kökets utformning, bör ni installera spishällen:

- ovanpå ett skåp försett med dörr eller med draglåda
- ovanpå en ugn av märket Brandt/Blomberg
- ovanpå en ugn av annat märke



I samtliga fall behöver induktionshällen god luftväxling. Se till att luftintaget genom fläktgallret på undersidan är ordentligt frilagt. Om dessa installationsanvisningar inte följs, kan detta leda till en överhettning som gör att spishällen går över till "säkerhetsläge" (momentan avstängning). Ett meddelande **F7** syns då till i teckenrutan.



Spishällen får inte installeras ovanpå en tvättmaskin, ett kylskåp eller en frys.



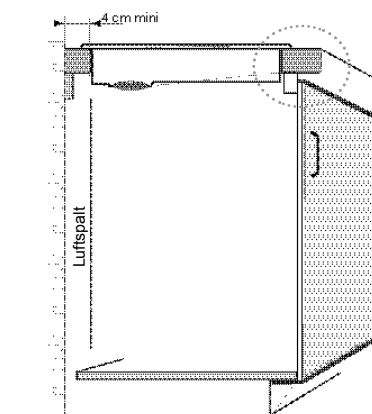
En skadad sladd måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller av en person med likvärdig behörighet för att undvika alla olyckstillbud.



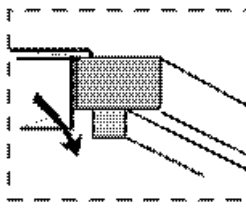
## Att installera spishällen på ett betryggande sätt

- Om spishällen installeras ovanpå ett skåp försett med dörr eller med draglåda

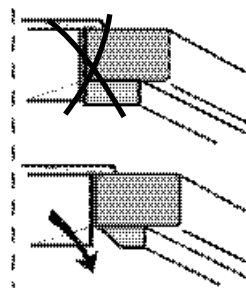
När spishällen har ventilation under hällen på framsidan.



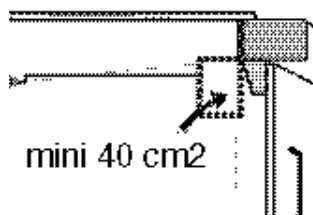
**1** Om ramen är liten finns det inga särskilda inskränkningar.



**2** Om tvärbjälken är fyrkantig eller om ovansidan är sluten, skär av en liten bit på snedden för att möjliggöra ventilation.



**3** Om ugn och häll används samtidigt under en längre tid, rekommenderar vi att göra sidoöppningar på skåpets främre del för att få ett bättre utluftning för varm luft.



## Att installera spishällen på ett betryggande sätt

- Om ni installerar spishällen över en ugn av märket Brandt/Blomberg.

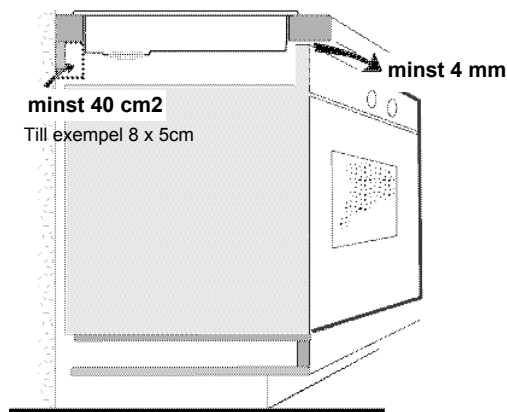
I så fall får ni bygga in den direkt i köksbänken ovanpå en ugn **av märke BRANDT/BLOMBERG.**

Tack vare det övre ventilationssystemet kan denna spis installeras i **övre läget.**

För att göra detta, **ta bort främre ramen** på skåpet för att lämna en **genomgång på minst 4 mm.**

**Gör ett 40 cm<sup>2</sup> hål för luftintaget** i skåpets högra eller vänstra vägg.

Exempel: luftintag på vänstra baksidan 8 x 5 cm



Ugn i ÖVRE läge



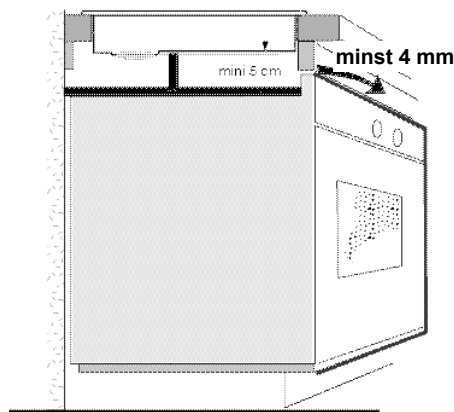
Spishällens värmeskydd tillåter ej dess användning under ugnens pyrolysfas.

- Om ni installerar spishällen ovanpå en ugn av annat märke

Då måste ni **installera en skiljevägg (75X1652)** mellan ugnen och spishällen.

Gör en **luftspalt på minst 4 mm.**

Detta monteringsätt **gör det möjligt** att installera ugnen i **nedre läge** i skåpet.



Ugn i NEDRE läge

## Att Installera spishällen på ett betryggande sätt

### Elanslutning

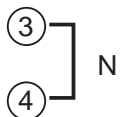
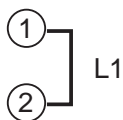
#### ● Spishällens elektriska data

**Driftspänning**.....**230 V~ 50 Hz**

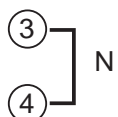
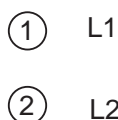
**Total upptagen eleffekt**.....**5600 W**

#### ● Anslutning

230V ~



400v 2N ~



Spishällens ska vara ansluten till elnätet med hjälp av:

- En matarsladd av typ H05 RRF med 3 ledare av 2,5 mm<sup>2</sup> i tvärsnitt eller 5 ledare av 1,5 mm<sup>2</sup> i tvärsnitt (varav 1 jordledare : gul/gröngul).

- Ett eluttag som uppfyller kraven i IEC 83 publikationen eller genom en allpolig frånskiljaranordning med ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm.

**Säkringen ska vara: 32 ampere**

**Säkringen ska vara: 16 ampere**

Apparaten ska placeras så att eluttaget blir lättillgängligt.



- Vid spishällens elanslutning eller efter ett längre strömavbrott visas en ljuskod på tangentsektionen. Den försvinner automatiskt efter ca 30 sekunder eller vid första intryckning på valfri tangent. Denna display är normal och är avsedd, i gällande fall, för kundtjänsten.

Spishällens användare behöver inte bry sig om den.

Vid en anslutning med 400 V2N tvåfasanslutning, eller vid fel på er spishäll, kontrollera att nolledaren är rätt ansluten. Dessa försiktighetsåtgärder gäller även för

övriga elektroniska apparater.

## Att använda spishällen på ett enkelt sätt

### Att sätta igång

Ställ kärlet mitt i kokzonen.

För att använda en funktionstangent, sätt fingret på valfri tangent.

**Identifiera** tangenterna med hjälp av symboler som motsvarar vald kokplatta. **HFR 65**

**Aktivera** tangenten på / av; teckenrutan blinkar och visar **0**.



Nu kan ni välja önskad effekt. Om ni inte väljer någon effekt, kommer uppvärmningen att stängas av automatiskt.

#### ● Effektinställning

Två möjligheter finns:

För manuell inställning, håll fingret kvar på tangenten **+** eller **-**

För förvald inställning, tryck på:

 eller  låg effekt  
**6 = SMÅKOKNING**

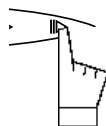
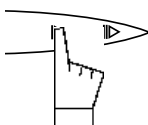
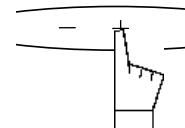
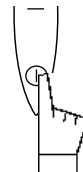
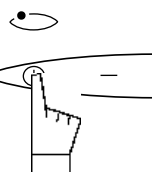
 eller  hög effekt  
**10 = KOKNING**

 hög effekt  
**12 = UPPKOKNING**

#### ● Avstängning av uppvärmningszoner

Ni kan stänga av varje kokzon för sig med hjälp av tangenterna **På/Av**.

### HLR 65



## Att använda spishällen på ett enkelt sätt

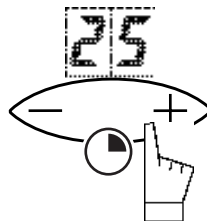
### Hur använder man tiduren?

De bakra kokzonerna är utrustade med ett tidur (max tid 99 minuter). Tiduren fungerar endast när motsvarande kokzoner är på.

- **Tryck** på tangenten + eller - för att aktivera tiduret.

Så snart ni trycker på denna tangent, aktiveras tiduret och tiden (i minuter) visas upp successivt i teckenrutan **25**.

Håll kvar fingret tills önskad tid visas upp.



#### **OBS**

Sifferfönstret **25** visar återstående koktid.

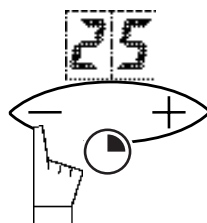
Spishällen stängs av när tiden har gått.

En **0** blinkar i motsvarande zon och hällen avger ett "pip".

För att stoppa pipljudet, tryck på valfri styrtangent i motsvarande uppvärmningszon, annars stängs ljudet av efter ca 1 minut.

- **Ändring** av koktid

Ni kan ändra koktiden när som helst genom att trycka på tidurets inställningstangent **+** eller **-**.



- **Stoppa** tiduret under kokningen

För att stänga av tiduret, tryck på **tidurets** tangent - tills **0** visas upp.

Uppvärmningszonen fortsätter då att fungera utan tidur.



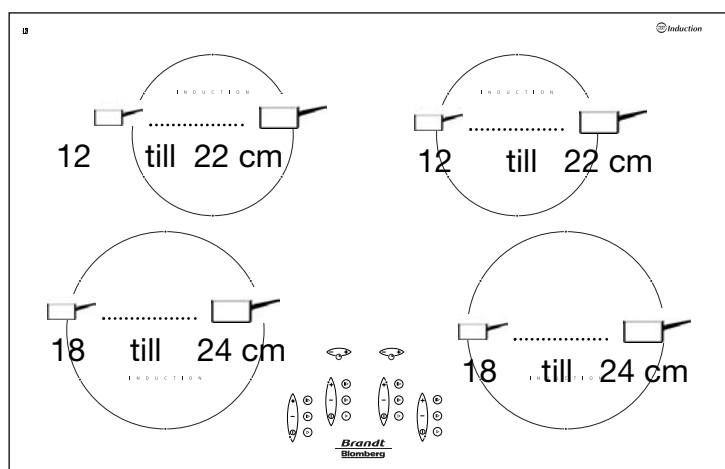
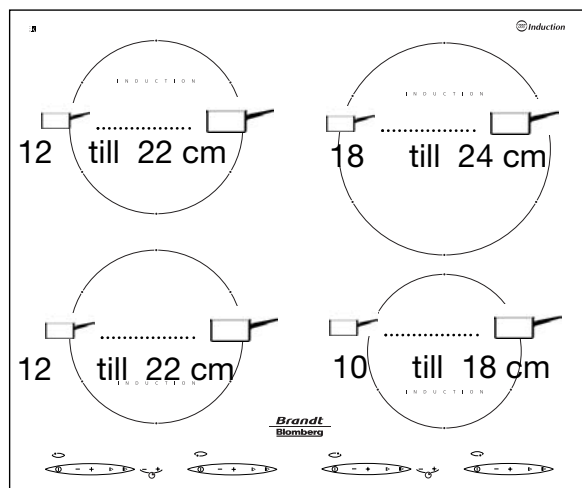
**Uppvärmningszonerna kan fungera utan tidur**

Att använda spishällen på ett enkelt sätt

## Användning av de olika kokzonerna

För er användningskomfort har Brandt/Blomberg skapat kokzoner anpassade till era behov.

- Använd kokkärnen beroende på vald kokzon



## Att använda spishällen på ett enkelt sätt

### Vilka kokkärl passar bäst?

Ni har säkert redan lämpliga kokkärl hemma.

#### Induktionshällen kan känna igen de flesta kokkärl.

**Kärntest:** ställ ert kokkärl på en uppvärmningszon med påslagen effekt nr 4.

**Om teckenrutan lyser med fast sken** betyder det att kokkärl **passar bra**, om den **blinkar**, så innebär det att kärlet **inte är användbart** för uppvärmning genom induktion.

Ni kan även använda magnet, om magneten "fäster" vid kärlet, så innebär det att det passar för uppvärmning genom induktion.

- emaljerade med eller utan ickehäftande beläggning.
- gjutjärngods med eller utan glaserad botten.

Glaserad botten förhindrar att hällens ovansida får repor.

- kärl av rostfritt stål anpassade för uppvärmning genom induktion.


De flesta kärl av rostfritt stål passar om de klarar kärlprovet. (kastruller, grytor, stekpannor, fritöser...).

- aluminiumgods med specialbotten.



Ni bör välja tjock- och flatbottnade kokkärl som ger en jämnare stek- och kokyta (med bättre fördelning av värmen).

Ett kokkärl som inte är flatbottnat kan duga, men då får det inte vara deformerat.

Om ni väljer ett kärl som har följande logotyp  på botten eller på förpackningen, kan ni vara säkra på att det är fullt anpassat till spishällen under normala användningsförhållanden.

För att hjälpa er att välja, har vi sammanställt en lista över lämpliga kärl som medföljer denna bruksanvisning.

#### • Obs

Glas-, keramik- eller lergods, kokkärl i aluminium utan specialbotten eller i koppar, vissa gods av icke magnetiskt rostfritt stål kan inte användas för uppvärmning genom induktion.

## Hur skyddar man spishällen

### • Ni måste

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

**Undvika att utsätta hällen för friktioner** vilket på längre sikt kan skada dekoren på glasytan.

**Undvika att använda kokkärl med skrovliga eller buckliga bottenar:** de kan lämna fläckar eller repor på spishällen.

**Dessa skador som inte påverkar hällens funktion eller göra den oanvändbar, omfattas inte av garantin.**

**Ställ** ert kokkärl i mitten på kokzonen.

**Förvärm** kokplattan en kort stund i läge **9** eller **10**. När ni använder ett kärl med inre ickehäftande beläggning (typ teflon) utan eller med mycket små fettmängder, **skall maximalt kokläge aldrig användas.**

### • Ni får inte

**Lägg kokredskap** av metall, bestick, knivar eller metallföremål på spishällen. De hettas upp om de ligger i närheten av en uppvärmningszon som är på.

**Förvara** era **RENGÖRINGSPRODUKTER** eller **LÄTTANTÄNDLIGA ÄMNER I NÄRHETEN AV HÄLLEN.**

**Lämna ett tomt kokkärl** på kokzonen.

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



**spishällen får inte användas som avlastningsplats**



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



**Det är inte tillåtet att ställa** kastruller på ramen.



## 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
Lätt smutsad	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, avsluta med skrapans mjuksvampssida och torka av.	Mjuksvampar specialskrapa för glas
Ringformade fläckar och spår av kalk	- 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



pulver



hårdsvamp



kräm



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...	MÖJLIGA ORSAKER	VAD BEHÖVER GÖRAS?
Ventilationen fortsätter att vara på under några minuter sedan hällen stängts av.	Det elektroniska systemet håller på att svalna av.	INGENTING, det är normalt
Spishällens ovansida är alltid ljummen (även när hällen inte är på).	Spänningssatt elektronik som vid alla andra elektroniska apparater (TV, stereoanläggning...)	INGENTING, det är normalt
Spishällen avger ett klickljud.	Den orsakas av effektfördelningen .	INGENTING, det är normalt
<b>När hällen startas</b> , bryts strömmen automatiskt av.	Elanslutningen av spishällen är felaktig.	Kontrollera om elanslutningen är rätt utförd.
<b>När hällen startas</b> , fungerar bara ena sidan av hällen.	Elanslutningen av spishällen är felaktig.	
<b>När hällen startas</b> , lyser teckenrutan.	Normal drift.	INGENTING: se kapitel <b>Elanslutning</b>
<b>Spishällen fungerar inte</b> , tiduret visar ett annat meddelande.	Apparaten är inte spänningssatt. Felaktig strömmatning eller elanslutning.	Kontrollera säkringarna och överspänningsskyddet.
Spishällen slutade att fungera <b>under användningen</b> och den avger ett avbrutet "PIP".	- Det har kokat över eller ett föremål ligger på touchreolagen.	Rengör och ta bort föremålet och börja om kokningen.
Tiduret visar meddelandet F7.	De elektroniska kretsarna är överhettade. Fel på spishällens kylsystem.	Låt spishällen svalna, tryck på knappen På/Av och sätt på en effekt (meddelandet <b>F7</b> försvinner). Ni kan åter använda spishällen, <b>MEN</b> hällens montering i möbelen måste kontrolleras. Om meddelande <b>F7</b> dröjer sig kvar: Spishällen är ännu för het, försök igen senare eller så har fläkten slutat att fungera, kontakta kundtjänsten.
<b>Spishällen fungerar inte</b> , tiduret visar ett annat meddelande.	Den elektroniska kretsen är defekt.	Vänd er till kundtjänsten.
Kastrullerna skramlar under pågående kokning.	Vibrationen beror på energiovergång från spishällen till kokkärlet.	Vid hög effekt är denna förekomst normal hos vissa kastrulltyper. Det är ingen fara för spishällen.
Spishällen avger en lukt redan vid första användningstillfället.	Apparaten är ny.	<b>Värm upp kokplattan under 1/2 timme med en vattenfylld kastrull.</b>

# Kokguide

För att få tillfredsställande resultat, följ exemplen angivna i tabellen och tänk på att effekterna 12 och 11 är maxlägen förbehållna stekning och snabb uppkokning.

Dessa symboler (beskrivna här nedan) som står i tabellen hjälper er vid matberedningen och vid matlagningen.

-  koka med locket på
-  lägga i matvarorna
-  koka eller steka
-  uppkokning
-  sjudning

TILLAGNING		STEKA OCH KOKA UPP	STEKA/BRYNA KOKA UPP IGEN SJUDA	STEKA/SMÅKOKA	VARM- HÅLLNING
UPPVÄRMINGZONERS EFFEKTER					
SOPPOR	KLARA SOPPOR REDDA SOPPOR				
FISK	BULJONG DJUPFRYST				
SÅSER *	TJOCK MJÖLBASERAD MED SMÖR, MED ÄGG (BEARNAISESÅS, HOLLANDAISESÅS)				
GRÖNSAKER	ENDIVER, SPENAT TORKADE GRÖNSAKER, ROKT POTATIS STEKT POTATIS BRYNT POTATIS UPPTNING AV GRÖNSAKER				
KÖTT OCH FLÄSK	TUNNA KÖTTBITAR STEKT KÖTT GRILLAT KÖTT (GRILL)				
FRITERAD MAT	DJUPFRYSTA POMMES FRITES FÄRSKA POMMES FRITES				
VARIANTER	TRYCKKOKARE FRUKTOS PANNKAKOR VANILJKRÄM SMÅLT CHOKLAD SYLT MJÖLK ÄGGÄDA DEGVAROR BURKAR MED BARNMAT (VATTENBAD) STUVNINGAR PILAFF-RIS MED PEPPAR OCH TOMAT RIS MED MJÖLK				

## Bästa kund!

Vi hoppas at bruksanvisningen har besvarat era frågor. Om så inte är fallet är ni välkommen att kontakta oss per telefon. Skulle det mot förmodan uppstå ett fel, är det viktigt att endast kvalificerad hjälp rekvideras och att endast originaldelar används vid reparation. Uppge alltid apparatens fullständiga typ- och identitetsnummer vid reklamation. Upplysningar om detta finns på apparatens typskylt.

Innan ni ringer efter service, måste ni undersöka felorsaker som ni själva kan åtgärde. Oberättigat tillkallande av serviceassistens måste ni själva betala.

Reklamationsrätten gäller enligt köplagen. Denna reklamationsrätt inskränker inte er återförsäljares ansvar enligt köplagen och en reklamation till oss verkar samtidigt som en reklamation till er återförsäljare.

**Inköpsdatum skal kunna dokumenteras med hjälp av en faktura/kvitto.**

För upplysning om kundservice ber vi er vänligen att kontakta er återförsäljare.

# Innhold

<b>Sikker bruk av platetoppen</b>	48
<b>Oversikt over platetoppen</b>	50
<b>Induksjonsprinsippet</b>	52
<b>Enkel installasjon av platetoppen</b>	
Nyttige dimensjoner for innfelling av platetoppen	53
Anbefalinger ved innfelling	53
Installasjonsmuligheter	54
Elektrisk tilkopling	57
<b>Enkel bruk av platetoppen</b>	
Slå på kokesonene	58
Bruk av urene	59
Bruk av de ulike kokesonene	60
Valg av riktig kokekar	61
<b>Beskyttelse av platetoppen</b>	62
<b>Vedlikehold av platetoppen</b>	63
<b>Feilsøking og utbedring</b>	64
<b>Steke-/koketabell</b>	66

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

### Bruk av platetoppen på en sikker måte

Platetoppen er fremstilt for og forutsatt brukt i private hjem og av privat-personer.

Da vi hele tiden forsøker å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle eller estetiske karakteristikk i forbindelse med teknologiske nyvinninger. Platetoppen er kun forutsatt brukt til koking/steking av drikke og matvarer. Dette apparatet inneholder ingen komponenter med asbest.

Vi anbefaler deg å sjekke regelmessig at ingen gjenstander (opptørkingshåndkle, papir,...) tetter igjen luftinntakene under platetoppen (se innfelling).

senkes platetoppens effekt automatisk.

### Vern mot "TOMT KOKEKAR"

Hver kokesone er utstyrt med en føler som hele tiden kontrollerer temperaturen i bunnen av kokekaret. Derfor er det ingen risiko for overoppheting på grunn av tomt kokekar.

### Vern mot METALLGJENSTANDER

En liten gjenstand som for eksempel en gaffel, en skje eller en ring, som er blitt liggende alene igjen på platetoppen, vil ikke bli detektert som et kokekar. Displayet blinker, og platetoppen vil ikke gi fra seg noen effekt.

### Vern for PLATETOPP

Temperaturen på platetoppens komponenter overvåkes hele tiden av en sensor. Hvis temperaturen blir for høy,



**Dersom stekeovnen befinner seg rett under platetoppen (se de ulike innfellingsmulighetene), vil platetoppens termovern forby samtidig bruk av platetopp og stekeovn i pyrolyse-modus.**



## Sikker bruk av platetoppen

### Til personer med pacemaker eller aktive implantater:

Platetoppens funksjon er i overensstemmelse med gjeldende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser.

Induksjonsplatetoppen oppfyller dermed alle lovbestemte krav (EU-direktiv 89/336/EEC). Platetoppen er fremstilt på en slik måte at den ikke sjenerer driften av andre elektriske apparater i den utstrekning disse apparatene også overholder kravene i de samme bestemmelser.

mellom platetoppen og en pacemaker, skal pacemakeren være laget i overensstemmelse med gjeldende lovgivning for slike apparater. Med hensyn til dette, kan vi bare garantere for at vårt eget produkt respekterer gjeldende bestemmelser. For å vite om pacemakeren er i overensstemmelse med gjeldende regler, bør du ta kontakt med fabrikanten av apparatet eller legen din.

Induksjonsplatetoppen skaper magnetfelter like rundt kokesonen. For at det ikke skal oppstå interferens



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

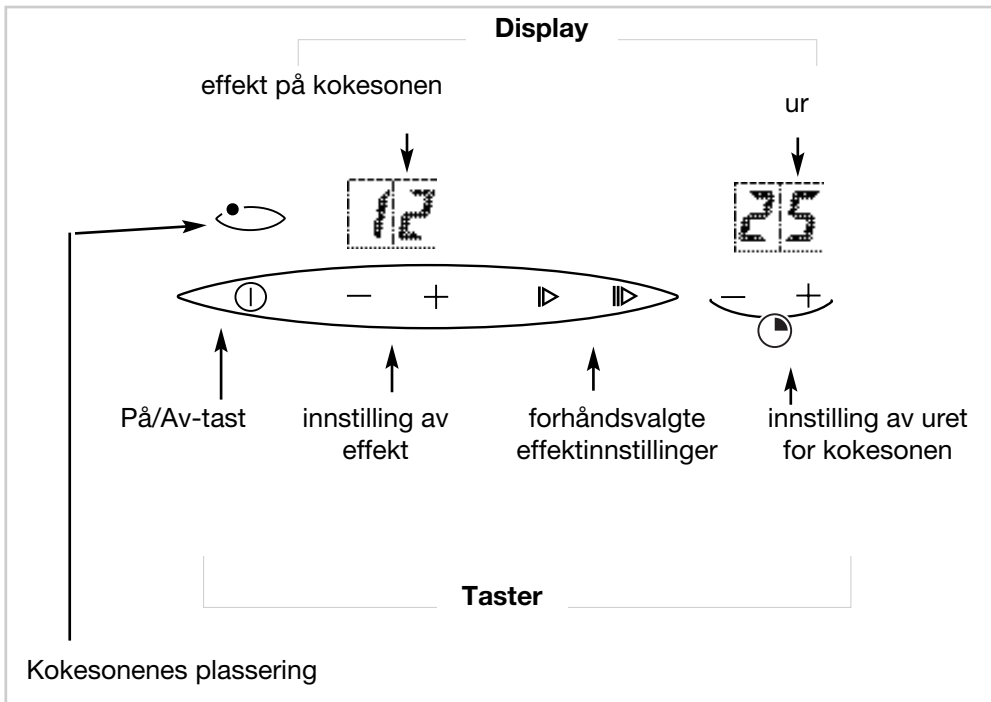
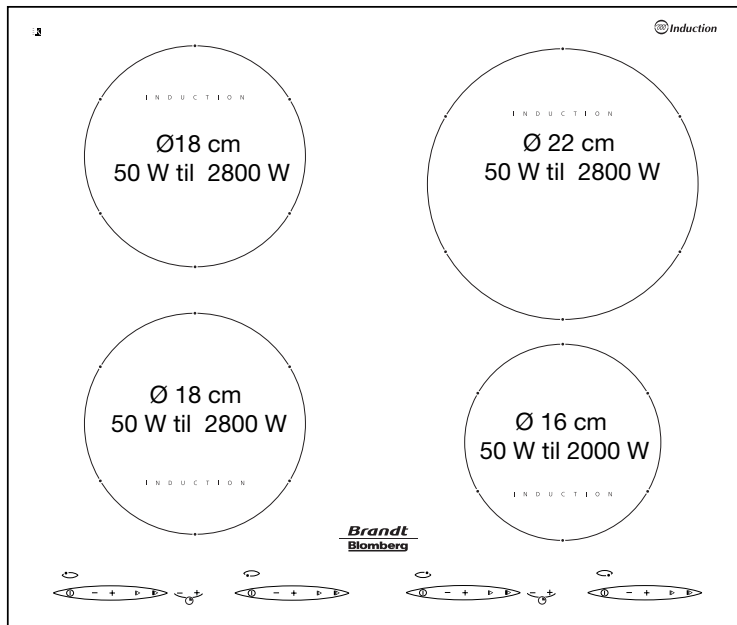
**For å bryte strømtilførselen, fjern sikringene eller aktiver strømbryteren.**

***Ikke bruk platetoppen før glassplaten er blitt skiftet ut.***

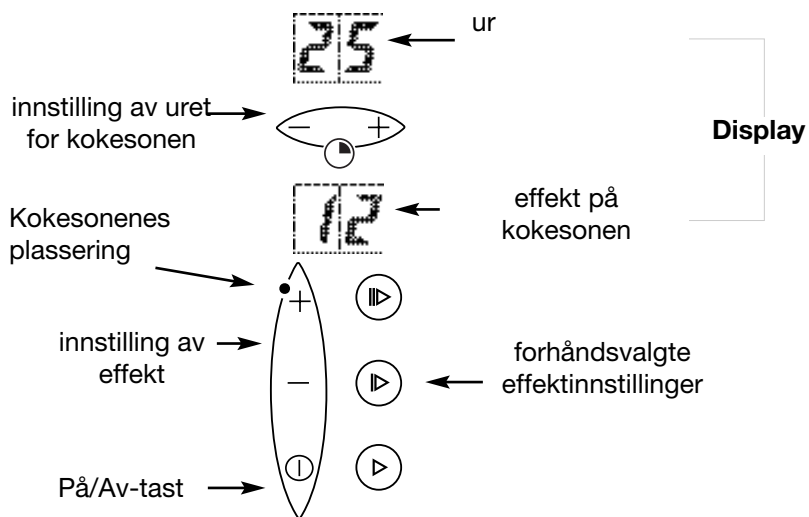
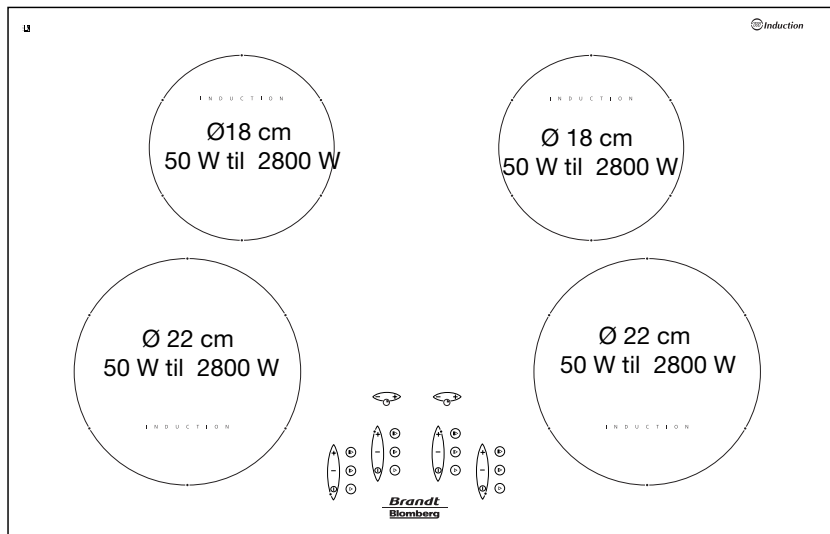


**Bruk aldri aluminiumsfolie til å koke/steke i. Plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminiumsfolie, eller produkter som er fryst i aluminiumsformer direkte på induksjonsplate toppen, da aluminiumsfolien vil smelte og forårsake varig skade på apparatet.**

# Oversikt over platetoppen



# Oversikt over platetoppen



## Induksjonsprinsippet

- Ved hjelp av funksjonstastene kontrollerer du den valgte kokesonen

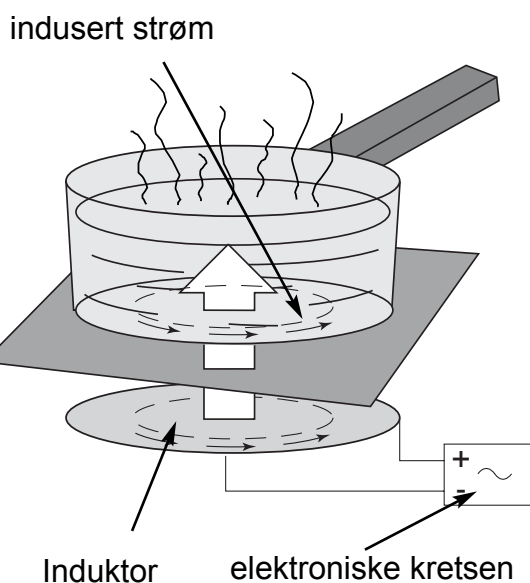
- Prinsippet

De elektroniske kretsene produserer industert strøm som umiddelbart varmer opp bunnen av kokekaret\*, som igjen avgir varme til de matvarene det inneholder.

Kokingen/steking foregår dermed **praktisk talt uten energitap mellom** platetoppen og matvarene.

- Når kokekaret fjernes, brytes energitilførselen til kokesonen med en gang. Deretter behøver du bare å trykke på "stopp"-tasten for å slå kokesonen helt av.

- Takket være den elektroniske kretsen, tilbyr induksjonsplatetoppen et bredt spekter av kokemuligheter og fininnstillinger, som gir optimale koke-/stekerresultater for alle tilberedninger.



Se kapitlet "Valg av riktig kokekar".

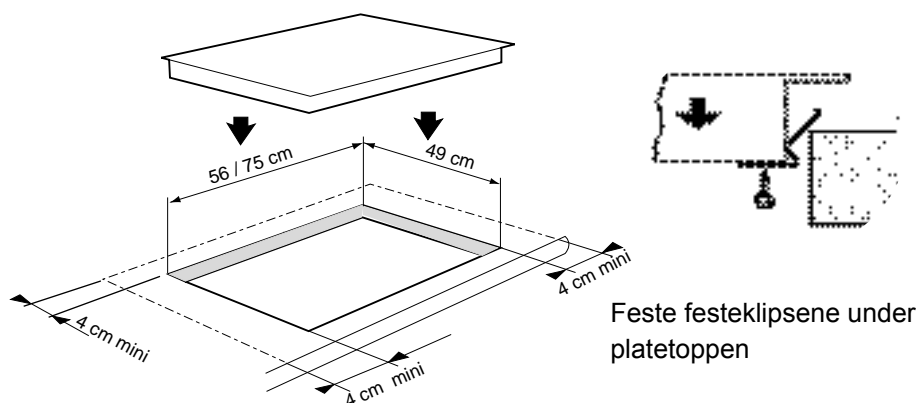
## Sikker installasjon av platetoppen

### Nyttige dimensjoner for innfelling av platetoppen

	Bredde i cm		Dybde i cm
Tilskjæring i møbelet	56	75*	49
Maks. opptatt plass under benken	6,4		
Største dimensjoner under benken	55,5	74,5*	48,8
Største dimensjoner over benken	60	79*	51

### Anbefalinger ved innfelling

\* modell 800



Lag en tilskjæring i benken med de nødvendige dimensjonene. Avstanden på min. 4 cm skal måles fra veggene 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

### Installasjonsmuligheter

Avhengig av kjøkkenets innredning, kan du installere platetoppen:

- over et kjøkkenmøbel med dør eller skuff
- over en Brandt/Blomberg stekeovn
- over en stekeovn av et annet merke



I alle tilfeller må induksjonsplatetoppen ha god ventilasjon. Sjekk at luftinntaket via ventilasjonsristen på baksiden ikke er tettet til.

Dersom disse installasjonsrådene ikke blir fulgt, kan det føre til overoppheting, og platetoppen vil kople inn termovernet (funksjonen vil bli avbrutt). Meldingen **F7** vil vises på displayet.



Platetoppen må ikke installeres over en vaskemaskin, et kjøleskap eller en fryser.

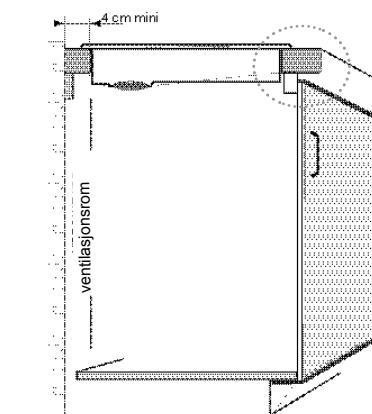


Dersom strømtilførselskabelen er skadet, må den enten skiftes ut av produsenten, service-avdelingen eller en kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.

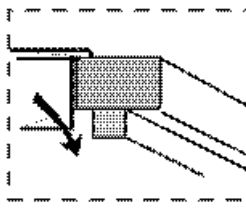
## Sikker installasjon av platetoppen

- Installasjon av platetoppen over et kjøkkenmøbel med dør eller skuff

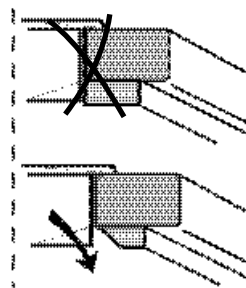
Dersom platetoppens luftuttak befinner seg foran på platetoppens underside.



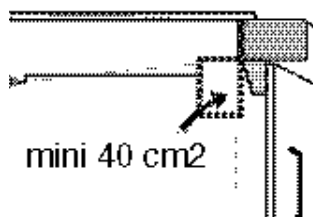
**1** I tilfelle det skulle finnes en liten, tverrgående list, vil ikke det by på noen spesielle problemer.



**2** I tilfelle det skulle finnes en rektangulær, tverrgående list eller en lukket overside, må denne skjæres til på skrå for å frigjøre luftuttaket.



**3** Dersom alle kokesonene brukes samtidig over lang tid, eller platetoppen brukes i varme perioder, anbefaler vi å skjære til sideåpninger foran på kjøkkenmøbelets sider for å få til bedre ventilasjon av den varme luften.



## Sikker installasjon av platetoppen

### ● Installasjon av platetoppen over en Brandt/Blomberg stekeovn

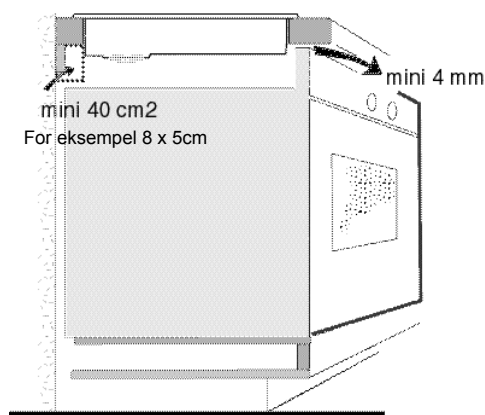
I dette tilfellet kan du felle platetoppen direkte inn i benken over en stekeovn **av merket BRANDT/BLOMBERG**.

Takket være det øvre ventilasjonssystemet, kan denne stekeovnen installeres i **høy posisjon**.

For å gjøre dette, **må du fjerne tverrlisten** foran på kjøkkenmøbelet for å frigjøre en passasje på minimum 4 mm.

**Lag til et luftinntak på 40 cm<sup>2</sup>** på høyre eller venstre side av det kjøkkenmøbelet som stekeovnen er felt inn i.

Eksempel: luftinntak på 8 x 5 cm bak på venstre side.



**Stekeovn i HØY posisjon**



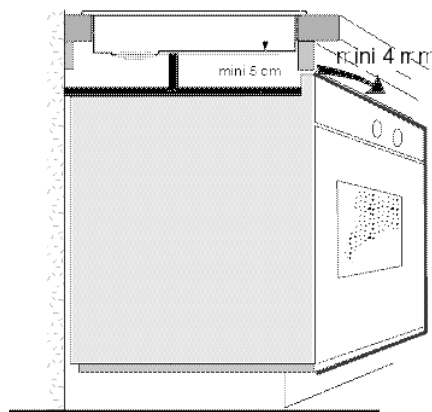
Termovernet på platetoppen forbyr bruk av platetoppen mens stekeovnen utfører en pyrolyse-syklus.

### ● Installasjon av platetoppen over en stekeovn av et annet merke

I dette tilfellet må du **installere et isolasjonssett (75X1652)** mellom stekeovnen og platetoppen (kan fås ved forhandlerens service-avdeling).

Frigjør en **passasje på minimum 4 mm**.

Denne konfigurasjonen **begrenser stekeovnens installasjon til lav posisjon** i det møbelet den er innfelt i.



**Stekeovn i LAV posisjon**



## Sikker installasjon av platetoppen

### Elektrisk tilkoping

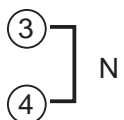
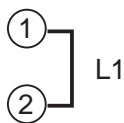
#### • Platetoppens elektriske karakteristikk

**Driftsspenning.....230 V~ 50 Hz**

**Total absorbert elektrisk effekt.....5600 W**

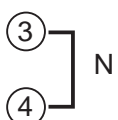
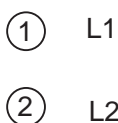
#### • Tilkopling

230V ~



**Sikringen må  
være på 32 Am-  
pere**

400v 2N ~



**Sikringen må  
være på 16 Am-  
pere**

Platetoppen må koples til nettet via:

- en strømtilførselskabel av typen H 05 RRF med 3 ledere på 2,5 mm<sup>2</sup>, eller 5 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (hvorav en jordleder: gul/grønn).

- en stikkontakt (i overensstemmel-  
se med CEI 83), eller via en flerpolet  
bryteanordning med minst 3 mm  
bryteavstand på alle poler.

Apparatet må plasseres på en slik måte at stikkontakten er tilgjengelig.



- Når platetoppen får tilført spenning eller etter et forlenget strømbrudd, vil det vises en lysende kode på kontrolltastaturet. Denne vil forsvinne automatisk etter ca. 30 sekunder, eller med en gang man trykker på en hvilken som helst tast. Denne visningen er normal og reservert service-avdelingen. Brukeren av platetoppen skal ikke noe tilfelle ta hensyn til denne koden.

Dersom det ved tilkoping til et 400 V 2N trefase-nett skulle oppstå funksjonsproblemer, sjekk at nullelederen er riktig og skikkelig tilkople. Denne forholdsregelen gjelder også for alle andre elektroniske apparater.

## Enkel bruk av platetoppen

### Slå på kokesonene

Plasser kokekaret midt i kokesonen.

Riktig bruk av funksjonstastene utføres ved å plassere fingeren flatt på den valgte tasten.

Finn tastene som hører til den kokesonen du ønsker å ta i bruk ved hjelp av symbolene. Aktiver På/Av-tasten: displayet blinker og viser **0**.



Nå kan du velge ønsket effektinnstilling. Dersom du ikke stiller inn effekten, vil kokesonen slå seg av automatisk.



#### ● Effektinnstilling


To muligheter:

For manuell innstilling, hold fingeren på tasten + eller -.

For forhåndsvalgt innstilling, trykk på:

 eller  svak innstilling  
**6 = SMÅKOKING**

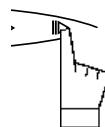
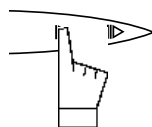
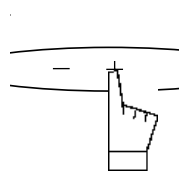
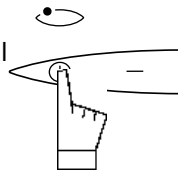
 eller  sterk innstilling  
**10 = STEKING/KOKING**

 meget sterk innstilling  
**12 = STERK VARME**

#### ● Slå av kokesonene

Du kan slå av hver kokesone med tastene På/Av.

**HFR 65**



**HLR 65**



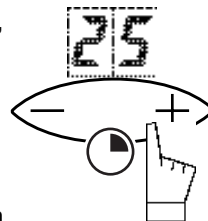
## Enkel bruk av platetoppen

### Bruk av urene

Kokesonene bakerst på platetoppen er utstyrt med ur for tidsinnstilling av koke-/steketid (maks. tidsinnstilling 99 minutter). Urene er kun virksomme når de tilhørende kokesonene er påslått.

- **Trykk** på tasten + eller - for å slå på uret.

Med en gang du trykker på denne tasten, setter uret seg igang, og varigheten (i minutter) vises på displayet **25**. Hold fingeren på tasten helt til du når ønsket tidsinnstilling.



#### MERK

Det lysende tidsangivelsen **25** gjør det mulig å vite den gjenstående koke-/steketiden.

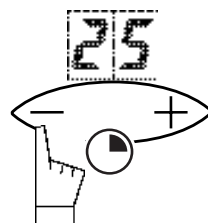
Når tiden er ute, slår kokesonen seg av:

En **0** blinker i den aktuelle sonen, og platetoppen gir fra seg en "pipelyd".

For å slå av "pipelyden" kan du trykke på en hvilken som helst funksjonstast for den aktuelle kokesonen. Hvis ikke, vil "pipelyden" slå seg av etter ca. 1 minutt.

- **Endre koke-/steketiden**

Du kan endre koke-/steketiden på ethvert tidspunkt ved å trykke på tasten + eller - for tidsinnstilling av uret.



- **Slå av uret i løpet av koke-/steketiden**

For å slå av uret, trykk på tasten - for tidsinnstilling av uret helt til **0** vises.

Kokesonen fortsetter nå å fungere uten tidsinnstilling.



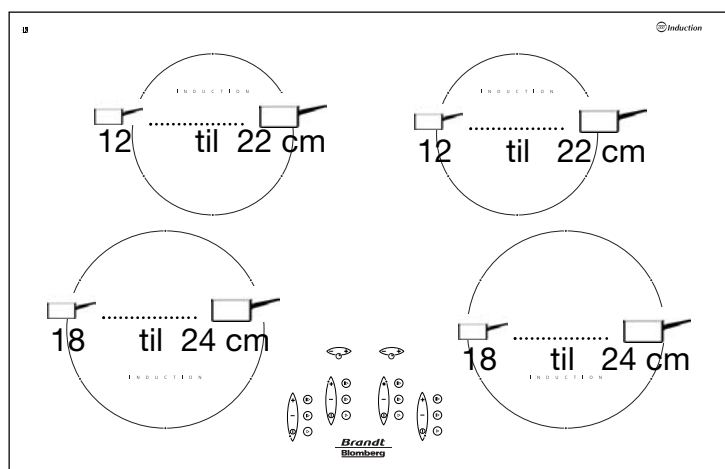
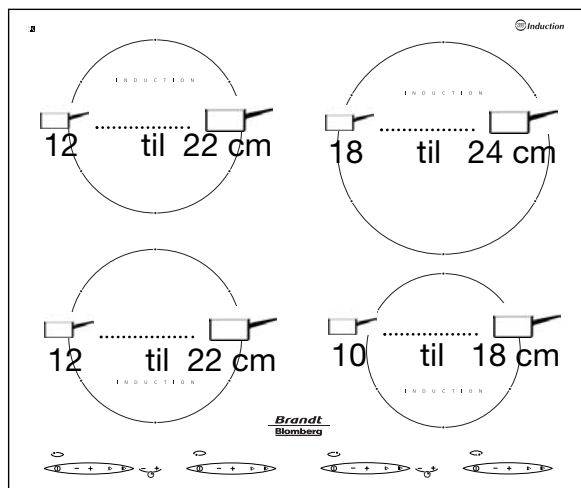
**Kokesonene kan fungere uten tidsinnstilling.**

## Enkel bruk av platetoppen

### Bruk av de ulike kokesonene

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

- **Bruk kokekar som passer til kokesonene.**



## Enkel bruk av platetoppen

### Valg av riktig kokekar

Du har sikkert allerede velegnede kokekar.

#### Induksjonsplatetoppen kan kjenne igjen de fleste kokekar.

**Kokekar-test:** Plasser kokekaret på en kokesone og velg effekttrinn 4. Dersom kontrollampen lyser konstant, er kokekaret egnet, hvis den blinker, kan ikke kokekaret brukes til induksjon.

Du kan også bruke en magnet til å teste kokekaret. Hvis magneten "fester seg" til kokekaret, kan dette brukes til induksjon.

- kokekar i emaljert stål med eller uten teflon-belegg.
- kokekar i støpejern med eller uten emaljert bunn.


Emaljerte bunner riper ikke platetoppens overflate.

- kokekar i rustfritt stål som er spesialtilpasset for induksjon. De fleste kokekar i rustfritt stål passer til induksjon hvis de har "bestått" kokekar-testen (kasseroller, gryter, panner, frityrgryster...).
- kokekar i aluminium med spesialbunn.



Du bør velge kokekar med tykk og flat bunn som gir en mer homogen steking/koking (bedre varmefordeling).

Selv kokekar med ikke helt flat bunn kan brukes, på betingelse av at bunnen ikke er deformert.

Ved å velge kokekar med logoen  (enten i bunnen eller på emballasjen), kan du være sikker på at de passer til normal anvendelse på induksjonskokeplater.

For hjelpe deg å velge riktig kokekar, legger vi ved en liste over egnet utstyr.

#### • MERK

Kokekar i glass, keramikk, steintøy, kobber eller aluminium uten spesialbunn, samt en del umagnetiske kokekar i rustfritt stål, er ikke egnet til induksjon.

## 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, 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.**

**Sentrene** kokekaret på kokesonen.

Varme opp kokekaret et øyeblikk på trinn **9 eller 10** når du anvender et kokekar med innvendig teflon-belegg, uten å bruke fett eller kun veldig lite. Bruk aldri maks. effekt til kokingen/steking.

- **Du bør ikke**

**La kjøkkenredskaper i metall, bestikk, kniver eller andre metallgjenstander bli liggende på platetoppen, da de kan varmes opp dersom kokesonen ved siden av er i bruk.**

**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.

**Ikke sett fra deg kasseroller på rammen eller pyntelisten.**







**platetoppen må ikke brukes til å legge fra seg gjenstander på.**



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

## 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
Småsøl	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 sukker som koker over, 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.
 skurepulver  skuresvamp  krem	 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...	MULIGE ÅRSAKER	HVA SKAL MAN GJØRE?
Viften fortsetter å fungere i noen minutter etter at platetoppen er slått av.	Avkjøling av de elektroniske komponentene.	INGENTING, det er normalt.
Platetoppens overflate er lunken hele tiden (selv når den er avslått).	Som ethvert annet elektronisk apparat (TV, stereoanlegg) får de elektroniske komponentene spenningsstøt.	INGENTING, det er normalt.
Platetoppen gir fra seg en lav klikke-lyd.	Dette kommer av spenningsfordelingen.	INGENTING, det er normalt.
<b>Når platetoppen slås på, brytes strømtilførselen.</b>	Den elektriske tilkoplingen av platetoppen er defekt.	Sjekk tilkoplingen eller om forbindelsen er normriktig.
<b>Når platetoppen slås på, er det kun en side som fungerer.</b>	Den elektriske tilkoplingen av platetoppen er defekt.	
<b>Når platetoppen slås på, slår det seg på et lys.</b>	Normal funksjon.	INGENTING: se kapitlet <b>elektrisk tilkopling</b> .
<b>Platetoppen fungerer ikke. Lyse- ne på tastpanelet forblir slukket.</b>	Apparatet får ikke strømtilførsel. Strømtilførselen eller tilkoplingen er defekt.	Sjekk sikringene og strømbryteren.
Platetoppen slutter å fungere under bruk og gir fra seg en støtvis "pipe-lyd".	Noe har kookt over, eller en gjenstand ligger i veien på tastpanelet.	Rengjør eller fjern gjenstanden, og gjenoppta kokingen/stekingen.
Uret viser meldingen <b>F7</b> .	De elektroniske kretsene er opphetet. Dårlig avkjøling av platetoppen.	La platetoppen bli avkjølt, trykk på På/Av og et effekttrinn (meldingen <b>F7</b> forsvinner). <b>Du ta i bruk platetoppen igjen, MEN sjekk innfellingen.</b> Dersom meldingen <b>F7</b> vedvarer: Platetoppen er fremdeles for varm, forsøk igjen senere eller viften fungerer ikke. Ta kontakt med Service-avdelingen.
<b>Platetoppen fungerer ikke, og uret viser en annen melding.</b>	Den elektroniske kretsen fungerer dårlig.	Ta kontakt med Service-avdelingen.
Kasserollene lager støy ved koking/steking.	Vibrasjoner på grunn av energien som går fra platetoppen til kokekaret.	Ved høye effektinnstillinger er dette fenomenet normalt med visse typer kasseroller. Det er ingen fare for platetoppen.
Platetoppen avgir en lukt de første gangene den brukes.	Apparatet er nytt	<b>Varm opp hver kokesone i en ½ time med en kasserolle fylt med vann.</b>



## Steke-/kokeguide

For å få til optimal koking/steking, bør du følge eksemplene i tabellen under. Effekttinnstillingene 12 og 11 er maks.-innstillingene, og bør kun brukes til frityrsteking og raske oppkok.

Disse symbolene (med forklaringer nedenfor) som forekommer i tabellen, vil hjelpe deg med tilberedelsene og kokingen/steking.

-  koke med lokk
-  legge i matvarene
-  koke eller steke
-  sterk varme
-  svak varme

MATRETT	ET	FRISSE REPRISE D'ÉBULLITION PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MIJOTER		HOLDE VARM												
			10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9					
<b>PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON</b>																			
<b>SUPPE</b>	KLARE SUPPER TYKKE SUPPER																		
<b>FISK</b>	FISK I BULJONG FROSSEN FISK																		
<b>SAUSER *</b>	TYKKE, MELBASERTE MED SMØR OG EGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)																		
<b>GRØNNSAKER</b>	ENDIVIER, SPINAT BELFRUKTER, KOKTE POTETER RÅSTEKTE POTETER STEKTE POTETER OPPTIING AV GRØNNSAKER																		
<b>KJØTT</b>	KJØTT, FINSKÅRET HAMBURGERE GRILLSTEKT KJØTT (STØPERNSGRILL.)																		
<b>FRITYR</b>	FROSNE POMMES FRITES FERSKE POMMES FRITES																		
<b>ANNET</b>	TILBEREDING I TRYKKOKER FRUKTMOS PANNEKAKER KAKEREMER SJØKOLADESAUS SYLTETØY MELK SPEILEGG PASTA BARNEMAT PÅ GLASS(VANNBAD) GRYTERETTER RIS PÅ KREOLSK VIS RISEGRYNSGRØT																		

## **Kjære kunde!**

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt.

Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Ubertrettiget tilkallelse av serviceassistance må De selv betale.

Der er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren.

**Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.**

For opplysning om kundeservice ber vi Dem venligst kontakte Deres forhandler.

# SISÄLLYS

<b>Täysin turvallinen levyliesi</b>	70
<b>Keittovyöhykkeiden sijainti</b>	72
<b>Induktioperiaate</b>	74
<b>Asenna liesi täysin turvallisesti</b>	
Lieden upotukseen tarvittavat tärkeät mitat	75
Upotusohjeet	75
Sijainnin valinta	76
Lieden ja uunin sähkökytkennät	79
<b>Käytä liettä vaivattomasti</b>	
Käynnistys	80
Minuuttikellon käyttö	81
Eri keittovyöhykkeiden käyttö	82
Mitkä keittoastiat sopivat parhaiten	83
<b>Lieden kunnossapito</b>	84
<b>Lieden huoltotoimet</b>	85
<b>Pikkuviat ja niiden korjaus</b>	86
<b>Keitto-ohjeet</b>	88

*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

### Asenna liesi täysin turvallisesti

Tämä (pyörrevirta-) liesi on suunniteltu yksityiskäyttöön asuinhuoneistossa. Haluten parantaa tuotteitamme jatkuvasti varaamme itsellemme oikeuden muuttaa laitteidemme teknisiä, toiminnallisia ja esteettisiä ominaisuuksia teknologian kehityksen mukaan.

Tämä liesi on tarkoitettu yksinomaan juomien ja elintarvikkeiden kypsytukseen ja siihen ei kuulu mitään asbestipitoista osaa.

Kehotamme tarkastamaan aika ajoin, ettei liedessä ole ilmassa olevia tukkivia esineitä (riepua, paperia jne.) (ks. upotettu asennus).

### KATTILAN turvallisuus

Jokaisessa keittovyöhykkeessä on anturi, joka valvoo jatkuvasti keittoastian pohjan lämpötilaa, joten ylikuumennusvaaraa ei ole (tyhjä kattila).

### METALLISIA ESINEITÄ koskeva turvallisuus

Jos pienikokoinen esine kuten haarukka, lusikka tai vaikka sormus jne. on **yksin** kuumennuslevyllä, sitä ei havaita astiaksi. Näyttö vilkkuu ja virta on katkaistu.

### LEVYN turvallisuus

Lämpöanturi valvoo jatkuvasti liedessä olevien osien lämpötilaa. Jos se kohoaa liian korkeaksi, liedessä olevien osien lämpötila alenee automaattisesti.



**Jos liesi on paistouunin päällä (ks. mahdolliset sisäänasennukset) liedessä olevat lämpövarmistukset estävät sen samanaikaisen käytön uunin kanssa pyrolyysinä.**

## Asenna liesi täysin turvallisesti

### Sydäntahdistajien ja muiden aktiivisten istutteen käyttäjien huomioon:

Lieden toiminta on voimassa olevien sähkömagneettista häirintää koskevien standardien mukainen.

Käyttämäsi induktioliesi vastaa siis täysin lain vaatimuksia (direktiivit 89/336/EEC). Laite on suunniteltu siten, että se ei häiritse muiden sähkölaitteiden toimintaa, mikäli ne ovat samojen määräysten mukaisia.

Jotta lieden ja sydämen tahdistimen välillä ei tapahdu häiriöitä, tahdistimen on oltava sitä koskevien standardien mukaisia.

Voimme tässä suhteessa taata ainoastaan, että laitteemme on standardin mukainen. Ota selvää valmistajalta tai hoitavalta lääkäriltä mahdollisesta sydämen tahdistimen standardinmukaisuudesta tai poikkeavuudesta.

Induktioliesi kehittää magneettikenttiä vain lähialueella.



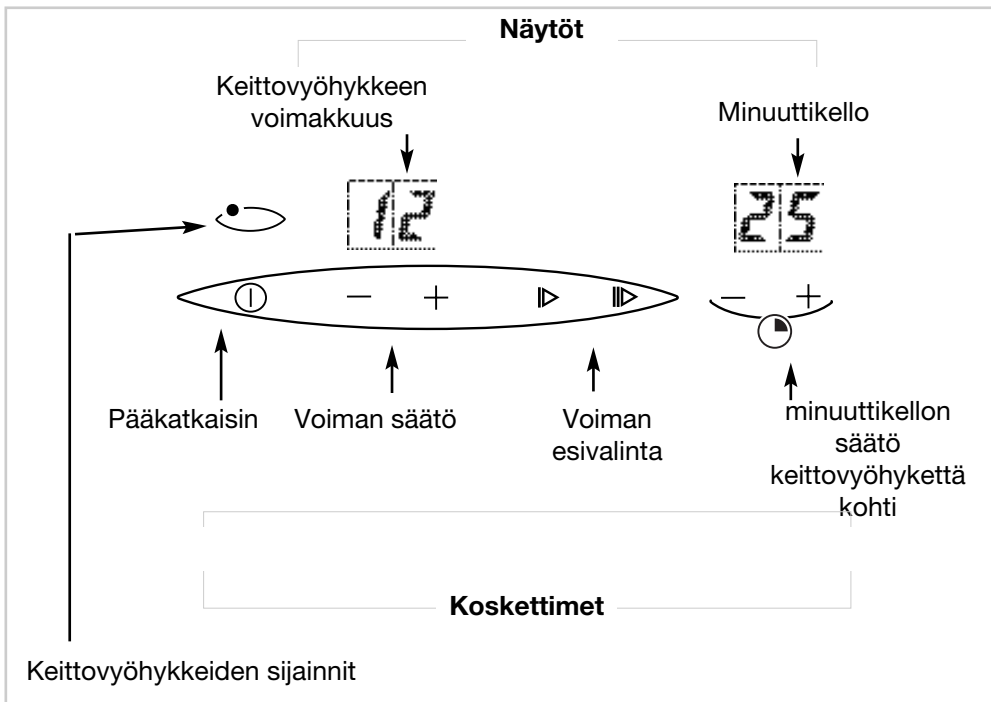
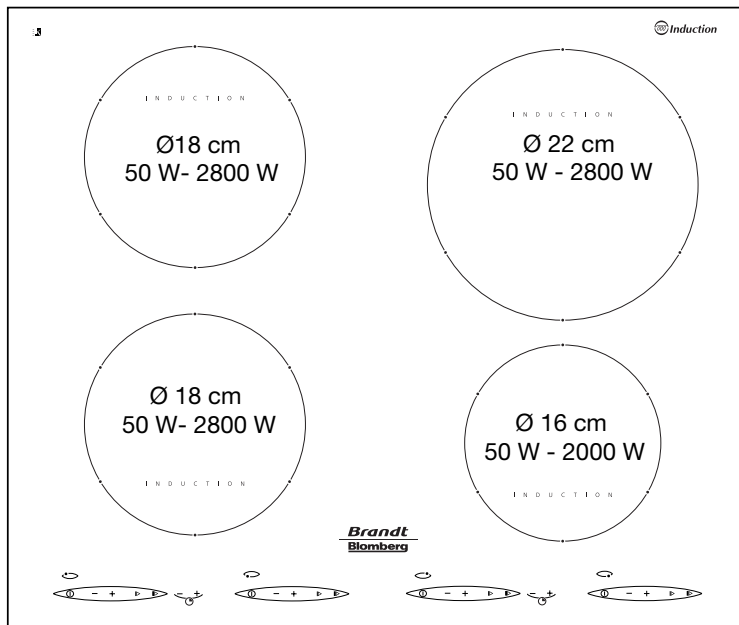
**Jos lasin pintaan ilmestyy halkeama, kytke laite heti pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tee se katkaisimella tai irrottamalla sulake.**

**Älä käytä liettä ennen kuin päällyslasi on vaihdettu.**



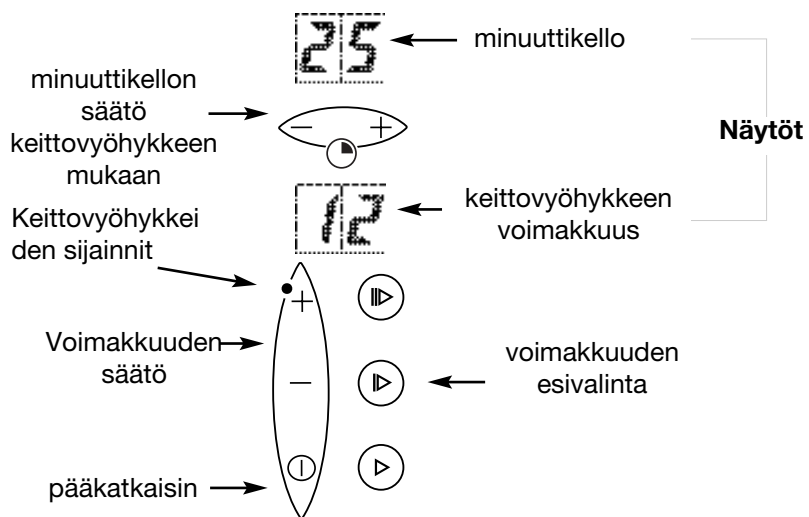
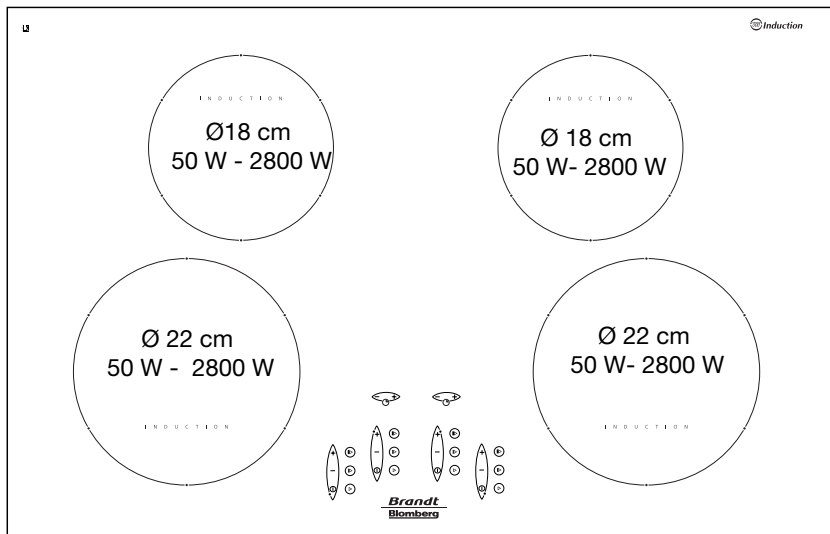
**Älä koskaan käytä keittämisessä alumiinipaperia tai aseta suoraan keittolevyille alumiiniin käärittyjä tai alumiinisessa vuoassa syväjäädetyttä tuotteita. Alumiini sulaisi ja vahingoittaisi laitteen lopullisesti.**

# Lieden osien sijainnit





# Lieden osien sijainnit



## Induktioperiaate

- Valittua keittovyöhykettä ohjataan toimintokoskettimilla.

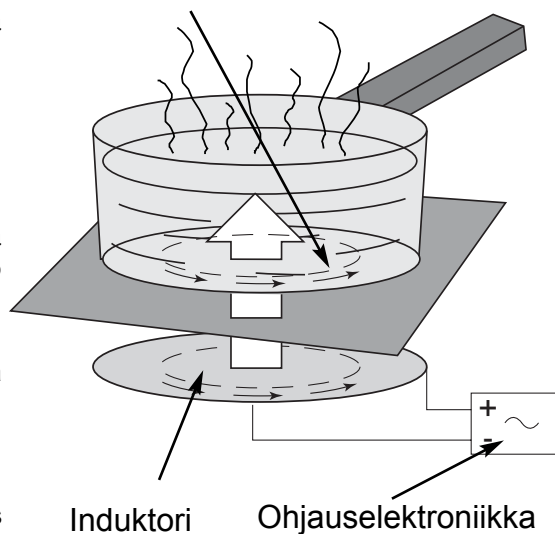
- Toimintaperiaate

Induktiovirta kehitetään ohjauselektronikalla ja astian pohjaan indusoitunut pyörrevirta kuumentaa sen hetkessä ja lämpö siirtyy siitä ruoka-aineisiin.

Näin keitto tapahtuu **käytännöllisesti katsoen ilman energiahukkaa** astian alustan ja ruoka-aineiden välillä.

- Riittää, kun astia nostetaan pois alustaltaan, jotta energian syöttö lakkaa. Keittolevy suljetaan sitten lopulliseksi painamalla "seis"-katkaisinta.

### Indusoitunut virta



- Liesi tarjoaa suuren joustavuuden ja tarkan säädön. Se varmistaa todellakin elektroniikkansa ansiosta parhaan mahdollisen kypsyyksen kaikille ruoille.



**Siirry lukuun "Mitkä keittoastiat ovat kaikkein sopivimpia"**

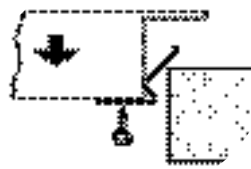
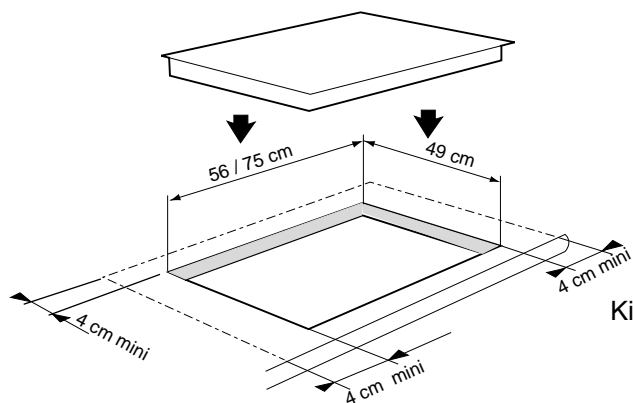
## Asenna liesi täysin turvallisesti

### Lieden upotukseen tarvittavat mitat

	Leveys cm		Syvyys cm
Kaapin leikkaus	56	75*	49
Maksimitilantarve työtason alla	6,4		
Ulkomitat työtason alla	55,5	74,5*	48,8
Ulkomitat työtason päällä	60	79*	51

### Upotusohjeet

\* malli 800



Kiinnitä hakaset liedin alle

Leikkaa työtasoon 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 liedin alapintaan. Aseta liesi suoraan leikkaukseen.

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

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



## Asenna liesi täysin turvallisesti

### Asennuspaikan valinta

Sen mukaan, kuinka keittiössäsi on sopivat tilat, voit asentaa liedet:

- kaapin päälle, jossa on ovi tai vetolaatikko
- Brandt/Blombergin uunin päälle
- muunmerkkisen uunin päälle.



Joka tapauksessa induktioliesi tarvitsee hyvän ilmanvaihdon. Huolehdi, että takana oleva ilman sisääntulon ritilä on täysin vapaa. Näiden asennusohjeiden laiminlyönnistä voi seurata liedet ylikuumeneminen, jolloin se siirtyy "turvatilaan" (lyhytaikainen sammuminen). Näytöllä on samalla viesti **F7**.



Liettä ei saa asentaa pyykinpesukoneen, jääkaapin eikä pakastimen päälle.

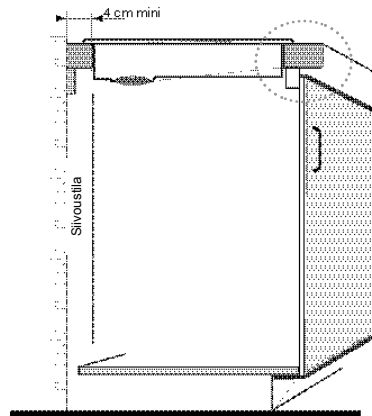


Jos kaapeli on viallinen, se on vaihdettava vaaran välttämiseksi valmistajan, myyntihuollon tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta.

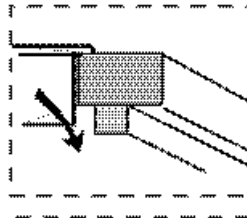
## Asenna liesi täysin turvallisesti

- Lieden asennus kaapin päälle, jossa on ovi tai vetolaatikko.

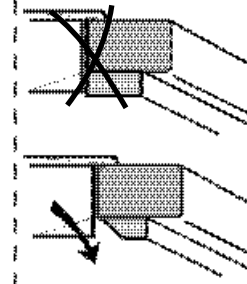
Liesi, jossa ilma poistuu etuosan alta.



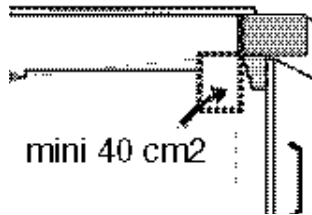
**1** Kaappi, jossa on pieni poikkipalkki eikä pahempia esteitä.



**2** Kaappiin, jossa on suorakaiteen muotoinen poikkipalkki tai joka on alta suljettu, tee vinosärmäys, jotta ilma pääsee ulos.



**3** Jos käytössä on pitkään useita keittovyöhykkeitä yhtä aikaa tai kuumana vuodenaikana käytettäessä, kehotamme avaamaan aukot kaapin sivujen etuosaan, jotta kuuma ilma pääsisi helpommin ulos.



## Asenna liesi täysin turvallisesti

### • Lieden asennus Bbrandt/Blomberg-uunin päälle

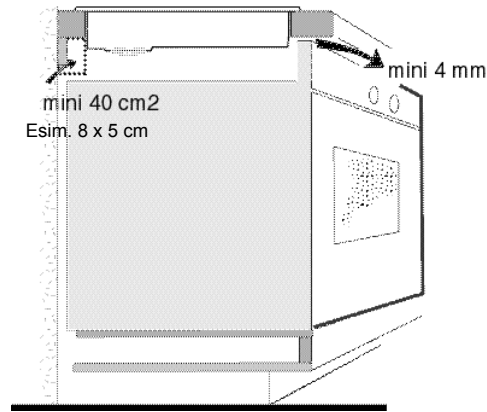
Tässä tapauksessa voit sijoittaa liedon suoraan **BRANDT/BLOMBERG-merkkisen** uunin päällä olevaan tilaan.

Tehokkaan tuuletusjärjestelmän ansiosta tämä uuni voidaan asentaa **yläasentoon**.

**Vedä tätä** tarkoitusta varten kaapin edessä oleva poikkipalkki ulos vähintään **4 mm** vapaan tilan saamiseksi.

**Puhkaise** kaapin vasemmalla tai oikealla sivulla **40 cm<sup>2</sup>** suuruinen tuuletusaukko.

Esimerkki: Ilman sisäänotto takavasemmalta 8 x 5 cm.



**Uuni yläasennossa**



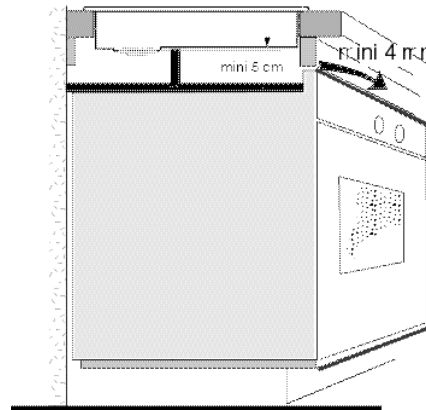
Lieden lämpöturvallisuus ei salli sen käyttöä uunin pyrolyysin aikana.

### • Lieden asennus muunmerkkisen uunin päälle

On ehdottomasti asennettava eristävä kerros (75X1652) uunin ja liedon väliin (saatavana jälleenmyyjäsi asiakashuollosta).

Jätä vähintään **4 mm** vapaa tila.

Tämä kokoonpano rajoittaa uunin asennuksen kaapin alaosaan.



**Uuni ala-asennossa**

## Asenna liesi täysin turvallisesti

### Sähkökytkennät

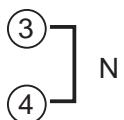
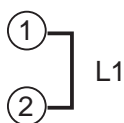
#### • Lieden sähköistyksen tekniset tiedot

**Käyttöjännite.....230 V~ 50 Hz**

**Käytetyn sähkön kokonaisteho.....5600 W**

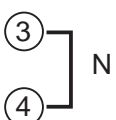
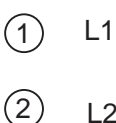
#### • Liitännät

**230 VAC** ~



**Tarvitaan  
32 A sulake**

**400VAC 2N** ~



**Tarvitaan  
16 A sulake**

Liesi on liitettävä sähköverkkoon seuraavasti:

- Kolmijohtoinen virtakaapeli tyyppiä H05 RRF, poikkipinta 2,5 mm<sup>2</sup> tai viisijohtoinen, poikkipinta 1,5 mm<sup>2</sup> (joista yksi vihreä/keltainen on maadoitusjohto)

- Julkaisun CEI 83 mukainen virtapistoke tai moninapaisella katkaisimella, jossa kontaktien avautumat ovat vähintään 3 mm.

Laite on asennettava siten, että verkkovirran pistorasiaan on vapaa pääsy.



- Kun liedен virta kytetään päälle ensimmäistä kertaa tai pitkähkön virtakatkon jälkeen, näkyy ohjausnäppäimistöllä valaistu koodi. Se katoaa itsestään noin 30 sekunnin kuluttua tai heti, kun jotakin kosketinta painetaan. Tämä näyttö on normaali ja tarkoitettu laitteen huoltoteknikolle. Liedен käyttäjän ei tarvitse kiinnittää siihen huomiota.

Jos laite ei toimi kunnolla, kun kolmivaihejännite V2N on kytketty, varmista, että neutraali johto on kytketty hyvin. Nämä varotoimet sopivat yhtä hyvin muillekin elektronisille laitteille.

# Käytä liettä vaivattomasti

## Käynnistys

Aseta astia keittovyöhykkeen keskelle

Käytä toimintokosketinta asettamalla sormi laakeasti sen päälle.

### HFR 65

### HLR 65

**Tunnista** koskettimet käytettävää liettä vastaavista symboleista.

**Käännä** pääkatkaisin päälle; näytöllä vilkkuu **0**.



Voit sitten valita haluamasi voimakkuuden. Keittovyöhyke sammuu itsestään, ellei voimakkuutta ole valittu.



#### ● Voimakkuuden säätö


On kaksi mahdollisuutta:

Pidä sormi koskettimella **+** (tai **-**), kunnes voimakkuus on halutun suuruinen.

Esivalittu voimakkuus:

paina  tai  heikolle voimakkuudelle  
**6 = HAUDUTUS**

paina  tai  suurelle voimakkuudelle  
**10 = KEITTO**

paina  suurelle voimakkuudelle  
**12 = NOPEA KUUMENNUS**

#### ● Keittovyöhykkeen sammutus

Voit sammuttaa kunkin keittovyöhykkeen koskettimella **M/A**.



## Käytä liettä vaivattomasti

### Minuuttikellon käyttö

Takaosassa oleviin keittovyöhykkeisiin kuuluvat minuuttikellot (**maksimiaika 99 min.**). Ne toimivat vain kun vyöhyke on käytössä.

- **Paina** kellon käynnistyskosketinta **+** tai **-**.

Minuuttikello toimii heti tämän jälkeen ja jäljellä oleva aika (minuutteina) näkyy näytöllä .

Pidä sormea koskettimella niin kauan, kunnes haluttu aika näkyy.

#### HUOMIO

Näytöstä voidaan nähdä jäljellä oleva kypsytysaika.

25

Kun aika on kulunut loppuun, keittovyöhyke sammuu: kyseisellä näytöllä vilkkuu **0** ja liesi antaa äänimerkin "bip".

Keskeytä ääni koskettamalla jotakin kyseiseen keittovyöhykkeeseen kuuluvaa ohjauskosketinta, muutoin ääni lakkaa n. minuutin kuluttua.

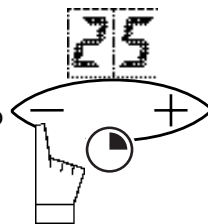
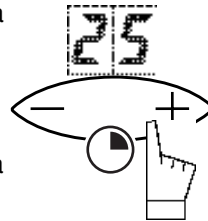
- Kypsytysajan **muuttaminen**

Voit muuttaa kypsytysaikaa milloin tahansa painamalla minuuttikellon kosketinta **+** tai **-**.

- Minuuttikellon **pysäytys** kesken kypsytystä

Paina **kellon** kosketinta **-** , kunnes se tulee **nollaan**, jolloin kello pysähtyy.

Keittovyöhyke jatkaa toimintaansa ilman kelloa.



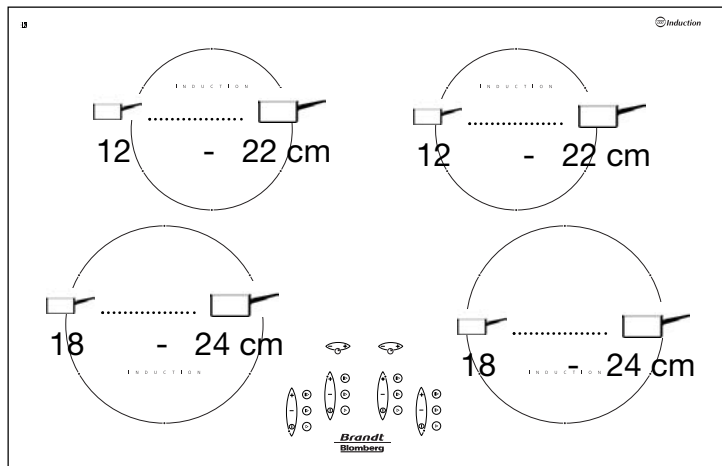
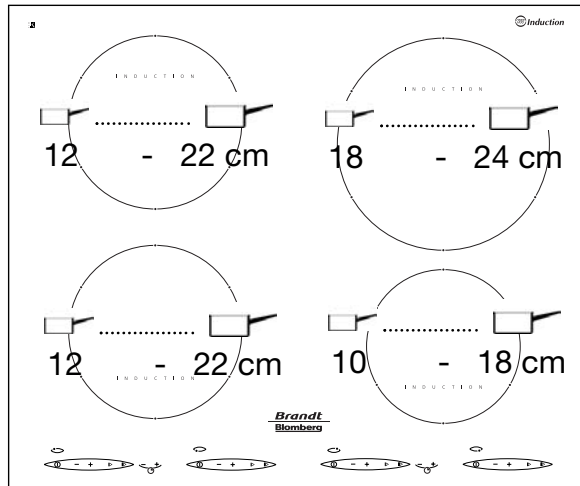
**Keittovyöhykkeitä voi käyttää ilman minuuttikelloakin.**

## Asenna liesi täysin turvallisesti

### Eri keittovyöhykkeiden käyttö

Brandt/Blomberg on suunnitellut keittovyöhykkeet tarpeisiisi parhaiten sopivaksi.

- Käytä kullekin keittoastialle sopivinta vyöhykettä



## Asenna liesi täysin turvallisesti

### Mitkä keittoastiat ovat kaikkein sopivimpia

Sinulla on epäilemättä jo tarkoitukseen sopivia astioita.

#### Induktioliesi pystyy tunnistamaan useimmat astiatyypit.

**Testaa astia:** aseta se voimakkuudelle 4 käännetylle keittovyöhykkeelle. **Jos merkkivalo palaa jatkuvasti**, astia on sopiva, **jos se vilkkuu**, astia **ei ole sopiva** induktiokäyttöön.

Testin voi tehdä myös magneetin avulla. Jos se 'tarttuu' astiaan, tämä on induktiokäyttöön sopiva.

- Emaloidut teräskattilat teflonpäällysteellä tai ilman.
- Valurautaiset astiat emalipohjalla tai ilman emalia.

Emaloitu pohja suojaa liettä naarmuttumisilta.


- Induktioon sopivat astiat ruostumattomasta teräksestä
- Useimmat astiat ruostumattomasta teräksestä sopivat, jos ne läpäisevät testin (kattilat, padat, pannut, friteeraajat jne.).
- Erikoispohjalla varustetut alumiiniastiat.



Valitse tasa- ja paksupohjaisia astioita, jotka antavat tasalaatuisemman

kypsytyksen (lämpö jakautuu tasaisemmin).

Astiat, joiden pohja ei ole tasainen, voivat toimia, mutta pohja ei saa olla liian epätasainen.

Kun valitset astian, jonka pohjassa tai pakkauksessa on logo  voit olla varma sen hyvästä sopivuudesta lieteesi normaaleissa käyttöolosuhteissa.

Tässä oppaassa on luettelo tarkoitukseen sopivista välineistä.

#### • HUOM.:

Lasi-, keramiikka- tai saviastiat, alumiini- tai kuparikattilat ilman erikoispohjaa ja eräät ei-magneettiset ruostumattomat teräskattilat ovat astiamateriaalina induktiokäyttöön sopimattomia.

## 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.

**Esilämmitä astia**, jonka sisäpinta on (teflontyyppisellä) tarttumista estävällä aineella päällystetty, ilman tai vähäisen rasvan kanssa, hetken aikaa **asennossa 9 tai 10. Älä käytä keittäessä maksimivoimakkuutta.**

### • Kiellettyä

Älä jätä metallisia keiton apuvälineitä, kansia, veitsiä ja muita metalliesineitä liedelle. Ne voivat kuumentua ollessaan lähellä toimivaa keittovyöhykettä .

**Säilytä** lieden alla olevassa kaapissa **PUHDISTUSAINET** tai **SYTTYVÄT AINEET**.

**Älä jätä tyhjää astiaa** kuumalle vyöhykkeelle.

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

Älä aseta kattiloita kehitolle tai koristeille.



**Lieden keittopintaa ei saa käyttää kaikenlaisten esineiden syrjäänasetuspaikana.**



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

## 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 likaiselle 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 silikonipitoista valmistetta (suojausvaikutus	Erikoisaine lasikeramiikalle	
 jauhe	 hankaussieni	 voide	 Siivoussieni tai hellä astianpesusieni

## Pikkuviat ja niiden korjaus






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

HUOMAAT, ETTÄ ...	MAHDOLLINEN SYY	MITÄ ON TEHTÄVÄ
Tuuletus jatkuu muutaman minuutin liedon sammuttamisesta	Sähköpiirien jäähtyminen	Ei MITÄÄN, kaikki on kunnossa
Liedon yläpinta on jatkuvasti lievästi lämmin (myös sammutettuna).	Sähköpiireissä on jännite päällä kuten muissakin elektronisissa laitteissa (TV, HIFI jne.).	Ei MITÄÄN, kaikki on kunnossa
Liedestä kuuluu vähäinen klik-klak-ääni.	Se johtuu tehon jakautumisesta.	Ei MITÄÄN, kaikki on kunnossa
Laite menee käyttöön otettaessa päältä pois	Liedon kytkennässä on vikaa.	Tarkista liitäntä tai sen yhteensopivuus.
Vain liedon toinen laita toimii käyttöön otettaessa.	Liedon kytkennässä on vikaa.	
Merkkivalo syttyy laitetta käyttöön otettaessa	Toiminta on normaalia.	Ei MITÄÄN, katso luku 'sähkökytkennät'
Laite ei toimi. Näppäimistön merkkivalot eivät pala.	Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen.	Tarkasta katkaisimet ja virtareleet.
Liedon toiminta pysähtyy käytön aikana ja ajoittain kuuluu "BIP".	- On tapahtunut ylikuormitus tai jokin esine vaikeuttaa ohjainnäppäimistöä.	Puhdista tai poista esine ja aloita keitto uudelleen.
Ajastimessa on viesti F7	Sähköpiirit ovat kuumenneet. Liedessä on heikko jäähdytys.	Anna liedon jäähtyä, paina pääkatkaisijaa ja jotakin keiton voimakkuutta (näyttö <b>F7</b> katoaa). Voit käyttää liettä uudelleen, MUTTA tarkista sisäänasennus. Jos viesti <b>F7</b> pysyy jatkuvasti, liesi on vielä liian kuuma tai tuuletin ei toimi. Yritä myöhemmin uudelleen. Kutsu myyntihuolto.
Laite ei toimi, ajastimessa on toinen viesti	Sähköpiirit toimivat huonosti.	Kutsu myyntihuolto.
Kattilat aiheuttavat meteliä keiton aikana.	Se johtuu energian siirrosta liedestä astiaan.	Tämä ilmiö on normaali tietyn tyyppisillä kattiloilla, liedelle ei ole vaaraa.
Liedestä tuntuu hajua ensimmäisen käytön aikana.	uusi laite	<b>Kuumenna vettä täydellä kattilalla puoli tuntia jokaisella levyllä.</b>

## Keitto-ohjeet

Noudata täysin tyydyttävän tuloksen saamiseksi alla olevan taulukon esimerkkejä ja huomaa, että kohdat 12 ja 11 ovat maksimiasentoja rasvassa paistoa ja nopeaa kiehautusta varten.

Taulukossa olevat symbolit (selitys alla) antavat ohjeita aineiden valmistelussa ja kypsytysessä.

-  Keitto kannen alla
-  Laita ruoka-aineet sisään
-  Keitto tai paisto
-  Voimakas kypsytys
-  Hidas kypsytys

AINEKSET	FRITERAUS JA KIEHUNTAAN KUUMENN		PAISTO/RUSKISTUS UUSI KIEHUTUS PIKKUJÄMIEN KIEHUTUS		PAISTO/HAUDOTUS					PIDÄ KUUJANA		
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOPAT</b>												
<b>KALAT</b>												
<b>KASTIKKEET *</b>												
<b>KASVIKSET</b>												
<b>LIHAT</b>												
<b>RANSKALAISET PERUNAT</b>												
<b>SEKALAISTA</b>												
LIHALIEMET KETOT												
MAUSTELEMI PAKASTEET												
PAKSU JAUHOKASTIKE VOIKASTIKKEET MUNIEN KERA (BAERNAISE HOLLANDAISE)												
ENDIVIT PINAATTI KUIVATUT KASVIKSET, PERUNAT VEDESSÄ RUSKISTETUT PERUNAKUUTIOT PAISTETUT PERUNAT PAKASTEKASVISTEN SULATUS												
OHUET LIHAT PATAPIHVIT GRILLATTAVAT												
PAKASTETUT TUOREET												
PAINEKATTILA HILLOKE OHUKAISET CREME ANGLAISE SUKLAASULATE HILLOT MAITO PAISTETUT MUNAT MAKARONI VAUVAN RUOKA (VESIHAUDE) HÖYSTÖ KREOLIRIISI- RISIPUURO												



## Hyvä asiakas!

Toivomme, että olet saanut vastauksen kaikkiin kysymyksiisi käyttöohjeesta. Muussa tapauksessa olet tervetullut ottaamaan meihin yhteyttä puhelimitse. Jos laitteessa ilmenee jotain vikaa, on tärkeää kutsua paikalle asiantuntevaa apua ja käyttää vain alkuperäisiä varaosia. Ilmoita aina laitteen täydellinen tyyppi- ja tunnusnumero valitusta tehdessäsi. Tiedot ilmenevät laitteen tyyppikilvestä.

Ennen huoltomiehen paikalle kutsumista on syytä tarkistaa ne virhemahdollisuudet, jotka voi korjata itse. Aiheeton huoltomiehen paikalle kutsuminen jää sinun maksettavaksesi.

Valitusoikeus on ostolain määräysten mukainen. Valitusoikeus ei rajoita myyjäliikkeen ostolain mukaista vastuuta, ja meihin yhteyden ottaminen toimii samalla myyjäliikkeelle tehtynä valituksena.

**Ostopäivämäärä on kyettävä todistamaan laskun/ostotositteen avulla.**

Ole ystävällinen ja ota yhteyttä myyjäliikkeeseen asiakaspalvelutojen saamista varten.

# Inhalt

<b>Sicherer Betrieb des Kochfelds</b>	92
<b>Gerätebeschreibung</b>	94
<b>Das Induktionsprinzip</b>	96
<b>Einfache Montage des Kochfelds</b>	
Abmessungen für den Einbau des Kochfelds	97
Ratschläge für den Einbau	97
Wahl der Montage	98
Elektrischer Anschluss	101
<b>Einfacher Betrieb des Kochfelds</b>	
Inbetriebnahme	102
Verwendung der Schaltuhren	103
Verwendung der verschiedenen Kochzonen	104
Verwendung der geeignetsten Kochgefäße	105
<b>Schutz des Kochfelds</b>	106
<b>Pflege des Kochfelds</b>	107
<b>Behebung kleiner Probleme</b>	108
<b>Gartabelle</b>	110

*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

### Betrieb des Kochfelds in aller Sicherheit

Ihr Kochfeld wurde für den Gebrauch im Privathaushalt entwickelt.

Da wir stets bestrebt sind, unsere Produkte weiterzuentwickeln, behalten wir uns das Recht vor, Änderungen an den technischen Daten, Funktionen und Ästhetik gemäß dem aktuellen Stand der Technik vorzunehmen.

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

Wir möchten Sie bitten, regelmäßig zu überprüfen, dass die Lufteinlassöffnung unter dem Kochfeld (siehe Einbau) durch keinerlei Objekte (Lappen, Papier, usw.) verstopft ist.

### KOCHGESCHIRR-Sicherheit

Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der ständig die Temperatur des Gefäßbodens überprüft, wodurch jede Überhitzungsgefahr (leerer Topf, usw.) vermieden wird.

### METALLGEGENSTAND-Sicherheit

Kleine Objekte wie Gabeln, Löffel, Ringe, usw., die allein auf dem Kochfeld liegen, werden nicht als Kochgefäß erkannt. Die Anzeige blinkt und es wird keine Leistung abgegeben.

### KOCHFELD-Sicherheit

Ein Fühler überwacht ständig die Temperatur der Kochfeld-Bauteile. Wenn die Temperatur übermäßig ansteigt, wird die abgegebene Kochfeldleistung automatisch gesenkt.



**Wenn sich Ihr Backofen unter dem Kochfeld befindet (siehe Einbaumöglichkeiten), verhindern die Temperatursicherheitsvorrichtungen des Kochfelds die gleichzeitige Benutzung von Kochfeld und Backofen im Pyrolysebetrieb.**

## Sicherer Betrieb des Kochfelds

### Hinweis für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten:

Der Betrieb des Kochfelds hält die geltenden Normen über elektromagnetische Störungen ein. Ihr Induktionskochfeld hält die gesetzlichen Bestimmungen (Richtlinie 89/336/EWG) genau ein. Es wurde so gestaltet, dass es den Betrieb anderer Elektrogeräte nicht beeinträchtigt, insofern diese dieselben Bestimmungen einhalten.

Ihr Induktionskochfeld entwickelt in seiner unmittelbaren Umgebung Magnetfelder.

Damit es zwischen dem Kochfeld und Ihrem Herzschrittmacher nicht zu Interferenzen (Störungen) kommt,

muss letzterer die ihn betreffenden gesetzlichen Bestimmungen einhalten. In diesem Zusammenhang können wir lediglich die Einhaltung der Bestimmungen durch unser eigenes Produkt garantieren. Bezüglich der Konformität Ihres Herzschrittmachers oder eventueller Unvereinbarkeiten können Sie sich bei dessen Hersteller oder Ihrem Hausarzt informieren.



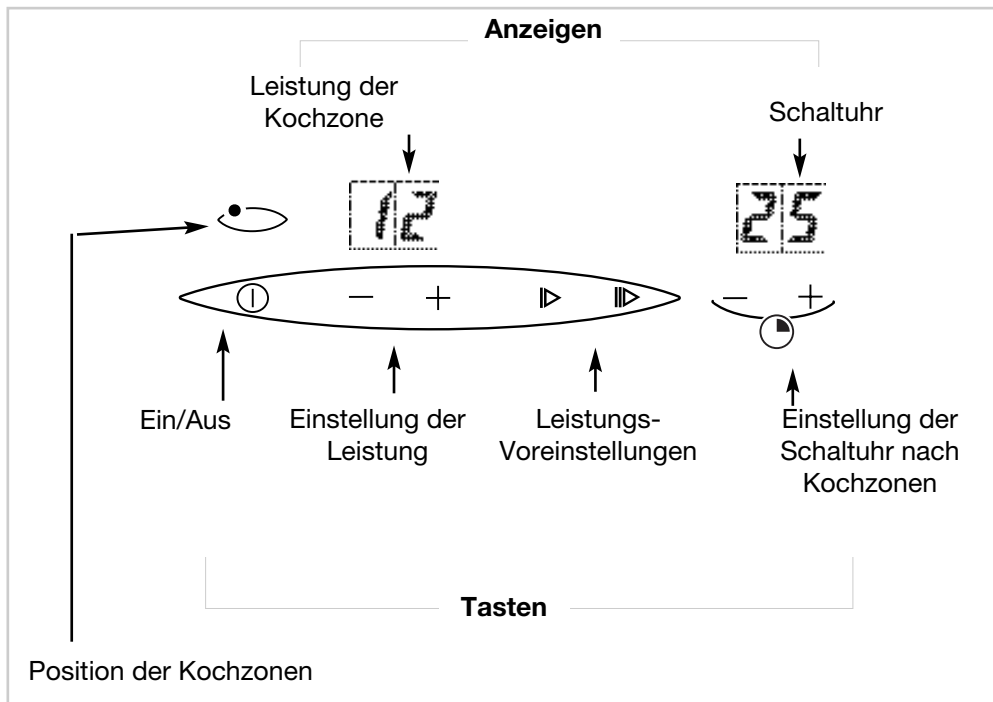
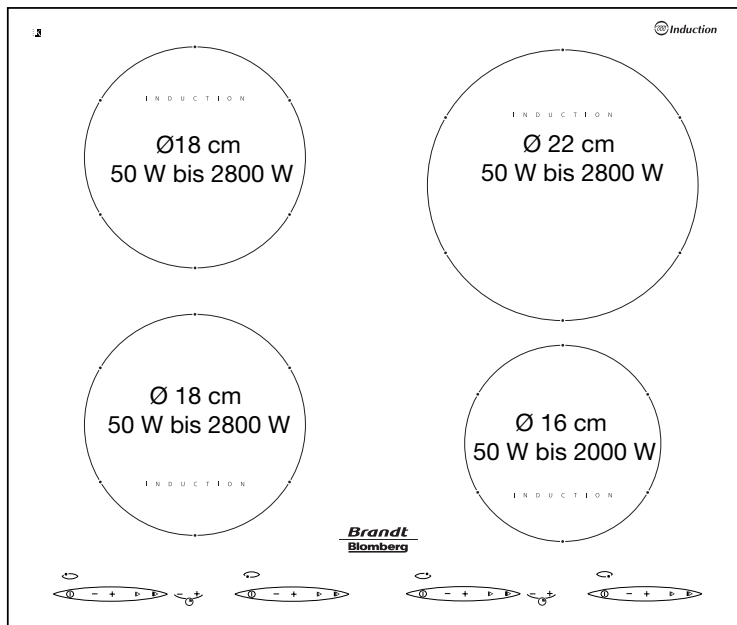
**Sollte in der Glasoberfläche des Geräts ein Riss auftreten, müssen Sie es sofort vom Netz trennen, um die Gefahr von elektrischem Schlag zu vermeiden. Entfernen Sie dazu die Sicherheitsvorrichtungen oder betätigen Sie den Überlastschalter.**

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

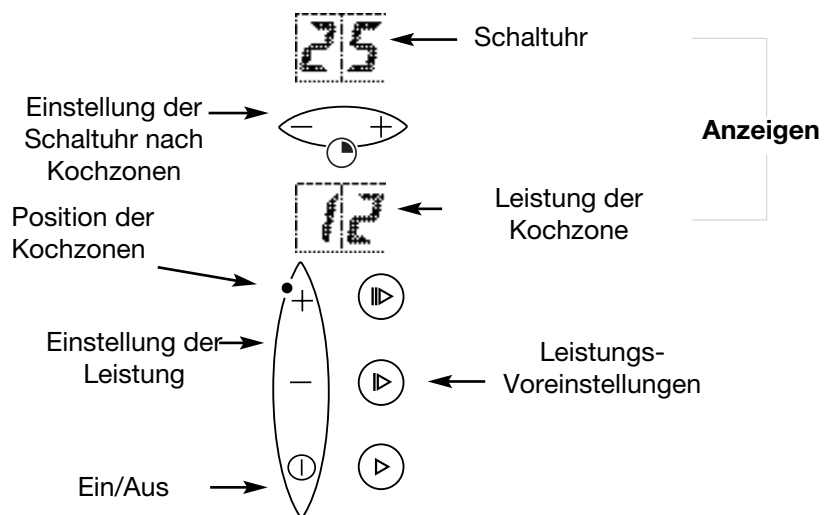
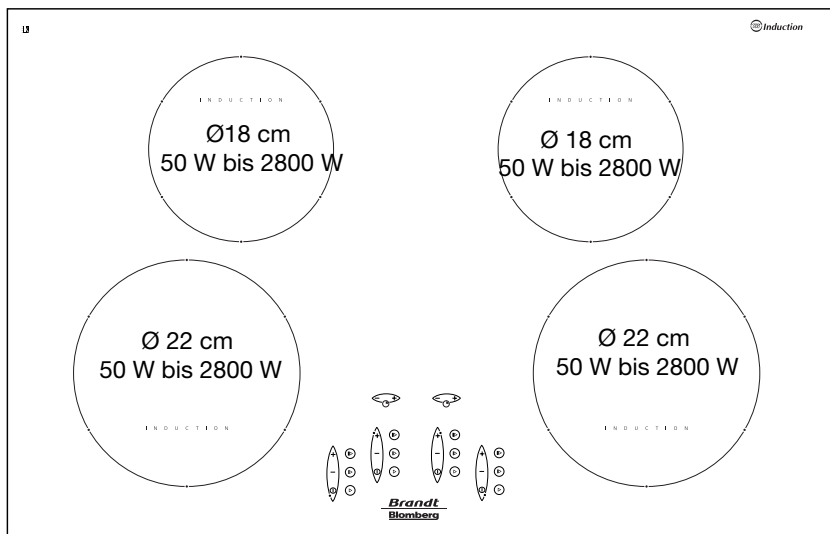


**Verwenden Sie beim Garen niemals Alufolie und legen Sie niemals in Aluminium eingewickelte Produkte oder Tiefkühlgerichte in einer Aluminiumschale direkt auf das Kochfeld. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät definitiv beschädigen.**

# Gerätebeschreibung



# Gerätebeschreibung



## Das Induktionsprinzip

- Mit den Funktionstasten steuern Sie die gewählte Kochzone.

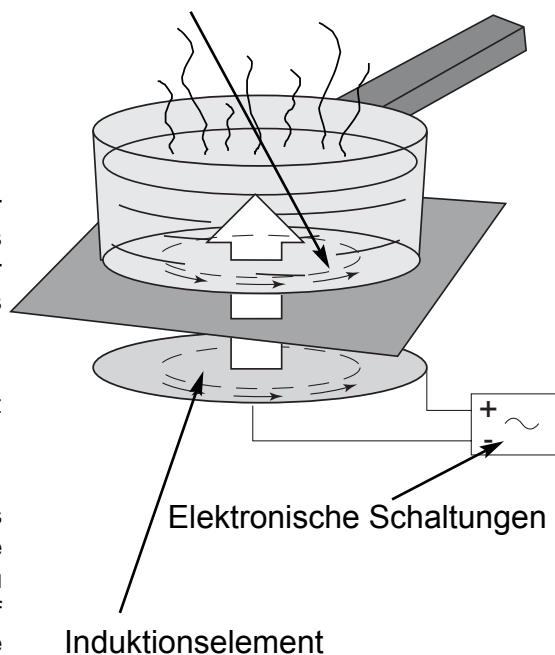
- **Prinzip**

Die elektronischen Schaltungen erzeugen Induktionsstrom, der augenblicklich den Boden des Kochgefäßes\* erhitzt, welcher seinerseits die Hitze auf das Kochgut überträgt.

Auf diese Weise erfolgt das Garen praktisch ohne Energieverlust zwischen Kochfeld und Kochgut.

- Das Entfernen des Kochgefäßes vom Kochfeld genügt, um die Leistungsabgabe sofort zu stoppen. Sie müssen nur noch auf die AUS-Taste drücken, um die Kochzone definitiv auszuschalten.

Induktionsstrom



Elektronische Schaltungen

Induktionselement

- Ihr Kochfeld erlaubt eine äußerst flexible Bedienung und eine sehr feine Einstellung. Dank der elektronischen Schaltung garantiert es das optimale Garen aller Speisen.



Siehe Kapitel "Verwendung der geeignetsten Kochgefäße".



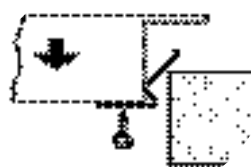
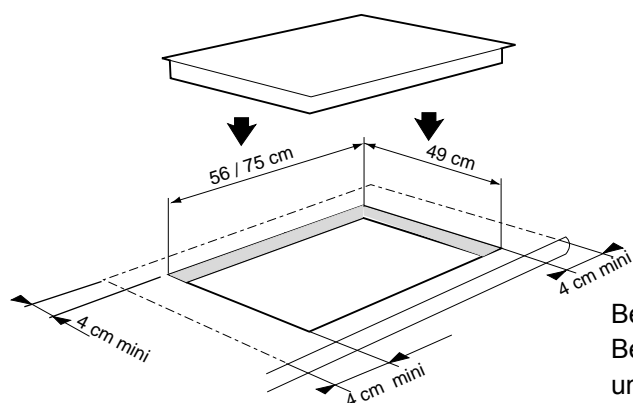
## Sichere Montage des Kochfelds

### Abmessungen für den Einbau des Kochfelds

	Breite in cm		Tiefe in cm
Aussparung (Ausschnitt) des Möbels	56	75*	49
Maximaler Raumbedarf unter der Arbeitsfläche	6,4		
Abmessungen über alles unter der Arbeitsfläche	55,5	74,5*	48,8
Abmessungen über alles auf der Oberseite der Arbeitsfläche	60	79*	51

### Ratschläge für den Einbau

\* Modell 800



Befestigen Sie die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld

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.



## Sichere Montage des Kochfelds

### Wahl der Montage

Je nach Anordnung Ihrer Küche werden Sie das Kochfeld wie folgt einbauen:

- über einem Möbel mit Tür oder Schublade
- über einem Backofen von Brandt/Blomberg
- über einem Backofen einer anderen Marke



In jedem Fall muss Ihr Induktionskochfeld gut belüftet werden. Achten Sie darauf, dass der Lufteintritt durch das Gebläsegitter auf der Rückseite frei bleibt. Die Nichtbeachtung dieser Montageanweisungen kann zu einer Überhitzung des Kochfelds führen, das in diesem Fall in den Sicherheits-Betrieb (kurzes Ausschalten) umschaltet. In diesem Fall ist die Meldung F7 in der Anzeige sichtbar.



Das Kochfeld darf nicht über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank oder einem Gefrierschrank montiert werden.

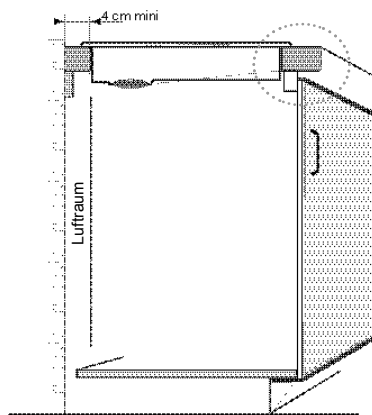


Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr auszuschließen.

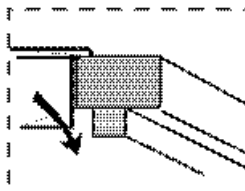
## Sichere Montage des Kochfelds

### ● Montage über einem Möbel mit Tür oder Schublade

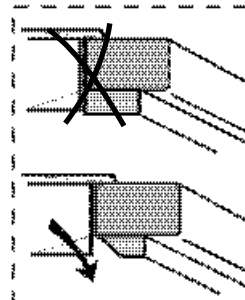
Fall eines Kochfelds mit Luftauslass vorn unter dem Kochfeld.



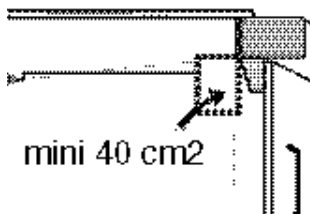
**1** Bei einem kleinen Querträger gibt es keine Probleme.



**2** Bei einem rechteckigen Querträger oder einem geschlossenen Oberteil müssen Sie eine Schräge ausschneiden, um den Luftauslass freizugeben.



**3** Bei einer Nutzung mehrerer Kochzonen über einen langen Zeitraum oder dem Betrieb während der heißen Jahreszeit empfehlen wir Ihnen, seitliche Aussparungen vor an den Seitenwänden des Möbels vorzunehmen, um eine bessere Warmluftableitung zu gewährleisten.



## Sicherer Einbau des Kochfelds

- Sie montieren das Kochfeld über einem Backofen von Brandt/Blomberg.

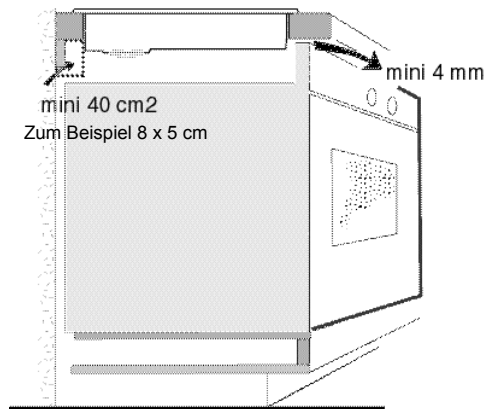
In diesem Fall können Sie es direkt in der Arbeitsfläche über dem Backofen **der Marke BRANDT/BLOMBERG einbauen**.

Dank des oben wirkenden Lüftungssystems kann der Backofen in der **oberen Position** eingebaut werden.

**Entfernen** Sie dazu den **vorderen Querträger** des Möbels, um einen **Durchlass von mindestens 4 mm** zu erhalten.

**Führen Sie** in der rechten oder linken Seitenwand des Backofen-Möbels eine **Luft Eintrittsöffnung von 40 cm<sup>2</sup> aus**.

Beispiel: Luft eintritt 8 x 5 cm hinten links



**Backofen in der OBEREN Position**



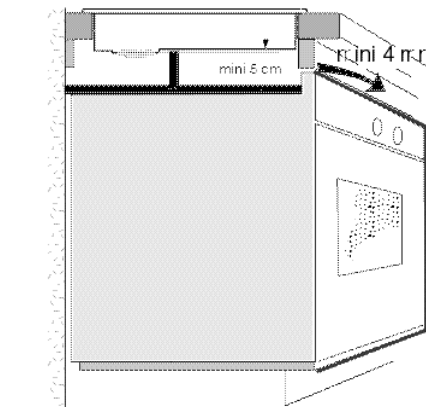
Die Temperatursicherheitsvorrichtungen des Kochfelds verhindern dessen Betrieb während der Pyrolysephase des Backofens.

- Sie montieren das Kochfeld über einem Backofen einer anderen Marke

In diesem Fall müssen Sie unbedingt einen **Isolationssatz (75x1652)** zwischen dem Backofen und dem Kochfeld **montieren** (beim Kundendienst Ihres Händlers erhältlich).

Machen Sie einen **Durchlass von mindestens 4 mm** frei.

Bei dieser Konfiguration kann der Backofen **lediglich in der unteren Position** im Möbel eingebaut werden.



**Backofen in der UNTEREN Position**

## Sicherer Einbau des Kochfelds

### Elektrischer Anschluss

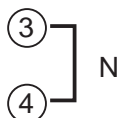
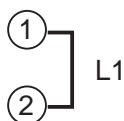
#### ● Elektrische Eigenschaften Ihres Kochfelds

**Betriebsspannung.....230 V~ 50 Hz**

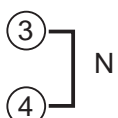
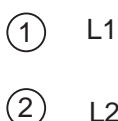
**Gesamtleistungsaufnahme.....5600 W**

#### ● Anschluss

230V ~



400v 2N ~



Ihr Kochfeld muss wie folgt an das Stromnetz angeschlossen werden:

- Mit einem Anschlusskabel vom Typ H05 RRF mit 3 Leitern 2,5 mm<sup>2</sup> oder 5 Leitern 1,5 mm<sup>2</sup> (darunter 1 Erdleiter: gelb-grün).

- Über eine Steckdose gemäß der Veröffentlichung CEI 83 oder über einen Unterbrecher für alle Leitungen mit einer Öffnungsweite von mindestens 3 mm.

**Die notwendige  
Sicherungsstärke  
beträgt: 32 Ampere**

**Die notwendige  
Sicherungsstärke  
beträgt: 16 Ampere**

Der Gerät muss so eingebaut werden, dass die Steckdose zugänglich bleibt



- Beim der Inbetriebnahme des Kochfelds oder nach einem längeren Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Funktionstastatur.

Er verschwindet automatisch nach etwa 30 Sekunden oder sobald eine beliebige Taste gedrückt wird. Diese Anzeige ist normal und im

Bedarfsfall für den Kundendienst bestimmt. Der Benutzer des Kochfelds muss diesen Code ignorieren. Beim Anschluss 400 V2N dreiphasig müssen Sie im Falle der Betriebsstörung des Kochfelds prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist. Dies gilt auch für Ihre anderen Elektrogeräte.

## Einfacher Betrieb des Kochfelds

### Inbetriebnahme

Stellen Sie das Kochgefäß in die Mitte der Kochzone.

Zur Betätigung einer Funktionstaste müssen Sie den Finger flach auf die gewünschte Taste legen.

#### HFR 65

#### HLR 65

**Wählen** Sie die Tasten dank der Symbole für die einzelnen Kochzonen.

**Drücken** Sie die Taste Ein/Aus, die Anzeige blinkt und steht auf **0**.



Nun können Sie die gewünschte Leistung wählen. Wenn Sie keine Leistung einstellen, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

#### ● Leistungseinstellung

Zwei Möglichkeiten:

Halten Sie für eine manuelle Einstellung den Finger auf der Taste + oder -.

Drücken Sie für die Wahl einer Voreinstellung auf:

 oder  sanfte Einstellung  
**6 = KÖCHELN**

 oder  starke Einstellung  
**10 = KOCHEN**

 starke Einstellung  
**12 = GROSSE HITZE**

#### ● Ausschalten der Kochzonen

Sie können die einzelnen Kochzonen jederzeit mit den Tasten **Ein/Aus** ausschalten.

## Einfacher Betrieb des Kochfelds

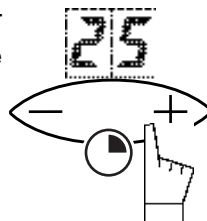
### Verwendung der Schaltuhren

Die hinteren Kochzonen sind mit einer Schaltuhr ausgestattet (Höchstdauer 99 Minuten). Die Schaltuhren funktionieren nur, wenn die entsprechenden Kochzonen in Betrieb sind.

- **Drücken** Sie auf die Taste + oder - zum Einschalten der Schaltuhr.

Sobald Sie auf diese Taste drücken, wird die Schaltuhr eingeschaltet und die Dauer (in Minuten) läuft in der Anzeige durch **25** ..

Halten Sie die Taste bis zur gewünschten Dauer gedrückt.



#### ANMERKUNG

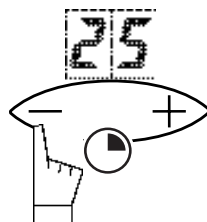
Die Leuchtanzeige **25** erlaubt die Anzeige der verbleibenden Gardauer.

Bei Ablauf der Zeit stoppt die Kochzone und die Anzeige erlischt. Das Kochfeld erzeugt einen Piepton.

Zum Abschalten des Pieptons drücken Sie auf eine beliebige Funktionstaste der betroffenen Kochzone, ansonsten hört der Piepton nach etwa 1 Minute auf.

- **Änderung** der Gardauer

Sie können die Gardauer jederzeit ändern, indem Sie auf die Taste + oder - der Schaltuhr drücken.



- **Stoppen** der Schaltuhr während des Garvorgangs

Drücken Sie auf die Taste - der Schaltuhr bis zum Wert **0**, um die Schaltuhr auszuschalten.

Die Kochzone setzt ihren Betrieb daraufhin ohne Schaltuhr fort.



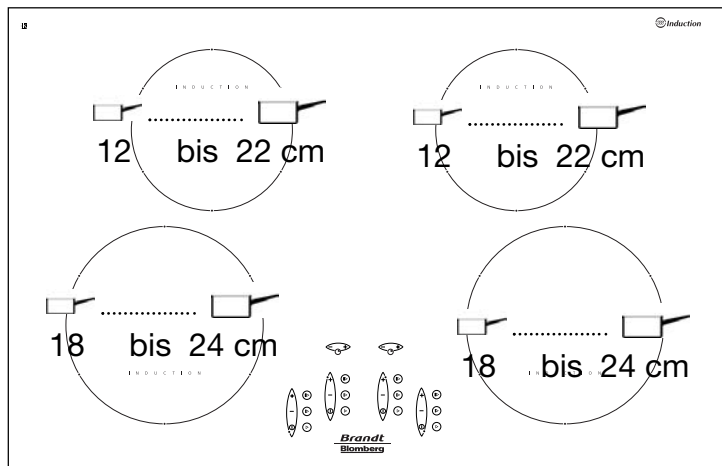
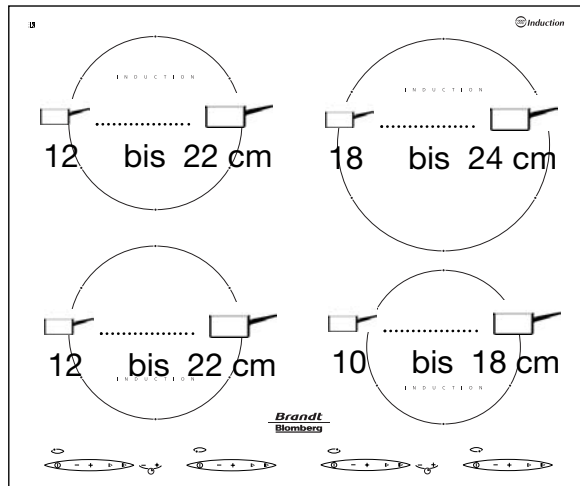
**Die Kochzonen können ohne Schaltuhr betrieben werden.**

## Einfacher Betrieb des Kochfelds

### Verwendung der verschiedenen Kochzonen

Für Ihren Komfort hat Brandt/Blomberg speziell an Ihre Bedürfnisse angepasste Kochzonen vorgesehen.

- Verwenden Sie die den Kochzonen entsprechenden Kochgefäße.





## Einfacher Betrieb des Kochfelds

### Verwendung der geeignetsten Kochgefäße

Sie besitzen mit Sicherheit bereits geeignete Kochgefäße.

**Ihr Kochfeld ist in der Lage, die meisten Kochgefäße zu erkennen.**

**Gefäßtest:** Stellen Sie das Kochgefäß auf eine Kochzone mit der Leistungsstufe 4, wenn die Anzeige **unveränderlich bleibt**, ist das Gefäß **geeignet**, wenn sie **blinkt**, ist das Kochgefäß **nicht** für die Induktion **verwendbar**.

Sie können ebenfalls einen Magnet verwenden, wenn er am Gefäß "haften" bleibt, kann dieses für die Induktion verwendet werden.

- Gefäße aus emailliertem Stahl mit oder ohne Antihaftbeschichtung.
- Gefäße aus Gusseisen mit oder ohne emailliertem Boden.

Ein emaillierter Boden verhindert das Verkratzen der Kochfeldoberfläche.

- Für die Induktion geeignete Edelstahlgefäße.


Die meisten Edelstahlgefäße sind geeignet, wenn sie den Gefäßtest bestehen (Stieltöpfe, Kochtöpfe, Pfannen, Friteusen, usw.).

- Gefäße aus Aluminium mit Spezialboden.



Wählen Sie Gefäße mit dickem, flachem Boden, die ein gleichmäßigeres Garen erlauben (bessere Wärmeverteilung).

Gefäße mit einem unebenen Boden können verwendet werden, wenn dieser nicht zu stark verformt ist.

Wenn Sie ein Gefäß wählen, das das Symbol  auf dem Boden oder der Verpackung trägt, haben Sie die Garantie, dass es unter normalen Betriebsbedingungen perfekt zur Ihrem Kochfeld passt.

Um Ihnen die Wahl zu erleichtern liegt dieser Anleitung eine Liste mit Kochutensilien bei.

- **ANMERKUNG**

Gefäße aus Glas, Keramik oder Ton, Aluminium ohne Spezialboden oder Kupfer, sowie bestimmte nichtmagnetische Edelstähle sind nicht für die Induktion geeignet.

## 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**.

**Heizen** Sie kurz in der Position **9** oder **10 vor**, wenn Sie ein Kochgefäß mit einer Antihafbeschichtung (vom Typ Teflon) ohne oder mit sehr wenig Fettzugabe verwenden wollen, und **verwenden Sie die Höchststellung nicht beim Garen**.

- **Sie dürfen nicht**

**Kochutensilien** aus Metall, Bestecke, Messer und Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen **lassen**. Sie können heiß werden, wenn sie sich in der Nähe einer eingeschalteten Kochzone befinden.

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.

Stellen Sie keine Töpfe auf den Rahmen oder die Zierleiste.



**Ihr Kochfeld darf nicht als Ablage verwendet werden.**



**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.

## Pflege des Kochfelds

Ihr Kochfeld lässt sich leicht reinigen. Hier einige Ratschläge:

ART DER VERSCHMUTZUNG	VORGEHENSWEISE	ZU VERWENDEDE 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 rauhen 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
 <p><del>Pulver</del>      <del>Scheuerschwamm</del>      Creme      Haushaltsschwamm oder Schwamm speziell für empfindliches Geschirr</p>		

## 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	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMASSNAHME
Das Gebläse läuft einige Minuten nach dem Abschalten des Kochfelds weiter.	Kühlung der Elektronik.	KEINE - dies ist normal
Die Kochfeldoberseite ist ständig warm (auch ausgeschaltet).	Die Kochfeldoberseite ist ständig warm (auch ausgeschaltet).	KEINE - dies ist normal
Das Kochfeld erzeugt ein leichtes Klickgeräusch.	Es wird durch die Leistungsverteilung erzeugt.	KEINE - dies ist normal
<b>Beim Einschalten</b> springt die Sicherung heraus.	Der Anschluss des Kochfelds ist defekt.	Überprüfen Sie die Verbindung bzw. die Konformität des Anschlusses.
<b>Beim Einschalten</b> funktioniert nur eine Kochfeldhälfte.	Der Anschluss des Kochfelds ist defekt.	
<b>Beim Einschalten</b> erscheint eine Leuchtanzeige.	Normaler Betrieb	KEINE: siehe Kapitel elektrischer Anschluss
<b>Das Kochfeld funktioniert nicht.</b> Die Anzeigen der Tastatur bleiben aus.	Das Gerät ist erhält keinen Strom. Die Stromversorgung oder der Anschluss ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen und den Überlastschalter.
Das Kochfeld hört <b>während des Garens</b> auf, zu funktionieren, und sendet einen unterbrochenen Piepton.	- Ein Gericht ist übergelaufen oder ein Objekt versperert die Funktionstastatur.	Reinigen Sie oder entfernen Sie das Objekt und starten Sie erneut den Kochvorgang.
Die Schaltuhr zeigt die Meldung F7 an.	Die elektronischen Schaltungen haben sich erhitzt. Schlechte Kühlung des Kochfelds.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, drücken Sie auf Ein-Aus und eine Leistung (die Anzeige <b>F7</b> erlischt), <b>Sie können das Kochfeld erneut benutzen. Überprüfen Sie JEDOCH den Einbau.</b> Wenn <b>F7</b> weiterhin erscheint: Das Kochfeld ist noch zu heiß, versuchen Sie es später erneut, oder das Gebläse ist defekt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
<b>Das Kochfeld funktioniert nicht.</b> Die Schaltuhr zeigt eine andere Meldung an.	Die elektronische Schaltung funktioniert nicht korrekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Töpfe machen während des Kochens Lärm.	Diese Schwingung wird beim Übergang der Energie vom Kochfeld zum Gefäß erzeugt.	Bei hoher Leistung ist dieses Phänomen bei bestimmten Gefäßtypen normal. Es besteht keine Gefahr für das Kochfeld.
Das Kochfeld entwickelt bei den ersten Kochvorgängen Gerüche.	Neues Gerät	<b>Erhitzen Sie jede Kochzone während ½ Stunde mit einem mit Wasser gefüllten Topf.</b>

## Garanleitung

Für optimale Kochergebnisse sollten Sie die Beispiele in der Tabelle unten befolgen und daran denken, dass es sich bei den Stufen 12 und 11 um Höchststufen handelt, die nur für das Frittieren und schnelle Aufkochen dienen.

Die Symbole (Legende unten) in der Tabelle helfen Ihnen bei der Vorbereitung und dem Garen der Speisen.



Mit Deckel kochen



Die Speisen hinzugeben



Kochen oder braten



Auf starker Flamme garen



Sanft garen



## **Sehr geehrter Kunde!**

Wir hoffen, dass diese Gebrauchsanweisung alle Ihre Fragen beantwortet hat, wenn nicht melden Sie sich ruhig bei uns. Falls entgegen unseren Erwartungen Fehler auftreten sollten, ist es wichtig, dass nur qualifizierte Hilfe angefordert wird und dass nur originale Ersatzteile benutzt werden. Geben Sie bei einer Beanstandung immer die ganze Gerätebezeichnung und -Nummer an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Bevor Sie den Kundendienst beanspruchen, kontrollieren Sie bitte die Fehler, die Sie selbst abhelfen können. Nicht berechtigte Beanspruchung des Kundendienstes wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Es besteht Reklamationsrecht laut Handelsgesetz. Dieses Reklamationsrecht schränkt nicht die Verantwortung laut Handelsgesetz Ihres Händlers ein, und eine Hinwendung an uns ist gleichzeitig eine Reklamation gegenüber dem Händler.

### **Der Kaufbeleg dient als Garantienachweis.**

Für Hinweise über Kundendienst wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

***Brandt***  
***Blomberg***  
**230 V 50Hz 5600W**

HLR 65 X1N  
HLR 65 B1N  
HFR 65 X1N  
HFR 65 B1N

FABRIKANTREF **214**  
TILLVERKARENS BET **214**  
FABRIKANTREF **214**  
VALMISTAJAN VIITENUMERO **214**  
HERSTELLER-NUMMER **214**

9961 8992 03/01