

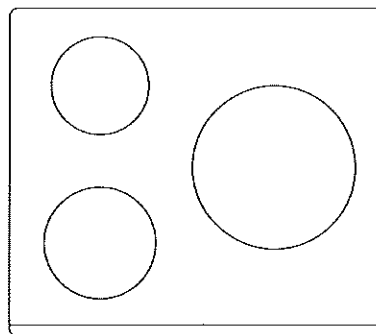
Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES SP
NÁVOD K POUŽITÍ CS
HANDLEIDING NL
INSTRUKTIONSHÅNDBOG DA
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ EL
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT
كتيب التعليمات ARA

Table de cuisson
Cooking Hob
Cocina vitrocerámica
Varná deska
Kookplaat
Komfur til madlavning
Εστίες Μαγειρέματος
Placa de Vitrocerâmica
موقد الطبخ

BPV6320B
BPV6321B
BPV6410B
BPV6420B
BPV6421B
BPV6423B



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

Sommaire

1. Avant-propos.....	5
1.1 Avertissement de sécurité.....	5
1.2 Installation.....	5
1.2.1 Risque d'électrocution.....	5
1.2.2 Risque de coupure.....	5
1.2.3 Mesures de sécurité importantes.....	5
1.3 Fonctionnement et entretien.....	6
1.3.1 Risque d'électrocution.....	6
1.3.2 Danger pour la santé.....	6
1.3.3 Danger surface chaude.....	6
1.3.4 Risque de coupure.....	7
1.3.5 Mesures de sécurité importantes.....	7
2. Introduction Produit.....	9
2.1 Vue de dessus.....	9
2.2 Bandeau de commande.....	11
2.3 Principe de fonctionnement.....	12
2.4 Avant l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique.....	12
2.5 Spécifications techniques.....	12
3. Fonctionnement du produit.....	13
3.1 Commandes tactiles.....	13
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson.....	14
3.3 Comment utiliser BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B.....	14
3.3.1 Commencer la cuisson.....	14
3.3.2 Après la cuisson.....	15
3.3.3 Utilisation de la fonction Double zone (Seulement pour BPV6421B/BPV6423B).....	16
3.3.4 Utilisation de la fonction Triple Zone (Seulement pour BPV6321B).....	17
3.3.5 Verrouillage des commandes.....	18
3.3.6 Minuterie.....	19
3.3.7 Protection contre la surchauffe.....	21
3.3.8 Témoin de chaleur résiduelle.....	21
3.3.9 Durée de fonctionnement par défaut.....	21
3.4 Comment utiliser BPV6410B.....	21
3.4.1 Démarrer la cuisson.....	21
3.4.2 Après la cuisson.....	22
4. Instructions de cuisson.....	22
4.1 Conseils de cuisson.....	22
4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz.....	22
4.1.2 Cuisson des steaks.....	22
4.1.3 Pour les sautés.....	23
5 Réglages de puissance.....	23

6. Entretien et nettoyage.....	24
7. Conseils et astuces.....	25
8. Installation.....	25
8.1 Sélection de l'équipement d'installation.....	25
8.2 Avant d'installer les supports de fixation.....	26
8.3 Précautions.....	27
8.4 Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur.....	27
9. Relations consommateurs et interventions.....	28
9.1 Relations consommateurs France.....	28
9.2 Interventions France.....	29

1. Avant-propos

1.1 Avertissement de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance sur l'appareil.
- La connexion à un bon système de câblage à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.
- Si ces conseils ne sont pas suivis, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention - les bords du châssis sont tranchants.
- Cela peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Mesures de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produits combustibles ne doit être placé sur l'appareil, à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un sectionneur permettant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider toute réclamation de garantie ou de responsabilité.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table se brise ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement en le déconnectant de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Eteignez la table de cuisson en retirant la prise murale avant l'entretien de l'appareil.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner la mort.

1.3.3 Danger surface chaude

- Lors de l'utilisation, les éléments accessibles de cet appareil deviennent assez chauds et peuvent causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément, autre que les récipients adaptés, être en contact avec la table de cuisson vitrocéramique jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Gardez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes. Vérifier que les poignées de casseroles ne surplombent pas d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame de rasoir du racloir du plateau de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est retiré. Utilisez le racloir avec une extrême prudence et stockez le dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des blessures ou coupures.

1.3.5 Mesures de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, cartes mémoire) ou des dispositifs électroniques (par exemple des ordinateurs, des lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel. La fonction de détection de casserole n'éteint pas les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se mettre debout, ou monter sur celui-ci.
- Ne pas stocker des objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimant sur la table de cuisson peuvent se blesser sévèrement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur l'utilisation de l'appareil. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans les mettre eux-mêmes ou leur entourage en danger.
- Ne pas réparer ou remplacer quelconque partie de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords irréguliers ou des casseroles qui peuvent glisser sur la surface vitrocéramique car cela peut rayer le verre.
- Ne pas utiliser des tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre céramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son distributeur ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION:** Risque d'incendie: Ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **Attention:** Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

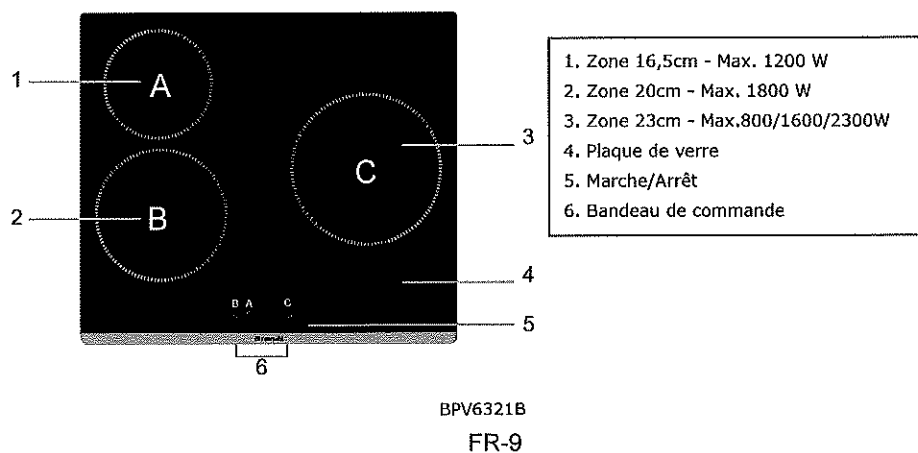
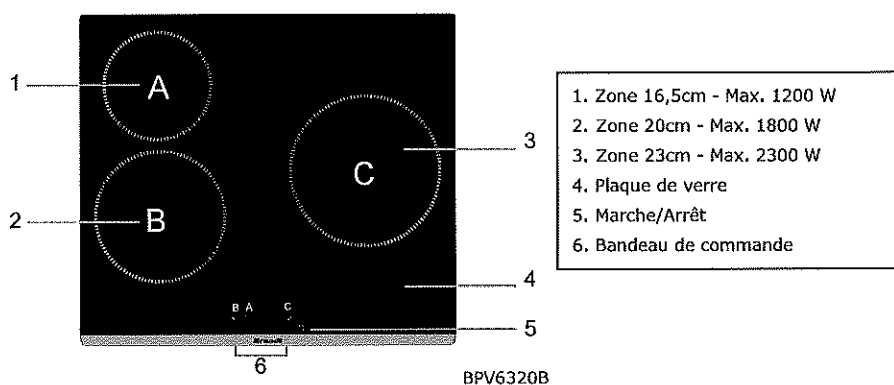
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table vitrocéramique.

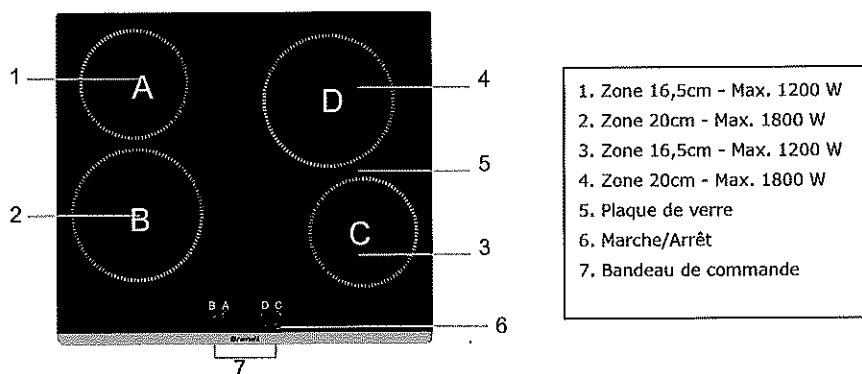
Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section Installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions / Installation pour une référence ultérieure.

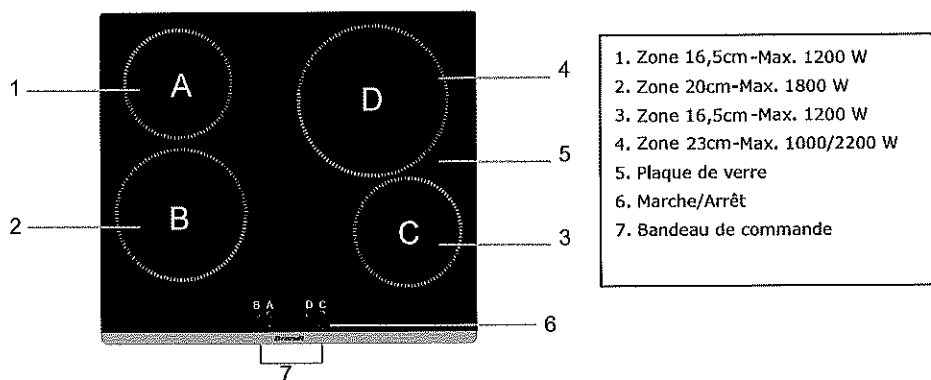
2. Introduction Produit

2.1 Vue de dessus

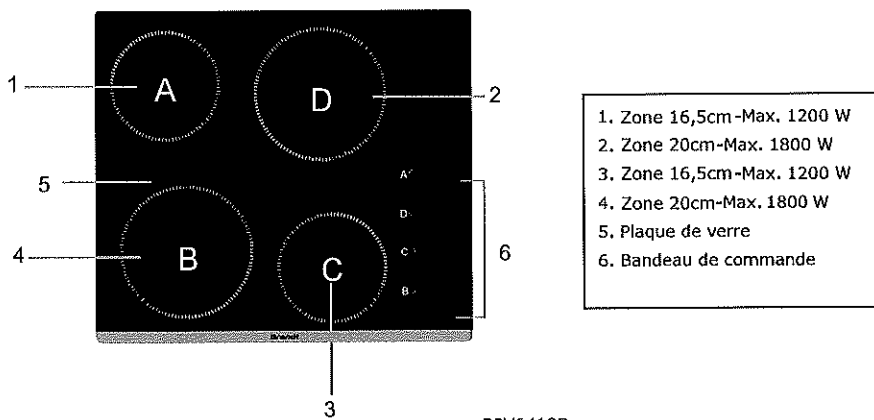




BPV6420B/ BPV6423B

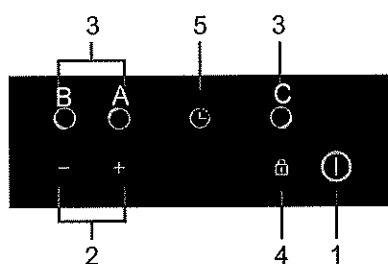


BPV6421B



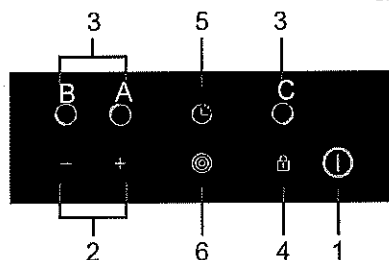
BPV6410B

2.2 Bande de commande



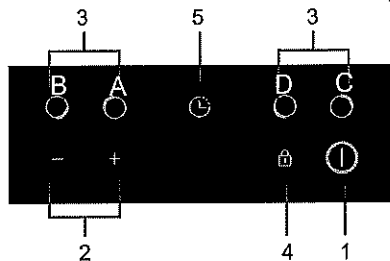
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie

BPV6320B



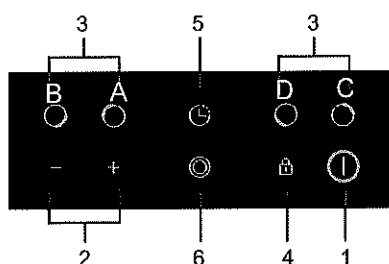
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie
6. Réglage triple zone

BPV6321B



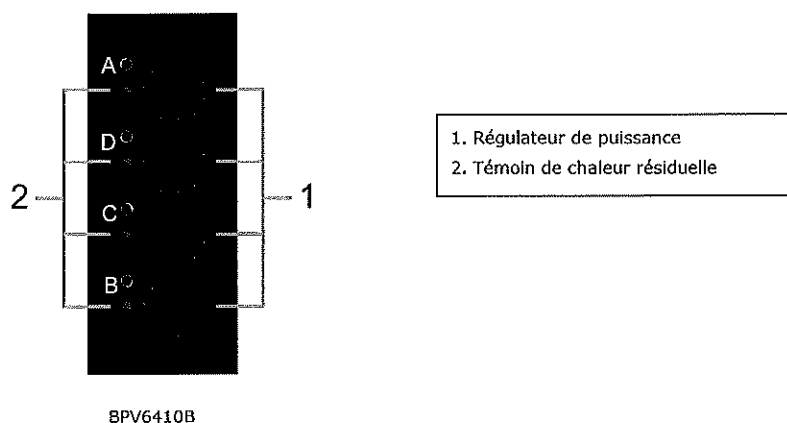
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie

BPV6420B/BPV6423B



1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie
6. Réglage double zone

BPV6421B



2.3 Principe de fonctionnement

Cette table de cuisson vitrocéramique utilise une résistance de chauffe et ajuste la puissance grâce au réglage par les commandes tactiles ou les commandes à manettes.

2.4 Avant l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

- Lisez ce guide, en prenant note en particulier de la section « Consignes de sécurité ».
- Retirer tout film de protection qui peut encore être sur votre table vitrocéramique.

2.5 Spécifications techniques

Table de cuisson	BPV6320B
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	4900-5800W
Taille du produit LxPxH(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

Table de cuisson	BPV6321B
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	4900-5800W
Taille du produit LxPxH(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

Table de cuisson	BPV6420B/ BPV6423B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit LxPxH(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

Table de cuisson	BPV6421B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	6000-7000W
Taille du produit LxPxH(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

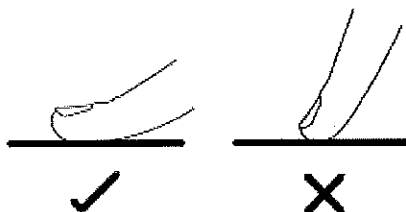
Table de cuisson	BPV6410B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit LxPxH(mm)	590X510X75
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans la mesure où nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, les spécifications et le design peuvent être modifiés sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, de sorte que vous n'avez pas à exercer de pression.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est activée.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait pas d'objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson

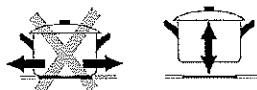
Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle se trouve à plat sur la vitre, et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



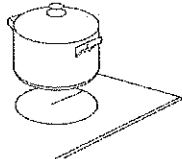
Soulevez toujours votre casserole hors de la table de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



3.3 Comment utiliser BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B

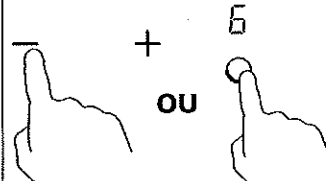
3.3.1 Commencer la cuisson

Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants sont allumés pendant 1 seconde puis s'éteignent, ce qui indique que la table vitrocéramique est entrée en mode veille.

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Tous les indicateurs affichent "  " pendant 8 secondes. Après 8 secondes ou après avoir pressé n'importe quelle touche, les Indicateurs de puissance affichent «  ».	
Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson	

Sélectionnez un réglage de puissance en touchant «-» ou «+». - Après avoir réglé le niveau de puissance désiré, confirmez-le en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Par défaut, le niveau de puissance sera automatiquement confirmé après 5 secondes. - En maintenant la touche «-» ou «+», la puissance augmente ou diminue. - Accès direct au niveau de puissance "9" en appuyant sur la touche "-" la première fois. - Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance au bout d'une minute, la table de cuisson vitrocéramique se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer depuis l'étape 1. - Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.	
--	---

3.3.2 Après la cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous voulez éteindre.	
Eteignez la zone de cuisson en faisant défiler la puissance jusqu'à "0" ou en touchant et maintenant la touche de sélection de la zone de cuisson pendant 3 secondes.	
Eteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes.	

Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre "H" s'affiche et indique la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Pour économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser la table de cuisson qui est encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.

H



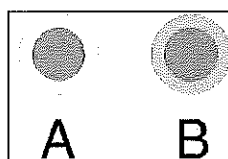
-

+



3.3.3 Utilisation de la fonction Double zone (Seulement pour BPV6421B/BPV6423B)

- La fonction Double zone fonctionne uniquement pour la zone de cuisson 4.
- La Double zone dispose de deux zones de cuisson que vous pouvez utiliser : une section centrale et une section extérieure. Vous pouvez utiliser indépendamment la section centrale **(A)** ou les deux sections simultanément **(B)**.

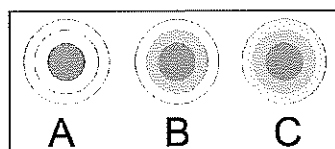


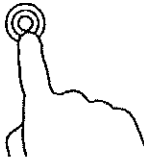
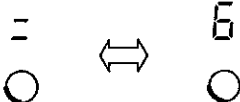
Activer la fonction Double Zone	
Régler le niveau de puissance entre 1 et 9 (par exemple : 6).	6
La section centrale (A) de la Double zone de cuisson s'allume.	
En touchant une fois la touche Double zone "⊕", la section extérieure (B) se met en marche.	
L'indicateur de la zone de cuisson affiche tour à tour "=" et "6".	= ↔ 6
Désactiver la fonction Double zone	
En touchant à nouveau la touche Double Zone "⊕", la fonction Double Zone se désactive.	

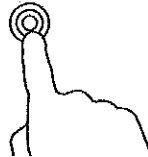
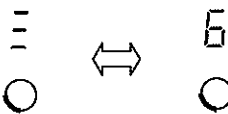
L'indicateur de la zone de cuisson affiche "6".	
---	---

3.3.4 Utilisation de la fonction Triple Zone (Seulement pour BPV6321B)

- La fonction Triple zone fonctionne uniquement pour la zone de cuisson 3.
- La triple zone dispose de trois zones de cuisson que vous pouvez utiliser : une section centrale (**A**), une section Intermédiaire (**B**) et une section extérieure (**C**). Vous pouvez utiliser Indépendamment la section centrale (**A**), ou les deux sections (**A**) et (**B**) simultanément, ou les trois sections (**A**), (**B**) et (**C**) simultanément.



Activer la fonction Zone Triple	
Régler le niveau de puissance entre 1 et 9 (par exemple : 6).	
La section centrale (A) de la triple zone de cuisson s'allume.	
En touchant une fois la touche Triple Zone  , la section intermédiaire (B) se met en marche.	
L'indicateur de la zone de cuisson affiche tour à tour " = " et "6".	

En touchant une deuxième fois la touche Triple Zone  , la section extérieure (C) se met en marche.	
L'indicateur de la zone de cuisson affiche tour à tour "三" et "6".	
Désactiver la fonction Zone Triple	
Lorsque la section (B) de la triple zone est activée, en touchant deux fois la touche  la fonction Triple Zone est désactivée et vous revenez à la section (A).	
Lorsque la section (C) de la triple zone est activée, en touchant une fois la touche  la fonction Triple Zone est désactivée et vous revenez à la section (A).	
Une fois la fonction Zone Triple désactivée, l'indicateur de la zone de cuisson affiche "6".	

3.3.5 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire de la table de cuisson (par exemple éviter que les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Vous pouvez également verrouiller temporairement les commandes pendant 30 secondes pour faciliter le nettoyage de la table de cuisson (fonction Clean Lock).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt » sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Fonction Clean Lock : Appuyez brièvement sur la touche verrouillage 	L'indicateur de la minuterie affiche "Lo" pendant 30 secondes, sauf si vous appuyez à nouveau sur la touche verrouillage.
Appuyez et maintenez la touche verrouillage pendant 3 secondes 	L'indicateur de la minuterie affiche "Lo". Après 10 secondes, tous les indicateurs affichent les réglages enregistrés. Si vous appuyez sur une touche lorsque la table est verrouillée, l'indicateur de la minuterie affiche à nouveau « Lo » pendant 10 secondes.
Pour déverrouiller les commandes	
Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Appuyez et maintenez la touche verrouillage pendant 3 secondes.	

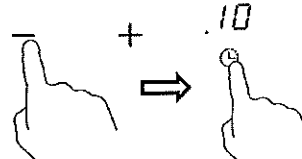
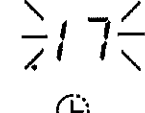


Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt »  sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt  en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

3.3.6 Minuterie

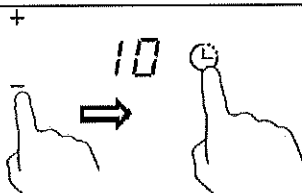
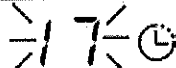
- a) Vous pouvez régler la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson. Une fois que la durée demandée est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
 - b) Vous pouvez également régler une alarme. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'éteint une fois que la durée demandée est écoulée.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

a) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Régler une zone	
Sélectionnez la zone que vous souhaitez régler.	
Appuyez sur la commande de la minuterie, un point rouge s'affiche autour de la minuterie indiquant la zone sélectionnée.	
Réglez l'heure en appuyant sur les touches "-" ou "+"	
Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie pour confirmer la durée, ou attendez 5 secondes pour qu'elle soit confirmée automatiquement.	
Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le point rouge de la zone sélectionnée s'allume.	

Lorsque la durée demandée est écoulée, un bip retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	
---	---

b) Réglage de l'alarme

Appuyez sur la commande de l'alarme.	
Réglez l'alarme en appuyant sur les touches "-" ou "+".	
Appuyez à nouveau sur la commande de l'alarme pour confirmer la durée, ou attendez 5 secondes pour qu'elle soit confirmée automatiquement.	
Lorsque l'alarme est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.	
Lorsque la durée demandée est écoulée, un bip retentit. La table continuera de fonctionner jusqu'à ce que vous l'éteigniez.	

Note :

- Vous pouvez régler simultanément une alarme et une minuterie pour une ou plusieurs zones. Si vous voulez changer la durée une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.
- Accès direct à la minuterie "99" minutes en appuyant sur la touche "-" la première fois.
- La méthode de réglage de deux zones est identique à celle mentionnée ci-dessus.
- Si les timers de deux zones de cuisson ont été réglés, le temps le plus court est affiché et le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote

3.3.7 Protection contre la surchauffe

Un capteur de température peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est mesurée, la table vitrocéramique s'arrête automatiquement.

3.3.8 Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a été utilisée pendant un certain temps, il y aura un peu de chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît pour vous avertir de rester loin de l'appareil.

3.3.9 Durée de fonctionnement par défaut

Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit lorsque que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

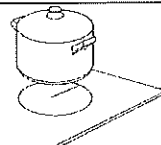
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Comment utiliser BPV6410B

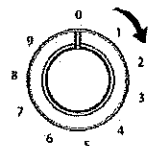
3.4.1 Démarrer la cuisson

Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

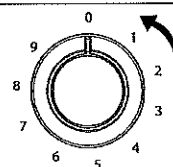


Tournez la manette et réglez la puissance au niveau souhaité pour démarrer la cuisson.



3.4.2 Après la cuisson

Eteignez la zone de cuisson en tournant la manette de réglage jusqu'à "0".



Faites attention aux surfaces chaudes

Lorsque le plateau en verre de la table de cuisson est chaud, le témoin de chaleur résiduelle s'allume. Ne touchez pas le verre jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne. Pour économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser la table de cuisson qui est encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.

4. Instructions de cuisson



Prenez garde lorsque vous faites frire des aliments car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. A des températures très élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et cela présente un grand risque d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque la préparation vient à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- En utilisant un couvercle, vous réduirez les temps de cuisson et économiserez de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Démarrez la cuisson sur une puissance élevée et diminuez le réglage lorsque la préparation est chaude.

4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz

- Pour mijoter à feu doux, vous devez être en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles apparaissent parfois à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire la nourriture. Vous pouvez aussi faire cuire les sauces épaisses à base d'œufs et de farine en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines préparations, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur pour s'assurer que la nourriture est cuite correctement dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffer une poêle à fond épais.
3. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis poser la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du résultat de cuisson désiré. Le temps de cuisson peut varier entre environ 2-8 minutes

- de chaque côté. Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit – Plus le steak sera ferme, le « plus cuit » Il sera.
5. Laissez le steak se reposer sur une plaque chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

4.1.3 Pour les sautés

1. Choisissez un wok compatible en céramique à base plate ou une grande poêle à frire.
2. Ayez tous les ingrédients et le matériel prêt. Sauter les ingrédients doit être rapide. Pour cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande d'abord, mettez-la de côté et garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, diminuez la zone de cuisson sur une puissance inférieure, mettez à nouveau la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Faites chauffer les ingrédients légèrement pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

5. Réglages de puissance

Les paramètres ci-dessous sont seulement des directives générales. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la table de cuisson vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de puissance	Utilisation
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffer lentement
3 - 4	• Réchauffer • Cuisson rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sautés • Cuisson des pâtes
9	• Sautés • Saisir, cuisson des steaks • Porter la soupe à ébullition • Eau bouillante

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes de doigt, marques, taches laissées par les retombées alimentaires non-sucrées sur le verre)	1. Couper l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude», mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié. • Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la table de cuisson : le verre peut être taché.
Débordements, matières fondues, et déversements sucrés chauds sur le verre	Enlevez-les Immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un racloir adapté pour la table de cuisson vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson : 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Enlevez les saletés ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.	• Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Couper l'alimentation de la table de cuisson. 2. Faire tremper le déversement. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche.	• La table de cuisson peut bipper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de commande soit sèche avant de remettre la table de cuisson en marche.

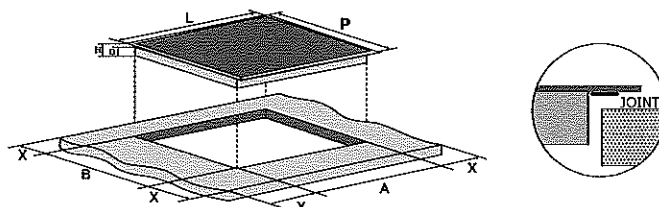
7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la table vitrocéramique est reliée à la source d'alimentation et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans la zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir les instructions dans la section 'Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique'.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords irréguliers. Tampon à récurer abrasif ou produits de nettoyage utilisés inadaptés	Utiliser des ustensiles avec des bases plates et lisses. Voir la section «Choisir les bons ustensiles de cuisine». Voir la section «Entretien et nettoyage».
Certaines casseroles font des bruits de craquements ou des cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (les couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour un ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.

8. Installation

8.1 Sélection de l'équipement d'installation

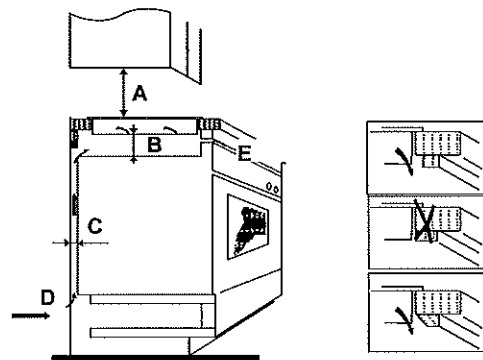
Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma.
Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement de la table chaude. Comme indiqué ci-dessous :



L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en bon état de marche. Comme indiqué ci-dessous :

⚠ Note: La distance de sécurité entre la table de cuisson et l'armoire au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm.

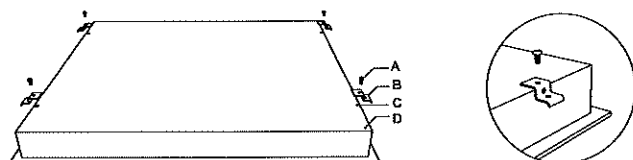


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

8.2 Avant d'installer les supports de fixation

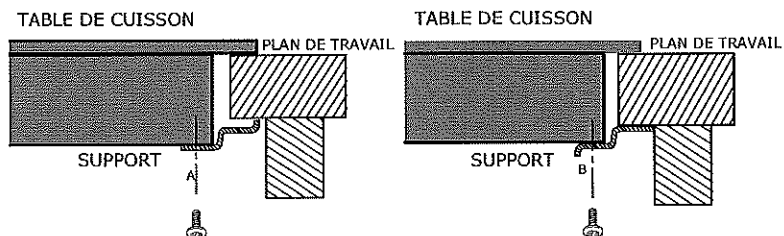
L'appareil doit être placé sur une surface stable, lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

Fixer la table de cuisson sur la surface de travail en vissant les quatre crochets sur le fond de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.

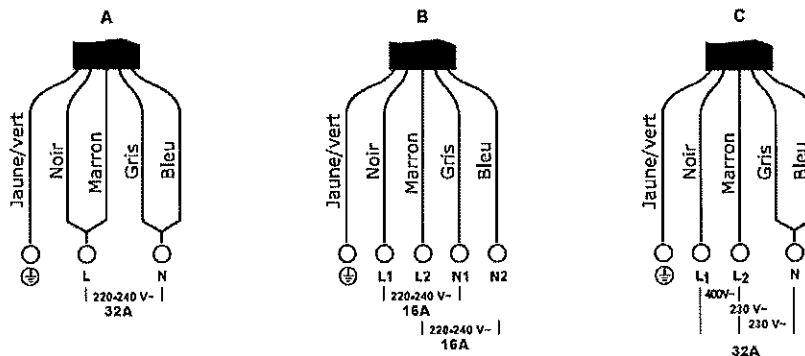


8.3 Précautions

1. La table de cuisson vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais mener l'opération par vous-même.
2. La table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, lave-vaisselle ou sèche-linge.
3. La table de cuisson vitrocéramique doit être installée de telle sorte que le rayonnement thermique est assuré pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

8.4 Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur

L'alimentation doit être connectée en conformité avec la norme correspondante, ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- **A** – Une ligne monophasée 220-240V ~50Hz Ph+N 32A
- **B** – Deux lignes monophasées 220-240V ~50Hz séparés Ph+N 16A (2x)
- **C** – Une ligne triphasée 230-400V ~50Hz 3Ph+N 32A (utilisation de 2 phases uniquement)

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien du service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique soit correcte et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.

9. Relations consommateurs et interventions

9.1 Relations consommateurs France

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

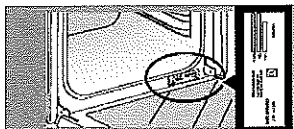
- consulter notre site : www.brandt.fr
- nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OZEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

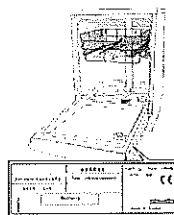
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531.

9.2 Interventions France

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



ou



REFF. SERVICE :	REFF. TYPE :	NUM. SÉRIE :

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

Pièces d'origine :

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



 ELIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères municipales. Veuillez effectuer le tri de ces ordures pour un traitement adapté si nécessaire.	Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 /UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, vous aiderez à éviter tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être amené à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil nécessite l'élimination des déchets par des spécialistes. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.
--	---

Brandt

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions.

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

Content

1. Foreword.....	5
1.1 Safety Warnings.....	5
1.2 Installation.....	5
1.2.1 Electrical Shock Hazard.....	5
1.2.2 Cut Hazard.....	5
1.2.3 Important safety instructions.....	5
1.3 Operation and maintenance.....	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	6
1.3.2 Health Hazard.....	6
1.3.3 Hot Surface Hazard.....	6
1.3.4 Cut Hazard.....	6
1.3.5 Important safety instructions.....	7
2. Product Introduction.....	9
2.1 Top View.....	9
2.2 Control Panel.....	11
2.3 Working Principle.....	12
2.4 Before using your New Ceramic Hob.....	12
2.5 Technical Specification.....	12
3. Operation of Product.....	13
3.1 Touch Controls.....	13
3.2 Choosing the right Cookware.....	14
3.3 How to use BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B.....	14
3.3.1 Start cooking.....	14
3.3.2 Finish cooking.....	15
3.3.3 Using the Double zone function (only for BPV6421B).....	16
3.3.4 Using the Treble zone function (only for BPV6321B).....	17
3.3.5 Locking the Controls.....	18
3.3.6 Timer control.....	19
3.3.7 Over-Temperature Protection.....	20
3.3.8 Residual Heat Warning.....	20
3.3.9 Default working times.....	21
3.4 How to use BPV6410B.....	21
3.4.1 Start cooking.....	21
3.4.2 Finish cooking.....	21
4. Cooking Guidelines.....	22
4.1 Cooking Tips.....	22
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	22
4.1.2 Searing steak.....	22
4.1.3 For stir-frying.....	22
5. Heat Settings.....	23
6. Care and Cleaning.....	23
7. Hints and Tips.....	24
8. Installation.....	25

8.1	Selection of installation equipment.....	25
8.2	Before locating the fixing brackets.....	25
8.3	Cautions.....	26
8.4	Connecting the hob to the mains power supply.....	26

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its distributor or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance is intended for domestic use only in private housing environments. It can only be used in covered, closed and warmed environment such as kitchen or a room with the same specifications.

The use of this appliance in common or professional's area such as staff kitchen areas in shop, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and restaurants or any other shops; by clients in kitchen areas or campsite; are not a proper use as defined by the manufacturer.

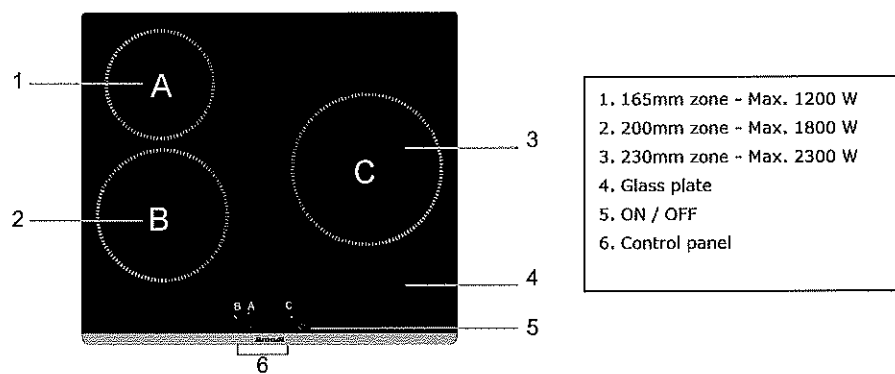
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

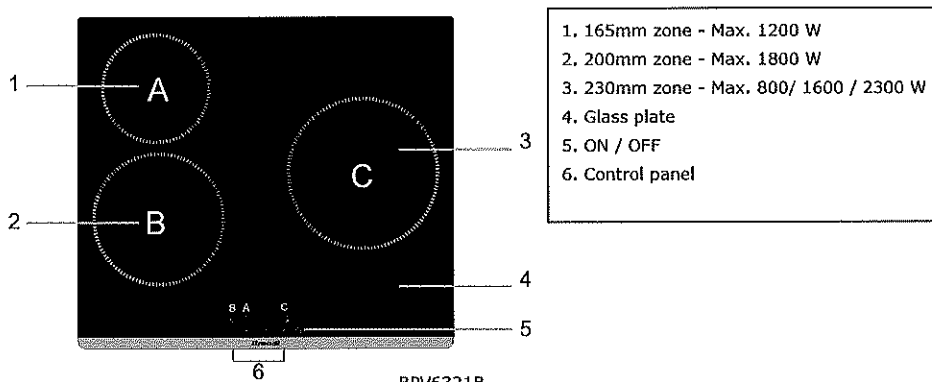
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety Instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

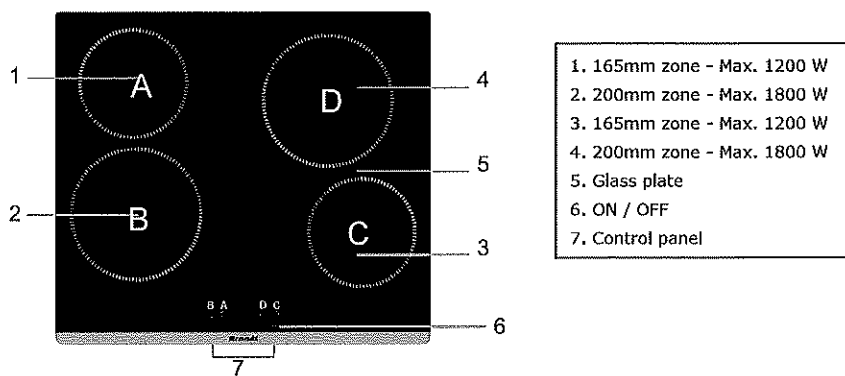
2.1 Top View



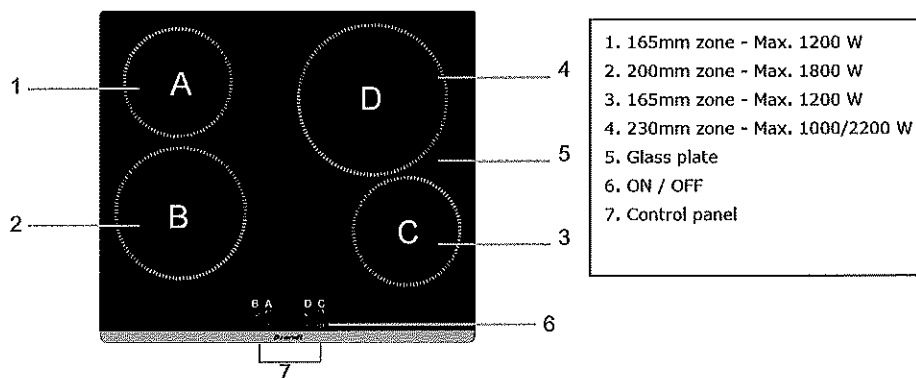
BPV6320B



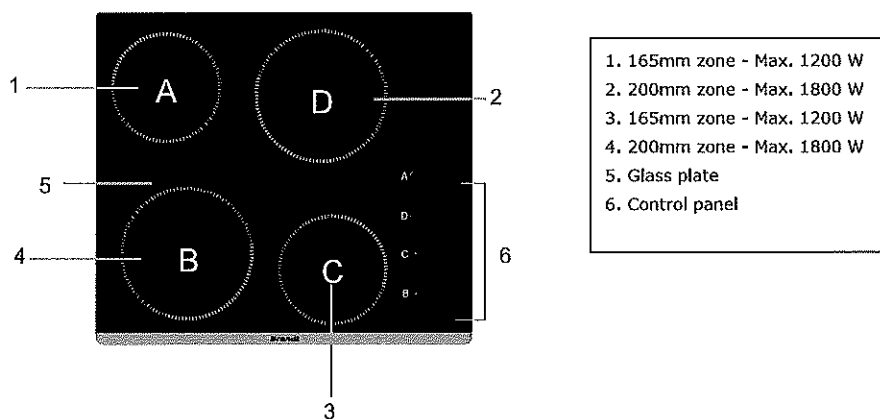
BPV6321B



BPV6420B/ BPV6423B

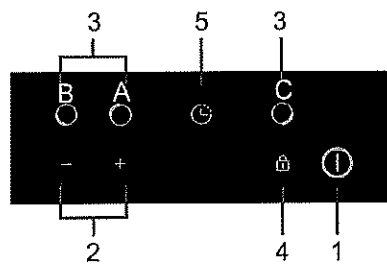


BPV6421B



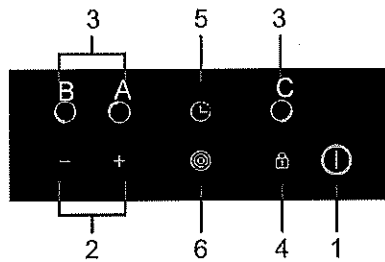
BPV6410B

2.2 Control Panel



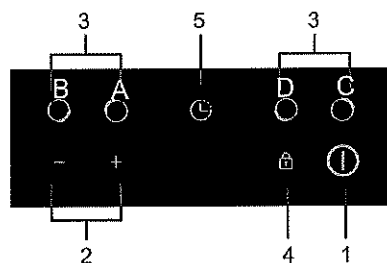
BPV6320B

1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls



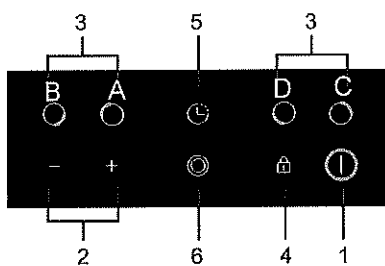
BPV6321B

1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls
6. Treble zone control



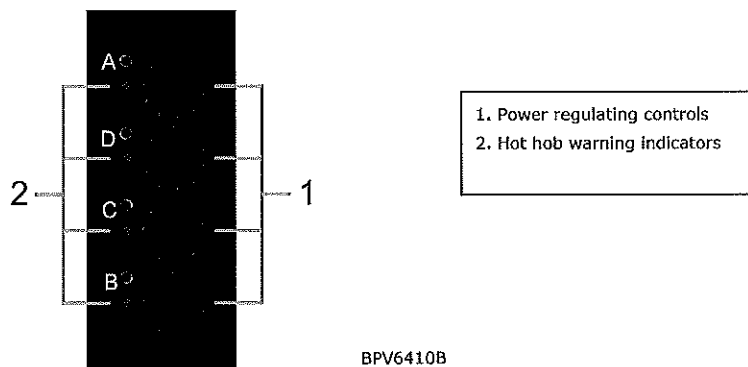
BPV6420B/ BPV6423B

1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls



BPV6421B

1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls
6. Double zone control



2.3 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls or knob controls.

2.4 Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

2.5 Technical Specifications

Cooking Hob	BPV6320B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	4900-5800W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Cooking Hob	BPV6321B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	4900-5800W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Cooking Hob	BPV6420B/ BPV6423B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Cooking Hob	BPV6421B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6000-7000W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Cooking Hob	BPV6410B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X75
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is activated.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

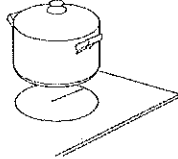


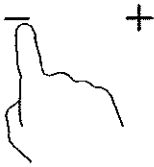
3.3 How to use BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B /

BPV6421B / BPV6423B

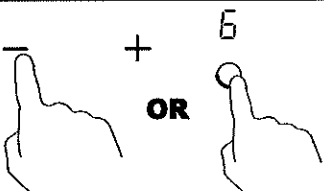
3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 20 seconds and then go out, the ceramic hob is now in standby mode.

Touch the ON/OFF control for 3 seconds. All the indicators flash "  " for 8 seconds. After 8 seconds or after touching any key, all the power indicators show "  ".	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touch the heating zone selection control.	

Select a power level by touching the "-" or "+" control. After setting the power level, confirm the power by touching the heating zone selection control again or wait for 5 seconds for automatic confirmation. • By holding down either of "-" or "+" control, the value will adjust up or down. • You can directly access to the power level "9" by pressing the "-" control key at first time. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	
---	---

3.3.2 Finish cooking

Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the whole cooktop off by touching and holding the ON/OFF control for 3 seconds.	
Turn the whole cooktop off by touching and holding the ON/OFF control for 3 seconds.	

Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

H



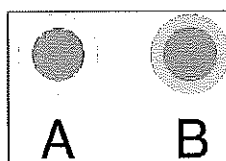
-

+



3.3.3 Using the Double zone function (only for BPV6421B)

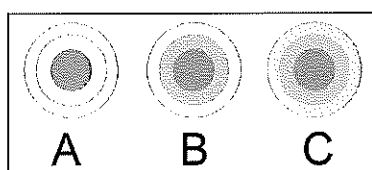
- The function only work in 4# cooking zone
- The Double cooking zone has two cooking areas that you can use: a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)**



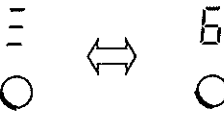
Activate the Double zone	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).	
Central section of the Double cooking zone will switch on.	
Touching the Double zone control "⊗" once, the outer section (B) works.	
The cooking zone indicator shows "≡" and "6" alternately.	
Deactivate the Double zone	
Touching dual zone control "⊗" again, the dual zone function is deactivated.	
The cooking zone indicator shows "6".	

3.3.4 Using the Treble zone function (only for BPV6321B)

- The function only work in 3# cooking zone
- The treble cooking zone has three cooking areas that you can use: a central section, an Intermediate section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently, sections **(A)** and **(B)** at once or sections **(A)**, **(B)** and **(C)** at once.



Activate the Treble zone	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6)	
Central section of the treble cooking zone will switch on.	
Touching the treble zone control once, the section (B) works.	
The cooking zone indicator shows " = " and "6 " alternately.	

Touching the treble zone control  again, the section (C) works.	
The cooking zone indicator shows "≡" and "6" alternately.	
Deactivate the Treble zone	
If the treble cooking zone works in section(B),touching the  control two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
If the treble cooking zone works in section(C),touching the  control one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator shows "6".	

3.3.5 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use of the cooktop (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- You can also temporarily lock the controls for 30 seconds to facilitate the cleaning of the cooktop (Clean Lock function).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Clean Lock function : Touch the lock control briefly 	The timer indicator will flash "Lo" for 30 second unless pressing the lock control again.
Touch and hold the lock control for 3 second 	The timer Indicator will show "Lo ", After 10 seconds, all indicators will show the original settings. If you touch any other control whilst the hob is locked, the timer indicator will flash "Lo " for 10 seconds again.
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for 3 second.	

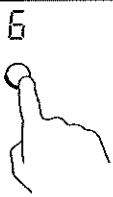
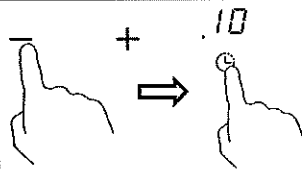
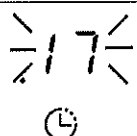


When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  control. You can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

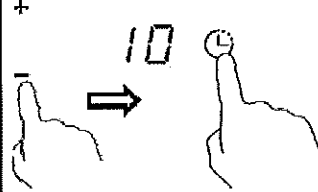
3.3.6 Timer control

- a) You can set a timer for one or more cooking zones. After the elapsed time you have set is up, the cooking zone will turn off automatically.
- b) You can also use the timer function as a minute minder. In this case, the independent timer will not turn any cooking zone off after the set time is up.
- The time limit for the timer is 99 minutes.

a) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Select the zone you want to set.	
Touch the timer control, the timer red dot of the selected zone flashes.	
Set the time by touching the "-" or "+" control.	
Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or wait for 5 seconds until it confirms automatically.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and red dot of the selected zone will light on.	
When cooking timer expires, the hob will emit a beep and the corresponding cooking zone will turn off automatically.	

b) Setting the independent timer

Touch the timer control.	
Set the time by touching the "-" or "+" control.	
Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or wait for 5 seconds until it confirms automatically.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
When independent timer expires, the hob will emit a beep and will continue heating until you turn it off.	

Note:

- You can concurrently set the independent timer and a timer for one or more cooking zones.
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start again from step 1.
- Direct access to the timer "99" minutes by pressing the "-" control key at first time.
- When scrolling down to "0", touch the "-" again and the time will go back to "99" minutes.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.
- If two cooking zone timers have been set, the shortest set time is displayed and the red dot of the corresponding cooking zone is blinking.

3.3.7 Over-Temperature Protection

A temperature sensor can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.8 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

3.3.9 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

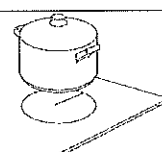
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default shutdown times (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 How to use BPV6410B

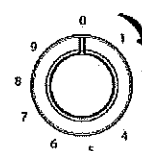
3.4.1 Start cooking

Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

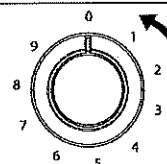


Adjust the power regulating control to the desired level



3.4.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "0"





Beware of hot surfaces

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function. If you want to heat further pans, use the hotplate while it is still hot.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, at extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food preparation comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Bollovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

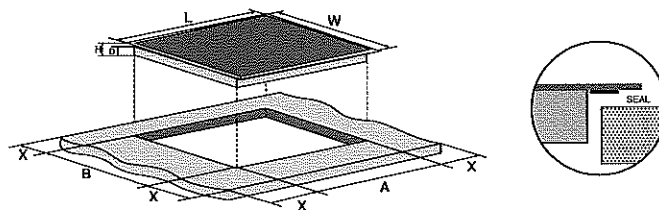
Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. Installation

8.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

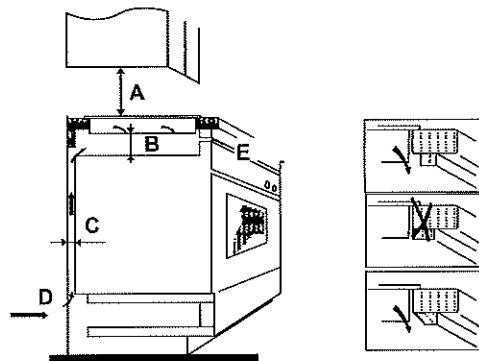


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

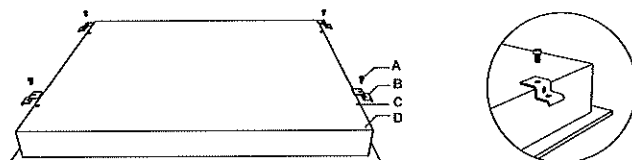


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

8.2 Before locating the fixing brackets

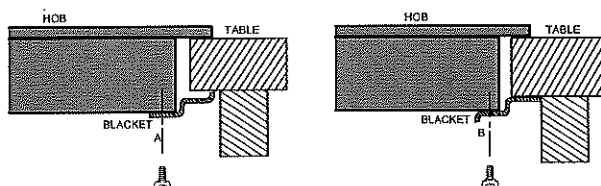
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screwing four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

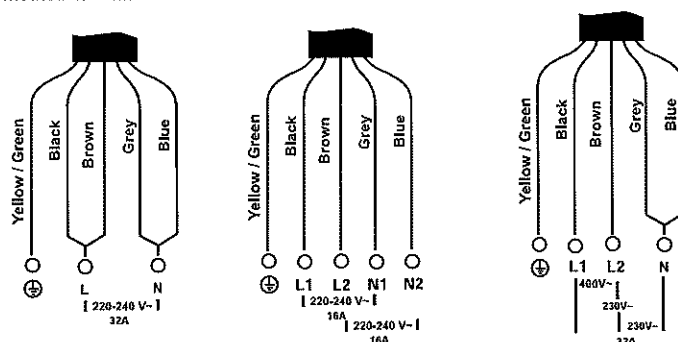


8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted on cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed so that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- **A** – One monophased line 220-240V ~50Hz Ph+N 32A
- **B** – Two monophased lines 220-240V ~50Hz separated Ph+N 16A (2x)
- **C** – One triphased line 230-400V ~50Hz 3Ph+N 32A (use of 2 phases only)

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.
--	--



Estimado cliente,

Gracias por comprar un producto **BRANDT** y por su confianza en nuestra empresa.

Este producto ha sido diseñado y fabricado para usted teniendo en cuenta su estilo de vida y sus necesidades, de modo que satisfaga sus expectativas de la mejor manera posible. Hemos invertido en él con nuestra experiencia, espíritu de innovación y todo el entusiasmo que nos ha impulsado desde hace más de 60 años.

Para que siempre podamos satisfacer sus necesidades lo más posible, nuestro servicio de atención al cliente está disponible, listo para escuchar y responder a todas sus preguntas o sugerencias.

También puede visitar nuestro sitio web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas innovaciones, así como información útil adicional.

BRANDT está encantado de ayudarle a diario y espera que disfrute de su compra al máximo.



Importante: Antes de iniciar la máquina, lea esta guía para su instalación y uso atentamente para familiarizarse con su funcionamiento rápido.

Content

1. Prefacio	5
1.1 Advertencias de seguridad.....	5
1.2 Instalación.....	5
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica.....	5
1.2.2 Peligro de corte.....	5
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes.....	5
1.3 Operación y mantenimiento.....	6
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica.....	6
1.3.2 Peligro para la salud.....	6
1.3.3 Peligro de superficie caliente.....	6
1.3.4 Peligro de corte	6
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes.....	7
2. Introducción del producto	9
2.1 Vista superior.....	9
2.2 Control Panel.....	11
2.3 Principio de trabajo.....	12
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de vitrocerámica.....	12
2.5 Especificaciones técnicas.....	12
3. Funcionamiento del producto	13
3.1 Controles táctiles.....	13
3.2 Elegir los utensilios correctos para la vitrocerámica.....	14
3.3 Cómo utilizar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B.....	14
3.3.1 Iniciar la vitrocerámica.....	14
3.3.2 Finalizar la vitrocerámica.....	15
3.3.3 Uso de la función de zona doble (solo para BPV6421B).....	16
3.3.4 Uso de la función de zona triple (solo para BPV6321B).....	17
3.3.5 Bloqueo de los controles.....	18
3.3.6 Control del temporizador.....	19
3.3.7 Protección sobre sobrecalentamiento.....	20
3.3.8 Advertencia de calor residual.....	20
3.3.9 Tiempo de trabajo predeterminado.....	21
3.4 Cómo utilizar BPV6410B.....	21
3.4.1 Iniciar la vitrocerámica.....	21
3.4.2 Finalizar la vitrocerámica.....	21
4. Directrices para cocinar	22
4.1 Consejos para cocinar.....	22
4.1.1 Hervir a fuego lento, cocinar arroz.....	22
4.1.2 Bistec a la brasa.....	22
4.1.3 Saltear.....	22
5. Ajuste de calor	23
6. Cuidado y limpieza	23
7. Consejos	24
8. Instalación	25

8.1 Selección de los equipos de instalación.....	25
8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación.....	25
8.3 Precauciones.....	26
8.4 Conectar la encimera a la fuente de alimentación.....	26

1. Prefacio

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en ella.
- Una conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado - los bordes del panel están afilados.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocar ningún material o producto inflamable en la unidad en cualquier momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione la desconexión completa de la red eléctrica.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta se rompe o agrieta, desconecte el aparato inmediatamente de la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la vitrocerámica de la alimentación de red antes de la limpieza o el mantenimiento.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no sigue este consejo puede causar la muerte.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado contacte con el recipiente de cerámica hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes. Compruebe que los mangos de las ollas no sobresalgan de las zonas de cocción en las que se encuentren. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación podría causar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- Cuando se retira la cubierta de seguridad se expone la cuchilla afilada para raspar la vitrocerámica. Use con extremo cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso. La ebullición ocasiona humo y derrames grasosos que pueden causar fuego.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten o se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que estén sobre el aparato. Los niños que se suban a la superficie de la vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato esté en uso.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad de utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su vitrocerámica.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se coloque sobre la vitrocerámica.
- No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre en la superficie de vidrio de la vitrocerámica, ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.

- Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - granjas; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.
Este electrodoméstico no es para su uso en áreas comunes o profesionales, como áreas de cocina del personal en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; por clientes en hoteles, moteles y restaurantes o cualquier otra tienda; por clientes en áreas de cocina o camping, según lo definido por el fabricante.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos a menos que estén supervisados de forma continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una manera segura y comprendan los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no podrá ser realizado por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua. Primero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o un paño apto para apagar el fuego.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

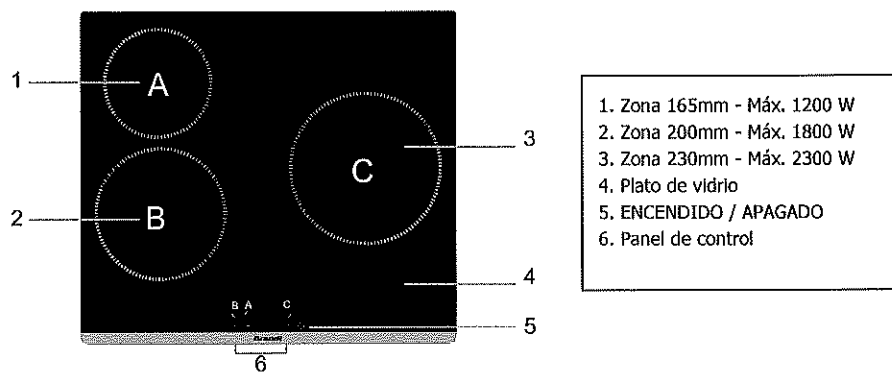
Enhorabuena por la compra de su vitrocerámica.

Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarla. Para la instalación, lea la sección de instalación.

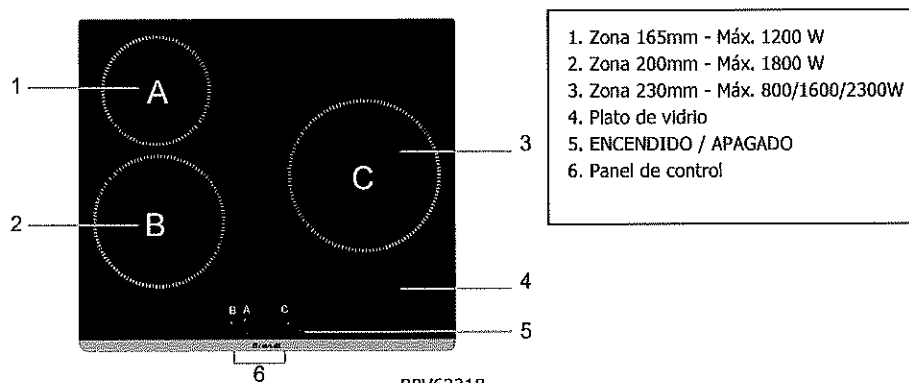
Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y guardar este Manual de instrucciones/instalación para su futura consulta.

2. Introducción del producto

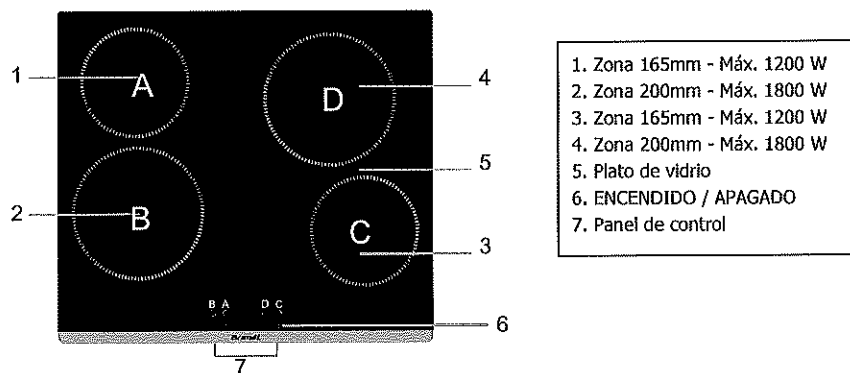
2.1 Vista superior



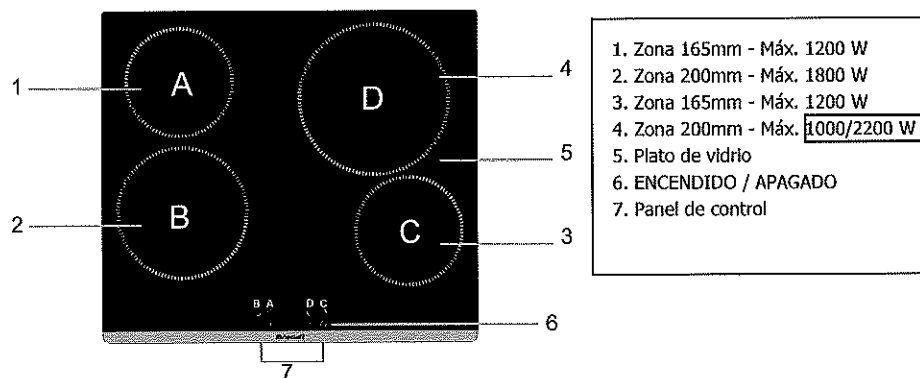
BPV6320B



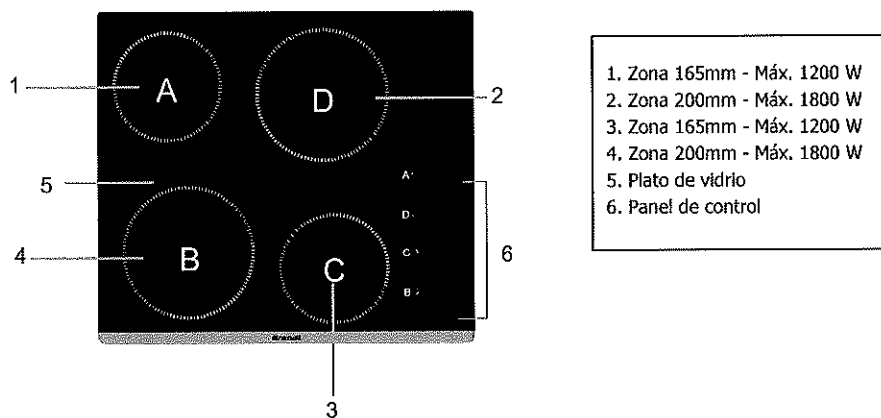
BPV6321B



BPV6420B/ BPV6423B

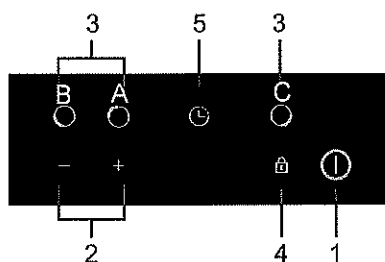


BPV6421B



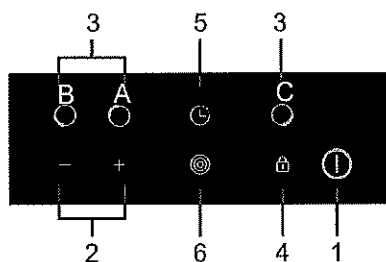
BPV6410B

2.2 Control Panel



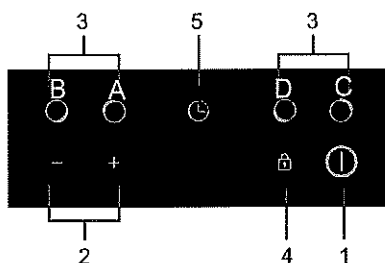
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas

BPV6320B



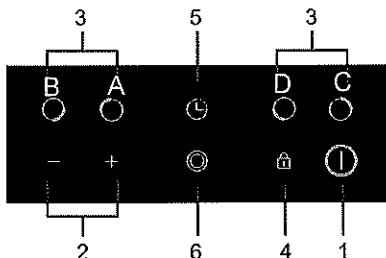
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas
6. Control de la zona triple

BPV6321B



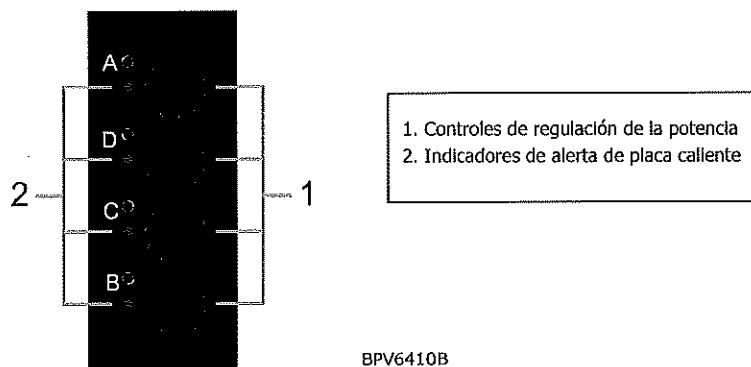
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas

BPV6420B/ BPV6423B



1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas
6. Control de la zona doble

BPV6421B



2.3 Principio de trabajo

Esta placa vitrocerámica emplea directamente a el calentamiento de hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida regulando la potencia con los controles táctiles.

2.4 Antes de utilizar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Elimine cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa vitrocerámica.

2.5 Especificaciones técnicas

Vitrocera mica	BPV6320B
Zonas de vitrocerámica	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	4900-5800W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

Vitrocera mica	BPV6321B
Zonas de vitrocerámica	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	4900-5800W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

Vitrocerámica	BPV6420B/BPV6423B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	5500-6600W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

Vitrocerámica	BPV6421B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	6000-7000W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

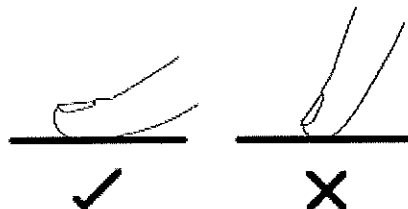
Vitrocerámica	BPV6410B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	5500-6600W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X75
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que registre un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y de que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.

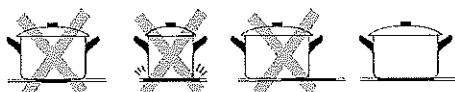


3.2 Elegir los utensilios correctos para la vitrocerámica

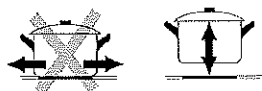
No utilice recipientes con bordes dentados o una base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plana sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centrar su cacerola en la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes en placa vitrocerámica - no las deslice ya que pueden rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6423B

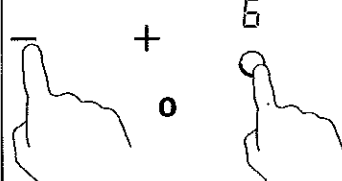
3.3.1 Iniciar la vitrocerámica

Después de encender, el timbre suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de modo de espera.

Toque el control ON/OFF durante 3 segundos, todos los indicadores parpadean "■" durante 8 segundos. Después de 8 segundos o después de tocar una tecla, todos los indicadores de energía muestran "■".	
Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Tocar el control de selección de zona de calentamiento.	

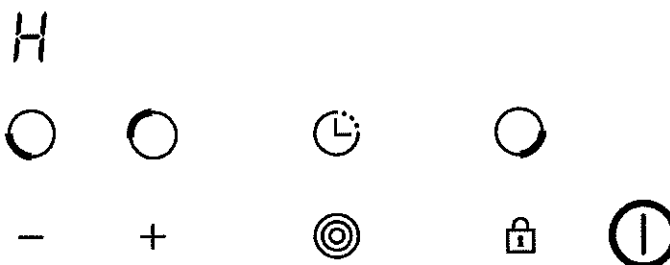
Seleccione un nivel de potencia tocando el control "-" o "+". Después de ajustar el nivel de potencia, confirme la potencia tocando el control de selección de la zona de calentamiento nuevamente o espere 5 segundos para la confirmación automática. • Manteniendo presionado cualquiera de los controles "-" o "+", el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo. • Puede acceder directamente al nivel de potencia "9" presionando el control "-" primero. • Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.	
---	---

3.3.2 Finalizar la vitrocerámica

Tocar el control de selección de la zona de calentamiento que desee apagar.	
Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o manteniendo pulsada la tecla de control de zona de calentamiento durante 3 segundos.	
Apague toda la cocina tocando y manteniendo el control ON/OFF durante 3 segundos.	

Cuidado con las superficies calientes

"H", mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes, utilizando la placa caliente que todavía está caliente.



3.3.3 Uso de la función de zona doble (solo para BPV6421B)

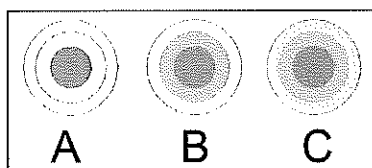
- La función sólo funciona en la zona de cocción nº 4.
- La zona de cocción doble tiene dos zonas de cocción que pueden utilizar una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central **(A)** independiente o ambas secciones **(B)**



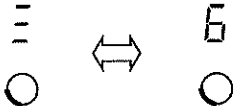
Activar la zona doble	
Ajuste el valor de calentamiento entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).	6
La sección central de la zona de cocción doble se encenderá.	
Al tocar el control de zona doble "⊙" una vez, la sección (B) funciona.	
El indicador de la zona de cocción muestra "≡" y "6" alternativamente.	≡ ↔ 6
Desactivar la zona doble	
Al tocar el control de zona doble "⊙" una vez más, la función de zona doble se desactiva.	
El indicador de la zona de cocción muestra "6".	6

3.3.4 Uso de la función de zona triple (solo para BPV6321B)

- La función sólo funciona en la zona de cocción nº 3.
- La zona de cocción triple tiene dos zonas de cocción que pueden utilizar una sección central (A) de forma independiente, las secciones **(A)** y **(B)** a la vez o las secciones **(A)**, **(B)** y **(C)** a la vez.



Active la zona triple	
Ajuste el valor de calentamiento entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).	
La sección central de la zona de cocción triple se encenderá.	
Al tocar el control de zona triple una vez, la sección (B) funciona.	
El indicador de la zona de cocción muestra “=” y “6” alternativamente.	
Al tocar el control de zona triple una segunda vez, la sección (C) funciona.	

El indicador de la zona de cocción muestra "≡" y "6" alternativamente.	
Desactivar la zona triple	
Si la zona de vitrocerámica nº 3 funciona en la sección (B) , al tocar  dos veces, volverá a la sección (A) y la zona triple se desactivará.	
Si la zona de vitrocerámica nº 3 funciona en la sección (C) , al tocar  una vez, volverá a la sección (A) y la zona triple se desactivará.	
Después de que la zona triple se desactive, el indicador muestra "6".	

3.3.5 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, que un niño encienda accidentalmente las zonas de cocción).
- También puede bloquear temporalmente los controles durante 30 segundos para facilitar la limpieza de la cocina (función de bloqueo de limpieza)
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

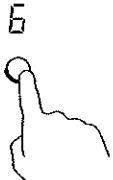
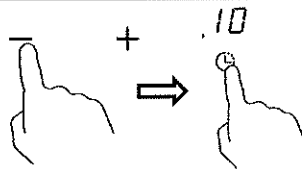
Bloquear los controles	
Función de bloqueo de limpieza: Toque brevemente el control de bloqueo 	El indicador del temporizador parpadea en "Lo" durante 30 segundos a menos que presione el bloqueo otra vez.
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos 	El indicador del temporizador mostrará "Lo". Después de 10 segundos, todo indicador mostrará los ajustes originales. Si toca cualquier otro control mientras la placa está bloqueada, el indicador del temporizador parpadeará "Lo" durante 10 segundos.
Desbloquear los controles	
Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	

 Cuando la vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los controles se deshabilitan excepto ON/OFF  Siempre puede desactivar la vitrocerámica con el control ON/OFF  en caso de emergencia, pero debe desbloquear la vitrocerámica primero en la siguiente operación.

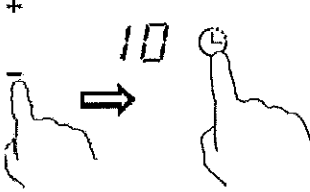
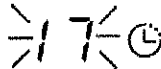
3.3.6 Control del temporizador

- Puede programar el temporizador para una o más zonas de cocción, después de haber transcurrido el tiempo transcurrido, la zona de cocción se apagará automáticamente.
- También puede utilizar la función de temporizador como un temporizador. En este caso, el temporizador independiente no desactivará ninguna zona de cocción después de que el tiempo ajustado haya finalizado.
 - El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

a) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Establezca una zona	
Toque la zona que se desee establecer.	
Toque el control del temporizador, el punto rojo del temporizador del flash zona de selección.	
Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+".	
Toque el control del temporizador de nuevo para confirmar su ajuste de tiempo o espere 5 segundos hasta que se confirme de forma automática.	
Cuando ajuste el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el punto rojo de la zona de selección se encenderá.	
Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se mantendrá hasta que la calefacción se apague automáticamente.	

b) Ajuste del temporizador independiente

Toque el control del temporizador.	
Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+".	
Vuelva a tocar el control del temporizador para confirmar la configuración del temporizador o espere 5 segundos hasta que se confirme automáticamente.	
Cuando ajuste el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
Cuando el temporizador de cocción expire, la placa emitirá un pitido y continuará calentando hasta que lo apague.	

Nota:

- Puede configurar simultáneamente el temporizador independiente y un temporizador para una o más zonas de cocción.
- Si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador esté preparado, tiene que comenzar desde el paso 1.
- Acceso directo al temporizador de "99" minutos pulsando la tecla de control "-" en la primera vez.
- Cuando desplace hacia abajo hasta "0", vuelva a tocar "-" y la hora volverá a "99" minutos.
- El método de fijación de cuatro zonas es el mismo que el que se mencionó anteriormente.
- Si se han ajustado dos temporizadores de zona de cocción, se visualiza el tiempo de ajuste más corto y el punto rojo de la zona de cocción correspondiente está parpadeando.

3.3.7 Protección sobre sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

3.3.8 Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá un poco de calor residual. La letra "H" aparece para advertir que debe mantenerse alejado de ella.

3.3.9 Tiempo de trabajo predeterminado

Otra característica de seguridad de la encimera es apagarse de forma automática. Esto ocurre siempre que se olvide de apagar la zona de cocción. Los tiempos de parada por defecto se muestran en la siguiente tabla:

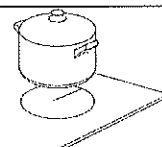
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Cómo utilizar BPV6410B

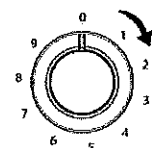
3.4.1 Iniciar la vitrocerámica

Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

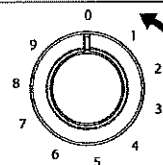


Ajuste el control de regulación de la potencia hasta el nivel deseado para activar el control.



3.4.2 Finalizar la vitrocerámica

Apague la vitrocerámica girando el control de regulación hasta el "0" para desactivar el control.



Cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa de vidrio está caliente, el indicador de advertencia de la placa caliente se iluminará. No toque la placa de vidrio hasta que el indicador se apague. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes, utilizando la placa caliente que todavía está caliente.

4. Directrices para cocinar



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando la comida ebulle, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa que reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía mediante la retención del calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empezar a cocinar con altas temperaturas y reduzca el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocinar arroz

- Hervir a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85°C, cuando las burbujas sólo aumentan de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También debe cocinar a base de huevo y harina salsas espesadas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el valor más bajo para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Bistec a la brasa

Para cocinar carnes jugosas y sabrosas:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de la cocción.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén caliente.
4. Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y la forma en que la desee. Los tiempos pueden variar aproximadamente de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete al cocinar para medir cómo está - cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se vuelva más tierna antes de servir.

4.1.3 Saltear

1. Elija un wok de base plana compatibles o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listos. El salteado debe ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un valor inferior, dé la vuelta a la carne en la sartén y añadir su salsa.
6. Agite los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

5. Ajuste de calor

Los ajustes que se indican a continuación son orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor le convenga.

Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado a pequeñas cantidades de alimentos • fusión de chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocclón a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocclón rápida • cocinar arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• saltear • cocclón de pasta
9	• fritura • brasear • hervir sopa • hervir agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos azucarados o derrames de productos diferentes del azúcar sobre el cristal)	1. Apague la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador para vitrocerámica mientras que el vidrio está todavía caliente (¡pero no ardiendo!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Encienda la vitrocerámica de nuevo.	• Cuando apague la vitrocerámica, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocclón todavía puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos ásperos, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el limpiador o el estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la superficie de cocclón: el vidrio puede mancharse.
Los derrames, productos derretidos y derrames de productos azucarados calientes sobre el cristal	Límpielos inmediatamente con un cuchillo de paleta o espátula adecuado para vitrocerámica. Tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocclón calientes: 1. Apague la vitrocerámica de la pared. 2. Mantenga la espátula o la herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame a una zona fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para la suciedad diaria sobre el crista.	• Elimine las manchas dejadas por productos fundidos, derrames y alimentos azucarados tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando se retira la cubierta de seguridad, la hoja en un raspador es cortante. Use con extremo cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Efectos indirectos sobre los controles táctiles	1. Apague la vitrocerámica. 2. Absorba el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Encienda la vitrocerámica de nuevo.	• La superficie de cocción puede emitir un sonido y se apagará, y los controles táctiles no podrán funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que se seca el área de control antes de encender la vitrocerámica de nuevo.
---	---	---

7. Consejos

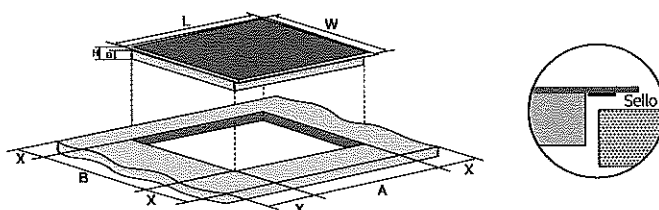
Problema	Posibles causas	Qué hacer
La vitrocerámica no puede encenderse.	No tiene energía.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles son insensibles.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véa la sección "Uso de la vitrocerámica" para consultar las instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayado.	Los utensilios de cocina son difíciles de usar. Se están utilizando productos de limpieza inadecuados o un estropajo abrasivo.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Consulte 'Elija los utensilios de cocina correctos'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas cacerolas crujen o chasquean.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una avería.

8. Instalación

8.1 Selección de los equipos de instalación

Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. Para los fines de instalación y uso, es necesario un mínimo de 5 cm de espacio alrededor del agujero.

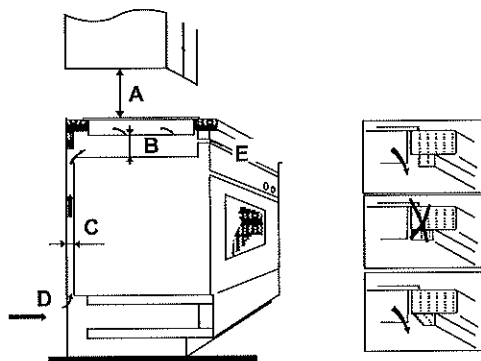
Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de la superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la zona de cocción. Como se muestra a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de la vitrocerámica está bien ventilada y de que no están bloqueadas la entrada y la salida de aire. Asegúrese de que la placa de cocción se encuentra en buen estado. Como se muestra a continuación:

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.

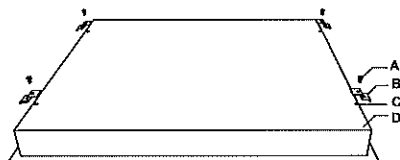


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación

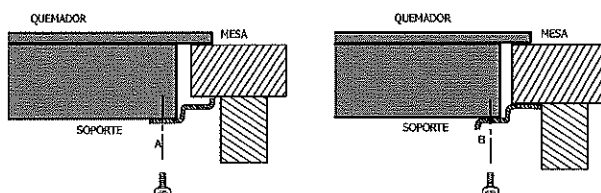
La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

Fije la placa en la superficie de trabajo por cuatro soportes de tornillo en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de la superficie de trabajo.

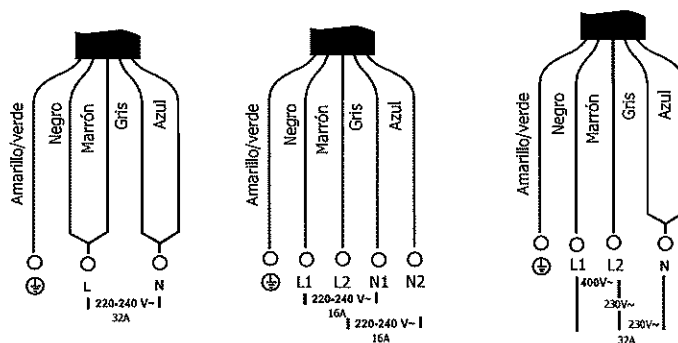


8.3 Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice la operación usted mismo.
2. La encimera vitrocerámica no se montará en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de tal manera que se pueda garantizar una mejor disipación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. No se va a usar un limpiador a vapor.

8.4 Conectar la encimera a la fuente de alimentación

La fuente de alimentación se debe conectar cumpliendo la norma correspondiente, o un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



- **A** – Una línea monofásica 220-240V ~50Hz Ph+N 32A
- **B** – Dos líneas monofásicas 220-240V ~50Hz separadas Ph+N 16A (2x)
- **C** – Una línea trifásica 230-400V ~50Hz 3Ph+N 32A (uso de sólo 2 fases)

1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente cualificada.

 DISPOSICIÓN: No deseche este producto como residuo sin clasificar municipal. Es necesaria la recogida de dichos residuos por separado para su tratamiento especial.	Este aparato está marcado conforme a la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podrían ser causados si se desechan de forma incorrecta. El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere la eliminación de residuos especiales. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.
---	---



Geachte klant,

Bedankt voor het kopen van een **BRANDT**-product en voor uw vertrouwen in ons bedrijf.

Dit product is ontworpen en vervaardigd voor u, rekening houdend met uw levensstijl en uw eisen, zodat het optimaal aan uw verwachtingen voldoet. We hebben het geïnvesteerd met onze expertise, innovatiegeest en al het enthousiasme dat ons al meer dan 60 jaar kenmerkt.

Zodat we altijd zo goed mogelijk aan uw wensen kunnen voldoen, is onze klantenservice beschikbaar, klaar om te luisteren en al uw vragen of suggesties te beantwoorden.

U kunt ook onze website **www.brandt.com** bezoeken, waar u onze laatste innovaties kunt vinden, evenals aanvullende nuttige informatie.

BRANDT ondersteunt u graag dagelijks en hoop dat u ten volle zal genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Lees, voordat u de machine start, alstublieft deze handleiding en gebruik deze zorgvuldig om uzelf snel te leren hoe het snel.

Inhoud

1. Voorwoord	5
1.1 Veiligheidswaarschuwingen.....	5
1.2 Installatie.....	5
1.2.1 Gevaar voor Elektrische Schokken	5
1.2.2 Snijgevaar	5
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies	5
1.3 Werking en onderhoud	6
1.3.1 Gevaar voor Elektrische Schokken	6
1.3.2 Gezondheidsrisico's	6
1.3.3 Gevaar voor warm oppervlak	6
1.3.4 Snijgevaar	6
1.3.5 Belangrijke Veiligheidsinstructies	7
2. Productintroductie	9
2.1 Bovenaanzicht	9
2.2 Bedieningspaneel	11
2.3 Werkingsprincipe	12
2.4 Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gaat gebruiken.....	12
2.5 Technische Specificatie	12
3. Werking van het Product	13
3.1 Aanrakingscontroles.....	13
3.2 Kiezen van het Juiste Kookgerei	14
3.3 Hoe te gebruiken BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B....	14
3.3.1 Start met Koken	14
3.3.2 Stoppen met Koken	15
3.3.3 Gebruik maken van de dubbele zone functie (alleen voor BPV6421B).....	16
3.3.4 Gebruik maken van de Driedubbele zone functie (alleen voor BPV6321B)....	17
3.3.5 Vergrendeling van de bedieningselementen	18
3.3.6 Timerbediening	19
3.3.7 Overmatige Temperatuursbescherming	20
3.3.8 Waarschuwing rond Restwarmte	20
3.3.9 Standaard Werktijden	21
3.4 Cómo utilizar BPV6410B.....	21
3.4.1 Iniciar la vitrocerámica.....	21
3.4.2 Finalizar la vitrocerámica.....	21
4. Kookrichtsnoeren	22
4.1 Kooktips	22
4.1.1 Sudderen, Rijst Koken	22
4.1.2 Biefstuk Aanbraden.....	22
4.1.3 Roerbakken.....	22
5. Temperatuurinstellingen	23
6. Verzorging en Reiniging	23
7. Hints en Tips	24
8. Installatie	25

8.1 Selectie van installatie apparatuur	25
8.2 Voordat u de bevestigingshaakjes bevestigt	25
8.3 Waarschuwing	26
8.4 De Kookplaat aansluiten op de lichtnetvoeding	26

1. Voorwoord

1.1 veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor Elektrische Schokken

- Ontkoppel het toestel van de netvoeding vóór de uitvoering van enig werk of onderhoud.
- Verbinding met een goed aarding bedradingssysteem is noodzakelijk en verplicht.
- Wijzigingen aan het systeem van interne bedrading mogen alleen worden aangebracht door een erkend elektrotechnicus.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

1.2.2 Snijgevaar

- Pas op - de randen van de plaat zijn scherp.
- Het niet oppassen kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door vóór de installatie of het gebruik van dit apparaat.
- Er mogen nooit brandbare stoffen of producten geplaatst worden op dit toestel.
- Gelieve deze informatie ter beschikking stellen van de persoon die verantwoordelijk is voor het monteren van het toestel omdat de installatiekosten kan verminderen.
- Om gevaar te voorkomen moet dit toestel worden geïnstalleerd volgens deze instructies voor installatie.
- Dit toestel moet naar behoren worden geïnstalleerd en mag enkel geaard worden door een gekwalificeerde persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin zich een isolerende schakelaar bevindt die volledige afsluiting van de voeding verstrekt.
- Het niet correct installeren van het toestel kan aanspraken op garantie ongeldig maken of aansprakelijkheid laten vervallen.

1.3 Werking en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor Elektrische Schokken

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat zou breken of barsten, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen bij de lichtnetvoeding (wandschakelaar) en neem dan contact met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit via de muurschakelaar voordat u het toestel schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

1.3.2 Gezondheidsrisico's

- Dit toestel voldoet aan elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insuline pompen) moeten echter in overleg met hun arts of implantaatfabrikant overleggen voordat u dit apparaat gebruikt om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet zullen beïnvloed worden door het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

1.3.3 Gevaar voor warm oppervlak

- Tijdens het gebruik, zullen toegankelijke delen van dit toestel heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Laat lichaam noch kleding of enig ander voorwerp anders dan een geschikt kookgerei in contact treden met keramisch glas totdat het oppervlak afgekoeld is.
- Metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst aangezien ze heet kunnen worden
- Houd kinderen uit de buurt
- Handgrepen van steelpannen zijn mogelijk te warm om aan te raken. Controleer of handgrepen van steelpannen niet hangen over andere geactiveerde kookzones. Houdt handgrepen buiten bereik van kinderen.
- Het niet naleven van dit advies kan leiden tot brandwonden en blaren.

1.3.4 Snijgevaar

- Het vlijmscherpe blad van een kookplaatschraper wordt blootgesteld wanneer de dekking van de veiligheid wordt teruggetrokken. Gebruik met uiterste zorg en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
- Het niet oppassen kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

1.3.5 Belangrijke Veiligheidsinstructies

- Verlaat nooit het toestel zonder toezicht wanneer dit in gebruik is. Het overkoken veroorzaakt rook en het overkoken van vethoudende stoffen kan leiden tot ontbranden.
- Gebruik uw toestel nooit als een werkblad of als opslag.
- Plaats nooit objecten of gebruiksvoorwerpen op het toestel. (laat deze er ook niet op achter)
- Plaats nooit magnetiseerbaar objecten (b.v. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (b.v. computers, MP3-spelers) in de buurt van het toestel omdat deze kunnen beïnvloed worden door het elektromagnetische veld.
- Gebruik nooit uw toestel voor verwarming of opwarming van de kamer.
- Schakel na gebruik de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in de handleiding (d.w.z. met behulp van de aanraakbediening). Vertrouw niet op de functie voor het detecteren van de pannen en het uitschakelen van kookzones wanneer u de pannen verwijdt.
- Sta niet toe dat kinderen spelen met het toestel of dat ze erop zitten, staan of erop klimmen.
- Bewaar geen objecten die van interesse kunnen zijn voor kinderen in kasten boven het toestel. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig verwond raken.
- Laat kinderen niet alleen achter of zonder toezicht in de ruimte waar het toestel in gebruik is.
- Kinderen of personen met een handicap die hun mogelijkheden tot het gebruiken van het toestel beperkt moeten door een verantwoordelijk en bevoegde persoon geïnstrueerd worden over het gebruik ervan. De instructeur moet er zeker van zijn dat zij het toestel zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving kunnen gebruiken.
- Herstel of vervang geen enkel deel van het toestel tenzij dit in de handleiding speciaal wordt aanbevolen. Al het andere onderhoud moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen een stoomreiniger voor het reinigen van uw kookplaat.
- Plaats geen zware objecten op uw kookplaat. Voorkom ook zware, vallende objecten op de kookplaat.
- Sta niet op uw kookplaat.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het keramisch glasoppervlak omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schuurmiddelen/schoonmaakmiddel voor het reinigen van uw kookplaat, aangezien dit krassen op het keramisch glas kan veroorzaken.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; - bed & breakfast omgevingen.
Het gebruik van dit apparaat in een gemeenschappelijk- of vakgebied, zoals de keukens in de winkel, kantoren en andere werkomgevingen; door klanten in hotels, motels en restaurants of andere winkels; door klanten in de keukens of op de camping; is geen goed gebruik zoals gedefinieerd door de fabrikant.
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de bereikbare delen worden heet tijdens gebruik.
- Er moet zorg worden genomen om te voorkomen dat de verwarmingselementen niet aangeraakt worden.
- Kinderen onder 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden tenzij er voortdurende controle bestaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en er boven en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als deze personen onder controle, toezicht staan of instructie hebben ontvangen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en er begrip bestaat over de mogelijke gevaren.
- Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Reiniging- en gebruiksonderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het toestel uit en bedek vervolgens de vlam door b.v. met een deksel of een brand deken.
- **Waarschuwing:** Brandgevaar: Sla geen items op de kookplaat op.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel het toestel dan uit om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen, voor glas keramische kookplaat oppervlakken of soortgelijk materiaal die onder spanning staande delen beschermen
- Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.
- Het toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door middel van een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

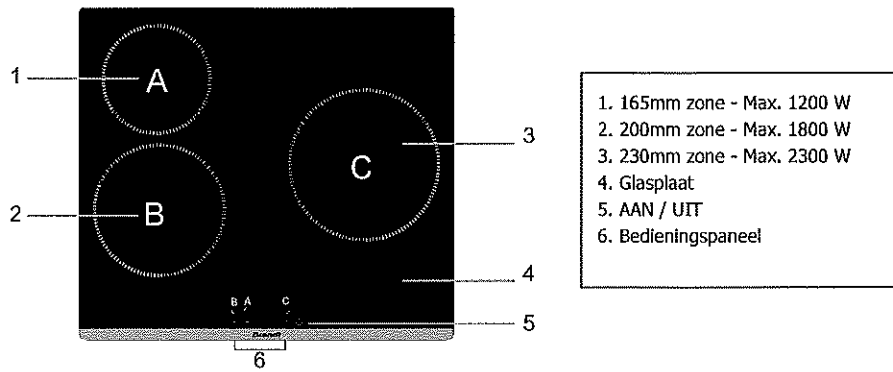
Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

Het is raadzaam dat u wat tijd uittrekt om deze instructie / Installatiehandleiding te lezen en volledig te begrijpen hoe het toestel correct te installeren en te bedienen. Lees voor installatie, het hoofdstuk voor installatie.

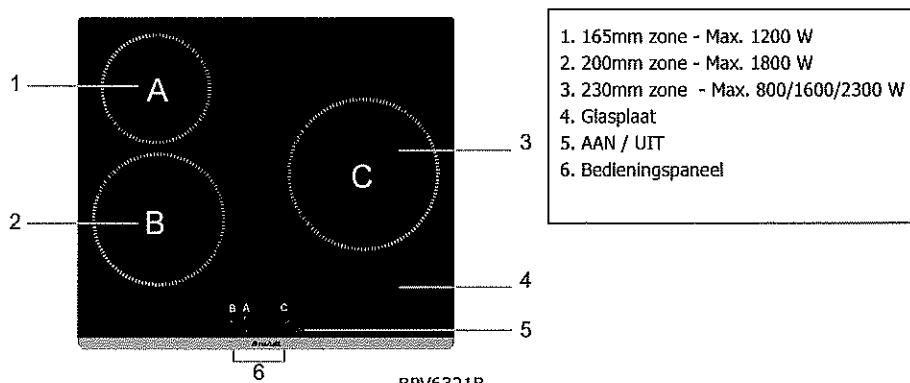
Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u gebruik maakt van het toestel en bewaar deze instructie / installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

2. Productintroductie

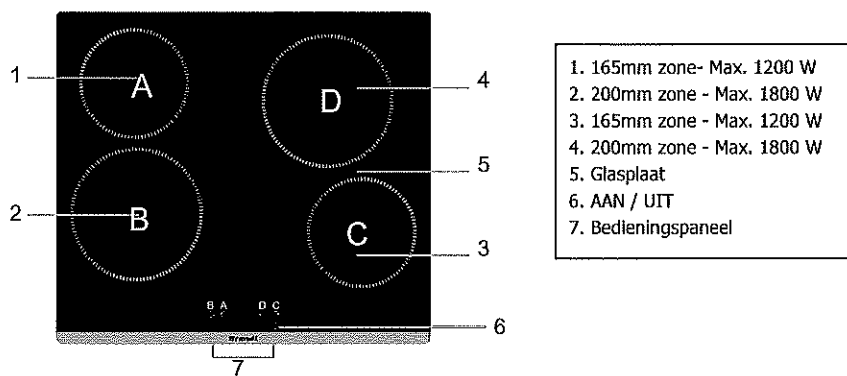
2.1 Bovenaanzicht



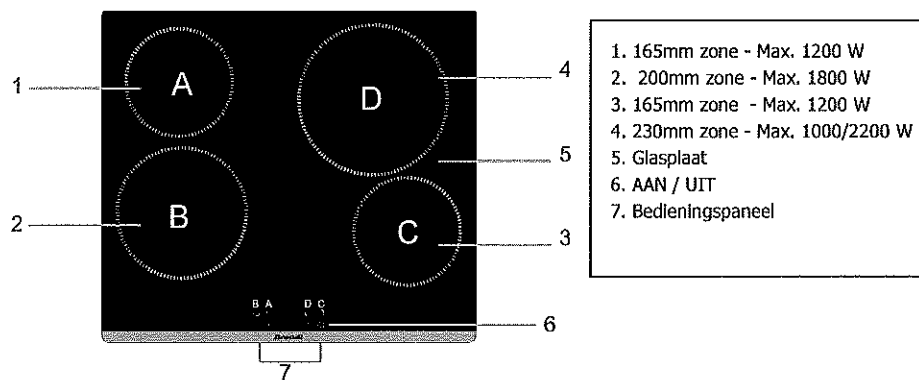
BPV6320B



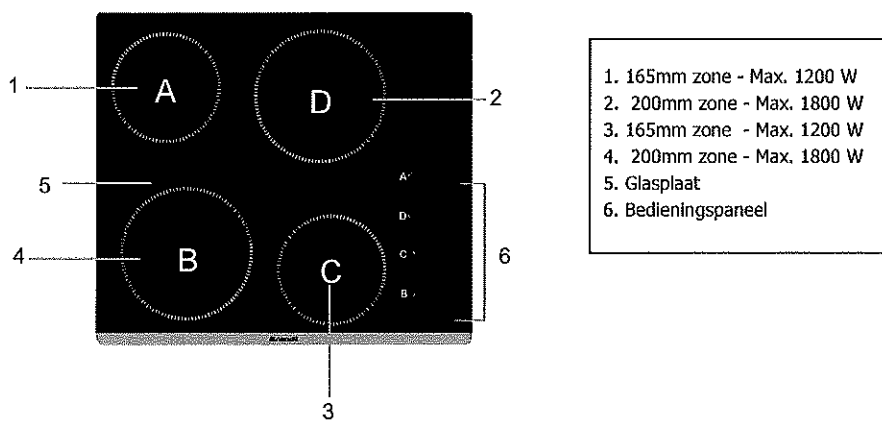
BPV6321B



BPV6420B/ BPV6423B

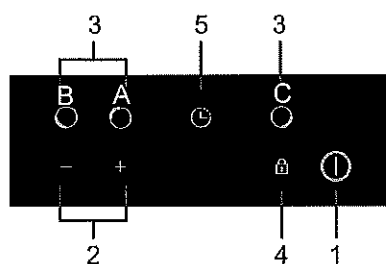


BPV6421B



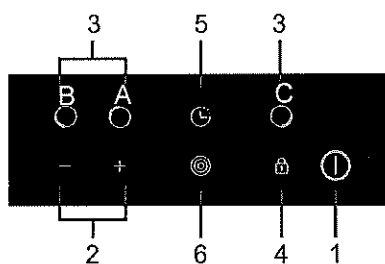
BPV6410B

2.2 Bedieningspaneel



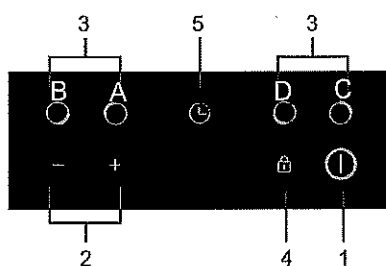
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening

BPV6320B



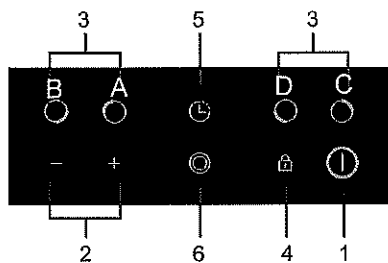
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening
6. Driedubbele Zoneregeling

BPV6321B



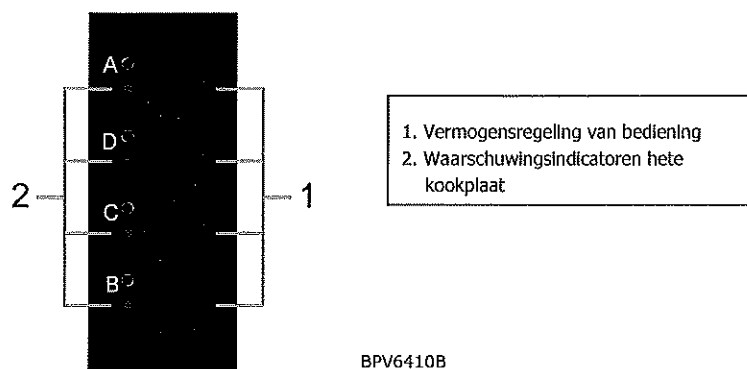
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening

BPV6420B/ BPV6423B



1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening
6. Dubbele Zoneregeling

BPV6421B



2.3 Werkingsprincipe

Deze keramische kookplaat is onmiddellijk gebruikt worden en maakt gebruik van verwarming door weerstandsdraad en het aanpassen van het vermogen door de het regelen van het vermogen met de aanraakbediening.

2.4 Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gaat gebruiken

- Lees deze gids en let vooral op het hoofdstuk met 'Veiligheidswaarschuwingen'
- Verwijder eventuele beschermfolie die mogelijk nog steeds op uw keramische kookplaat bevindt.

2.5 Technische Specificatie

Kookplaat	BPV6320B
Kookzones	3 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	4900-5800W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Kookplaat	BPV6321B
Kookzones	3 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	4900-5800W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Kookplaat	BPV6420B/BPV6423B
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5500-6600W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Kookplaat	BPV6421B
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	6000-7000W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Kookplaat	BPV6410B
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5500-6600W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X75
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Gewicht en afmetingen zijn benaderingen. Omdat we voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen we de specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

3. Werking van het Product

3.1 aanrakingscontroles

- De bediening reageert op het aanraken zodat u geen druk hoeft uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de tip.
- U hoort een piepje telkens er een aanraking is geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bediening altijd schoon is, droog af en zorg er voor dat geen enkel object (b.v. keukengerei of een doek) de bediening bedekt. Zelfs een dunne film van water kan ervoor zorgen dat de bediening moeilijkheden ondervindt.

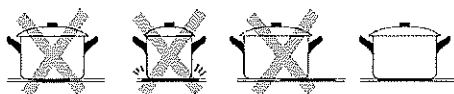


3.2 Kiezen van het Juiste Kookgerei

Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of gebogen basis.



Zorg ervoor dat de basis van uw pan glad is, vlak tegen het glas aanzit en van dezelfde grootte is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden op de kookzone.



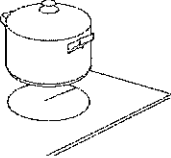
Til uw pannen altijd op van de keramische kookplaat - glijd de pannen niet want dit kan krassen op het glas veroorzaken.



3.3 Hoe te gebruiken BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B

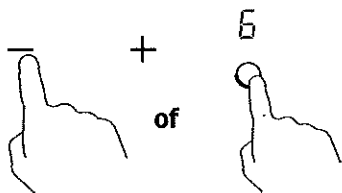
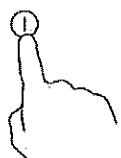
3.3.1 Start met Koken

Na het inschakelen piept de zoemer, alle indicatoren lichten op gedurende 1 seconde en doven dan weer uit waarbij wordt aangegeven dat de keramische kookplaat over is gegaan naar de standby-modus.

Raak de aan / uit-knop 3 seconden aan, alle indicatoren knipperen 8 seconden "■". Na 8 seconden of na het indrukken van een willekeurige toets, worden alle voedingsindicatoren weergegeven "■".	
Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. • zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
Raak de bediening van de verwarmingszone aan.	

Selecteer een vermogensniveau door de toets "-" of "+" aan te raken. Nadat u het vermogensniveau hebt ingesteld, bevestigt u de voeding door de keuzecontrole van de verwarmingszone opnieuw aan te raken of wacht u 5 seconden voor een automatische bevestiging. • Door één van de toetsen "-" of "+" ingedrukt te houden, wordt de waarde omhoog of omlaag aangepast. • U kunt direct toegang hebben tot het vermogensniveau "9" door de eerste keer op de "-" toets te drukken. • Als u geen warmte-instelling kiest binnen een minuut zal de keramische kookplaat automatisch uitschakelen. Begin dan weer met stap 1. • U kunt de warmte-instelling op elk gewenst moment wijzigen tijdens het koken.	
---	---

3.3.2 Stoppen met Koken

Raak bediening voor de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.	
Schakel de kookzone uit door te scrollen naar "0" of het aanraken en ingedrukt houden van de bedieningszone gedurende 3 seconden. Schakel de kookzone uit door te scrollen naar "0" of het aanraken en ingedrukt houden van de bedieningszone gedurende 3 seconden.	
Zet de hele kookplaat uit door de aan / uit-knop gedurende 3 seconden aan te raken.	

Pas op voor hete oppervlakken

"H" zal tonen welke kookzone te warm is om aan te raken. De aanduiding verdwijnt wanneer het oppervlak afgekoeld is tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als een stroom sparende functie als u pannen verder wilt verwarmen, gebruik de kookplaat die nog steeds warm is.

H



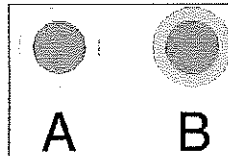
-

+



3.3.3 Gebruik maken van de dubbele zone functie (alleen voor BPV6421B)

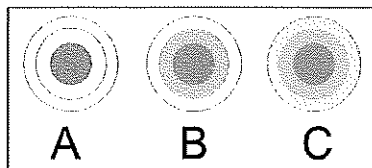
- De functie werkt alleen in 2# kookzone.
- De Dubbele kookzone heeft twee kookgebieden die u kunt gebruiken als een centraal gedeelte en een buitenste gedeelte. U kunt het middenstuk **(A)** onafhankelijk gebruiken of beide secties **(B)**.



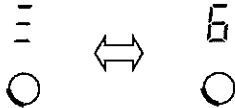
Activeren van de dubbele zone	
Pas de verwarmingsinstelling aan tussen het vermogensniveaus 1 en 9 (b.v. 6).	
Het centrale deel van de dubbele kookzone zal inschakelen.	
Raak de dubbele zone bediening aan "⊙" de sectie (B) werkt.	
De kookzone indicator toont "—" en "6" afwisselend.	
Deactiveren van de dubbele zone	
Raak de dubbele zonebediening "⊙" opnieuw aan, de dubbele zone-functie wordt gedeactiveerd.	
De kookzone indicator geeft "6" weer.	

3.3.4 Gebruik maken van de Driedubbele zone functie (alleen voor BPV6321B)

- De functie werkt alleen in 3# kookzone
- In de kookzone is er een kookplaat die u kunt gebruiken: een centraal gedeelte, een tussenstuk en een buitenste gedeelte. U kunt de centrale sectie **(A)** zelfstandig, secties **(A)** en **(B)** tegelijkertijd of secties **(A)**, **(B)** en **(C)** tegelijk gebruiken.



Activeren van de Driedubbele zone	
Pas de verwarmingsinstelling aan tussen vermogensniveaus 1 en 9 (b.v. 6).	6
Het centrale deel van de dubbele kookzone zal inschakelen.	
Door het eenmalig aanraken van de driedubbele zoneregeling werkt sectie (B) .	
De kookzone-indicator Toont afwisselend "—" en "6".	— ⇄ 6
Door de tweede keer de driedubbele zoneregeling aan te raken werkt de sectie (C) .	

De kookzone-indicator toont afwisselend "三" en "6".	
Deactiveren van de Driedubbele zone	
Als de 3# kookzone werkt in sectie (B), raak dan ③ tweemaal aan, er wordt terugekeerd naar de sectie (A) en de driedubbele zone is gedeactiveerd.	
Als de 3# kookzone werkt in sectie (C), raak dan ③ één keer aan en er wordt teruggekeerd naar sectie (A) en de driedubbele zone is gedeactiveerd.	
Nadat de driedubbele zone is gedeactiveerd, toont de kookzone indicator het kookprogramma.	

3.3.5 Vergrendeling van de bedieningselementen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- U kunt de bedieningselementen ook voor 30 seconden tijdelijk vergrendelen om de kookplaat te reinigen (Clean Lock-functie)
- Wanneer de bediening vergrendeld is, wordt alle bediening, behalve de ON/OFF (AAN/UIT) bediening uitgeschakeld.

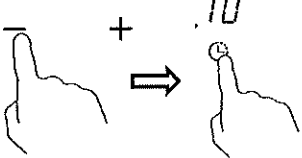
Het Vergrendelen van de bediening	
Clean Lock functie: Raak de vergrendeling kort aan 	De timer indicator knippert "Lo" gedurende 30 seconden, tenzij u opnieuw op vergrendeling drukt.
Raak de bediening aan en houd ingedrukt gedurende 3 seconden 	De timerindicator toont "Lo". Na 10 seconden zullen alle indicatoren de oorspronkelijke instellingen tonen, als u een andere controle aanraakt terwijl de kookplaat vergrendeld is, knippert de timerindicator "Lo" gedurende 10 seconden.
Voor ontgrendeling van de bediening	
Zorg ervoor dat de keramische kookplaat is ingeschakeld Raak de bediening voor het vergrendelen aan gedurende 3 seconden.	

 Wanneer de kookplaat vergrendeld is, is alle bediening uitgeschakeld de ON/OFF ①, u kunt altijd de keramische kookplaat uitschakelen met de ON/OFF ① bediening in een noodsituatie, maar u dient de kookplaat eerst te ontgrendelen in de volgende bewerking.

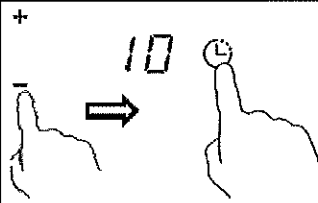
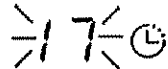
3.3.6 Timerbediening

- U kunt de timer voor één of meer kookzones instellen, na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- U kunt ook de timerfunctie gebruiken als een minuut minder. In dit geval zal de onafhankelijke timer geen kookzone uitzetten nadat de ingestelde tijd om is.
 - De maximale tijd voor de timer is 99 minuten

a) Instellen van de timer voor het uitschakelen van één kookzone

1 zone instellen	
Raak de zone aan die u wilt instellen.	
Raak de timer-bediening aan, de rode timerstip van de geselecteerde zone zal flitsen.	
Stel de tijd in door het aanraken van de "-" of "+" controle.	
Raak de timer-bediening opnieuw aan ter bevestiging van uw timer-instelling, of wacht gedurende 10 seconden tot dat het automatisch wordt bevestigd.	
Wanneer de tijd is ingesteld, zal het aftellen onmiddellijk beginnen. De display toont de resterende tijd en rode stip van de gekozen zone zal oplichten.	
Het centrale deel van de dubbele kookzone zal inschakelen.	

b) De onafhankelijke timer instellen

Raak de timerregelaar aan.	
Stel de tijd in door de "-" of "+" -regeling aan te raken.	
Raak de timer opnieuw aan om de timerinstelling te bevestigen of wacht 5 seconden tot het automatisch wordt bevestigd.	
Wanneer de tijd is ingesteld, begint het onmiddellijk af te tellen. Op het scherm wordt de resterende tijd weergegeven.	
Als de kooktijd afloopt, zal de kookplaat een pieptoon uitzenden en doorgaan met verwarmen totdat u deze uitzet.	

Opmerking:

- U kunt tegelijkertijd de onafhankelijke timer en een timer voor één of meer kookzones instellen.
- Als u de tijd wilt veranderen nadat de timer is ingesteld, moet u vanaf stap 1 beginnen.
- Directe toegang tot de timer "99" minuten door de eerste keer op de "-" toets te drukken.
- Wanneer u naar "0" scrollt, raakt u nogmaals "-" aan en de tijd gaat terug naar "99" minuten.
- De methode voor het instellen van vier zones is hetzelfde als hierboven vermeld.
- Als er twee kookzone timers zijn ingesteld, wordt de kortste ingestelde tijd weergegeven en het rode punt van de bijbehorende kookzone knippert.

3.3.7 Overmatige Temperatuur bescherming

Een voorziene temperatuursensor geeft de temperatuur in de keramische kookplaat weer. Wanneer een hoge temperatuur wordt vastgesteld zal de keramische kookplaat automatisch stoppen met werking.

3.3.8 Waarschuwing rond Restwarmte

Wanneer de kookplaat enige tijd actief is geweest, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u daarvoor te waarschuwen.

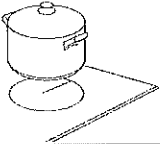
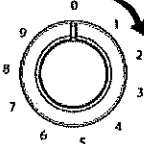
3.3.9 Standaard Werktijden

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is het automatisch uitschakelen. Dit gebeurt wanneer u bent vergeten een kookzone uit te schakelen. De standaardwaarden voor het afsluiten worden weergegeven in de onderstaande tabel:

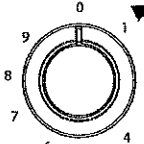
Vermogen niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard Werkende Timer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Hoe gebruik te maken van de BPV6410B

3.4.1 Start met Koken

Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. • zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
Pas het vermogen aan door regeling van het gewenste niveau door het aanpassen van de bediening	

3.4.2 Stoppen met Koken

Schakel de kookzone uit door het vermogen "0" te kiezen voor uitschakeling.	
--	--



Pas op voor hete oppervlakken

Wanneer de glazen plaat heet is, brandt de waarschuwingsindicator van de hete kookplaat. Raak de glasplaat niet aan tot de indicator uitgaat. Het kan ook worden gebruikt als een stroom sparende functie als u pannen verder wilt verwarmen, gebruik de kookplaat die nog steeds warm is.

4. Kookrichtsnoeren



Wees voorzichtig bij het frituren omdat olie en vet zeer snel opwarmen, met name als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit is een ernstig brandgevaar.

4.1 Kooktips

- Wanneer voedsel aan de kook komt, verminderen dan de temperatuur instelling.
- Met behulp van een deksel verminderen kooktijden en bespaart u energie door het behoud van de warmte.
- Het minimaliseren van de hoeveelheid vloeistof of vet vermindert kooktijden. Het minimaliseren van de hoeveelheid vloeistof of vet vermindert kooktijden.
- Beginnen met koken op een hoge instelling en verminder de instelling wanneer het voedsel goed verwarmd is.

4.1.1 Sudderen, Rijst Koken

- Sudderen treedt op onder het kookpunt, rond 85°C, als de bubbels net af en toe beginnen te stijgen naar het oppervlak van de kokende vloeistof. Het is belangrijk voor heerlijke soepen en malse stoofschotels omdat de smaken ontwikkelen zonder het overkoken van het voedsel. Sausen op basis van eieren en met bloem verdikte sauzen moeten ook onder het kookpunt gekookt worden.
- Bepaalde taken, met inbegrip van rijst koken volgens de methode van de absorptie, hebben een hogere instelling dan de laagste nodig om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gekookt is in de aanbevolen tijd.

4.1.2 Biefstuk Aanbraden

Het koken van sappige smaakvolle steaks:

1. Laat het vlees rusten op kamertemperatuur gedurende ongeveer 20 minuten vóór het koken.
2. Verwarm een zware koekenpan voorzien van een goede bodem.
3. Bestrijk beide zijden van de steak met olie. Sprengel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en plaats dan het vlees in de hete pan.
4. Wentel de steak maar één keer om tijdens het koken. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe deze gekookt moet worden. Tijden, kunnen variëren van ongeveer 2 – 8 minuten per kant. Druk op de steak om te meten hoe warm hij is – hoe steviger hij voelt, hoe meer “doorbakken” hij is.
5. Laat de steak rusten op een warm bord gedurende een paar minuten zodat hij wat kan ontspannen en mals kan worden voor het opdienen.

4.1.3 Roerbakken

1. Kies een keramische compatibele vlakke wok of een grote koekenpan.
2. Heb alle ingrediënten en apparatuur klaar. Roerbakken, moet snel gaan. Als er grote hoeveelheden worden gekookt, kook het voedsel dan in diverse kleinere partijen.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, zet het opzij en houdt warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, schakelt u de kookzone naar een lagere instelling, plaats het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zachtjes om ervoor te zorgen dat zij door en door verwarmd worden.
7. Serveer onmiddellijk.

5. Temperatuurinstellingen

Onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling zal afhangen van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u wilt koken. Experimenteer met de keramische kookplaat te vinden van de instellingen die het beste bij u past.

Instelling van de warmte	Geschiktheid
1 - 2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden • zacht sudderen • trage opwarming
3 - 4	• opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• Sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • aanbakken • soep aan de kook brengen • water koken

6. Verzorging en Reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Alledaags vuil op het glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken achtergelaten door voedsel of niet-suikerhoudend overkoken op het glas)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel en veeg droog met een schone doek of een papieren handdoek. 4. Schakel de kookplaat weer aan.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, zal de indicatie 'heet oppervlak' niet getoond worden maar de kookzone kan nog heet zijn! Pas goed op. • Heavy-duty schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas achterlaten. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of spons geschikt is. • Laat nooit een schoonmaakrest achter op de kookplaat: het glas kan worden verkleurd.
Overkoken, smelten, en warm suikerhoudende resten van vloeistoffen op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, paletmes of schraper voor keramisch glas, maar pas op voor hete kookzone oppervlakken: 1. Schakel de kookplaat uit met de muurschakelaar. 2. Houd het mes of gebruiksvoorwerp in een hoek van 30° en schraap het vuil of waar er gemorst werd naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Reinig het vervuilde gedeelte of waar er gemorst werd met een schoteldoek of papieren handdoek. 4. Volg de stappen 2 tot en met 4 voor 'Alledaagse vlekken op het glas' hierboven.	• Verwijder vlekken nagelaten door het smelten en suikerhoudende voedingsmiddelen of het overkoken zo spoedig mogelijk. Als het koud wordt op het glas is dit moeilijk te verwijderen of kan het zelfs permanent het glasoppervlak beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de bedekking van de veiligheid wordt teruggetrokken, van het blad in een schraper is dit haarscherp. Gebruik met ultieme zorg en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

Het overkoken op de bedieningselementen	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Maak schoon 3. Veeg het aanraakgebied schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. 5. Schakel de kookplaat weer aan.	• De kookplaat kan piepen en automatisch uitschakelen omdat er zich vloeistof op de bediening bevindt. Zorg ervoor dat u het bedieningsgebied afveegt alvorens u de kookplaat weer aanschakelt.
---	--	---

7. Hints en Tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden aangeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de keramische kookplaat verbonden is met de stroomvoorziening en dat deze ingeschakeld is. Controleer of er een stroomuitval in uw huis of gebied is. Als het probleem zich blijft voordoen nadat u alles hebt gecontroleerd, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	De bediening is vergrendeld.	Ontgrendel de bediening. Zie 'de sectie 'Uw keramische kookplaat gebruiken' voor instructies.
De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.	Er kan zich een waterfilm bevinden op de aanraakbediening of u gebruikt misschien de tip van uw vinger bij het aanraken van de aanraakbediening.	Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en dat u de bal van uw vinger gebruikt bij het aanraken van de bediening.
Het glas wordt gekrast.	Kookgerei met ruwe randen. Ongeschikte, schuursponsjes of gebruikte schoonmaakproducten.	Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie 'Kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en Reinigen'.
Sommige pannen maken krakende of te klinkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de bouw van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen anders).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.

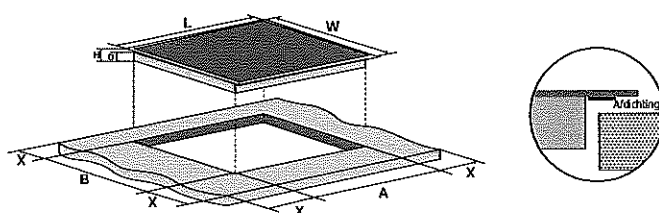
8. Installatie

8.1 selectie van installatie apparatuur

Snij het werkvlak uit volgens de maten in de tekening weergegeven.

Met het oog op de installatie en het gebruik, wordt minimaal 5 cm ruimte rond het gat bewaard.

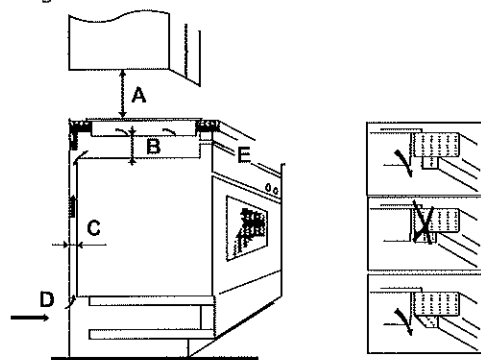
Zorg ervoor dat de dikte van het werkvlak ten minste 30mm is. Kies het hittebestendig werkvlakmateriaal om te voorkomen dat grotere vervorming veroorzaakt wordt door de warmtestraling van de kookplaat. Zoals hieronder getoond:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Zorg er altijd voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en de luchtinlaat en uitlaat niet worden geblokkeerd. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat zich in goede werkingstoestand bevindt. Zoals hieronder getoond:

⚠ Nota: De veiligheidsafstand tussen de hitteplaat en de kast hierboven moet minimum 760 mm. bedragen.

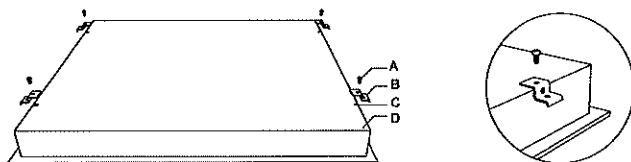


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

8.2 Voordat u de bevestigingshaakjes bevestigt

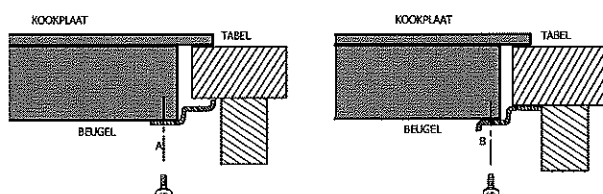
Het toestel moet worden gelegd op een stabiel, glad oppervlak (gebruik de verpakking). Druk niet op de bediening die uitsteekt van de kookplaat.

Bevestig de kookplaat op het werkvlak door het vastschroeven van de vier haakjes aan de onderkant van de kookplaat (zie foto) na de installatie.



A	B	C	D
schroef	beugel	Schroefgat	Basis

Pas de positie van de beugel aan voor het aanpassen voor verschillende werkviakdiktes.

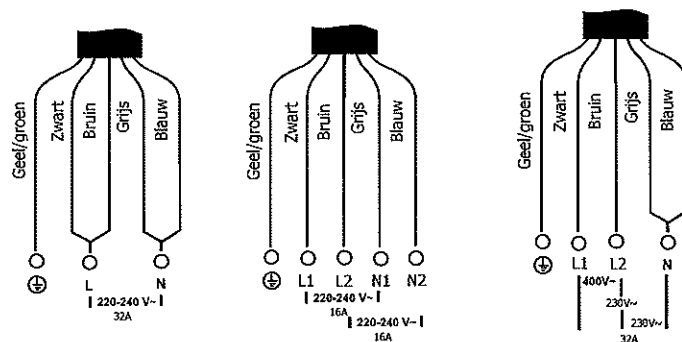


8.3 Waarschuwing

1. De keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. We hebben professionals tot uw dienst. Voer de plaatsing nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op een koelinstallatie, vaatwassers en roterende drogers.
3. De keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd zodat betere warmtestraling kan optreden ter verbetering van de betrouwbaarheid en de waarborging ervan.
4. De muur en geïnduceerde verwarmingszone boven het werkvlak moeten de warmte weerstaan.
5. Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.

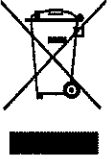
8.4 De Kookplaat aansluiten op de Lichtnetvoeding

De voeding moet worden verbonden met inachtneming van de desbetreffende norm of een enkelpolige stroombreker. De methode van verbinding wordt hieronder weergegeven.



- **A** – Eén éénfasige lijn 220-240V ~ 50Hz Ph + N 32A
- **B** – Twee éénfasige lijnen 220-240V ~ 50Hz gescheiden Ph + N 16A (2x)
- **C** – Een driefasige lijn 230-400V ~ 50Hz 3Ph + N 32A (alleen in 2 fases)

1. Als de kabel beschadigd is of moet vervangen worden, moet dit gebeuren door een na-verkoop technicus met behulp van de juiste hulpmiddelen, teneinde eventuele ongelukken te vermijden.
2. Als het toestel direct wordt aangesloten op de netvoeding, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale tussenruimte van 3mm tussen de contacten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische verbinding is gebruikt en dat dit in overeenstemming is met de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of verpletterd zijn.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen vervangen worden door een behoorlijk gekwalificeerde persoon.

	Dit apparaat heeft in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG voor afval van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit toestel correct wordt vernietigd, zal u helpen met het voorkomen van mogelijke schade aan het milieu en voor de menselijke gezondheid, die misschien anders worden veroorzaakt indien verwijderd op de verkeerde manier. Het symbool op het product geeft aan dat het niet kan worden behandeld als normale huishoudelijke afval. Het moet worden gebracht naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor verdere informatie over de behandeling, het ophalen en recycling van dit product moet er contact op uw lokale Raad, uw huishoudelijk afvaldienst of de winkel waar u het hebt gekocht. Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met uw lokale stadskantoor, uw huishoudelijk afval-service of de winkel waar u het product hebt gekocht.
---	---

VERWIJDERING: Gooi niet dit product als ongesorteerd stedelijk afval. Collectie van dergelijk afval vereist een aparte speciale behandeling.