

Brandt

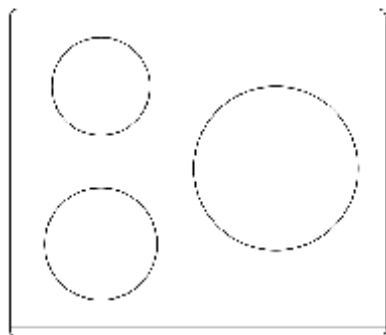


MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES SP
NÁVOD K POUŽITÍ CS
HANDLEIDING NL
INSTRUKTIONSHÅNDBOG DA
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ EL
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
MANUALE DELLE ISTRUZIONI IT
كتيب التعليمات ARA

Table de cuisson
Cooking Hob
Cocina vitrocerámica
Varná deska
Kookplaat
Komfur til madlavning
Εστίες Μαγειρέματος
Placa de Vitrocerámica
Kochfeld
Piano cottura

موقد الطبخ

BPV6320B
BPV6321B
BPV6410B
BPV6420B
BPV6421B
BPV6322B



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.....	12
2.3 Principe de fonctionnement.....	14
2.4 Avant l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique..	14
2.5 Spécifications techniques.....	14
3. Fonctionnement du produit.....	15
3.1 Commandes tactiles.....	15
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson.....	16
3.3 Comment utiliser BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B.....	16
3.3.1 Commencer la cuisson.....	16
3.3.2 Après la cuisson.....	17
3.3.3 Utilisation de la fonction Double zone (Seulement pour BPV6421B)	18
3.3.4 Utilisation de la fonction Triple Zone (Seulement pour BPV6321B).....	19
3.3.5 Verrouillage des commandes.....	20
3.3.6 Minuterie.....	21
3.3.7 Protection contre la surchauffe.....	23
3.3.8 Témoin de chaleur résiduelle.....	23
3.3.9 Durée de fonctionnement par défaut.....	23
3.4 Comment utiliser BPV6410B.....	23
3.4.1 Démarrer la cuisson.....	23
3.4.2 Après la cuisson.....	24
4. Instructions de cuisson.....	24
4.1 Conseils de cuisson.....	24
4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz.....	24
4.1.2 Cuisson des steaks.....	24
4.1.3 Pour les sautés.....	25
5 Réglages de puissance.....	25

6. Entretien et nettoyage.....	26
7. Conseils et astuces.....	27
8. Installation.....	27
8.1 Sélection de l'équipement d'installation.....	27
8.2 Avant d'installer les supports de fixation.....	28
8.3 Précautions.....	29
8.4 Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur.....	29
9. Relations consommateurs et interventions.....	30
9.1 Relations consommateurs France.....	30
9.2 Interventions France.....	31

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.

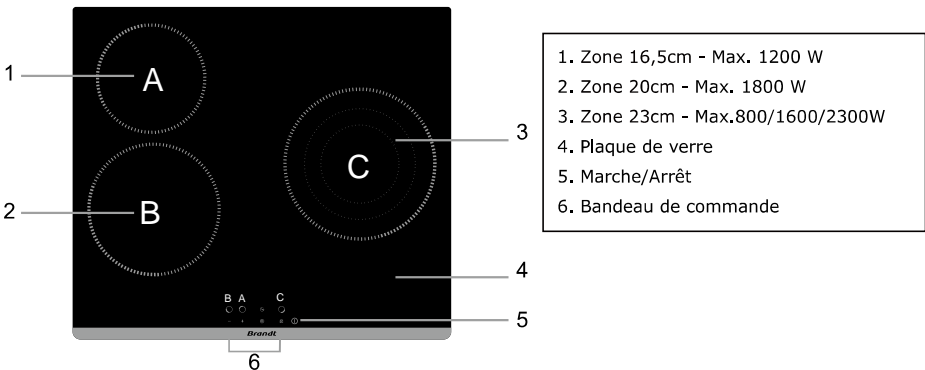
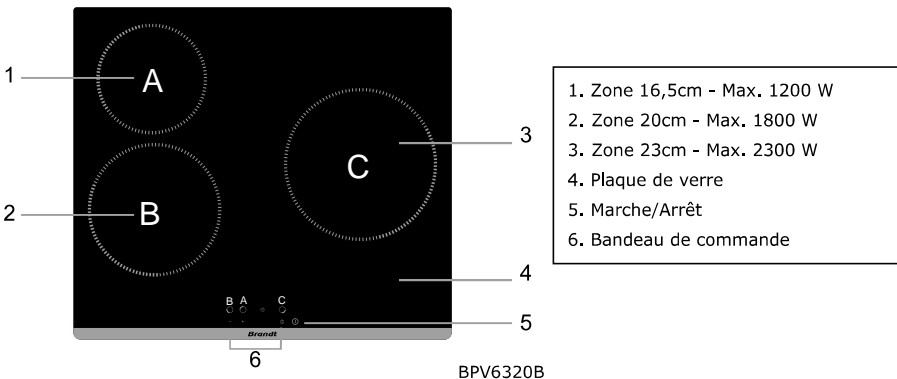
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table vitrocéramique.

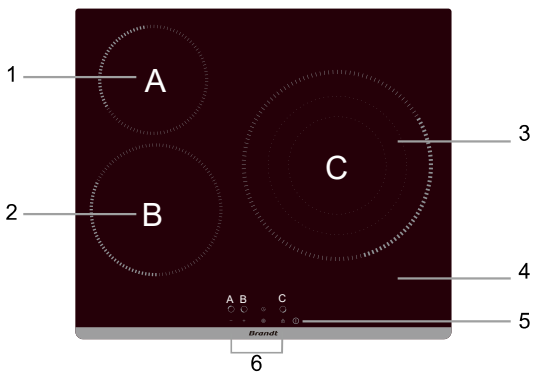
Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

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

2. Introduction Produit

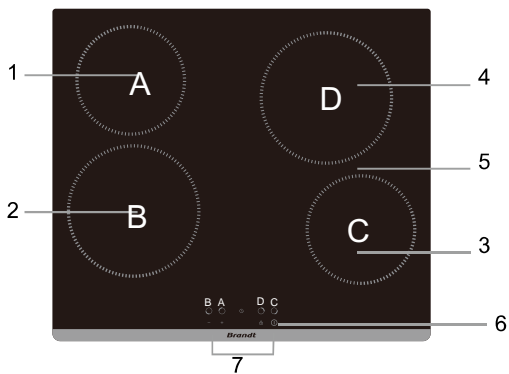
2.1 Vue de dessus





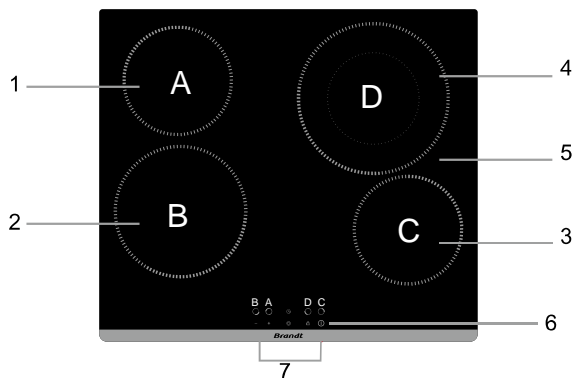
1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 30cm - Max.1050 W/1950 W/2700 W
4. Plaque de verre
5. Marche/Arrêt
6. Bandeau de commande

BPV6322B



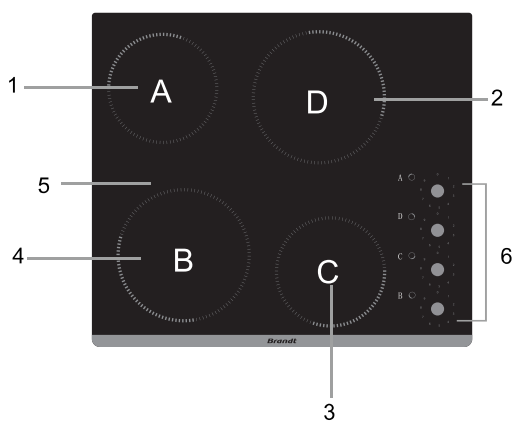
1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
4. Zone 20cm - Max. 1800 W
5. Plaque de verre
6. Marche/Arrêt
7. Bandeau de commande

BPV6420B



- 1. Zone 16,5cm-Max. 1200 W
- 2. Zone 20cm-Max. 1800 W
- 3. Zone 16,5cm-Max. 1200 W
- 4. Zone 23cm-Max. 1000/2200 W
- 5. Plaque de verre
- 6. Marche/Arrêt
- 7. Bandeau de commande

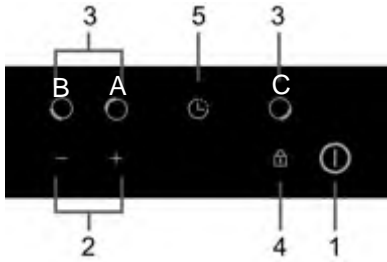
BPV6421B



- 1. Zone 16,5cm-Max. 1200 W
- 2. Zone 20cm-Max. 1800 W
- 3. Zone 16,5cm-Max. 1200 W
- 4. Zone 20cm-Max. 1800 W
- 5. Plaque de verre
- 6. Bandeau de commande

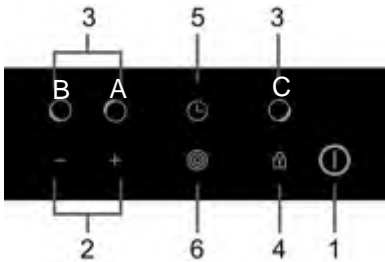
BPV6410B

2.2 Bandeau de commande



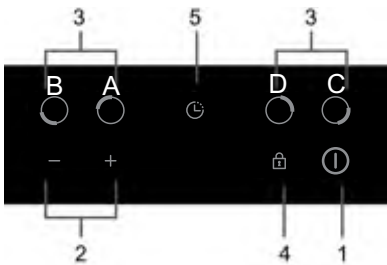
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie

BPV6320B



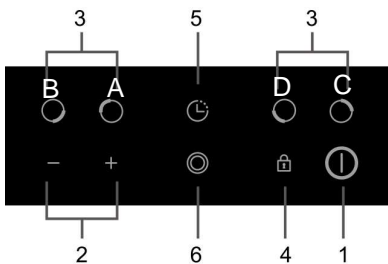
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie
6. Réglage triple zone

BPV6321B



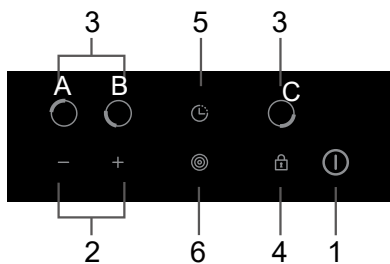
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie

BPV6420B



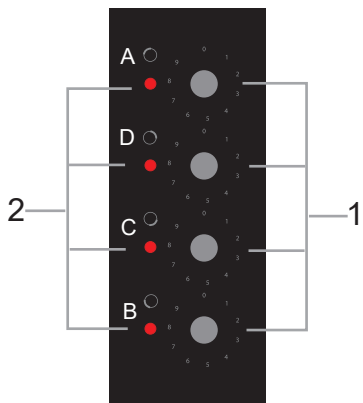
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie
6. Réglage double zone

BPV6421B



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

BPV6322B



1. Régulateur de puissance
2. Témoin de chaleur résiduelle

BPV6410B

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~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	4900-5800W
Taille du produit LxP×H(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

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

Table de cuisson	BPV6322B
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	5200-6200W
Taille du produit LxP×H(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Table de cuisson	BPV6420B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit LxP×H(mm)	580X510X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

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

Table de cuisson	BPV6410B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit LxP×H(mm)	580X510 X55
Dimensions d'encastrement A×B (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.

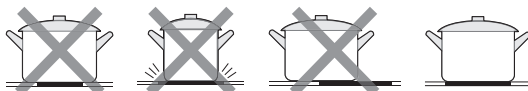


3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson

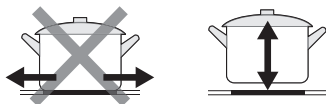
Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



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.






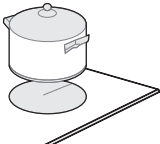

Soulevez toujours votre casserole hors de la table de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.




3.3 Comment utiliser BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6322B


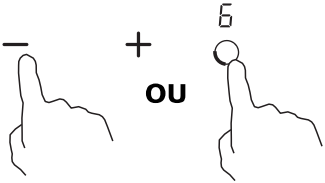

3.3.1 Commencer la cuisson

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.

<p>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 «  ».</p>	
<p>Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson</p>	

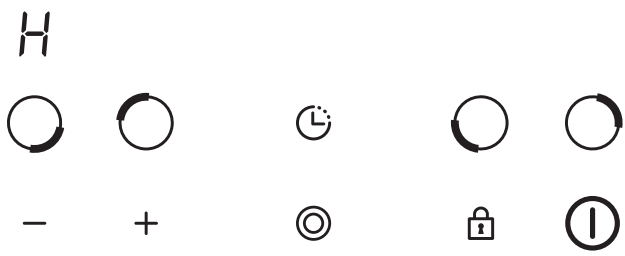
<p>Sélectionnez un réglage de puissance en touchant «->» ou «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> Après avoir réglé le niveau de puissance désiré, confirmez-le en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Par défaut, le niveau de puissance sera automatiquement confirmé après 5 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

<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous voulez éteindre.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Eteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes.</p>	

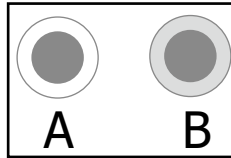
Faites attention aux surfaces chaudes

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.




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

- 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**).

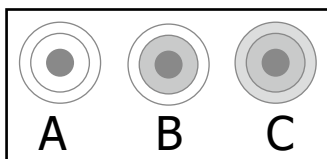






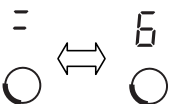
Activer la fonction Double Zone	
Régler le niveau de puissance entre 1 et 9 (par exemple : 6).	
La section centrale (A) de la Double zone de cuisson s'allume.	
En touchant une fois la touche Double zone "☉", la section extérieure (B) se met en marche.	
L'indicateur de la zone de cuisson affiche tour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


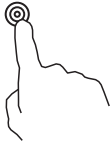
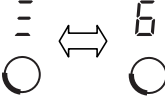




L'indicateur de la zone de cuisson affiche "6".	
---	---

3.3.4 Utilisation de la fonction Triple Zone (Seulement pour BPV6321B/BPV6322B)

- 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".	

<p>En touchant une deuxième fois la touche Triple Zone , la section extérieure (C) se met en marche.</p>	
<p>L'indicateur de la zone de cuisson affiche tour à tour "☰" et "6".</p>	
<p>Désactiver la fonction Zone Triple</p>	
<p>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).</p>	
<p>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).</p>	
<p>Une fois la fonction Zone Triple désactivée, l'indicateur de la zone de cuisson affiche "6".</p>	

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.


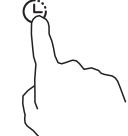
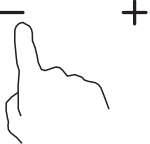
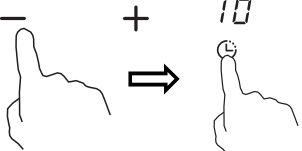

<p>Pour verrouiller les commandes</p>	
<p>Fonction Clean Lock : Appuyez brièvement sur la touche verrouillage </p>	<p>L'indicateur de la minuterie affiche "Lo" pendant 30 secondes, sauf si vous appuyez à nouveau sur la touche verrouillage.</p>
<p>Appuyez et maintenez la touche verrouillage pendant 3 secondes </p>	<p>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.</p>
<p>Pour déverrouiller les commandes</p>	
<p>Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Appuyez et maintenez la touche verrouillage pendant 3 secondes.</p>	


 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



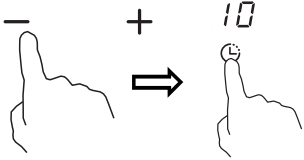


- a) Vous pouvez régler la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson. Une fois que la durée demandée est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
 - b) Vous pouvez également régler une alarme. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'éteint une fois que la durée demandée est écoulée.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

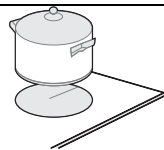
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Comment utiliser BPV6410B

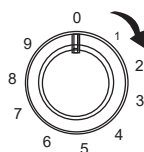
3.4.1 Démarrer la cuisson

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.

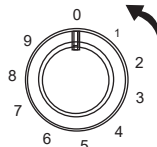


Tournez la manette et réglez la puissance au niveau souhaité pour démarrer la cuisson.



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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Cuisson rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Saisir, cuisson des steaks• Porter la soupe à ébullition• Eau bouillante

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes de doigt, marques, taches laissées par les retombées alimentaires non-sucrées sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Débordements, matières fondues, et déversements sucrés chauds sur le verre</p>	<p>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 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Retombées sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut bipet 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.

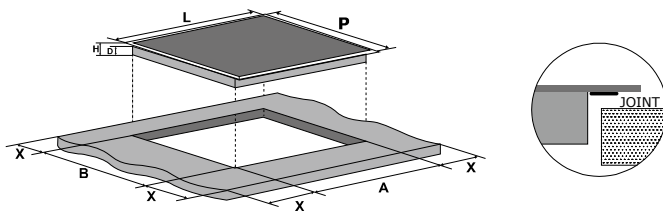
8. Installation

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 :

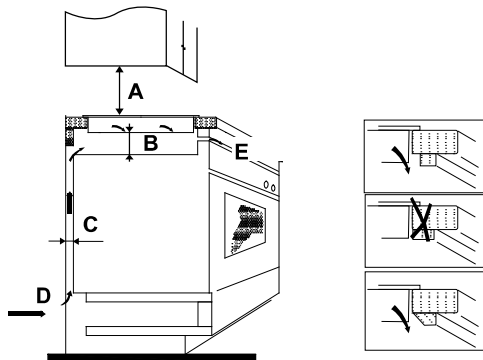


L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4	490+4	50 mini
				+1	+1	

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.

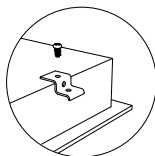
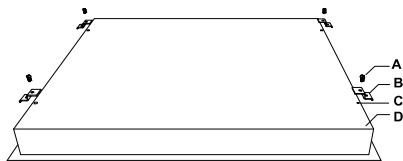


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

8.2 Avant d'installer les supports de fixation

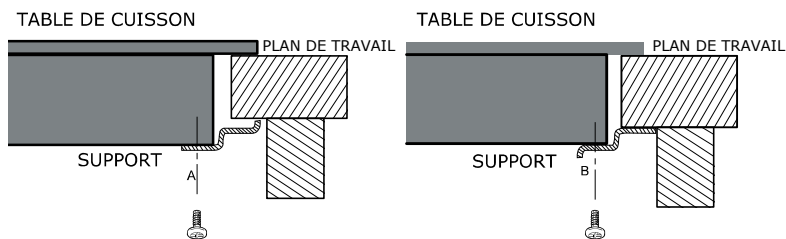
L'appareil doit être placé sur une surface stable, lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

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.



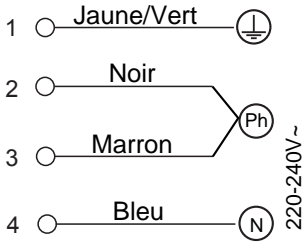
8.3 Précautions

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.

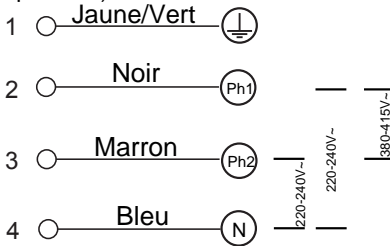
8.4 Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur

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 50/60Hz Ph+N 32A



B- Une ligne triphasée 380-415V 50/60Hz 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:

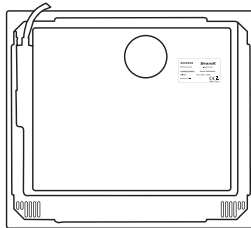
- consulter notre site : www.brandt.fr
- nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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.



A	B
SN: C	D
TYPE E	F
G	
Service H	I

A : Référence commerciale
 F : Référence service
 C : 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.



	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>ELIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères municipales. Veuillez effectuer le tri de ces ordures pour un traitement adapté si nécessaire.</p>	

FR
 Cet appareil et ses cordons se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
 DOCUMENTS PAPIER

BAC DE TRI

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.....	13
2.4 Before using your New Ceramic Hob.....	13
2.5 Technical Specification.....	13
3. Operation of Product	14
3.1 Touch Controls.....	14
3.2 Choosing the right Cookware.....	15
3.3 How to use BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B.....	15
3.3.1 Start cooking.....	15
3.3.2 Finish cooking.....	16
3.3.3 Using the Double zone function (only for BPV6421B).....	17
3.3.4 Using the Treble zone function (only for BPV6321B).....	18
3.3.5 Locking the Controls.....	19
3.3.6 Timer control.....	20
3.3.7 Over-Temperature Protection.....	21
3.3.8 Residual Heat Warning.....	21
3.3.9 Default working times.....	22
3.4 How to use BPV6410B.....	22
3.4.1 Start cooking.....	22
3.4.2 Finish cooking.....	22
4. Cooking Guidelines	23
4.1 Cooking Tips.....	23
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	23
4.1.2 Searing steak.....	23
4.1.3 For stir-frying.....	23
5. Heat Settings	24
6. Care and Cleaning	24
7. Hints and Tips	25
8. Installation	26

8.1	Selection of installation equipment.....	26
8.2	Before locating the fixing brackets.....	26
8.3	Cautions.....	27
8.4	Connecting the hob to the mains power supply.....	27

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.

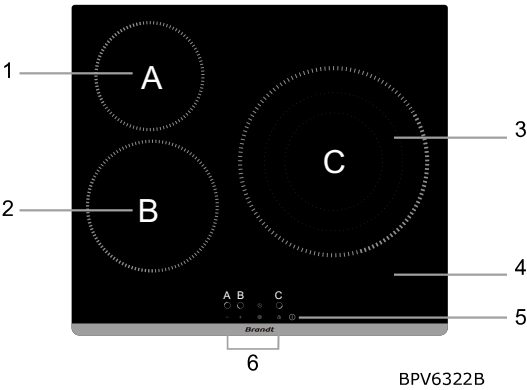
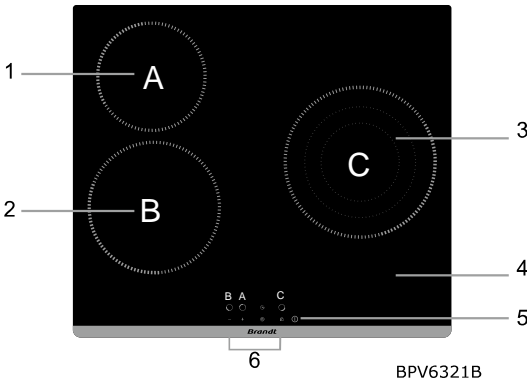
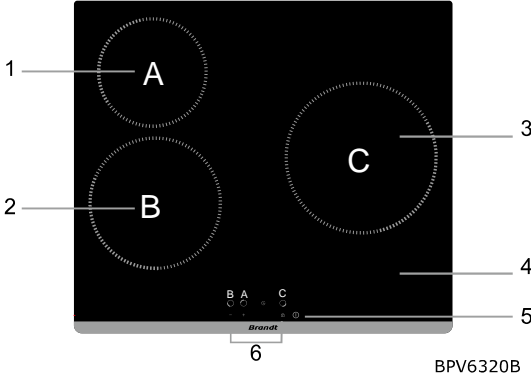
Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

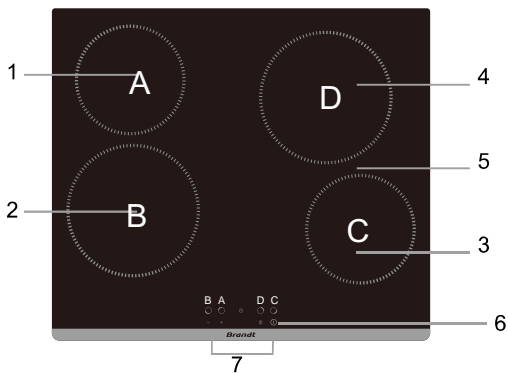
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

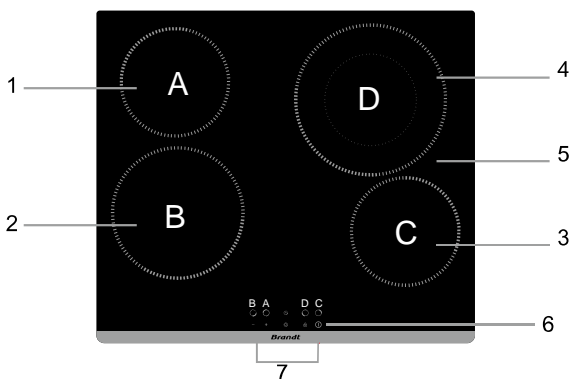
2.1 Top View





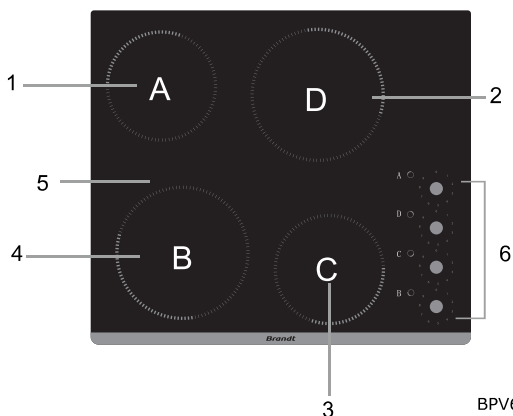
1. 165mm zone - Max. 1200 W
2. 200mm zone - Max. 1800 W
3. 165mm zone - Max. 1200 W
4. 200mm zone - Max. 1800 W
5. Glass plate
6. ON / OFF
7. Control panel

BPV6420B



1. 165mm zone - Max. 1200 W
2. 200mm zone - Max. 1800 W
3. 165mm zone - Max. 1200 W
4. 230mm zone - Max. 1000/2200 W
5. Glass plate
6. ON / OFF
7. Control panel

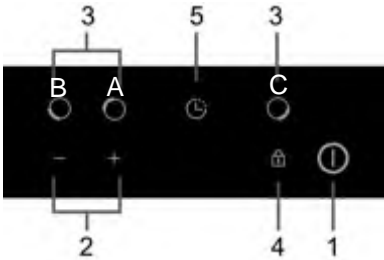
BPV6421B



1. 165mm zone - Max. 1200 W
2. 200mm zone - Max. 1800 W
3. 165mm zone - Max. 1200 W
4. 200mm zone - Max. 1800 W
5. Glass plate
6. Control panel

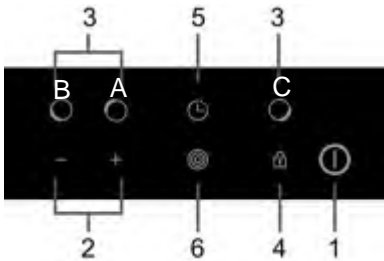
BPV6410B

2.2 Control Panel



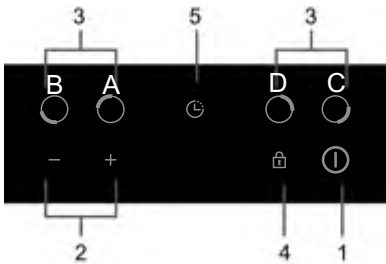
1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls

BPV6320B



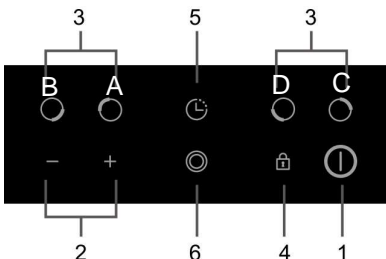
1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls
6. Triple zone control

BPV6321B



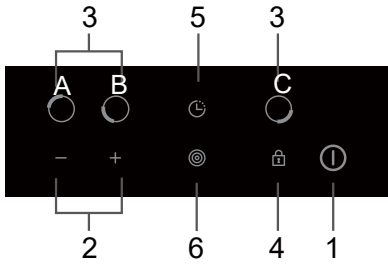
1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls

BPV6420B



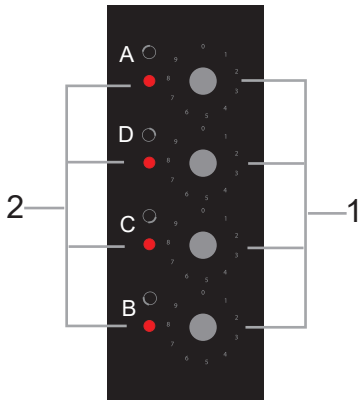
1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key-lock control
5. Timer regulating controls
6. Double zone control

BPV6421B



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

BPV6322B



- 1. Power regulating controls
- 2. Hot hob warning indicators

BPV6410B

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~ 50Hz or 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~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	4900-5800W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Cooking Hob	BPV6322B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Cooking Hob	BPV6420B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~50Hz or 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~50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6000-7000W
Product Size D×W×H(mm)	580X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

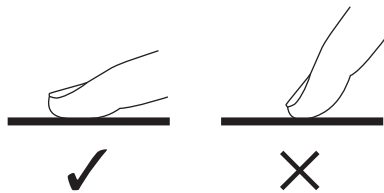
Cooking Hob	BPV6410B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size D×W×H(mm)	580X510 X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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.

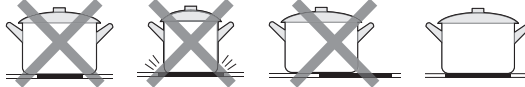


3.2 Choosing the right Cookware

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.






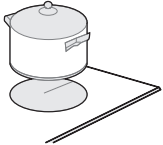

Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6322B

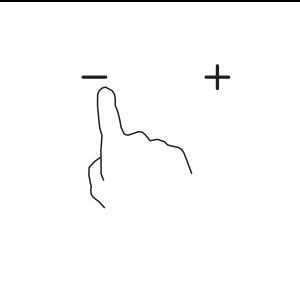
3.3.1 Start cooking

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.

<p>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 "  ".</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Touch the heating zone selection control.</p>	

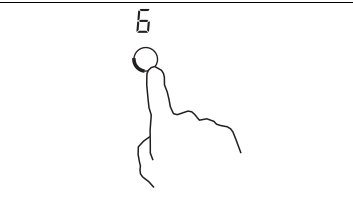
Select a power level by touching the “-” or “+” control. After setting the power level, confirm the power by touching the heating zone selection control again or wait for 5 seconds for automatic confirmation.

- 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.

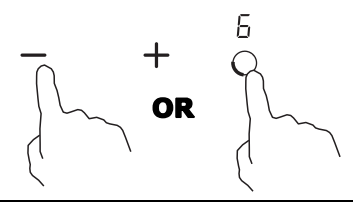


3.3.2 Finish cooking

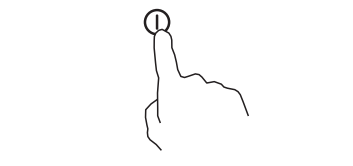
Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the whole cooktop off by touching and holding the ON/OFF control for 3 seconds.

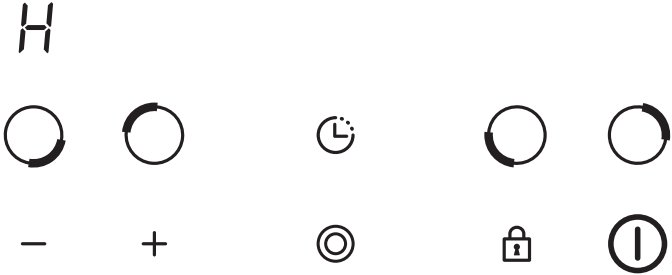


Turn the whole cooktop off by touching and holding the ON/OFF control for 3 seconds.



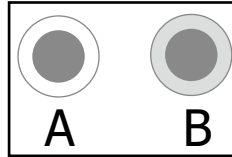
Beware of hot surfaces

“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.



3.3.3 Using the Double zone function (only for BPV6421B)

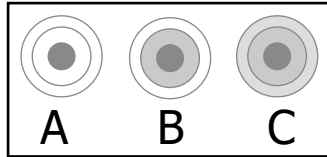
- The function only work in 4# cooking zone
- The Double cooking zone has two cooking areas that you can use: a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)**






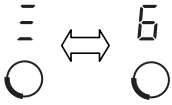




Activate the Double zone	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).	
Central section of the Double cooking zone will switch on.	
Touching the Double zone control "⊙" once, the outer section (B) works.	
The cooking zone indicator shows "⊞" and "⊞" alternately.	
Deactivate the Double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

3.3.4 Using the Triple zone function (only for BPV6321B/BPV6322B)

- 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.	



<p>Touching the treble zone control  again, the section (C) works.</p>	
<p>The cooking zone indicator shows "≡" and "6" alternately.</p>	
<p>Deactivate the Treble zone</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator shows "6".</p>	

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.

<p>To lock the controls</p>	
<p>Clean Lock function : Touch the lock control briefly</p> 	<p>The timer indicator will flash "Lo" for 30 second unless pressing the lock control again.</p>
<p>Touch and hold the lock control for 3 second</p> 	<p>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.</p>
<p>To unlock the controls</p>	
<p>Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for 3 second.</p>	




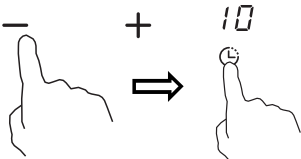




When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  control. You can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



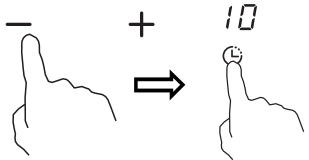


3.3.6 Timer control

- 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:

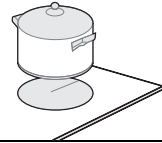
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default shutdown times (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 How to use BPV6410B

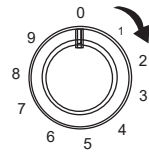
3.4.1 Start cooking

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.

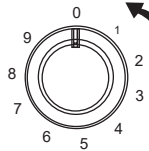


Adjust the power regulating control to the desired level



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	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>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.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>

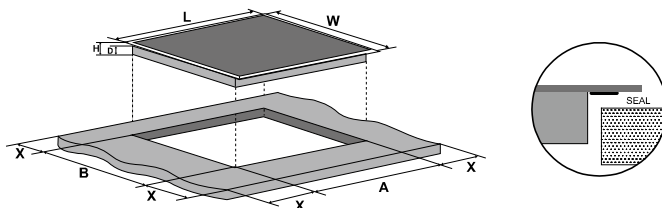
8. Installation

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:

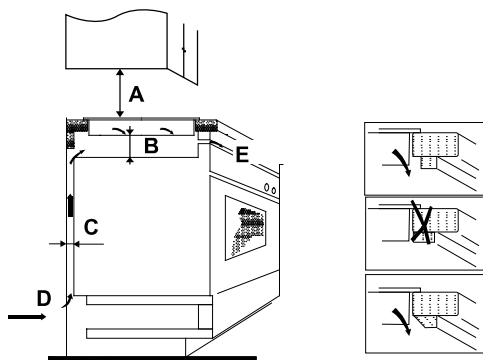


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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.

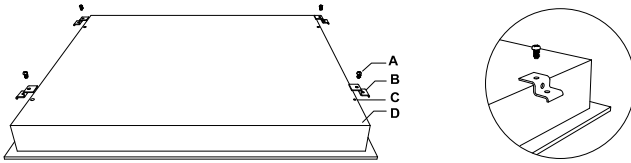


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

8.2 Before locating the fixing brackets

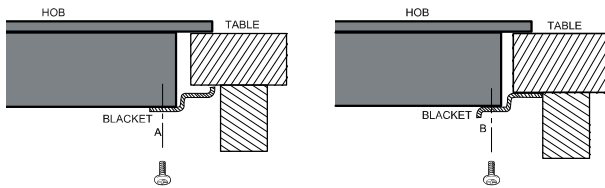
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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.



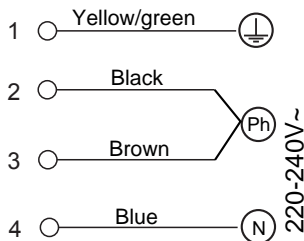
8.3 Cautions

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.

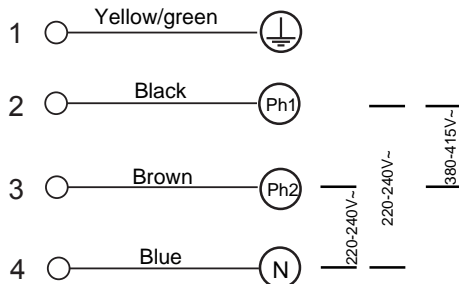
8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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-Single-phase line 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



B-3-phase line 380-415V 50/60Hz 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.

 	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

After-sales service

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number).

This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

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.....	13
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de vitrocerámica.....	13
2.5 Especificaciones técnicas.....	13
3. Funcionamiento del producto	14
3.1 Controles táctiles.....	14
3.2 Elegir los utensilios correctos para la vitrocerámica.....	15
3.3 Cómo utilizar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6423B.....	15
3.3.1 Iniciar la vitrocerámica.....	15
3.3.2 Finalizar la vitrocerámica.....	16
3.3.3 Uso de la función de zona doble (solo para BPV6421B).....	17
3.3.4 Uso de la función de zona triple (solo para BPV6321B).....	18
3.3.5 Bloqueo de los controles.....	19
3.3.6 Control del temporizador.....	20
3.3.7 Protección sobre sobrecalentamiento.....	21
3.3.8 Advertencia de calor residual.....	21
3.3.9 Tiempo de trabajo predeterminado.....	22
3.4 Cómo utilizar BPV6410B.....	22
3.4.1 Iniciar la vitrocerámica.....	22
3.4.2 Finalizar la vitrocerámica.....	22
4. Directrices para cocinar	23
4.1 Consejos para cocinar.....	23
4.1.1 Hervir a fuego lento, cocinar arroz.....	23
4.1.2 Bistec a la brasa.....	23
4.1.3 Saltear.....	23
5. Ajuste de calor	24
6. Cuidado y limpieza	24
7. Consejos	25
8. Instalación	26

8.1 Selección de los equipos de instalación.....	26
8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación.....	26
8.3 Precauciones.....	27
8.4 Conectar la encimera a la fuente de alimentación.....	27

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 instruidas 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.

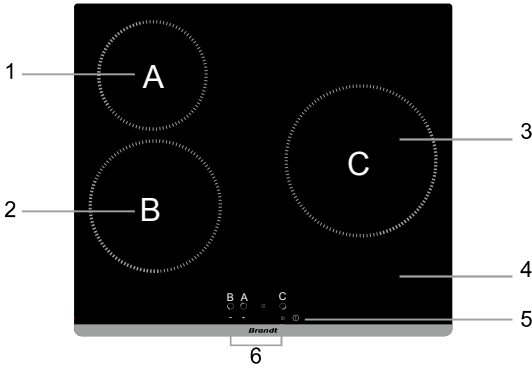
Enhorabuena por la compra de su vitrocerámica.

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.

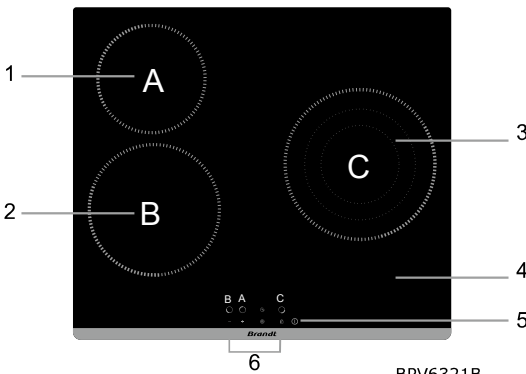
2. Introducción del producto

2.1 Vista superior



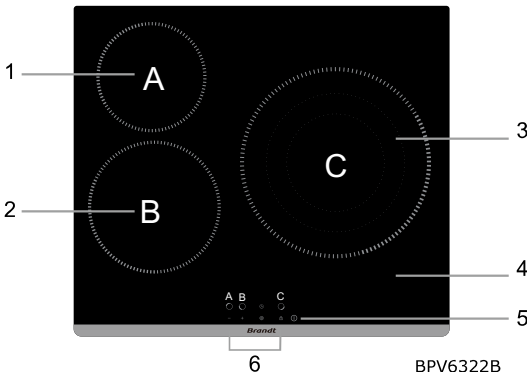
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 230mm - Máx. 2300 W
4. Plato de vidrio
5. ENCENDIDO / APAGADO
6. Panel de control

BPV6320B



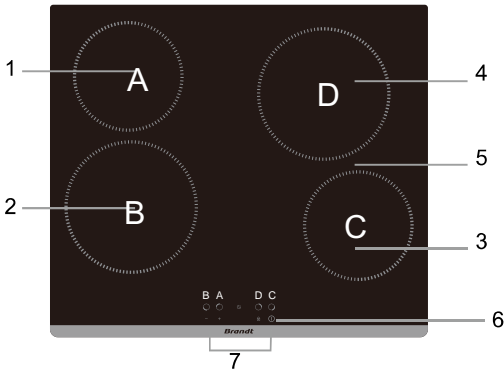
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 230mm - Máx. 800/1600/2300W
4. Plato de vidrio
5. ENCENDIDO / APAGADO
6. Panel de control

BPV6321B



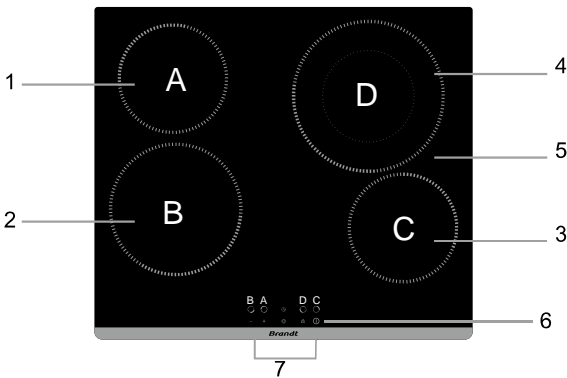
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 300mm - Máx. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Plato de vidrio
5. ENCENDIDO / APAGADO
6. Panel de control

BPV6322B



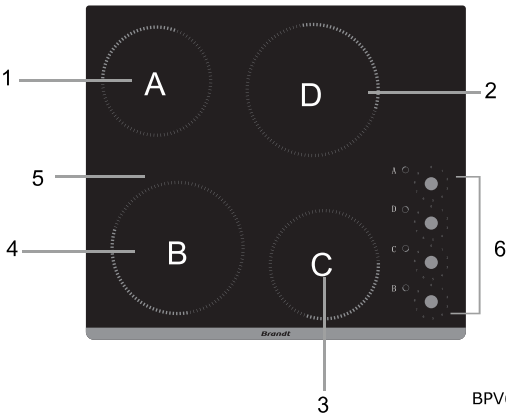
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 165mm - Máx. 1200 W
4. Zona 200mm - Máx. 1800 W
5. Plato de vidrio
6. ENCENDIDO / APAGADO
7. Panel de control

BPV6420B



1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 165mm - Máx. 1200 W
4. Zona 200mm - Máx. 1000/2200 W
5. Plato de vidrio
6. ENCENDIDO / APAGADO
7. Panel de control

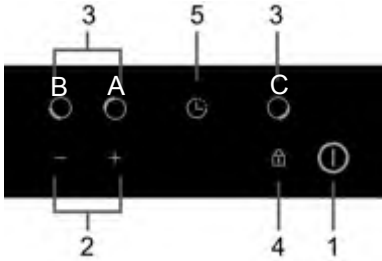
BPV6421B



1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 165mm - Máx. 1200 W
4. Zona 200mm - Máx. 1800 W
5. Plato de vidrio
6. Panel de control

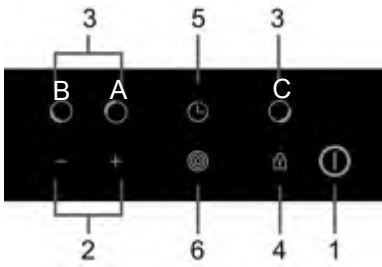
BPV6410B

2.2 Control Panel



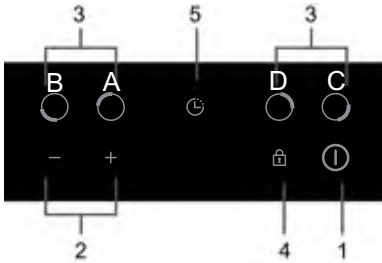
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas

BPV6320B



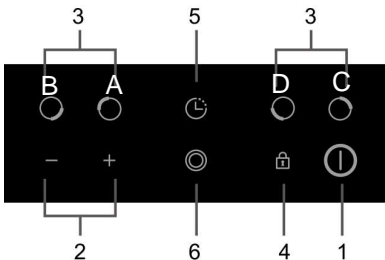
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas
6. Control de la zona triple

BPV6321B



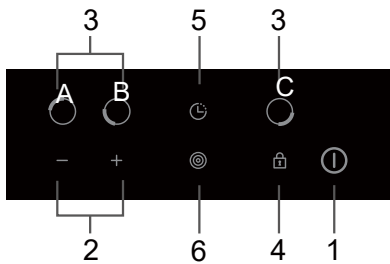
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas

BPV6420B



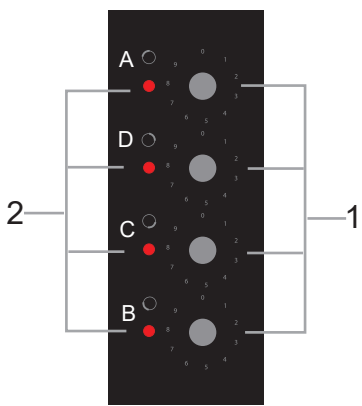
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas
6. Control de la zona doble

BPV6421B



- 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

BPV6322B



- 1. Controles de regulación de la potencia
- 2. Indicadores de alerta de placa caliente

BPV6410B

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

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

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

Vitrocerámica	BPV6322B
Zonas de vitrocerámica	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	5200-6200W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

Vitrocerámica	BPV6420B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz o 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~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	6000-7000W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

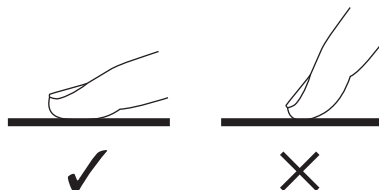
Vitrocerámica	BPV6410B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	5500-6600W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

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.

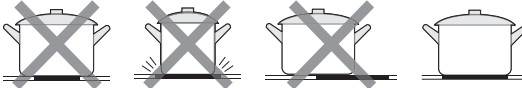


3.2 Elegir los utensilios correctos para la vitrocerámica

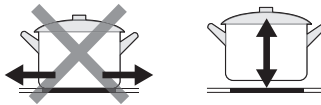
No utilice recipientes con bordes dentados o una base curvada.



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.





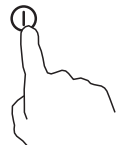
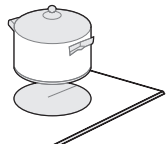
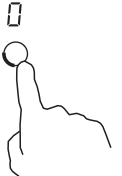
Siempre levante las sartenes en placa vitrocerámica - no las deslice ya que pueden rayar el vidrio.

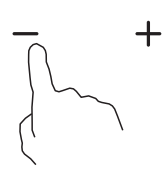


3.3 Cómo utilizar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6322B

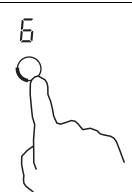
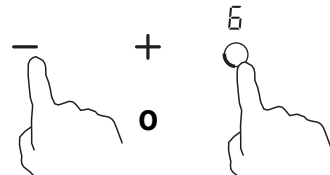
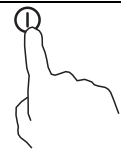
3.3.1 Iniciar la vitrocerámica

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.

<p>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 "  " .</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
<p>Touchar el control de selección de zona de calentamiento.</p>	

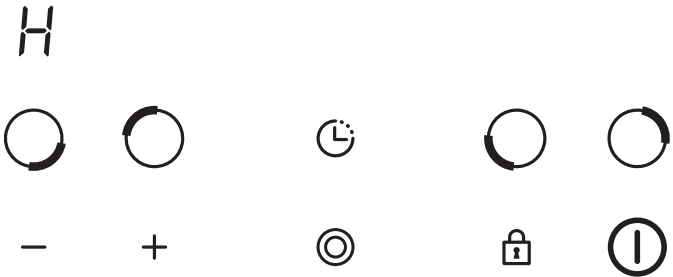
<p>Seleccione un nivel de potencia tocando el control "-" o "+". Después de ajustar el nivel de potencia, confirme la potencia tocando el control de selección de la zona de calentamiento nuevamente o espere 5 segundos para la confirmación automática.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manteniendo 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

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

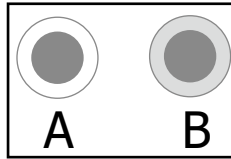
Cuidado con las superficies calientes

"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)

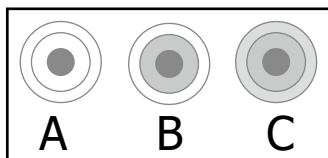
- La función sólo funciona en la zona de cocción nº 4.
- La zona de cocción doble tiene dos zonas de cocción que pueden utilizar una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central **(A)** independiente o ambas secciones **(B)**



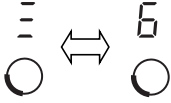




Activar la zona doble	
Ajuste el valor de calentamiento entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).	
La sección central de la zona de cocción doble se encenderá.	
Al tocar el control de zona doble "⊙" una vez, la sección (B) funciona.	
El indicador de la zona de cocción muestra "=" y "6" alternativamente.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

3.3.4 Uso de la función de zona triple (solo para BPV6321B / BPV6322B)

- 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 y una sección exterior. Puede utilizar la 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.




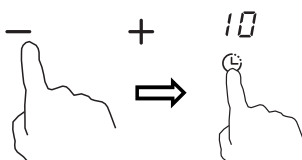


Bloquear los controles	
Función de bloqueo de limpieza: Toque brevemente el control de bloqueo 	El indicador del temporizador parpadea en "Lo" durante 30 segundos a menos que presione el bloqueo otra vez.
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos 	El indicador del temporizador mostrará "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.


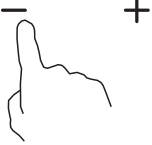
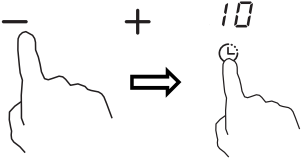


3.3.6 Control del temporizador

- a) 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.
- b) 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	
<p>Toque la zona que se desee establecer.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el punto rojo del temporizador del flash zona de selección.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+".</p>	
<p>Toque el control del temporizador de nuevo para confirmar su ajuste de tiempo o espere 5 segundos hasta que se confirme de forma automática.</p>	
<p>Quando 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.</p>	
<p>Quando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se mantendrá hasta que la calefacción se apague automáticamente.</p>	

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.	
Quando ajuste el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
Quando 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.

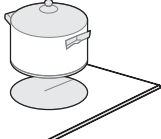
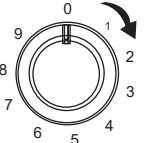
3.3.9 Tiempo de trabajo predeterminado

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:

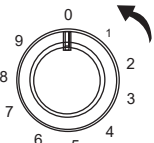
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Cómo utilizar BPV6410B

3.4.1 Iniciar la vitrocerámica

<p>Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
<p>Ajuste el control de regulación de la potencia hasta el nivel deseado para activar el control.</p>	

3.4.2 Finalizar la vitrocerámica

<p>Apague la vitrocerámica girando el control de regulación hasta el "0" para desactivar el control.</p>	
---	---



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.
- Empiece 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	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento delicado a pequeñas cantidades de alimentos • fusión de chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltar • cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando apague la vitrocerámica, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción 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 cocción: el vidrio puede mancharse.
Los derrames, productos derretidos y derrames de productos azucarados calientes sobre el cristal	<p>Límpielos inmediatamente con un cuchillo de paleta o espátula adecuado para vitrocerámica. Tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

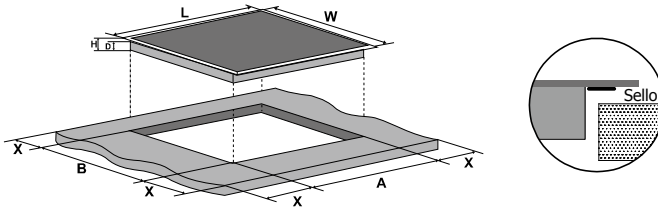
Problema	Posibles causas	Qué hacer
La vitrocerámica no puede encenderse.	No tiene energía.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles son insensibles.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Veá 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.	<p>Los utensilios de cocina son difíciles de usar.</p> <p>Se están utilizando productos de limpieza inadecuados o un estropajo abrasivo.</p>	<p>Utilice recipientes con bases planas y lisas. Consulte 'Elija los utensilios de cocina correctos'.</p> <p>Consulte 'Cuidado y limpieza'.</p>
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:

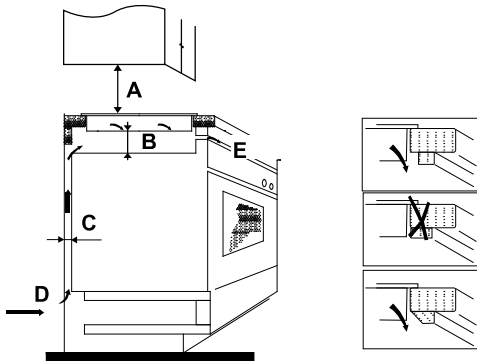


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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.

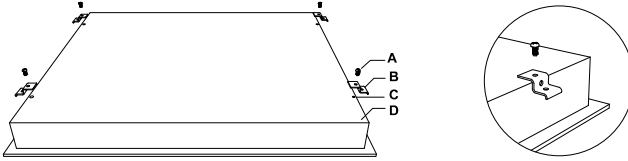


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación

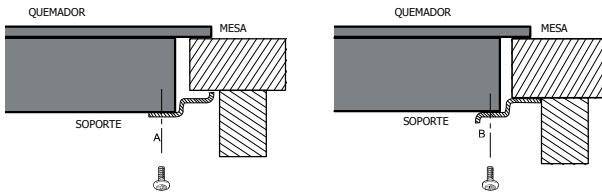
La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

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.



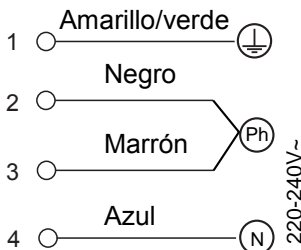
8.3 Precauciones

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.

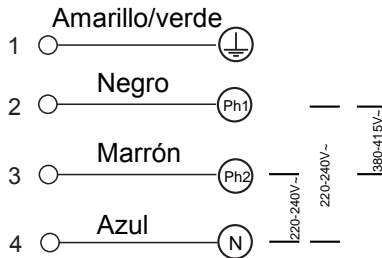
8.4 Conectar la encimera a la fuente de alimentación

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.

Línea A-monofásica 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



Línea B-trifásica 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A (uso de solo 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.

Servicio postventa

Cualquier mantenimiento de su equipo debe ser realizado por:

- ya sea su distribuidor,
- u otro mecánico cualificado que sea agente autorizado de los electrodomésticos de la marca.

Al concertar una cita, indique la referencia completa de su equipo (modelo, tipo y número de serie).

Esta información aparece en la placa de identificación del fabricante adjunta a su equipo.



Vážení zákazníci,

Děkujeme vám za zakoupení produktu **BRANDT** a za Vaši důvěru v naši společnost.

Tento výrobek byl navržen a vyroben s ohledem na váš životní styl a vaše požadavky tak, aby splňoval vaše očekávání tím nejlepším možným způsobem. Zabudovali jsme do něj naše zkušenosti, náš inovační duch a celé to nadšení, které nás pohání již více než 60 let.

Takže jsme vždy schopni splnit vaše požadavky, jak je to jen možné, náš zákaznický servis je vám vždy k dispozici, je připraven vás poslouchat a odpovědět na všechny vaše otázky či připomínky.

Můžete také navštívit naši webovou stránku **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace, jakož i další užitečné informace.

BRANDT Vás podpoří každý den a doufá, že se vám váš nákup bude líbit v plné míře.



Důležité Před spuštěním zařízení si přečtěte tento návod na instalaci a používejte jej opatrně, abyste se rychle seznámili s tím, jak funguje.

Obsah

1. Předmluva	5
1.1 Bezpečnostní varování	5
1.2 Instalace	5
1.2.1 Riziko úrazu elektrickým proudem	5
1.2.2 Riziko pořezání	5
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	5
1.3 Provoz a údržba	6
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.....	6
1.3.2 Zdravotní riziko	6
1.3.3 Riziko způsobené horkým povrchem	6
1.3.4 Riziko pořezání	6
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	7
2. Představení výrobku	9
2.1 Pohled shora	9
2.2 Ovládací panel	11
2.3 Princip činnosti	13
2.4 Před použitím vaší nové sklokeramické desky	13
2.5 Technické specifikace	13
3. Obsluha výrobku	14
3.1 Dotykové ovládání	14
3.2 Výběr správného nádobí	15
3.3 Jak používat BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B	15
3.3.1 Začátek vaření	15
3.3.2 Ukončení vaření	16
3.3.3 Použití funkce dvojité zóny (pouze pro BPV6421B).....	17
3.3.4 Použití funkce trojitě zóny (pouze pro BPV6321B).....	18
3.3.5 Uzamčení ovládacích prvků	19
3.3.6 Ovládací tlačítko časovače	20
3.3.7 Ochrana před nadměrnou teplotou	21
3.3.8 Varování před zbytkovým teplem	21
3.3.9 Výchozí pracovní doby	22
3.4 Jak používat BPV6410B.....	22
3.4.1 Začátek vaření	22
3.4.2 Ukončení vaření	22
4. Pokyny pro vaření	23
4.1 Tipy na vaření	23
4.1.1 Mírný var, vaření rýže	23
4.1.2 Příprava steaků	23
4.1.3 Pro restování	23
5. Nastavení teploty	24
6. Péče a čištění	24
7. Rady a tipy	25
8. Instalace	26

8.1 Volba instalačního zařízení	26
8.2 Před umístění upevňovacích držáků	26
8.3 Upozornění	27
8.4 Připojení desky na přívod napájení	27

1. Předmluva

1.1 Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si prosím přečtete tyto informace.

1.2 Instalace

1.2.1 Riziko úrazu elektrickým proudem

- Před započítím práce na spotřebiči nebo jeho údržbě jej odpojte od elektrické sítě.
- Je nutné a povinné připojení k dobrému uzemnění elektroinstalace.
- Změny domácí elektroinstalace musí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrčení.

1.2.2 Riziko pořezání

- Dávejte pozor - hrany panelu jsou ostré.
- Nepozornost by mohla vést ke zranění nebo pořezání.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtete tyto pokyny.
- Na spotřebiči nesmí být nikdy umístovány žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Z důvodů snížení nákladů na instalaci zpřístupněte prosím tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče.
- Aby se zabránilo riziku, musí být tento spotřebič nainstalován podle tohoto návodu k instalaci.
- Tento spotřebič musí být nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač zajišťující úplné odpojení od zdroje napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároků na reklamaci.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevažte na rozbité nebo popraskané varné desce. Pokud by se měla varná deska rozbít nebo popraskat, okamžitě spotřebič vypněte od zdroje napájení (nástěnný spínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku pomocí nástěnného spínače.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

1.3.2 Zdravotní riziko

- Tento spotřebič odpovídá elektromagnetickým bezpečnostním normám.
- Nicméně, osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinovými pumpami), se před použitím tohoto spotřebiče musí se svým lékařem nebo výrobcem implantátu poradit, aby se ujistily, že jejich implantáty nebudou elektromagnetickým polem ovlivněny.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k usmrcení.

1.3.3 Riziko způsobené horkým povrchem

- Během používání se přístupné části spotřebiče budou zahřívat a mohou způsobit popáleniny.
- Nedopust'te, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět, mimo vhodného nádobí, dostal do kontaktu se sklokeramickou deskou, dokud povrch nevychladne.
- Neumíst'ujte na varnou plochu kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože se mohou ohřát.
- Udržujte děti mimo dosah.
- Rukojeti hrnců mohou být na dotek horké. Ujistěte se, že rukojeti hrnců nezasahují do ostatních varných zón, které jsou zapnuté. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k popálení a opaření.

1.3.4 Riziko pořezání

- Když je bezpečnostní kryt odsunut, je čepel škrabky varné desky odkryta. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ji ukládejte na bezpečné místo a mimo dosah dětí.
- Nepozornost by mohla vést ke zranění nebo pořezání.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru. Vzkypění způsobuje kouřící a mastné rozlité skvrny, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nikdy na spotřebiči nenechávejte žádné předměty nebo nádoby.
- V blízkosti spotřebiče neukládejte nebo nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), jelikož mohou být ovlivněny elektromagnetickým polem spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič pro ohřev či vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků). Nespolehejte se na funkci detekce hrnce, která při odebrání hrnce varné zóny vypne.
- Nedovolte, aby si děti se spotřebičem hrály nebo na něm seděly, stály či na něj lezly.
- Ve skříních nad spotřebičem neukládejte předměty, o které se děti zajímají. Děti by mohly vyšplhat na varnou desku a vážně se zranit.
- Nenechávejte děti samotné bez dozoru, nebo v oblasti, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost spotřebič používat, by měly mít k dispozici odpovědnou a kompetentní osobu, která jim poskytne pokyny k používání spotřebiče. Takováto osoba by se měla přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte nebo nevyměňujte žádné části přístroje, není-li to výslovně v manuálu doporučeno. Veškerý další servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Pro čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Na varnou desku neumísťujte nebo neupouštějte těžké předměty.
- Na varnou desku nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve se zubatými okraji nebo nepřetahujte pánve po sklokeramickém povrchu, protože byste mohli poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné silné abrasivní čisticí prostředky, protože by mohly keramické sklo poškrábat.
- Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo možným rizikům.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a v podobných podmínkách, jako jsou například: - kuchyně pro personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - farmy; - hotely, motely a jiné ubytovací zařízení, kde spotřebiče používají klienti; - zařízení typu penzionů.
- Použití tohoto přístroje v běžné nebo profesionální oblasti, jako například oblasti kuchyně pro personál v obchodech, úřadech a dalších pracovních prostředích; klienty v hotelech, motelech a restauracích či jiných obchodech; klienty v kuchyních a kempových oblastech; se nepovažuje za správné používání definované výrobcem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti a musí být pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly dány instrukce týkající se použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte plameny, například krytem nebo hasicí dekou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: na plochách pro vaření neskladujte žádné předměty.
- **Upozornění:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste u povrchů sklokeramické desky nebo podobného materiálu, který chrání částí pod proudem, zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nesmí být používán parní čistič.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.

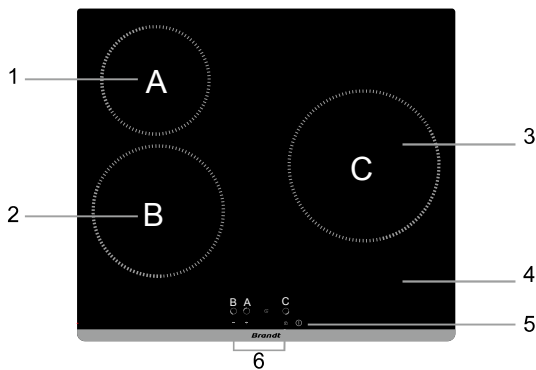
Blahopřejeme k nákupu nové sklokeramické desky.

Doporučujeme, abyste věnovali nějaký čas a přečetli si tento návod k obsluze / návod k instalaci tak, abyste zcela pochopili, jak spotřebič správně nainstalovat a provozovat. Pro instalaci si prosím přečtete oddíl instalace.

Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a uschovejte návod k obsluze / návod k instalaci pro pozdější použití.

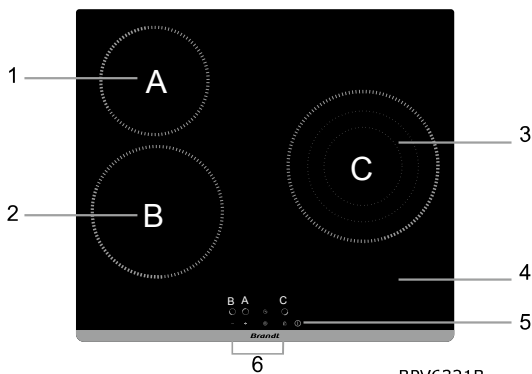
2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



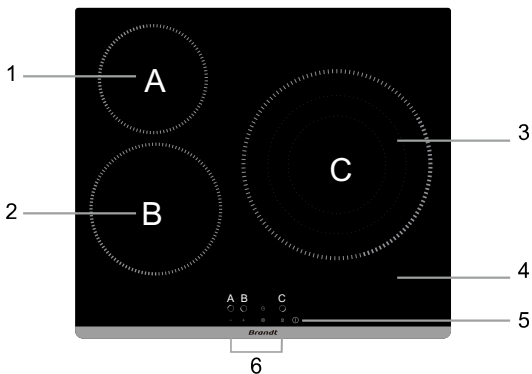
BPV6320B

1. Zóna 165mm - Max. 1200 W
2. Zóna 200mm - Max. 1800 W
3. Zóna 230mm - Max. 2300 W
4. Skleněná deska
5. ZAPNUTO/VYPNUTO
6. Ovládací panel



BPV6321B

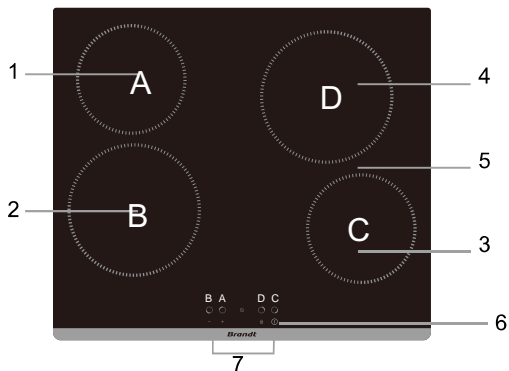
1. Zóna 165mm - Max. 1200 W
2. Zóna 200mm - Max. 1800 W
3. Zóna 230mm - Max. 800/1600/2300 W
4. Skleněná deska
5. ZAPNUTO/VYPNUTO
6. Ovládací panel



BPV6322B

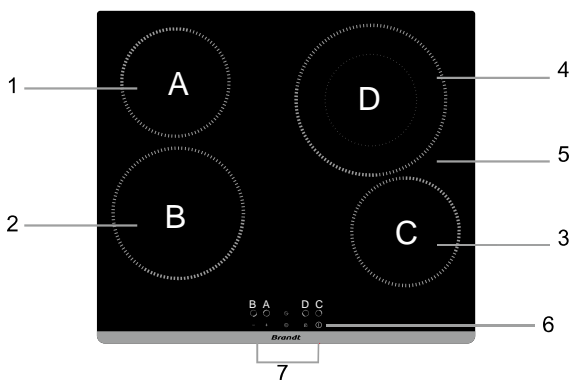
1. Zóna 165mm - Max. 1200 W
2. Zóna 200mm - Max. 1800 W
3. Zóna 300mm - Max. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Skleněná deska
5. ZAPNUTO/VYPNUTO
6. Ovládací panel

CS-9



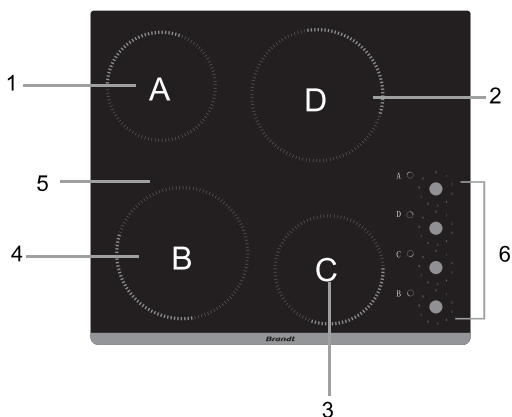
1. Zóna 165mm - Max. 1200 W
2. Zóna 200mm - Max. 1800 W
3. Zóna 165mm - Max. 1200 W
4. Zóna 200mm - Max. 1800 W
5. Skleněná deska
6. ZAPNUTO/VYPNUTO
7. Ovládací panel

BPV6420B



1. Zóna 165mm - Max. 1200 W
2. Zóna 200mm - Max. 1800 W
3. Zóna 165mm - Max. 1200 W
4. Zóna 230mm - Max. 1000/2200 W
5. Skleněná deska
6. ZAPNUTO/VYPNUTO
7. Ovládací panel

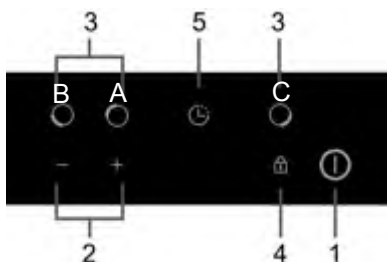
BPV6421B



1. Zóna 165mm - Max. 1200 W
2. Zóna 200mm - Max. 1800 W
3. Zóna 165mm - Max. 1200 W
4. Zóna 200mm - Max. 1800 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

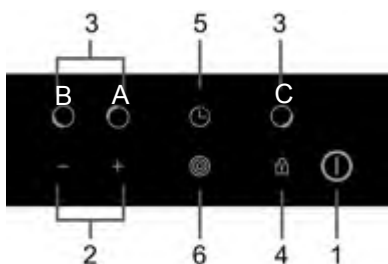
BPV6410B

2.2 Ovládací panel



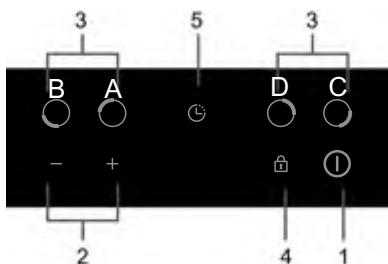
1. Ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO
2. Ovládání regulace výkonu
3. Ovládání výběru zóny ohřevu
4. Ovládání zámku
5. Ovládání regulace časovače

BPV6320B



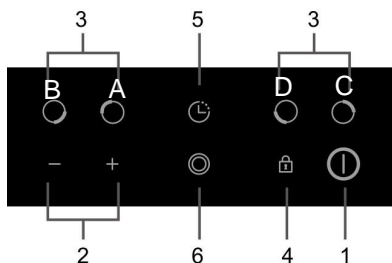
1. Ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO
2. Ovládání regulace výkonu
3. Ovládání výběru zóny ohřevu
4. Ovládání zámku
5. Ovládání regulace časovače
6. Ovládání trojitě zóny

BPV6321B



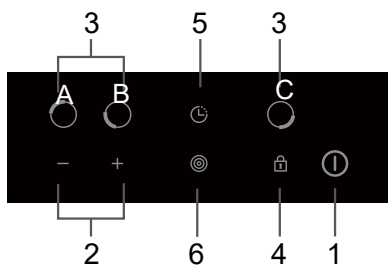
1. Ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO
2. Ovládání regulace výkonu
3. Ovládání výběru zóny ohřevu
4. Ovládání zámku
5. Ovládání regulace časovače

BPV6420B



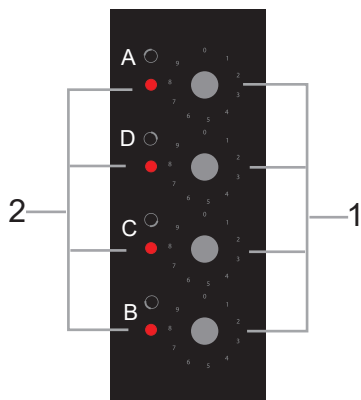
1. Ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO
2. Ovládání regulace výkonu
3. Ovládání výběru zóny ohřevu
4. Ovládání zámku
5. Ovládání regulace časovače
6. Ovládání dvojitě zóny

BPV6421B



1. Ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO
2. Ovládání regulace výkonu
3. Ovládání výběru zóny ohřevu
4. Ovládání zámku
5. Ovládání regulace časovače
6. Ovládání trojitě zóny

BPV6322B



1. Ovládání regulace výkonu
2. Varovné indikátory pro horkou varnou desku

BPV6410B

2.3 Princip činnosti

Tato keramická deska přímo využívá odporový ohřev a upravuje výstupní výkon pomocí regulátoru výkonu s dotykovým ovládním.

2.4 Před použitím vaší nové sklokeramické desky

- Přečtěte si tento návod a vezměte na vědomí zvláštní poznámky v části „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte ochranný film, který může na sklokeramické varné desce stále být.

2.5 Technické specifikace

Varná deska	BPV6320B
Varné zóny	3 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo60Hz
Instalovaný elektrický výkon	4900-5800W
Velikost výrobku h x š x v (mm)	580X510X55
Rozměry pro vestavění A x B (mm)	560X490

Varná deska	BPV6321B
Varné zóny	3 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo60Hz
Instalovaný elektrický výkon	4900-5800W
Velikost výrobku h x š x v (mm)	580X510X55
Rozměry pro vestavění A x B (mm)	560X490

Varná deska	BPV6322B
Varné zóny	3 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo60Hz
Instalovaný elektrický výkon	5200-6200W
Velikost výrobku h x š x v (mm)	580X510X55
Rozměry pro vestavění A x B (mm)	560X490

Varná deska	BPV6420B
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo 60Hz
Instalovaný elektrický výkon	5500-6600W
Velikost výrobku h x š x v (mm)	580X510X55
Rozměry pro vestavění A x B (mm)	560X490

Varná deska	BPV6421B
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo 60Hz
Instalovaný elektrický výkon	6000-7000W
Velikost výrobku h x š x v (mm)	580X510X55
Rozměry pro vestavění A x B (mm)	560X490

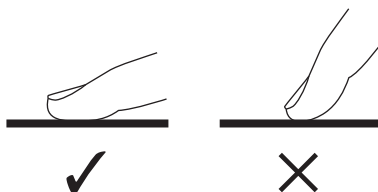
Varná deska	BPV6410B
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50Hz nebo 60Hz
Instalovaný elektrický výkon	5500-6600W
Velikost výrobku h x š x v (mm)	580X510X55
Rozměry pro vestavění A x B (mm)	560X490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Jelikož se neustále snažíme zlepšovat naše výrobky, můžeme bez předchozího upozornění změnit specifikace a design.

3. Obsluha výrobku

3.1 Dotykové ovládání

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže není nutné používat žádný tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoli konec prstu.
- Při každém zaznamenání doteku uslyšíte zvukový signál
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou čisté, suché, a že je nepřekrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). I tenká vrstva vody může ztížit funkci ovládacích prvků.

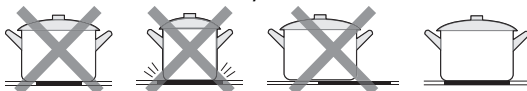


3.2 Výběr správného nádobí

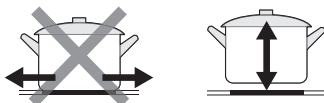
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, leží vůči sklu rovně a je stejně velké jako varná zóna. Vždy dávejte hrnec do středu varné zóny.






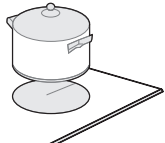
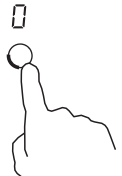
Vždy hrnec z keramické desky zvedněte - neposouvejte jej, protože byste mohli sklo poškrábat.

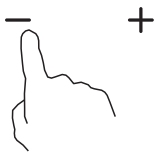


3.3 Jak používat BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6322B

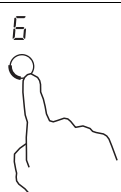
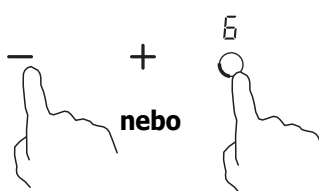
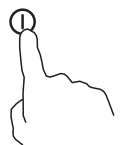
3.3.1 Začátek vaření

Po zapnutí bzučák jednou pípne, všechny kontrolky se na 1 sekundu rozsvítí a pak zhasnou, což naznačuje, že sklokeramická deska přešla do stavu pohotovostního režimu.

<p>Dotykem ovládací klávesy ON/OFF po dobu 3 sekund, všechny kontrolky začnou blikat "  " po dobu 8 sekund. Po 8 sekundách nebo po stisku libovolné klávesy, všechny kontrolky výkonu budou ukazovat "  ".</p>	
<p>Umístěte vhodný hrnec na varnou zónu, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none">• Přesvědčte se, že jsou dno hrnce a povrch varné zóny čisté a suché.	
<p>Dotkněte se ovládací volby zóny ohřevu.</p>	

<p>Vyberte úroveň výkonu dotykem klávesy "-" nebo "+". Po nastavení úrovně výkonu, potvrďte úroveň opětovným dotykem klávesy pro volbu topné zóny nebo počkejte 5 sekund pro automatické potvrzení.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podržetím jednoho z "-" nebo "+" kláves, hodnota se upraví směrem nahoru nebo dolů. • můžete přímo nastavit úroveň výkonu "9", pokud jako první stisknete klávesu "-". • Pokud nezvolíte nastavení tepla během 1 minuty, keramická deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1. • Nastavení ohřevu můžete kdykoli během vaření upravit. 	
--	---

3.3.2 Ukončení vaření

<p>Dotkněte se ovládání volby zóny ohřevu, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“ nebo se dotkněte a podržte tlačítko ovládání zóny ohřevu po dobu 3 sekund.</p>	
<p>Vypněte celou varnou desku dotykem a podržením klávesy ON / OFF po dobu 3 sekund.</p>	

Pozor na horké povrchy

Písmeno „H“ ukáže, které varná zóna je horká na dotek. Zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může také sloužit jako funkce pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další hrnce, použijte plotýnku, která je ještě horká.

H



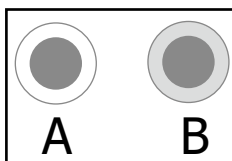
—

+



3.3.3 Použití funkce dvojité zóny (pouze pro BPV6421B)

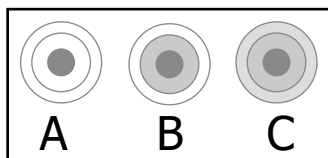
- Tato funkce funguje pouze ve dvojité varné zóně.
- Dvojitá varná zóna má dvě varné oblasti, kde můžete používat střední část a vnější část. Střední část **(A)** můžete použít samostatně nebo můžete použít obě části **(B)**.





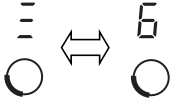

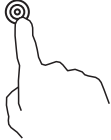


Aktivace dvojité zóny	
Upravte nastavení ohřevu mezi úrovněmi výkonu 1 a 9 (např. 6).	
Zapne se střední část dvojité varné zóny.	
Jedním dotykovládacím tlačítkem dvojité zóny „⊙“ se aktivuje funkce části (B) .	
Kontrolka varné zóny střídavě zobrazuje „=“ a „⊕“.	
Deaktivace dvojité zóny	
Dalším dotykovládacím tlačítkem „⊙“ se funkce dvojité zóny deaktivuje.	
Kontrolka varné zóny zobrazuje „6“.	

3.3.4 Použití funkce trojité zóny (pouze pro BPV6321B / BPV6322B)

- Tato funkce funguje pouze ve trojité varné zóně.
- Trojitá varná zóna má tři oblasti pro vaření, které můžete použít: středový úsek, prostřední část a vnější část. Střední část **(A)** můžete použít samostatně, části **(A)** a **(B)** současně nebo části **(A)**, **(B)** a **(C)** současně.





Aktivace trojité zóny	
Upravte nastavení ohřevu mezi úrovněmi výkonu 1 a 9 (např. 6).	
Zapne se střední část trojité varné zóny.	
Jedním dotykem ovládacího tlačítka trojité zóny  se aktivuje funkce části (B) .	
Kontrolka varné zóny střídavě zobrazuje „ = “ a „6“.	
Dalším dotykem ovládacího tlačítka trojité zóny  se aktivuje funkce části (C) .	



Kontrolka varné zóny střídavě zobrazuje „ 三 ” a „6”.	
Deaktivace trojité zóny	
Pokud trojitá varná zóna pracuje v části (B) , dvojitým dotykem tlačítka  se vrátí do části (A) a trojitá zóna se deaktivuje.	
Pokud trojitá varná zóna pracuje v části (C) , jedním dotykem tlačítka  se vrátí do části (A) a trojitá zóna se deaktivuje.	
Po deaktivaci trojité zóny, kontrolka varné zóny střídavě zobrazuje „6”.	

3.3.5 Uzamčení ovládacích prvků

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například, aby děti náhodně nezapnuly varné zóny).
- Můžete také dočasně zablokovat ovládací klávesy po dobu 30 sekund, pro usnadnění čištění varné desky (Funkce Clean Lock)
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, jsou všechny, kromě ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO, blokovány.

Pro uzamčení ovládacích prvků	
Funkce Clean Lock: Dotkněte se krátce ovládacího tlačítka zámku. 	Kontrolka časovače bude blikat „Lo” po dobu 30 sekund, pokud ovládací tlačítko zámku znovu nestisknete.
Dotkněte se a podržte ovládací tlačítko zámku po dobu 3 sekund. 	Na kontrolce časovače se zobrazí "Lo". Po 10 sekundách se na každé kontrolce zobrazí původní nastavení, pokud se dotknete jakékoliv kontrolky, dokud je varná deska zablokována, na kontrolce časovače bude blikat "Lo" po dobu 10 sekund.
Pro odemknutí ovládacích prvků	
Ujistěte se, že je sklokeramická deska zapnuta. Dotkněte se a podržte ovládací tlačítko zámku po dobu 3 sekund.	




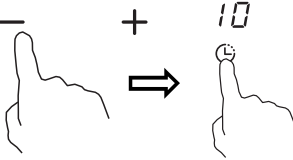




Když je varná deska v režimu uzamčení, jsou všechny ovládací prvky blokovány, kromě ovládání ZAPNUTO/VYPNUTO , v nouzové situaci můžete vždy keramickou desku vypnout pomocí ovládacího tlačítka ZAPNUTO/VYPNUTO , ale při dalším úkonu byste měli nejdříve desku odblokovat.

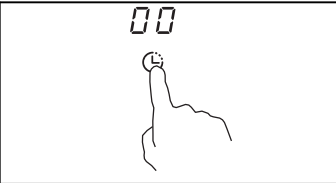
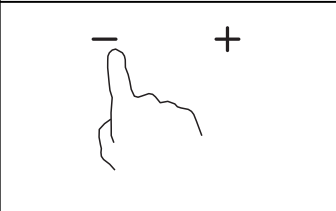
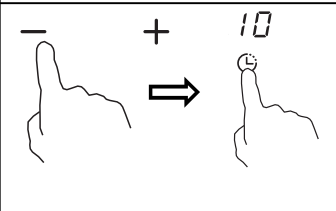

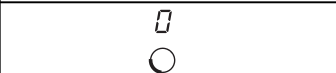
3.3.6 Ovládací tlačítko časovače

- a) Můžete nastavit časovač pro jednu nebo více varných zón, po uplynutí času, který jste nastavili, se varná zóna automaticky vypne.
- b) Můžete také použít funkci časovač jako minutovník. V tom případě nezávislý časovač po uplynutí nastavené doby nevypne žádnou varnou zónu.
- Maximální doba nastavení časovače je 99 minut.

a) Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se zóny, kterou chcete nastavit.	
Dotkněte se ovládacího tlačítka časovače, červená tečka výběru zóny začne blikat.	
Dotykiem ovládacího tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte čas.	
Dotkněte se ovládacího tlačítka časovače, abyste potvrdili nastavení časovače, nebo počkejte 10 sekund, dokud se nepotvrdí automaticky.	
Když je čas nastaven, začne se okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a červená tečka výběru zóny se rozsvítí.	
Až časovač pro vaření vyprší, příslušná varná zóna bude hřát, dokud se automaticky nevypne.	

b) Nastavení nezávislého časovače

Dotykem klávesy časovače.	
Nastavte čas dotykem klávesy "-" nebo "+".	
Dotkněte se opět klávesy časovače a potvrďte nastavení časovače, nebo počkejte 5 sekund, dokud se potvrdí automaticky.	
Po nastavení času se ihned začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.	
Po vypršení doby vaření, varná deska vydá zvukový signál a bude pokračovat v ohřívání, dokud ji nevypnete.	

Poznámka:

- Nezávislý časovač a časovač můžete současně nastavit pro jednu nebo více varných zón.
- Pokud po nastavení časovače chcete změnit čas, budete muset začít od kroku 1.
- Pro přímé nastavení časovače na "99" minut jako první stisknete klávesu "-".
- Při rolování dolů na "0", dotkněte se znovu klávesy "-" a čas se vrátí zpět na "99" minut.
- Způsob nastavení pro čtyři zóny je stejný, jako je uvedeno výše.
- Pokud byly nastaveny časovače pro dvě varné zóny, bude zobrazen nejkratší nastavený čas a u příslušné varné zóny bude blikat červená tečka.

3.3.7 Ochrana před nadměrnou teplotou

Nainstalovaný teplotní senzor může monitorovat teplotu uvnitř sklokeramické desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, provoz sklokeramické varné desky se automaticky zastaví.

3.3.8 Varování před zbytkovým teplem

Když je deska po nějakou dobu v provozu, bude existovat určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, aby vás varovalo, že se máte od desky udržet odstup.

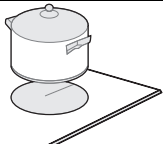
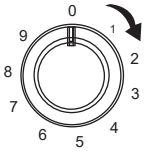
3.3.9 Výchozí pracovní doby

Dalším bezpečnostním prvkem desky je automatické vypnutí. K tomu dochází vždy, když zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

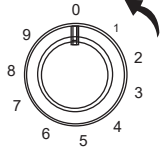
Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí časovač práce (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Jak používat BPV6410B

3.4.1 Začátek vaření

<p>Umístěte vhodný hrnec na varnou zónu, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none">• Přesvědčte se, že jsou dno hrnce a povrch varné zóny čisté a suché.	
<p>Nastavte regulaci výkonu na požadovanou úroveň, čímž ovládání zapnete.</p>	

3.4.2 Ukončení vaření

<p>Vypněte varnou zónu otočením regulace výkonu na „0“, čímž se ovládání vypne.</p>	
--	---



Pozor na horké povrchy

Pokud je skleněná deska horká, rozsvítí se kontrolka varující před horkou deskou. Nedotýkejte se skleněné desky, dokud kontrolka nezhasne. Může také sloužit jako funkce pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další hrnce, použijte plotýnku, která je ještě horká.

4. Pokyny pro vaření



Dávejte pozor při smažení, protože se olej a tuk velmi rychle ohřívají, zejména pokud používáte funkci PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuky mohou samovolně vznítit, což představuje vážné riziko požáru.

4.1 Tipy na vaření

- Když se jídlo začne vařit, snižte nastavení teploty.
- Použití pokličky snižuje dobu vaření a šetří energii tím, že zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste snížili dobu vaření.
- Začněte vařit při vysokém nastavení, a když je jídlo prohřáté, nastavení snižte.

4.1.1 Mírný var, vaření rýže

- Mírný var nastává pod bodem varu, asi při 85 °C, kdy bubliny jen občas stoupají k povrchu vařené tekutiny. To je klíč k vynikajícím polévkám a delikátním dušeným pokrmům, protože se chuť rozvíjí, aniž by byly potraviny převařeny. Pod bodem varu byste také měli připravovat omáčky z vajec a omáčky zahuštěné moukou.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno, že jsou potraviny správně připraveny v doporučené době.

4.1.2 Příprava steaků

Pro přípravu chutných šťavnatých steaků

1. Ponechte před přípravou maso při pokojové teplotě po dobu přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se zesíleným dnem.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Na rozpálenou pánev dejte malé množství oleje a poté vložte maso.
4. Steak během přípravy otočte pouze jednou. Přesný čas přípravy bude záviset na tloušťce steaku, a jak jej chcete mít udělaný. Doba může být různá od 2 do 8 minut pro každou stranu. Steak stlačte, abyste zjistili, jak je připravený - čím je pevnější, tím víc bude „well done“.
5. Před servírováním nechte několik minut steak na teplém talíři odpočinout, aby se uvolnil a byl křehčí.

4.1.3 Pro restování

1. Zvolte keramickou kompatibilní pánev wok s plochým dnem nebo velkou pánev na smažení.
2. Mějte všechny ingredience a nástroje připravené. Restování by mělo být rychlé. Pokud připravujete větší množství, připravte jídlo v několika menších dávkách.
3. Rychle pánev přehřejte a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve připravte maso, dejte jej stranou a udržujte jej v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Pomalu zamíchejte přísady a ujistěte se, že jsou dostatečně ohřáté.
7. Okamžitě servírujte.

5. Nastavení teploty

Následující nastavení představují pouze možnosti. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, které vaříte. Vyzkoušejte sklokeramickou desku, abyste našli nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení teploty	Vhodnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• mírný ohřev pro malá množství jídla• rozpuštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připálí• pozvolné dosažení mírného varu• pomalé ohřívání
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• nové ohřátí• rychlé dosažení mírného varu• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• vaření v tuku• příprava těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• restování• searing• vaření polévek• vaření vody

6. Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny zanechané potravinami nebo necukernaté skvrny na skle).	<ol style="list-style-type: none">1. Vypněte napájení varné desky.2. Použijte čistič na varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!).3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.4. Zapněte napájení varné desky.	<ul style="list-style-type: none">• Když je napájení varné desky vypnuto, nebude indikován žádný „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte velmi opatrní.• Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná.• Nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků na varné desce: sklo se může zabarvit.
Vzkypění, nataveniny ahorké cukernaté skvrny na skle.	<p>Okamžitě je odstraňte pomocí obrabčinky, špachtle, škrabky s čepelí, které jsou vhodné na sklokeramické desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vypněte napájení varné desky na stěně.2. Držte čepel nebo nádobí v úhlu 30° a seškrábněte znečištění nebo skvrny do vychladlé oblasti varné desky.3. Vyčistěte nečistoty nebo skvrny hadříkem nebo papírovou utěrkou.4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění na skle“ výše.	<ul style="list-style-type: none">• Co nejdříve odstraňte skvrny od natavenin a cukernatých jídel nebo vzkypění. Ponecháte-li je na skle, aby vychladly, může být obtížné je odstranit nebo mohou dokonce skleněný povrch trvale poškodit.• Riziko pořezání: když je bezpečnostní kryt odsunut, je čepel škrabky velmi ostrá. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ji ukládejte na bezpečné místo a mimo dosah dětí.

<p>Vzkypění na dotykovém ovládání</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Vysajte skvrny 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Oblast do sucha vytřete pomocí papírové utěrky. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může zapípat a vypnout se, a pokud je na dotykových ovládacích prvcích tekutina, nemusí tyto prvky fungovat. Před zapnutím varné desky se ujistěte, že jste oblast dotykového ovládání osušili.
---------------------------------------	---	---

7. Rady a tipy

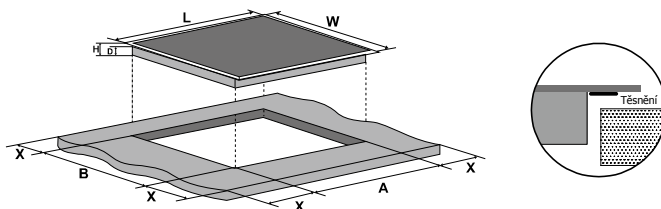
Problém	Možné příčiny	Co udělat
<p>Varnou desku nelze zapnout.</p>	<p>Žádné napájení.</p>	<p>Přesvědčte se, že je sklokeramická deska připojena ke zdroji napájení, a že je zapnuta. Zkontrolujte, zda se výpadek týká vašeho domova nebo celé oblasti. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, kontaktujte kvalifikovaného technika.</p>
<p>Dotykové ovládací prvky nereagují.</p>	<p>Ovládací prvky jsou zamčeny.</p>	<p>Odblokujte ovládací prvky. Viz část „Použití keramické varné desky“ pro pokyny.</p>
<p>Dotykové ovládací prvky se obtížně obsluhují.</p>	<p>Na ovládacích prvcích může být tenká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte konečky prstů.</p>	<p>Přesvědčte se, že oblast dotykových ovládacích prvků je suchá a při dotyku ovládacích prvků používejte bříško prstu.</p>
<p>Sklo je poškrábáno.</p>	<p>Nádobí s hrubými okraji. Je používána nevhodná, abrazivní drátěnka nebo čisticí prostředky.</p>	<p>Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz „Výběr správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.</p>
<p>Některé hrnce vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.</p>	<p>To může způsobovat konstrukce nádobí (vrstvy různých kovů, které odlišně vibrují).</p>	<p>To je pro nádobí běžné a neznamená to vadu.</p>

8. Instalace

8.1 Volba instalačního zařízení

Vyřežte pracovní povrch podle velikostí zobrazených na výkresu.

Z důvodu instalace a používání by měl být okolo otvoru zachován prostor minimálně 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Vyberte prosím tepelně odolný pracovní materiál povrchu, abyste se vyhnuli větším deformacím způsobeným vyzařováním tepla plotýnek. Jak je zobrazeno níže:

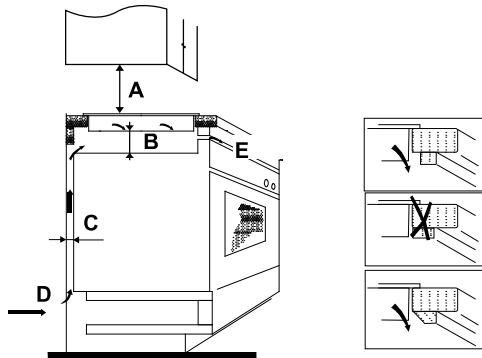


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Keramická varná deska musí být vždy dobře odvětráná a přívod a odvod vzduchu nesmí být blokován. Ujistěte se, že keramická varná deska je v dobrém funkčním stavu. Jak je zobrazeno níže:



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.

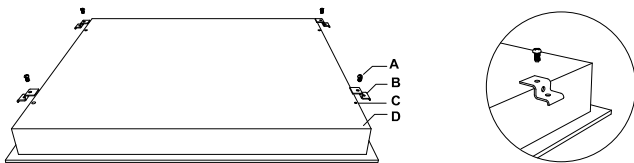


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

8.2 Před umístěním upevňovacích držáků

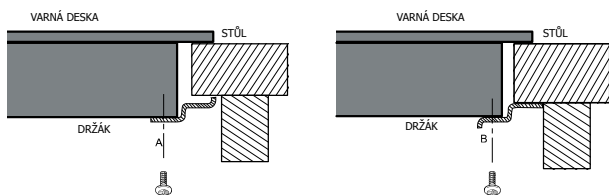
Jednotka by měla být umístěna na stabilní a hladký povrch (použijte obal). Netlačte na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

Po instalaci upevněte desku na pracovní prostor zašroubováním čtyř držáků na spodní části desky (viz obrázek).



A	B	C	D
šroub	držák	otvor šroubu	základna

Upravte pozici držáků tak, aby vyhovovala různým tloušťkám pracovních povrchů.



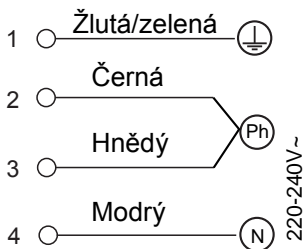
8.3 Upozornění

1. Keramickou varnou desku musí nainstalovat kvalifikovaný personál nebo technik. Máme pro vás odborníky. Nikdy prosím neprovádějte tuto operaci sami.
2. Keramická varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčky na nádobí a rotační sušičky.
3. Keramická varná deska musí být nainstalována tak, aby bylo zajištěno lepší tepelné záření a zvýšila se její spolehlivost.
4. Zdi a indukované zóny ohřevu nad pracovní plochou musí vydržet teplo.
5. Nesmí být používán parní čistič.

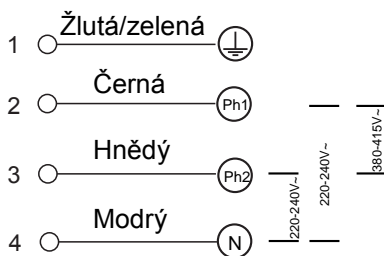
8.4 Připojení desky na přívod napájení

Přívod napájení by měl být připojen podle příslušné normy nebo na jednopólový jistič. Způsob připojení je uveden níže.

A- jednofázové vedení 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



B- 3-fázová linka 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A(použití pouze 2 fáze)



1. Pokud je kabel poškozen nebo musí být vyměněn, měl by to provést technik poprodejněho servisu s využitím správných nástrojů tak, aby se zabránilo jakýmkoli nehodám.
2. Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován omnipolární jistič obvodu s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
3. Instalační pracovník se musí ujistit, že bylo vytvořeno správné elektrické připojení, a že splňuje bezpečnostní nařízení.
4. Kabel nesmí být ohnutý nebo stlačený.
5. Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměněn pouze řádně kvalifikovanou osobou.



LIKVIDACE: Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr tohoto odpadu musí probíhat odděleně z důvodu zvláštního zpracování.

Tento spotřebič je označen podle Evropské směrnice 2012/19/EU o odpadech týkajících se elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Tím, že zajistíte správnou likvidaci tohoto spotřebiče, pomůžete zabránit případným škodám na životním prostředí a poškození zdraví osob, které by mohlo nastat, pokud by byl spotřebič zlikvidován špatným způsobem.

Symbol na výrobku označuje, že jej nelze zpracovávat jako běžný domovní odpad. Musí být předán do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických výrobků.

Tento spotřebič vyžaduje zvláštní likvidaci odpadů. Pro další informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte místní obecní úřad, službu zajišťující odvoz domovního odpadu nebo obchod, kde jste produkt zakoupili.

Pro podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte místní obecní úřad, službu zajišťující odvoz domovního odpadu nebo obchod, kde jste produkt zakoupili.

Poprodejní servis

Jakákoli údržba vašeho zařízení by měla být prováděna:

- buď váš prodejce

- nebo jiného kvalifikovaného mechanika, který je autorizovaný zástupcem pro značkové spotřebiče.

Při domlouvání schůzky uveďte úplnou referenci vašeho zařízení (model, typ a sériové číslo).

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku výrobce připojeném k vašemu zařízení.

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	13
2.4 Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gaat gebruiken.....	13
2.5 Technische Specificatie	13
3. Werking van het Product	14
3.1 Aanrakingscontroles.....	14
3.2 Kiezen van het Juiste Kookgerei	15
3.3 Hoe te gebruiken BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B.....	15
3.3.1 Start met Koken	15
3.3.2 Stoppen met Koken	16
3.3.3 Gebruik maken van de dubbele zone functie (alleen voor BPV6421B).....	17
3.3.4 Gebruik maken van de Driedubbele zone functie (alleen voor BPV6321B).....	18
3.3.5 Vergrendeling van de bedieningselementen	19
3.3.6 Timerbediening	20
3.3.7 Overmatige Temperatuursbescherming	21
3.3.8 Waarschuwing rond Restwarmte	21
3.3.9 Standaard Werktijden	22
3.4 Cómo utilizar BPV6410B.....	22
3.4.1 Iniciar la vitrocerámica.....	22
3.4.2 Finalizar la vitrocerámica.....	22
4. Kookrichtsnoeren	23
4.1 Kooktips	23
4.1.1 Suddereren, Rijst Koken	23
4.1.2 Biefstuk Aanbraden.....	23
4.1.3 Roerbakken.....	23
5. Temperatuurinstellingen	24
6. Verzorging en Reiniging	24
7. Hints en Tips	25
8. Installatie	26

8.1 Selectie van installatie apparatuur	26
8.2 Voordat u de bevestigingshaakjes bevestigt	26
8.3 Waarschuwing	27
8.4 De Kookplaat aansluiten op de lichtnetvoeding	27

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 bedradingsstelsysteem 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 verwijderd.
- 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 keuken in de winkel, kantoren en andere werkomgevingen; door klanten in hotels, motels en restaurants of andere winkels; door klanten in de keuken 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.

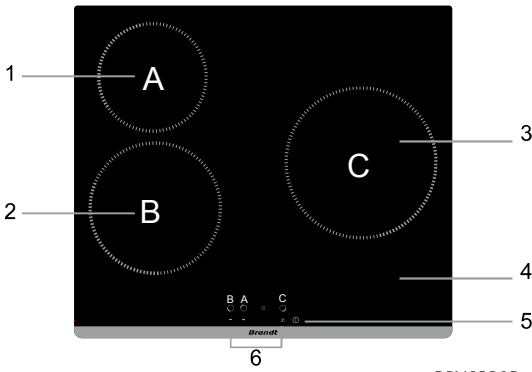
Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

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.

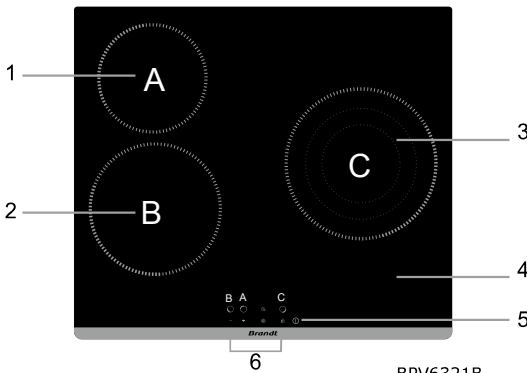
2. Productintroductie

2.1 Bovenaanzicht



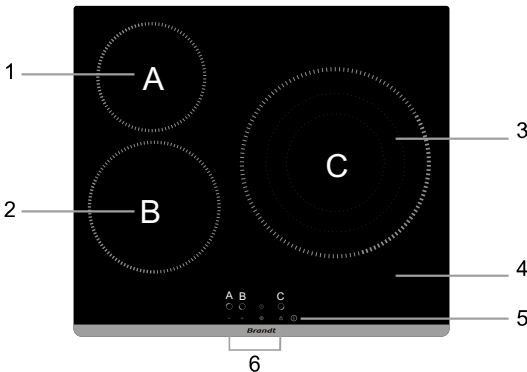
BPV6320B

1. 165mm zone - Max. 1200 W
2. 200mm zone - Max. 1800 W
3. 230mm zone - Max. 2300 W
4. Glasplaat
5. AAN / UIT
6. Bedieningspaneel



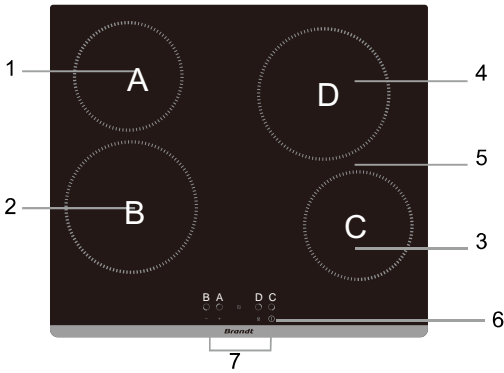
BPV6321B

1. 165mm zone - Max. 1200 W
2. 200mm zone - Max. 1800 W
3. 230mm zone - Max. 800/1600/2300 W
4. Glasplaat
5. AAN / UIT
6. Bedieningspaneel



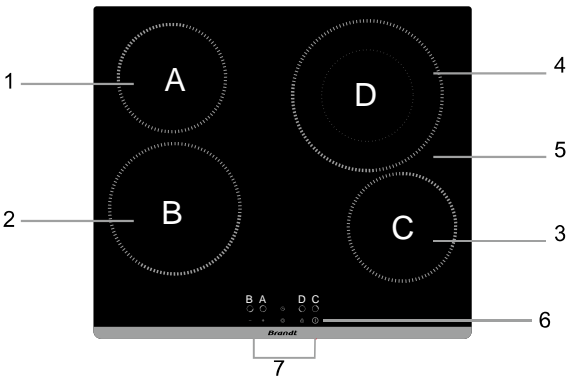
BPV6322B

1. 165mm zone - Max. 1200 W
2. 200mm zone - Max. 1800 W
3. 300mm zone - Max. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Glasplaat
5. AAN / UIT
6. Bedieningspaneel



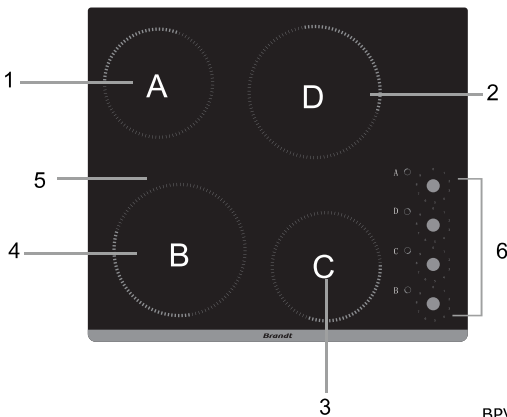
- 1. 165mm zone- Max. 1200 W
- 2. 200mm zone - Max. 1800 W
- 3. 165mm zone - Max. 1200 W
- 4. 200mm zone - Max. 1800 W
- 5. Glasplaat
- 6. AAN / UIT
- 7. Bedieningspaneel

BPV6420B



- 1. 165mm zone - Max. 1200 W
- 2. 200mm zone - Max. 1800 W
- 3. 165mm zone - Max. 1200 W
- 4. 230mm zone - Max. 1000/2200 W
- 5. Glasplaat
- 6. AAN / UIT
- 7. Bedieningspaneel

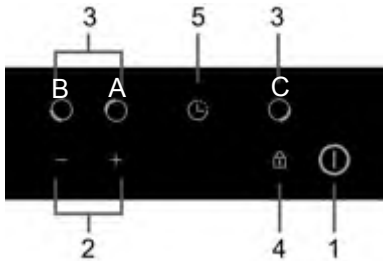
BPV6421B



- 1. 165mm zone - Max. 1200 W
- 2. 200mm zone - Max. 1800 W
- 3. 165mm zone - Max. 1200 W
- 4. 200mm zone - Max. 1800 W
- 5. Glasplaat
- 6. Bedieningspaneel

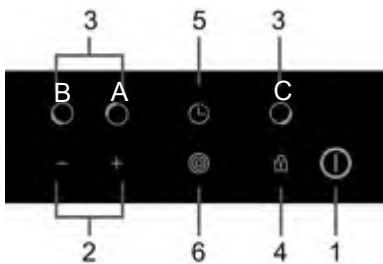
BPV6410B

2.2 Bedieningspaneel



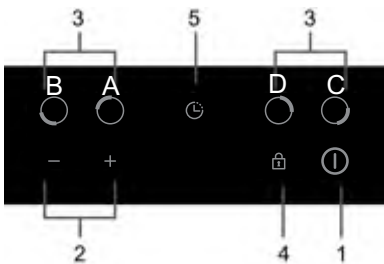
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening

BPV6320B



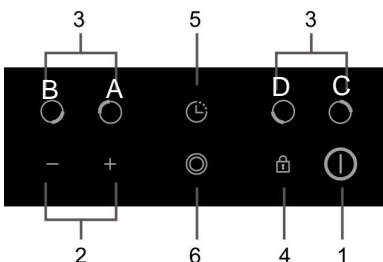
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening
6. Driedubbele Zoneregeling

BPV6321B



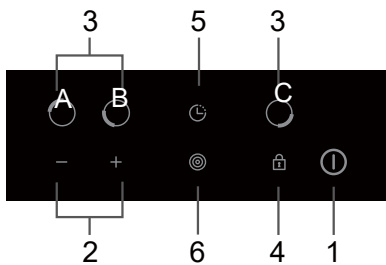
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening

BPV6420B



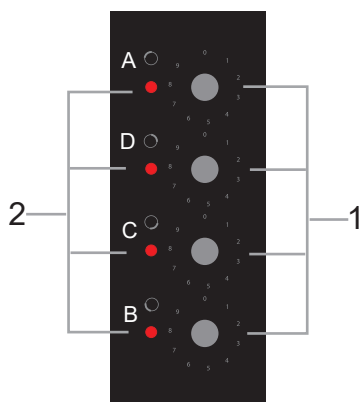
1. AAN/UIT bediening
2. Vermogensregeling van bediening
3. Verwarmingszone keuzebediening
4. Toets vergrendeling
5. Timer regeling van bediening
6. Dubbele Zoneregeling

BPV6421B



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

BPV6322B



1. Vermogensregeling van bediening
2. Waarschuwingsindicatoren hete kookplaat

BPV6410B

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~ 50Hz of 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~ 50Hz of 60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	4900-5800W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Kookplaat	BPV6322B
Kookzones	3 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50Hz of 60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5200-6200W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Kookplaat	BPV6420B
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50Hz of 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~ 50Hz of 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~ 50Hz of 60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5500-6600W
Productformaat D×Br×H(mm)	580X510X55
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.

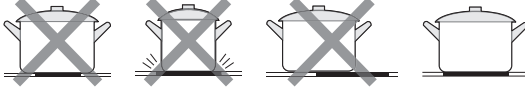


3.2 Kiezen van het Juiste Kookgerei

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.






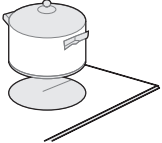

Til uw pannen altijd op van de keramische kookplaat - glijd de pannen niet want dit kan krassen op het glas veroorzaken.

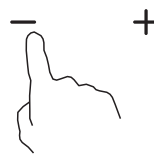


3.3 Hoe te gebruiken BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B BPV6322B

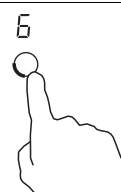
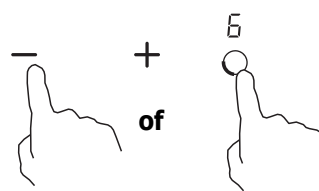
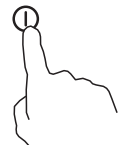
3.3.1 Start met Koken

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.

<p>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 "  ".</p>	
<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none">• zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
<p>Raak de bediening van de verwarmingszone aan.</p>	

<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>Raak bediening voor de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Zet de hele kookplaat uit door de aan / uit-knop gedurende 3 seconden aan te raken.</p>	

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



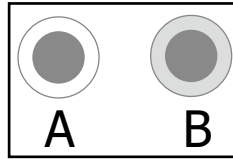
-

+



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

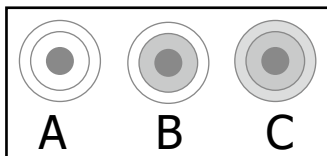
- De functie werkt alleen in 2# kookzone.
- De Dubbele kookzone heeft twee kookgebieden die u kunt gebruiken als een centraal gedeelte en een buitenste gedeelte. U kunt het middenstuk **(A)** onafhankelijk gebruiken of beide secties **(B)**.



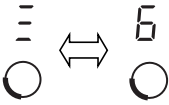

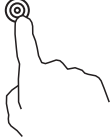


Activeren van de dubbele zone	
Pas de verwarmingsinstelling aan tussen het vermogensniveaus 1 en 9 (b.v. 6).	
Het centrale deel van de dubbele kookzone zal inschakelen.	
Raak de dubbele zone bediening aan "⊙" de sectie (B) werkt.	
De kookzone indicator toont "—" en "6" afwisselend.	
Deactiveren van de 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 / BPV6322B)

- 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).	
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".	
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  tweemaal aan, er wordt teruggekeerd naar de sectie (A) en de driedubbele zone is gedeactiveerd.	
Als de 3# kookzone werkt in sectie (C) , raak dan  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.	



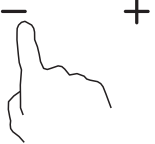
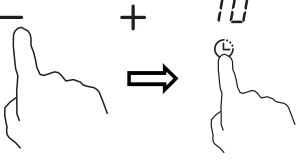




Wanneer de kookplaat vergrendeld is, is alle bediening uitgeschakeld de ON/OFF  , u kunt altijd de keramische kookplaat uitschakelen met de ON/OFF  bediening in een noodsituatie, maar u dient de kookplaat eerst te ontgrendelen in de volgende bewerking.



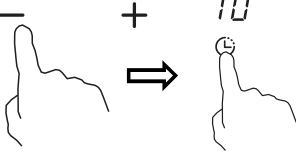


3.3.6 Timerbediening

- a) U kunt de timer voor één of meer kookzones instellen, na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- b) 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.	 00
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.	 - + 10
Wanneer de tijd is ingesteld, begint het onmiddellijk af te tellen. Op het scherm wordt de resterende tijd weergegeven.	 17
Als de kooktijd afloopt, zal de kookplaat een pieptoon uitzenden en doorgaan met verwarmen totdat u deze uitzet.	 00

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.

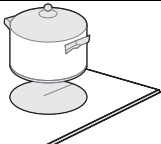
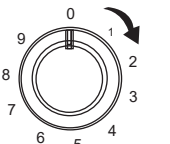
3.3.9 Standaard Werktijden

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:

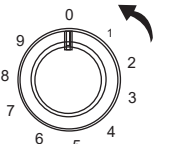
Vermogen niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard Werkende Timer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Hoe gebruik te maken van de BPV6410B

3.4.1 Start met Koken

<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none">• zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
<p>Pas het vermogen aan door regeling van het gewenste niveau door het aanpassen van de bediening</p>	

3.4.2 Stoppen met Koken

<p>Schakel de kookzone uit door het vermogen "0" te kiezen voor uitschakeling.</p>	
---	---



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. Sprenkel 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	<ul style="list-style-type: none"> • delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden • zacht sudderen • trage opwarming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauteren • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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/schuren-de 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	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, paletmes of schraper voor keramisch glas, maar pas op voor hete kookzone oppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit met de muerschakelaar. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 uiterste zorg en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

<p>Het overkoken op de bedieningselementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>De kookplaat kan niet worden aangeschakeld.</p>	<p>Geen stroom.</p>	<p>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.</p>
<p>De aanraakbediening reageert niet.</p>	<p>De bediening is vergrendeld.</p>	<p>Ontgrendel de bediening. Zie de sectie 'Uw keramische kookplaat gebruiken' voor instructies.</p>
<p>De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.</p>	<p>Er kan zich een waterfilm bevinden op de aanraakbediening of u gebruikt misschien de tip van uw vinger bij het aanraken van de aanraakbediening.</p>	<p>Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en dat u de bal van uw vinger gebruikt bij het aanraken van de bediening.</p>
<p>Het glas wordt gekrast.</p>	<p>Kookgerei met ruwe randen. Ongeschikte, schuursponsjes of gebruikte schoonmaakproducten.</p>	<p>Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie 'Kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en Reinigen'.</p>
<p>Sommige pannen maken krakende of te klikkende geluiden.</p>	<p>Dit kan worden veroorzaakt door de bouw van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen anders).</p>	<p>Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.</p>

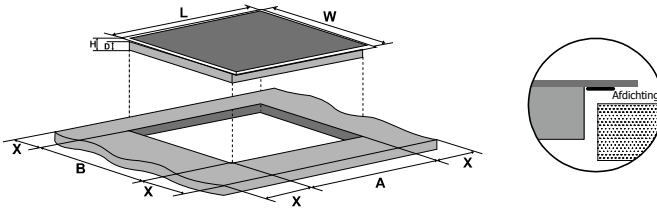
8. Installatie

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:

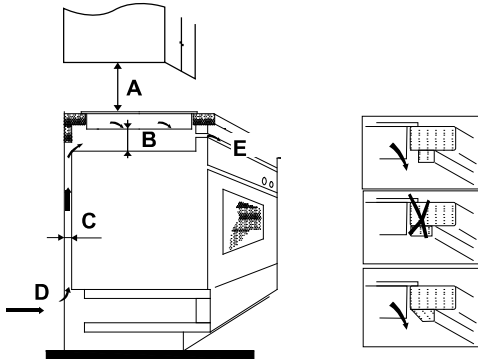


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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.

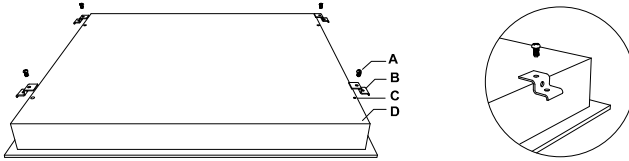


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

8.2 Voordat u de bevestigingshaakjes bevestigt

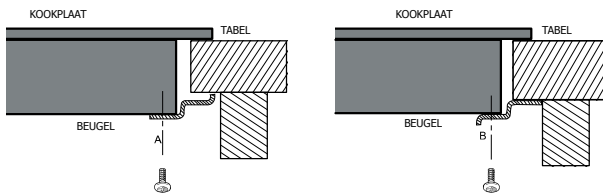
Het toestel moet worden gelegd op een stabiel, glad oppervlak (gebruik de verpakking). Druk niet op de bediening die uitsteekt van de kookplaat.

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 werkvlakdiktes.



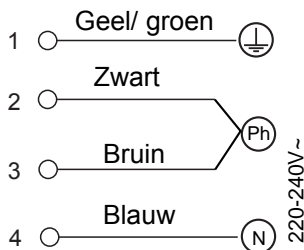
8.3 Waarschuwing

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.

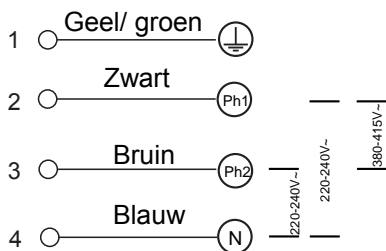
8.4 De Kookplaat aansluiten op de Lichtnetvoeding

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

A- eenfasige lijn 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



B- 3-fase lijn 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A(alleen gebruik van 2 fasen)



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.



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

Dit apparaat heet 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.

Dienst na verkoop

Elk onderhoud aan uw apparatuur moet worden uitgevoerd door:

- ofwel uw dealer,

- of een andere gekwalificeerde monteur die erkend agent is voor de merktoestellen.

Vermeld bij het maken van een afspraak de volledige referentie van uw toestel (model, type en serienummer).

Deze informatie staat op het naamplaatje van de fabrikant dat op uw apparatuur is bevestigd.

Kære kunde.

Tak for, at du køber et produkt fra **BRANDT** og din tillid til vort firma.

Dette produkt er blevet udformet og fremstillet til dig med hensyn til din livsstil og dine krav, så det opfylder dine forventninger på bedst mulige måde. I det har vi investeret vor ekspertise, innovatonsånd og al den begejstring, som har drevet os frem i mere end 60 år.

Vor kundeservice er til rådighed, parat til at lytte og svare på alle dine spørgsmål og dine foreslag, så vi kan altid opfylde dine krav på den bedst mulige måde.

Du kan også besøge vor webside **www.brandt.com**, hvor du vil finde vore seneste innovationer samt yderligere, nyttig information.

BRANDT glæder sig over at støtte dig på daglig basis og håber, at du vil nyde dit køb fuldt ud.



Vigtigt: Inden du starter din maskine, så læs venligst denne guide om installation, og anvend den omhyggeligt til hurtigt at blive fortrolig med, hvordan virker.

Indhold

1. Forord	5
1.1 Sikkerhedsadvarsler	5
1.2 Installation	5
1.2.1 Fare for elektrisk stød	5
1.2.2 Fare for snitsår	5
1.2.3 Vigtige sikkerhedsinstruktioner	5
1.3 Brug og vedligeholdelse	6
1.3.1 Fare for elektrisk stød	6
1.3.2 Fare for helbredet	6
1.3.3 Far ved meget varm overflade	6
1.3.4 Fare for snitsår	6
1.3.5 Vigtige sikkerhedsinstruktioner	7
2. Produktintroduktion	9
2.1 Overblik, øverst	9
2.2 Kontrolpanel	11
2.3 Funktionsprincip	13
2.4 Inden brug af dit nye Keramis komfur	13
2.5 Teknisk specifikation	13
3. Brug af produktet	14
3.1 Berøringsknapper	14
3.2 Valg af det rette kogegrej	15
3.3 Hvordan man bruger BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B	15
3.3.1 Start madlavningen	15
3.3.2 Afslut madlavningen	16
3.3.3 Brug af dobbeltzone-funktionen (kun til BPV6421B)	17
3.3.4 Brug af tre-zone funktionen (kun til BPV6321B)	18
3.3.5 Låsning af kontrolknapperne	19
3.3.6 Urkontrol	20
3.3.7 Over-temperaturbeskyttelse	21
3.3.8 Advarsel om tilbageværende varme	21
3.3.9 Standard funktionstider	22
3.4 Hvordan man bruger BPV6410B	22
3.4.1 Begynd at lave mad	22
3.4.2 Afslut madlavningen	22
4. Vejledning for madlavning	23
4.1 Råd om madlavning	23
4.1.1 Simring, kogning af ris	23
4.1.2 Stegning af steak	23
4.1.3 Til lynstegning	23
5. Varmeindstillinger	24
6. Vedligeholdelse og rengøring	24
7. Vink og tips	25
8. Installation	26

8.1 Valg af installationsudstyr	26
8.2 Inden lokalisering af fastgørelsesklammerne	26
8.3 Forsigtighedsregler	27
8.4 Forbindelse af komfuret til hoved-strømforsyningen	27

1. Forord

1.1 Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst denne information, inden du bruger din kogeplade.

1.2 Installation

1.2.1 Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra hovedstrømforsyningen, inden du udfører noget arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Det er væsentligt og obligatorisk med forbindelse til et godt jordforbindelsessystem.
- Ændringer ved et ledningssystem i hjemmet må kun udføres af en uddannet elektriker.
- Hvis disse råd ikke følges kan det føre til elektrisk stød eller død.

1.2.2 Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Hvis der ikke udvises forsigtighed kan det eventuelt føre til skade eller snitsår.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, inden du installerer eller bruger dette apparat.
- Der bør ikke anbringes nogen brændbare materialer eller produkter på dette apparat på noget tidspunkt.
- Gør venligst disse oplysninger tilgængelige for personen, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det måske kan reducere installationsomkostningerne for dig.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse instruktioner om installation.
- Dette apparat skal installeres korrekt og jordforbindes af en person, som er uddannet dertil.
- Dette apparat bør forbindes til et kredsløb, som indholder en isolerende afbryder, som giver fuldstændig afbrydelse fra strømkilden.
- Manglende korrekt installation af apparatet kan eventuelt gøre ethvert krav i henhold til garanti eller ansvarlighed ugyldigt.

1.3 Brug og vedligeholdelse

1.3.1 Fare for elektrisk stød

- Lav ikke mad på en kogeplader, der er revnet eller itu. Hvis kogepladefladen går hen og går itu, så afbryd apparatet straks ved hovedstrømkilden (vægkontakt), og kontakt en faguddannet tekniker.
- Slå kogepladen fra ved væggen inden rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis disse råd ikke følges, kan det resultere i elektrisk stød eller død.

1.3.2 Fare for helbredet

- Dette apparat overholder standarderne for elektromagnetisk sikkerhed.
- Imidlertid skal personer med hjerte-pacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, inden de bruger dette apparat for at sikre sig, at deres implantat ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Dersom man ikke følger disse råd kan det resultere i død.

1.3.3 Far ved meget varm overflade

- Ved brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive tilstrækkeligt varme til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, dine klæder eller nogen genstand undtagen passende kogegrej komme i kontakt med det Keramiske glas, inden overfladen er afkølet.
- Genstande af metal som knive, gafler, skeer og låg bør ikke anbringes på komfuret, eftersom de kan blive varme.
- Hold børn borte.
- Håndtag på gryder kan være for varme til, at man kan røre ved dem. Kontroller, at håndtag på gryder ikke går ud over andre varmezoner, der er slået til. Hold håndtag uden for børns rækkevidde
- Hvis man ikke følger disse råd, kan det eventuelt føre til forbrændinger og skoldninger.

1.3.4 Fare for snitsår

- Når sikkerhedsdækket trækkes tilbage, afdækkes det barberbladsskarpe blad til en kogepladeskraber. Anvend det med den yderste forsigtighed, og opbevar den sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Dersom der ikke udvises forsigtighed, kan det resultere i skade og snitsår.

1.3.5 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er koblet til. Hvis der sker overkogning forårsager det røg og fedtede overløbninger, som kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Efterlad aldrig nogen genstande eller redskaber på apparatet.
- Placér eller efterlad ikke nogen genstande, der kan gøres magnetiske (f.eks. kreditkort, memory kort) eller elektroniske anordninger (f.eks. computer, MP3 spillere) tæt ved apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt
- Brug aldrig dit apparat til at opvarme rummet.
- Sluk altid for madlavningsområderne efter brug, som det beskrives i denne manual (f.eks. ved at anvende berøringsknapperne). Stol ikke kun på grydeopdagelses-egenskaben til at slukke for madlavningszonerne, når du fjerner gryderne.
- Tillad ikke, at børn leger med apparatet eller sidder, står eller kravler på det.
- Opbevar ikke genstande af interesse for børn i skabene oven over apparatet. Kravlende børn på kogepladen kan skades alvorligt.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen af det. Instruktøren bør være sikker på, at de kan anvende apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparer eller udskift ikke nogen del på dette apparat, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service bør udføres af en faguddannet tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.
- Placér eller drop ikke tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke gryder med takkede kanter eller træk ikke gryder tværs over den Keramiske overflade, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skurepulver eller nogen andre stærkt slibende rensedmidler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse det Keramiske glas.
- Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceperson eller af lignende, faguddannede personer for at undgå skader.

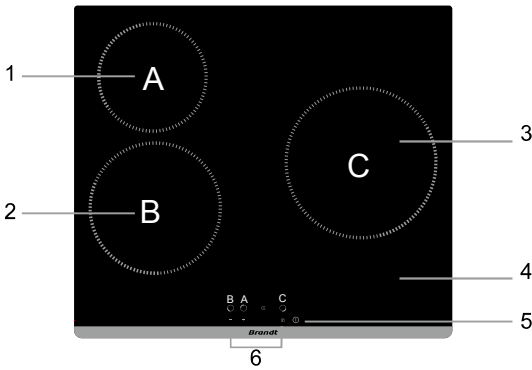
- Dette apparat er beregnet til at anvendes i husholdninger og til lignende anvendelser som: - ansattes køkkenområder i værksteder, kontorer og andre arbejdsområder, - i gårde, - af kunder i hoteller, moteller og andre slags boligområder, - i bed and breakfast-miljøer.
Det er ikke korrekt brug som defineret af producenten at bruge dette apparat i fællesområder eller i professionelle omgivelser såsom køkkener for ansatte i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer. Det samme gælder for kunder på hoteller, moteller og restauranter eller alle andre forretninger samt kunder i køkkenområder på steder, hvor det camperes.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Vær forsigtig og undgå at berøre varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes borte, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år op og personer med reducerede fysiske evner, sanseevner eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion angående brug af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der eksisterer ved brug.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugers vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Det kan være farligt og føre til brand, hvis der laves mad på komfuret med fedt eller olie uden opsyn. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men slå apparatet fra, og dæk så flammen med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: opbevar ikke noget på overflader beregnet til madlavning.
- **Advarsel:** Hvis overfladen er revnet på komfuroverflader af glas-keramik eller lignende materiale, som beskytter levende dele, så slå apparet fra.
- Der må ikke anvendes et damprenseapparat.
- Apparatet er ikke beregnet til at styres af et eksternt ur eller et separat, fjernbetjent system.

Tillykke med købet af dit nye Keramiske komfur.

Vi anbefaler, at du tilbringer nogen tid med at læse disse Instruktioner / denne Installationsmanual for helt at forstå, hvordan man installerer og bruger den korrekt. Læs venligst installeringsdelen. Læs alle sikkerhedsinstruktionerne inden brug og behold disse Instruktioner / denne Installeringsmanual til fremtidige opslag

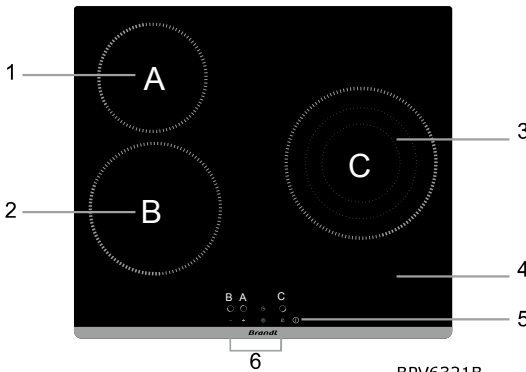
2. Produktintroduktion

2.1 Overblik, øverst



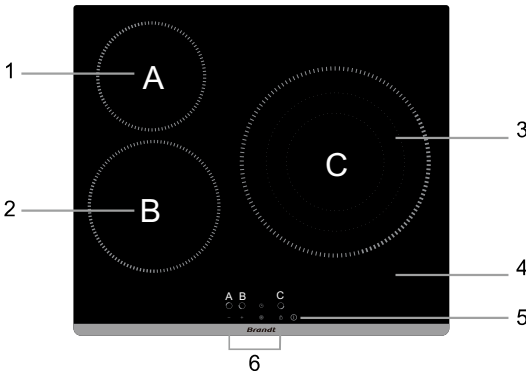
1. 165mm zone - Maks. 1200 W
2. 200mm zone - Maks. 1800 W
3. 230mm zone - Maks. 2300 W
4. Glasplade
5. TIL /FRA
6. Kontrolpanel

BPV6320B



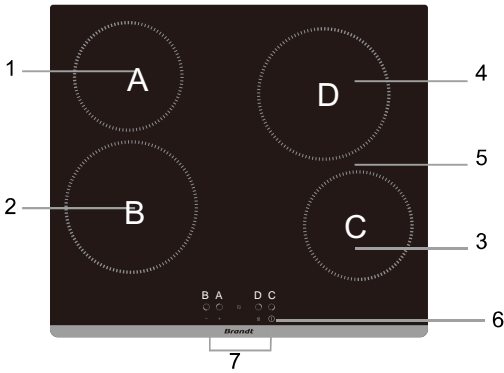
1. 165mm zone - Maks. 1200 W
2. 200mm zone - Maks. 1800 W
3. 230mm zone - Maks. 800/1600/2300 W
4. Glasplade
5. TIL /FRA
6. Kontrolpanel

BPV6321B



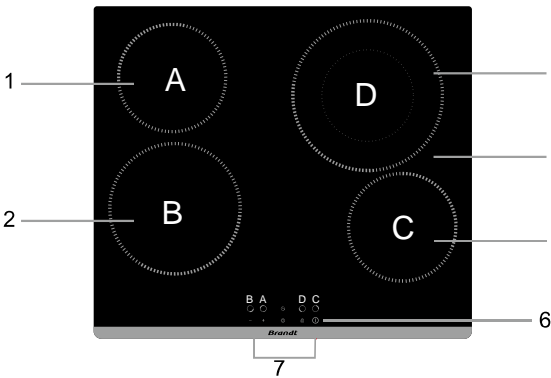
1. 165mm zone - Maks. 1200 W
2. 200mm zone - Maks. 1800 W
3. 300mm zone - Maks. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Glasplade
5. TIL /FRA
6. Kontrolpanel

BPV6322B



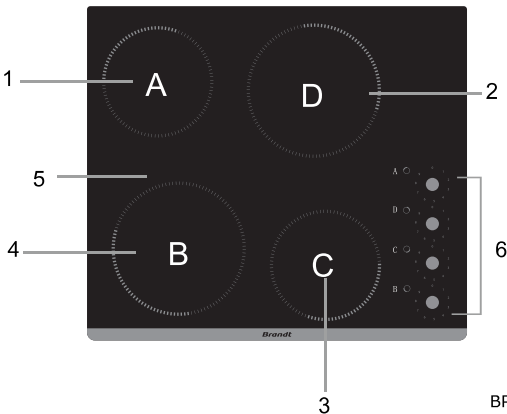
- 1. 165mm zone - Maks. 1200 W
- 2. 200mm zone - Maks. 1800 W
- 3. 165mm zone - Maks. 1200 W
- 4. 200mm zone - Maks. 1800 W
- 5. Glasplade
- 6. TIL /FRA
- 7. Kontrolpanel

BPV6420B



- 1. 165mm zone - Maks. 1200 W
- 2. 200mm zone - Maks. 1800 W
- 3. 165mm zone - Maks. 1200 W
- 4. 230mm zone - Maks. 1000/2200 W
- 5. Glasplade
- 6. TIL /FRA
- 7. Kontrolpanel

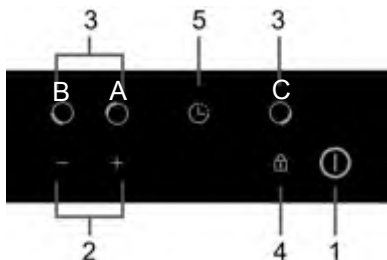
BPV6421B



- 1. 165mm zone - Maks. 1200 W
- 2. 200mm zone - Maks. 1800 W
- 3. 165mm zone - Maks. 1200 W
- 4. 200mm zone - Maks. 1800 W
- 5. Glasplade
- 6. Kontrolpanel

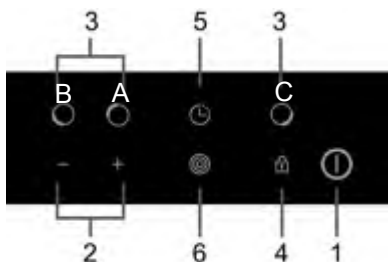
BPV6410B

2.2 Kontrolpanel



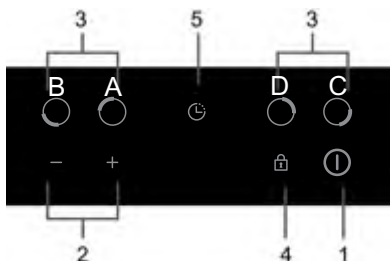
1. TIL /FRA
2. Kontrolknapper til regulering af strøm
3. Knapper til valg af varmezoner
4. Kontrolknap til tastelås
5. Ur til regulering af knapper

BPV6320B



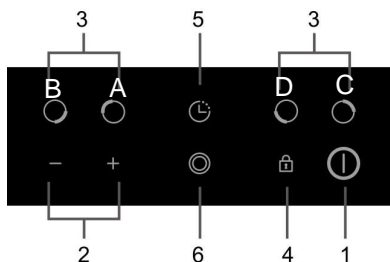
1. TIL /FRA
2. Kontrolknapper til regulering af strøm
3. Knapper til valg af varmezoner
4. Kontrolknap til tastelås
5. Ur til regulering af knapper
6. Tredobbelt zone-kontrolknapper

BPV6321B



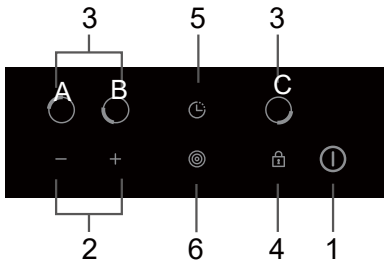
1. TIL /FRA
2. Kontrolknapper til regulering af strøm
3. Knapper til valg af varmezoner
4. Kontrolknap til tastelås
5. Ur til regulering af knapper

BPV6420B



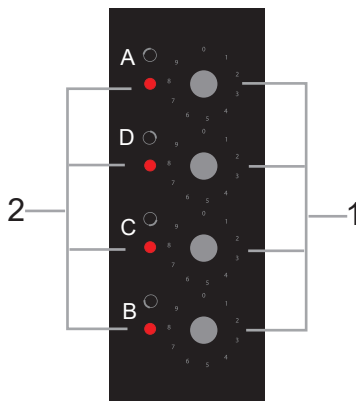
1. TIL /FRA
2. Kontrolknapper til regulering af strøm
3. Knapper til valg af varmezoner
4. Kontrolknap til tastelås
5. Ur til regulering af knapper
6. Dobbeltzone-kontrolknapper

BPV6421B



1. TIL /FRA
2. Kontrolknapper til regulering af strøm
3. Knapper til valg af varmezoner
4. Kontrolknap til tastelås
5. Ur til regulering af knapper
6. Tredobbelt zone-kontrolknapper

BPV6322B



1. Kontrolknapper til regulering af strøm
2. Indikatorer for opvarmning af kogeplade

BPV6410B

2.3 Funktionsprincip

Dette keramiske komfur til madlavning anvender direkte opvarmning ved modstandsledninger og justerer output-strømmen med berøring-sknapperne.

2.4 Inden brug af dit nye Keramis komfur

- Læs denne vejledning, idet du lægger mærke til delen med "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern enhver beskyttende film, som eventuelt endnu er på dit keramiske komfur.

2.5 Teknisk specifikation

Komfur til madlavning	BPV6320B
Madlavningszoner	3 zoner
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	4900-5800W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	580X510X55
Indbygnings-dimensioner A×B (mm)	560X490

Komfur til madlavning	BPV6321B
Madlavningszoner	3 zoner
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	4900-5800W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	580X510X55
Indbygnings-dimensioner A×B (mm)	560X490

Komfur til madlavning	BPV6322B
Madlavningszoner	3 zoner
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	5200-6200W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	580X510X55
Indbygnings-dimensioner A×B (mm)	560X490

Komfur til madlavning	BPV6420B
Madlavningszoner	4 zoner
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	5500-6600W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	580X510X55
Indbygnings-dimensioner A×B (mm)	560X490

Komfur til madlavning	BPV6421B
Madlavningszoner	4 zoner
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	6000-7000W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	580X510X55
Indbygnings-dimensioner A×B (mm)	560X490

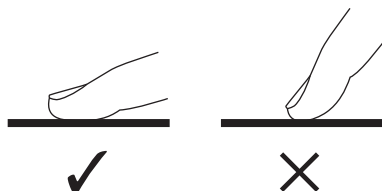
Komfur til madlavning	BPV6410B
Madlavningszoner	4 zoner
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	5500-6600W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	580X510X55
Indbygnings-dimensioner A×B (mm)	560X490

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Eftersom vi hele tiden anstrenger os for at forbedre vore produkter, vil vi eventuelt ændre specifikationer og design uden meddelelse herom i forvejen.

3. Brug af produktet

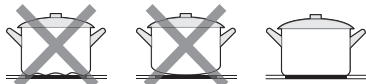
3.1 Berøringsknapper

- Knapperne reagerer på berøring, så man behøver ikke at anvende noget tryk.
- Brug pudsen på din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene, tørre og, at der ikke findes nogen genstand (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv et tyndt vandlag kan gøre det vanskeligt at bruge knapperne.

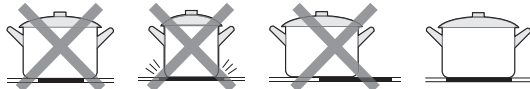


3.2 Valg af det rette kogegrej

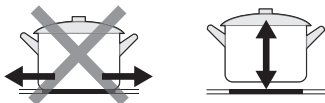
Anvend ikkekogegrej med takkede kanter eller buede bunde.



Sikr dig, at bunden af gryden er glat, står fladt på glasset og har samme størrelse som madlavningszonen. Sæt altid din gryde midt på madlavningszonen.






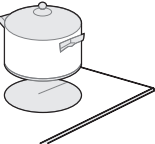

Løft altid gryderne af det keramiske komfur – lad dem ikke glide, eller de kan ridse glasset.




3.3 Hvordan man bruger BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6322B

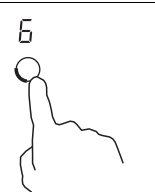
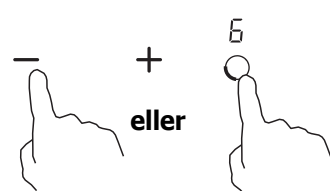
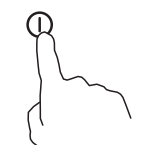
3.3.1 Start madlavningen

Efter at strømmen er slået til, bipper summeren en gang, alle viserne tændes i et sekund og går så ud, hvorved vises, at det keramiske komfur er gået i en status med standby modus.

Berør denne TIL/Fra knap i 3 sekunder. Alle indikatorerne lyser med "  " i 8 sekunder. Efter 8 sekunder eller efter berøring af en hvilken som helst knap vil alle indikatorerne vise "  ".	
Placer en passende gryde på madlavningszonen, som du ønsker at bruge. <ul style="list-style-type: none">• Sikr dig, at bunden af gryden og overfladen på madlavningszonen er rene og tørre.	
Berøring af knappen til valg af varmezone	

<p>Vælg et strømniveau ved at berøre "-" eller "+" knappen. Efter indstilling af strømniveauet bekræfter man valget af varmezone ved at atter at berøre valget af varmezonen eller ved at vente i 5 minutter for automatisk bekræftelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ved at holde enten "-" eller "+" knappen nede bliver værdien justeret op eller ned. • man kan få direkte adgang til strømniveau "9" ved at trykke på "-" første gang. • Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, vil det keramiske komfur automatisk slå fra. Du behøver nu at starte igen på trin1. • Du kan ændre varmeindstillingen til enhver tid under madlavningen. 	
---	---

3.3.2 Afslut madlavningen

<p>Berøring af varmezone-valgknappen, som du ønsker at slå fra.</p>	
<p>Slå madlavningszonen fra ved at rulle ned til "0" eller ved at berøre og holde varmezone-knappen nede i 3 sekunder.</p>	
<p>Slå overdelen til madlavning fra ved at berøre TIL/FRA-knappen samt holde den nede i 3 sekunder.</p>	

Pas på varme overflader

"H" viser, hvilken madlavningszone er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er nedkølet til en sikker temperatur. Det kan også anvendes som en energibesparende funktion, hvis du ønsker at opvarme flere gryder, så brug kogepladen, der endnu er varm.

H



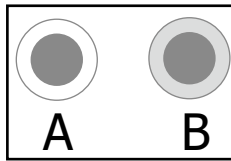
-

+



3.3.3 Brug af dobbeltzone-funktionen (kun til BPV6421B)

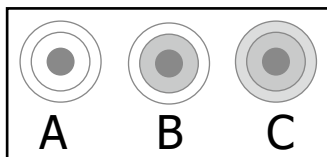
- Funktionen fungerer kun i madlavningszone 4#.
- Den Dobbelte madlavningszone har to madlavningsområder, så du kan anvende en central del og en ydre del. Du kan bruge den centrale del **(A)** uafhængigt eller begge dele **(B)**.



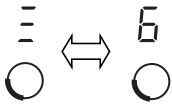




Aktiver dobbeltzonen	
Juster varmeindstillingen mellem strømniveauerne 1 og 9 (f.eks. 6).	
Central del af den Dobbelte madlavningszone vil tændes.	
Ved berøring af den Dobbelte zone-knap "⊙" en gang fungerer delen (B) .	
Madlavningszone-viseren viser "—" og "6" skiftevis.	
Deaktiver dobbeltzone	
Ved berøring af dobbeltzoneknop "⊙" igen deaktiveres dobbeltzone-funktionen.	
Madlavningszone-viseren viser "6".	

3.3.4 Brug af tre-zone funktionen (kun til BPV6321B/BPV6322B)

- Funktionen fungerer kun i madlavningszone 3#.
- Den tredobbelte madlavningszone har tre madlavningszoner, som man kan bruge: en central sektion, en mellemsektion og en ydre sektion. Man kan bruge den centrale sektion **(A)** uafhængigt, sektionerne **(A)** og **(B)** straks eller sektionerne **(A)**, **(B)** og **(C)** straks.





Aktiver tredobbelt-zone	
Juster varmeindstillingen mellem strømniveauerne 1 og 9 (f.eks. 6).	
Central del af den tredobbelte madlavningszone vil tændes.	
Ved berøring af den tredobbelte zoneknop en gang fungerer delen (B) .	
Madlavningsviseren viser " = " og "6 " skiftevis.	
Berøring af den tredobbelte zoneknop anden gang får delen (C) til at fungere.	



Madlavningsviseren viser skiftevis " 三 " og " 6 ".	
Deaktiver tredobbelte-zone	
Hvis madlavningszone 3# fungerer i del(B), vil berøring af  to gange returnere den til de (A), og den tredobbelte zone deaktiveres.	
Hvis madlavningszone 3# fungerer i del (C), vil berøring af  en gang returnere den til del (A) og den tredobbelte zone deaktiveres.	
Efter deaktivering af den tredobbelte zone ses madlavningszone-viseren.	

3.3.5 Låsning af kontrolknapperne

- Man kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks., at børn ved et uheld tænder for madlavningszonerne).
- Man kan også midlertidigt låse kontrolknapperne i 30 sekunder for at lette rengøringen af overdelen til madlavning (Rengøre låsefunktion).
- Når knapperne er låst, er alle knapperne undtaget TIL/FRA deaktiveret.

For at låse kontrolknapperne	
Rens låsefunktion: Berør låseknappen i kort tid 	Urviseren vil lyse " Lo " i 30 sekunder, medmindre man atter trykker på låsen.
Berør og hold låseknappen nede i 3 sekunder 	Urindikatoren vil vise "Lo". Efter 10 sekunder vil alle indikatorer vise de oprindelige indstillinger. Hvis man berører nogen andre knapper, mens komfuret er låst, vil urindikatoren lyse med "Lo" i 10 sekunder
For at låse op for kontrolknapperne	
Sørg for, at det keramiske komfuret er slået til Berør og hold låseknappen nede i 3 sekunder.	

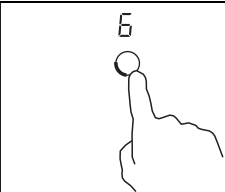
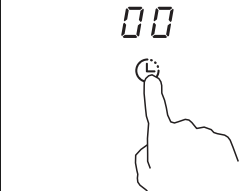
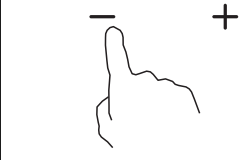
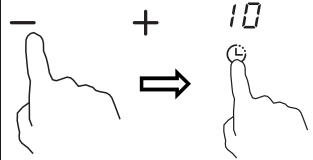




Når komfuret er i låsemodus, er alle knapperne deaktiveret undtagen TIL/FRA . Man kan altid slå det keramiske komfuret TIL/FRA  med knappen i nødstilfælde, men man skal låse op for komfuret først i den næste arbejdsgang.

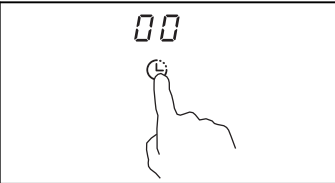
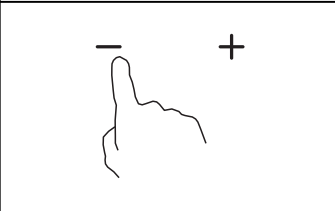
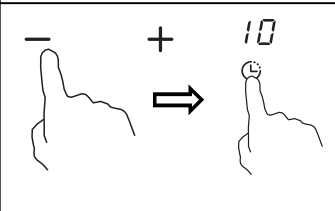


3.3.6 Urkontrol

- a) Man kan indstille uret for en eller flere madlavningszoner. Efter forløbet af den tid, man har indstillet, vil madlavningszonen automatisk slå fra.
- b) Man kan også bruge urfunktionen som minutpåminder. I dette tilfælde vil det uafhængige ur ikke slå nogen madlavningszone fra efter udløb af den indstillede tid.
- Maksimal tid for uret er 99 minutter

a) Indstilling af uret for at slå madlavningszonen fra

Indstil en zone	
Berør zonen, du ønsker at indstille.	
Berør urknappen, den røde urplet i valgzonelyset.	
Indstil tiden ved at berøre "-" eller "+" knappen.	
Berør urknappen igen for at bekræfte din urindstilling, eller vent i 10 sekunder, indtil den bekræfter automatisk.	
Når tiden er indstillet, vil den begynde nedtællingen straks. Displayet vil vise den tilbageværende tid, og den røde plet i valgzone vil lyse.	
Når madlavsning suret udløber, vil den tilsvarende madlavsning zone blive ved med at opvarmes, indtil den slukkes automatisk.	

b) Indstilling af det uafhængige ur

Berør urknappen.	
Indstil tiden ved at berøre "-" eller "+" knappen.	
Berør igen urknappen for at bekræfte din urindstilling, eller vent I 5 minutter, indtil den bekræfter automatisk.	
Når tiden er indstillet, vil den begynde at tælle ned straks. Displayet vil vise den resterende tid.	
Når madlavningsuret udløber, vil komfuret udsende et bip og vil fortsætte med at opvarme, indtil man slår det fra.	

Bemærkning:

- Man kan samtidig indstille det uafhængige ur og et ur for en eller flere madlavningszoner.
- Hvis man ønsker at ændre tiden efter, at uret er indstillet, skal man starte med trin 1.
- Direkte adgang til uret "99" minutter ved at trykke på "-" kontroltasten første gang.
- Når der rulles ned til "0", så berør "-" igen, og tiden går tilbage til "99" minutter.
- Metoden til indstilling af fire zoner er den samme som nævnt overfor.
- Hvis man har indstillet to ure til madlavningszoner, vises den korteste, indstillede tid, og den røde plet på den tilsvarende madlavningszone blinker.

3.3.7 Over-temperaturbeskyttelse

En installeret temperatursensor kan overvåge temperatur inden i det keramiske komfur. Når overvågningen opdager en overskydende temperatur, vil det keramiske komfur automatisk ophøre med at fungere.

3.3.8 Advarsel om tilbageværende varme

Når komfuret har fungeret i nogen tid, vil der være nogen overskydende varme. Bogstavet " H " kommer frem for at advare dig om at holde dig borte fra den.

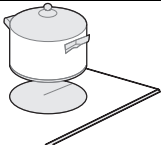
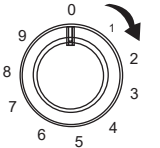
3.3.9 Standard funktionstider

En anden sikkerhedsegenskab ved komfuret er automatisk lukning. Dette sker, når man glemmer at slukke en madlavningszone. Standard lukningstiderne er vist i tabellen nedenfor:

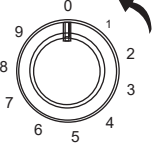
Strømniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard funktionstimer (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Hvordan man bruger BPV6410B

3.4.1 Begynd at lave mad

<p>Placer en passende gryde på den madlavningszone, som du ønsker at bruge.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sikr dig, at bunden af gryden og overfladen af madlavningszonen er rene og tøre.	
<p>Juster den strømregulerende knap til det ønskede niveau for at tænde for knappen.</p>	

3.4.2 Afslut madlavningen

<p>Slå madlavningszonen fra ved at dreje den strømregulerende knap til "0" for at slå knappen fra.</p>	
---	---



Pas på varme overflader

Når glaspladen er meget varm, vil viseren for varmt komfur-advarsel lyse. Rør ikke ved glaspladen, indtil viseren går ud. Den kan også anvendes som en energibesparende funktion. Hvis man ønsker at opvarme flere gryder, så brug kogepladen, som endnu er varm.

4. Vejledning for madlavning



Pas på, når der steges, da oljen og fedtet opvarmes meget hurtigt, især, hvis man bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antændes spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

4.1 Råd om madlavning

- Når mad når kogepunktet, så reducer temperaturindstillingen.
- Brug af låg vil reducere madlavningstider og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere madlavningstiden.
- Start madlavningen på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er gennemvarmet.

4.1.1 Simring, kogning af ris

- Simring forekommer under kogepunktet, ved omkring 85°C, når der nu og da kommer bobler til overfladen af væsken, der opvarmes. Det er nøglen til lækre supper og møre stuvninger, fordi smagsstofferne udvikler sig uden, at maden overopvarmes. Man bør også tilberede ægbaserede og meljævnede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, inkl. tilberedning af ris ved absorberingsmetoden, vil måske kræve en indstilling, der er højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt på den anbefalede tid.

4.1.2 Stegning af steak

Til tilberedning af saftige steaks fulde af smag:

1. Sæt kødet ved indetemperatur i omkring 20 minutter inden tilberedning.
2. Opvarm en stegepande med tung bund.
3. Pensl begge sider af steaken med olie. Hæld en lille mængde olie i den varme pande, og læg så kødet ned i den varme pande.
4. Vend kun steaken en gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af, hvor tyk steaken er samt, hvor gennemstegt man ønsker den. Tiderne kan variere fra omkring 2 til 8 minutter for hver side. Tryk på steaken for at måle, hvor stegt den er – jo fastere den føles, jo mere 'gennemstegt' vil den være.
5. Lad steaken hvile på en varm kogeplade i nogle få minutter for at tillade den at hvile og blive mør, inden den serveres.

4.1.3 Til lynstegning

1. Vælg en wok med flad bund, der er kompatibel med keramik, eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienserne og udstyr parat. Lynstegning skal være hurtig. Hvis man tilbereder store mængder, så tilbered maden i flere mindre dele.
3. Opvarm i kort tid stegepanden forud, og tilføj to spiseskeer olie.
4. Tilbered alt kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men endnu sprøde, så drej madlavningszonen til en lavere indstilling, læg kødet tilbage i panden, og tilføj din sauce.
6. Rør stille om i ingredienserne for at sikre dig, at de er gennemopvarmet.
7. Server straks.

5. Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling vil afhænge af adskillige faktorer, inkl. dit kogegrej samt mængden, som du tilbereder. Eksperimenter med det Keramiske komfur for at finde de indstillinger, som passer bedst til dig.

Varmeindstillinger	Passer til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • fin opvarmning til små mængder mad • smeltning af chokolade, smør og madvarer, som hurtigt kan brændes • stille simring • langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • genopvarmning • hurtig simring • kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéring • tilberedning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • lynstegning • at svie • få suppe til at koge • kogning af vand

6. Vedligeholdelse og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Hverdags snavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af madvarer eller ikke-sukkerholdig overkogning på glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå strømmen til madlavningsoverfladen fra. 2. Anvend et rensmiddel til komfuroverflader, mens glasset endnu er varmt (men ikke meget varmt!) 3. Rens og tør af med en ren klud eller en papirserviet. 4. Slå igen strømmen til madlavningsoverfladen til. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til komfurets overflade er slået fra, vil der ikke være nogen 'varm overflade'-visning, men madlavningszonen kan dog være varm! Være overordentlig forsigtig. • Tunge skuremidler, nogle nylon skuremidler og stærke/slibende rensmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rensmiddel eller skuremiddel er passende • Efterlad aldrig rester efter rengøring på komfurets overflade: glasset kan blive plettet.
Overkogninger, smeltninger og spildninger af varmt sukker på glasset	<p>Fjern disse straks med en skive fisk, pølettekniv eller en barberbladsskaber, der er passende til Keramiske kogeplader af glas, men pas på varme madlavningsoverflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå strømmen til madlavningsoverfladen fra ved væggen. 2. Hold bladet eller redskabet i en 30°'s vinkel, og skrab urenheden eller spildningen til et koldt område på madlavningsoverfladen. 3. Tør snavset eller spildningen op med et viskestykke eller en papirserviet. 4. Følg trin 2 til 4 m.h.t. 'Hverdags snavs på glas' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter, der er efterladt efter smeltninger og sukkerholdig mad eller spildninger så hurtigt som muligt. Hvis de efterlades til afkøling på glasset, vil de måske være vanskelige at fjerne eller kan eventuelt skade glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: når sikkerhedsdækket trækkes af, er bladet i en skaber skarpt som et barberblad. Anvend med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert uden for børns rækkevidde.

Overløbning på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå strømmen til madlavningsoverfladen fra. 2. Tør spildningen op! 3. Tør berøringsknap-området med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med en papirserviet. 5. Slå strømmen til madlavningsoverfladen til igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Madlavningsoverfladen vil måske bipe og selv slå fra, og berøringsknapperne vil måske ikke fungere, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer berøringsknap-området tørt, inden du igen slår madlavningsområdet til igen.
-----------------------------------	---	--

7. Vink og tips

Problem	Mulig årsager	Hvad der skal
Madlavningsoverfladen kan ikke slås til.	Ingen strøm.	Sikr dig, at det keramiske komfur er forbundet med strømforsyningen, og at den er slået til. Kontroller, om der er et strømudfald i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemerne fortsætter, så ring til en faguddannet tekniker.
Berøringsknapper svarer ikke.	Kontrolknapperne er låste.	Lås op for knapperne. Se delen 'Brugen af din keramiske komfurplade' for instruktioner.
Det er vanskeligt at bruge berøringsknapperne.	Der kan være en smule vandfilm over kontrolknapperne, eller du anvender måske din fingerspids, når du berører knapperne.	Sikr dig at knapperne er tørre, og anvend puden på din finger, når du rører ved knapperne.
Glasset bliver ridset.	Grovkantet kogegrej. Upassende, slibende skuremiddel eller rensmidler bliver anvendt.	Brug kogegrej med flade eller glatte bunde. Se 'Valg af det rette kogegrej'. Se 'Vedligeholdelse og rensning'.
Nogle gryder laver knagende eller klikkende lyde.	Det kan være forårsaget af dit kogegrejs konstruktion (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for kogegrej og indikerer ikke en fejl.

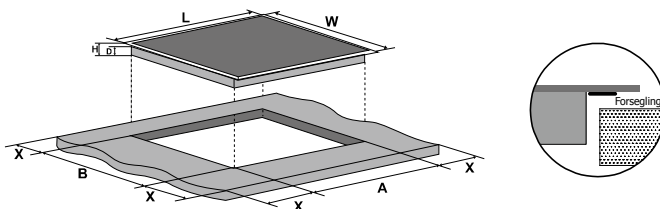
8. Installation

8.1 Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsoverfladen ud efter størrelserne, der vises på tegningen.

For installationsformål og brug skal der bevares mindst plads på 5 cm omkring hullet.

Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30mm. Vælg et varmeresistent materiale som arbejdsoverflade for at undgå større deformationer forårsaget af varmeudstrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

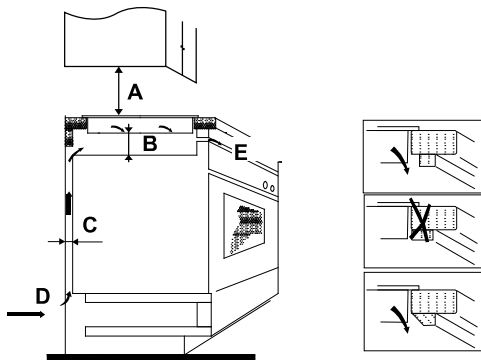


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at det keramiske komfur har god udluftning, og at luftindgangen og -udgangen ikke er blokeret. Sørg for, at det keramiske komfur er i en god funktionsstand. Som vist nedenunder.



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet ovenover kogepladen bør være mindst 760mm.

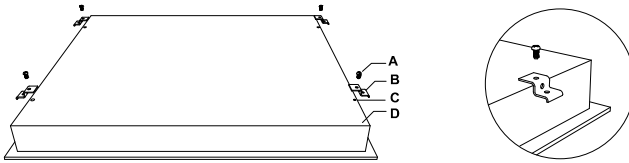


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudgang 5mm

8.2 Inden lokalisering af fastgørelsesklammerne

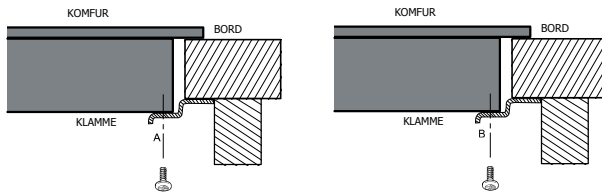
Enheden bør placeres på en stabil, glat overflade (brug indpakningen). Anvend ikke magt på knapperne, der stikker ud fra komfuret.

Fastgør komfuret på arbejdsoverfladen ved at skrue fire klammer på bunden af komfuret (se billede) efter installeringen.



A	B	C	D
skruer	klamme	skruerhul	bund

Juster klammepositionen til at passe til forskellige arbejdsoverfladers tykkelse.



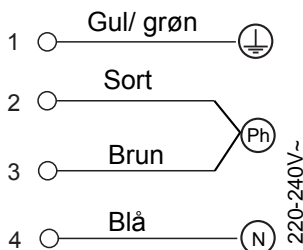
8.3 Forsigtighedsregler

1. Det keramiske komfur til madlavning skal installeres af kvalificeret personale er teknikere. Vi har faguddannede, som står til din tjeneste. Udfør aldrig processen selv.
2. Det keramiske madlavningskomfur må ikke monteres til nedkølingsudstyr, opvaskemaskiner og tørretumblere.
3. Det keramiske madlavningskomfur skal installeres således, at bedre varmeudstråling kan sikres for at forøge dets pålidelighed.
4. Væggen og påført varmeområde oven over arbejdsoverfladen skal kunne tåle stærk varme.
5. Der må ikke anvendes nogen form for damprengøring.

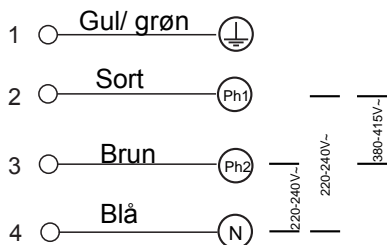
8.4 Forbindelse af komfuret til hoved-strømforsyningen

Strømforsyningen bør være forbundet i overensstemmelse med den relevante standard, eller en eltavle med en enkelt pol. Metoden til at skabe forbindelse vises nedenfor.

A- Enkeltfaselinie 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



B- 3-faselinie 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A(brug kun af 2 faser)



1. Hvis ledningen er beskadiget eller behøver at blive udskiftet, bør dette udføres af en tekniker efter salget, som anvender de korrekte værktøjer for at undgå ulykker.
2. Hvis apparatet forbindes direkte til hovedforsyningen, skal der installeres en flerpols eltavle med et minimums-mellemrum på 3mm mellem kontakterne.
3. Installatøren skal sikre sig, at der er oprettet den korrekte elektriske forbindelse, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
4. Ledningen må ikke være bøjet eller sammenpresset.
5. Ledningen skal kontrolleres med jævne mellemrum og må kun udskiftes af en korrekt kvalificeret person.



BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som ikke-sorteret kommunalt affald. Indsamling af sådant affald til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat har etiket i overensstemmelse med Europæisk direktiv 2012/19/EU for elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt hjælper du til med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og på menneskers helbred, hvilket ellers kunne være forårsaget, hvis bortskaffelse sker forkert.

Symbolet på produktet viser, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det bør tages til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat kræver affaldsbortskaffelse udført af en specialist. For videre informationer angående behandlingen, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du henvende dig til dit lokale råd, din service for bortskaffelse af husholdningsaffald eller forretningen, hvor du købte det.

Eftersalgsservice

Enhver vedligeholdelse af dit udstyr skal udføres af:

- enten din forhandler,
- eller en anden kvalificeret mekaniker, som er autoriseret agent for mærkets apparater.

Når du bestiller tid, skal du angive den fulde reference for dit udstyr (model, type og serienummer).

Disse oplysninger vises på producentens navneskilt, der er knyttet til dit udstyr.

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί για εσάς λαμβάνοντας υπόψη τον τρόπο ζωής σας και τις απαιτήσεις σας, ούτως ώστε να ικανοποιεί τις προσδοκίες σας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Το έχουμε εξοπλίσει με την εξειδίκευσή μας, το πνεύμα καινοτομίας μας και όλο τον ενθουσιασμό που μας καθοδηγεί για περισσότερα από 60 χρόνια.

Έτσι είμαστε πάντα σε θέση να ικανοποιήσουμε τις απαιτήσεις σας καθώς και είμαστε πάντα έτοιμοι να ακούσουμε και να απαντήσουμε σε όλες τις ερωτήσεις και συστάσεις σας, μέσω της διαθέσιμης εξυπηρέτησης πελατών μας.

Μπορείτε επίσης να επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση **www.brandt.com** όπου θα βρείτε τις τελευταίες μας καινοτομίες καθώς και επιπλέον χρήσιμες πληροφορίες.

Η **BRANDT** είναι στην ευχάριστη θέση να σας στηρίζει καθημερινά και ελπίζει να απολαύσετε την αγορά σας στο έπακρο.



Σημαντικό: Πριν ξεκινήσετε το μηχάνημά σας, διαβάστε αυτό τον οδηγό εγκατάστασης και χρήσης προσεκτικά ούτως ώστε να εξοικειωθείτε γρήγορα με τον τρόπο λειτουργίας του.

Περιεχόμενα

1. Πρόλογος	5
1.1 Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια	5
1.2 Εγκατάσταση	5
1.2.1 Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας	5
1.2.2 Κίνδυνος Κοπής	5
1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	5
1.3 Λειτουργία και συντήρηση	6
1.3.1 Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας	6
1.3.2 Κίνδυνος Υγείας	6
1.3.3 Κίνδυνος Καυτής Επιφάνειας	6
1.3.4 Κίνδυνος Κοπής	6
1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	7
2. Εισαγωγή στο προϊόν	9
2.1 Επάνω πλευρά	9
2.2 Πίνακας ελέγχου	11
2.3 Αρχή εργασίας	13
2.4 Πριν χρησιμοποιήσετε την Νέα κεραμική σας εστία	13
2.5 Τεχνικές Προδιαγραφές	13
3. Λειτουργία Προϊόντος	14
3.1 Χειριστήρια Αφής	14
3.2 Επιλογή των σωστών Σκευών	15
3.3 Πώς να χρησιμοποιείτε το BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B	15
3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος	15
3.3.2 Τέλος μαγειρέματος	16
3.3.3 Χρήση της λειτουργίας Διπλής ζώνης (μόνον για το BPV6421B)	17
3.3.4 Χρήση της λειτουργίας Τριπλής ζώνης (μόνον για το BPV6321B)	18
3.3.5 Κλείδωμα των Χειριστηρίων	19
3.3.6 Χειριστήριο χρονομέτρου	20
3.3.7 Προστασία από Υπερθέρμανση	21
3.3.8 Προειδοποίηση Υπολειπόμενης Θερμότητας	21
3.3.9 Προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας	22
3.4 Πώς να χρησιμοποιείτε το BPV6410B	22
3.4.1 Έναρξη μαγειρέματος	22
3.4.2 Τέλος μαγειρέματος	22
4. Οδηγίες Μαγειρέματος	23
4.1 Συμβουλές μαγειρέματος	23
4.1.1 Σιγομαγείρεμα, μαγείρεμα ρυζιού	23
4.1.2 Θωράκιση μπριζόλας	23
4.1.3 Για stir-fry	23
5. Ρυθμίσεις θέρμανσης	24
6. Φροντίδα και Καθαρισμός	24
7. Συμβουλές και Υποδείξεις	25
8. Εγκατάσταση	26

8.1	Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης.....	26
8.2	Πριν εντοπιστούν τα στηρίγματα στερέωσης.....	26
8.3	Προσοχή.....	27
8.4	Σύνδεση της εστίας στην τροφοδοσία ρεύματος.....	27

1. Πρόλογος

1.1 Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε να διαβάσετε τις πληροφορίες αυτές προτού χρησιμοποιήσετε τις εστίες μαγειρέματος.

1.2 Εγκατάσταση

1.2.1 Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν διενεργήσετε κάποια εργασία ή συντήρηση σε αυτή.
- Η σύνδεση σε ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνον από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.
- Μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδεχομένως να επιφέρει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.2.2 Κίνδυνος Κοπής

- Προσέχετε - οι άκρες πλαισίου είναι αιχμηρές.
- Αδυναμία προσοχής θα μπορούσε να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά πριν τοποθετήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί εύφλεκτο υλικό ή προϊόντα σε αυτή τη συσκευή ανά πάσα στιγμή.
- Καταστήστε αυτές τις πληροφορίες διαθέσιμες στο άτομο που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει τα κόστη εγκατάστασής σας.
- Για να αποτραπεί ο κίνδυνος, η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και α γειωθεί σωστά μόνον από κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή θα πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε ένα δίκτυο το οποίο περιλαμβάνει έναν διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η αδυναμία εγκατάστασης της συσκευής σωστά θα μπορούσε να ακυρώσει κάποια αξίωση εγγύησης ή ευθύνης.

1.3 Λειτουργία και συντήρηση

1.3.1 Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε επάνω σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή στην παροχή ρεύματος (επιτοίχιο διακόπτη) και επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Σβήστε την εστία στον τοίχο πριν το καθάρισμα ή τη συντήρηση.
- Μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδεχομένως να επιφέρει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.3.2 Κίνδυνος Υγείας

- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευούνται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή για να διασφαλιστεί ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδεχομένως να επιφέρει θάνατο.

1.3.3 Κίνδυνος Καυτής Επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα αρχίσουν να καίνε αρκετά για να προκληθούν εγκαύματα.
- Μην αφήσετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή κάποιο άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα σκεύη μαγειρικής να έρθουν σε επαφή με το Κεραμικό γυαλί μέχρι να ψυχθεί η επιφάνεια.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω στην επιφάνεια της εστίας καθώς μπορεί να καίνε
- Να μην πλησιάζουν παιδιά.
- Οι λαβές από τα τηγάνια μπορεί να καίνε και να μην μπορείτε να τα αγγίξετε. Δείτε οι λαβές των τηγανιών να μην βρίσκονται πάνω από τις ζώνες μαγειρέματος που είναι αναμμένες. Κρατάτε τις λαβές μακριά από τα παιδιά.
- Μη τήρηση αυτής της συμβουλής θα μπορούσε να οδηγήσει σε εγκαύματα και καψίματα.

1.3.4 Κίνδυνος Κοπής

- Η λεπίδα ξυραφιού ενός ξύστρου εστίας εκτίθεται όταν αφαιρεθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Ασκείτε εξαιρετική προσοχή και πάντα να φυλάσσετε με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αδυναμία προσοχής θα μπορούσε να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης. Το ξεχείλισμα προκαλεί κάπνισμα και πιτσιλιίσματα με λίπη που μπορεί να αναφλεγούν
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή φύλαξης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη επάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς μπορούν να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό τους πεδίο.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για να θερμάνετε ή να ζεστάνετε το δωμάτιο.
- Μετά τη χρήση, πάντα να σβήνετε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία μαγειρέματος όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στην ιδιότητα ανίχνευσης τηγανιού για να απενεργοποιηθούν οι ζώνες μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τα τηγάνια.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται ή να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν επάνω τους.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν επάνω στην εστία μαγειρέματος θα μπορούσαν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή στην οποία χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Θα πρέπει να υπάρχει ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο να καθοδηγεί τη χρήση της σε παιδιά ή άτομα με ανικανότητα η οποία περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Ο καθοδηγητής θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για αυτούς ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε ούτε να αντικαθιστάτε κάποιο μέρος της συσκευής, εκτός κι αν προτείνεται στο εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη εργασία σέρβις θα πρέπει να γίνει από ειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό σε ατμό για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματός σας.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα επάνω στις εστίες μαγειρέματός σας.
- Μην στέκεστε επάνω στην εστία μαγειρέματός σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστα άκρα ούτε να σέρνετε τηγάνια επάνω στην Κεραμική γυάλινη επιφάνεια καθώς αυτό μπορεί να γρατσουνιστεί το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρματάκια ή κάποιους άλλους σκληρά αποξεστικά

καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματός σας, καθώς αυτάμπορούν να γρατζουνίσουν το κεραμικό γυαλί.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το σέρβις τού αντιπροσώπου του ή εξειδικευμένα άτομα, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και παρόμοιες εφαρμογές όπως: -κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλοι χώροι εργασίας, -αγροκτήματα, -δωμάτια ξενοδοχείων, μωτέλ και άλλων οικιστικών χώρων, – πανσιόν.
Η χρήση αυτής της συσκευής σε κοινό ή επαγγελματικό χώρο όπως κουζίνα προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και εστιατόρια ή σε οποιοδήποτε άλλο κατάσταση, από πελάτες σε χώρους κουζίνας ή κάμπινγκ δεν αποτελεί σωστή χρήση σύμφωνα με όσα ορίζονται από τον κατασκευαστή.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της αρχίζουν να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών θα φυλάσσονται μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 χρονών και άνω και άτομα με μειωμένες φυσικές, ψυχικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν υπάρχει επίβλεψη ή οδηγίες όσον αφορά τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανόηση των εμπλεκόμενων κινδύνων.
- Τα παιδιά δεν θα παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα σε μία εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μία πυρκαγιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε την φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **Προειδοποίηση:** Εάν ραγίσει η επιφάνεια, σβήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο ατμοκαθαριστής δεν προορίζεται για χρήση.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω ενός εξωτερικού χρονομέτρου ή χωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.

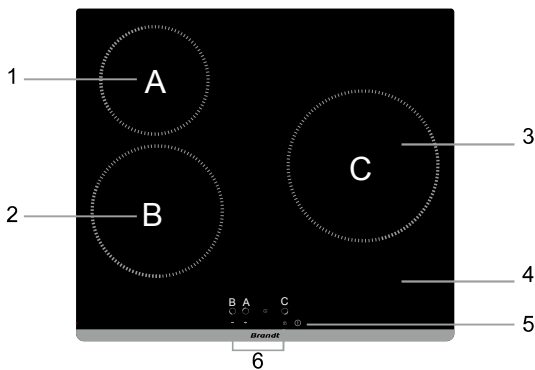
Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας Κεραμικής Εστίας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Εγκατάστασης για κατανοήσετε πλήρως τον τρόπο σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας της. Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

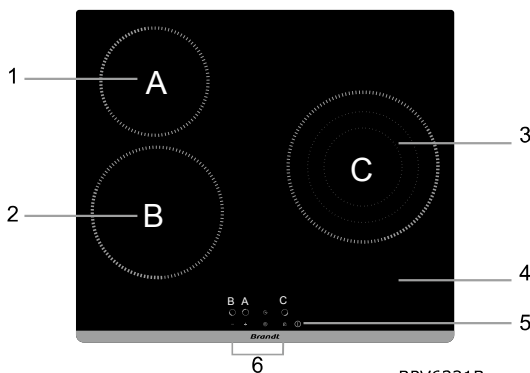
2. Εισαγωγή στο προϊόν

2.1 Επάνω πλευρά



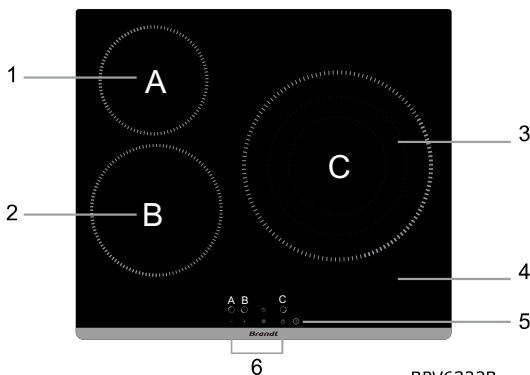
BPV6320B

1. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
2. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
3. Ζώνη 230mm - Μέγ. 2300 W
4. Πλάκα γυαλιού
5. ON / OFF
6. Πίνακας ελέγχου



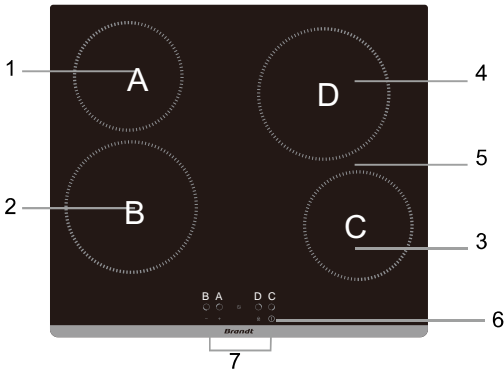
BPV6321B

1. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
2. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
3. Ζώνη 230mm - Μέγ. 800/1600/2300 W
4. Πλάκα γυαλιού
5. ON / OFF
6. Πίνακας ελέγχου



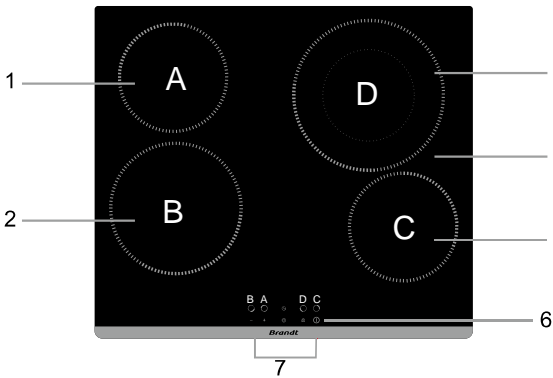
BPV6322B

1. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
2. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
3. Ζώνη 300mm - Μέγ. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Πλάκα γυαλιού
5. ON / OFF
6. Πίνακας ελέγχου



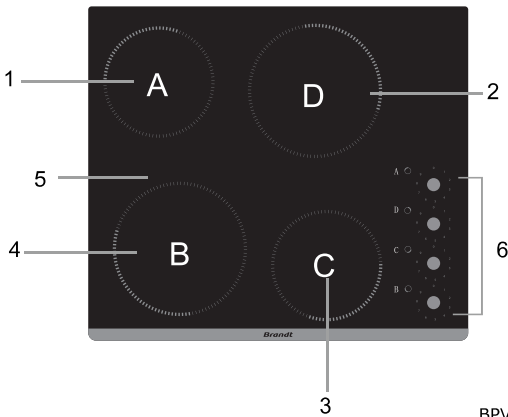
1. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
2. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
3. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
4. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
5. Πλάκα γυαλιού
6. ON / OFF
7. Πίνακας ελέγχου

BPV6420B



1. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
2. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
3. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
4. Ζώνη 230mm - Μέγ. 1000/2200 W
5. Πλάκα γυαλιού
6. ON / OFF
7. Πίνακας ελέγχου

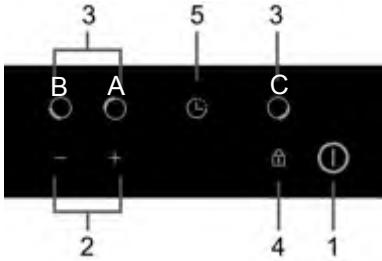
BPV6421B



1. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
2. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
3. Ζώνη 165mm - Μέγ. 1200 W
4. Ζώνη 200mm - Μέγ. 1800 W
5. Πλάκα γυαλιού
6. Πίνακας ελέγχου

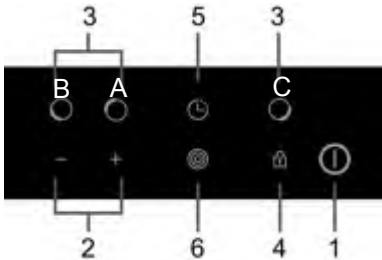
BPV6410B

2.2 Πίνακας ελέγχου



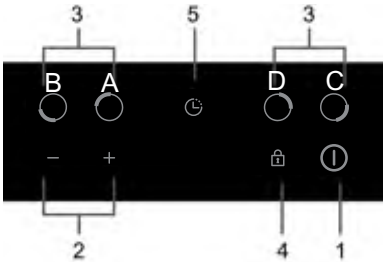
1. Χειριστήριο ON/OFF
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θερμότητας
4. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια ρύθμισης χρονομέτρου

BPV6320B



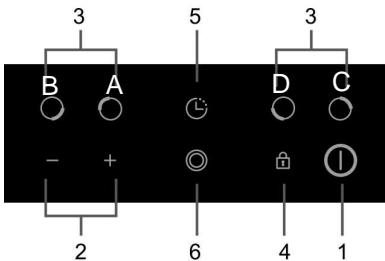
1. Χειριστήριο ON/OFF
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θερμότητας
4. Χειριστήρια κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια ρύθμισης χρονομέτρου
6. Χειριστήριο τριπλής ζώνης

BPV6321B



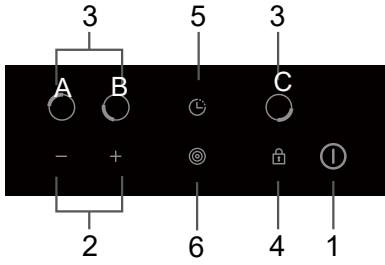
1. Χειριστήριο ON/OFF
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θερμότητας
4. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια ρύθμισης χρονομέτρου

BPV6420B



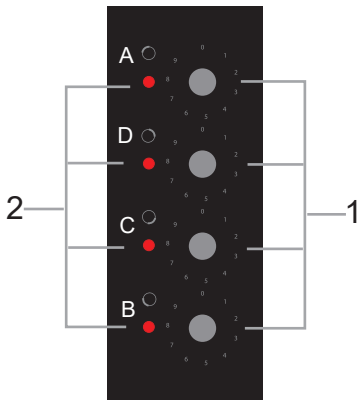
1. Χειριστήριο ON/OFF
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θερμότητας
4. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια ρύθμισης χρονομέτρου
6. Χειριστήριο διπλής ζώνης

BPV6421B



1. Χειριστήριο ON/OFF
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θερμότητας
4. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια ρύθμισης χρονομέτρου
6. Χειριστήριο τριπλής ζώνης

BPV6322B



1. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
2. Προειδοποιητικές ενδείξεις καυτής εστίας

BPV6410B

2.3 Αρχή εργασίας

Αυτή η κεραμική εστία μαγειρέματος χρησιμοποιεί απευθείας τη θερμότητα του καλωδίου αντίστασης και προσαρμόζει την ισχύ εξόδου μέσω της ρύθμισης ισχύος με τα χειριστήρια αφής.

2.4 Πριν χρησιμοποιήσετε την Νέα κεραμική σας εστία

- Διαβάστε αυτό τον οδηγό, προσέχοντας ιδιαίτερα την ενότητα 'Προειδοποιήσεις Ασφαλείας'.
- Αφαιρέστε κάποια προστατευτική ταινία που μπορεί να εξακολουθεί να υπάρχει επάνω στην κεραμική σας εστία.

2.5 Τεχνικές Προδιαγραφές

Εστία Μαγειρέματος	BPV6320B
Ζώνες μαγειρέματος	3 Ζώνες
Τάση Τροφοδοτικού	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένο Ηλεκτρικό Ρεύμα	4900-5800W
Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ(mm)	580X510X55
Διαστάσεις Ενσωμάτωσης Α×Β (mm)	560X490

Εστία Μαγειρέματος	BPV6321B
Ζώνες μαγειρέματος	3 Ζώνες
Τάση Τροφοδοτικού	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένο Ηλεκτρικό Ρεύμα	4900-5800W
Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ(mm)	580X510X55
Διαστάσεις Ενσωμάτωσης Α×Β (mm)	560X490

Εστία Μαγειρέματος	BPV6322B
Ζώνες μαγειρέματος	3 Ζώνες
Τάση Τροφοδοτικού	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένο Ηλεκτρικό Ρεύμα	5200-6200W
Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ(mm)	580X510X55
Διαστάσεις Ενσωμάτωσης Α×Β (mm)	560X490

Εστία Μαγειρέματος	BPV6420B
Ζώνες μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση Τροφοδοτικού	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένο Ηλεκτρικό Ρεύμα	5500-6600W
Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ(mm)	580X510X55
Διαστάσεις Ενσωμάτωσης Α×Β (mm)	560X490

Εστία Μαγειρέματος	BPV6421B
Ζώνες μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση Τροφοδοτικού	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένο Ηλεκτρικό Ρεύμα	6000-7000W
Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ(mm)	580X510X55
Διαστάσεις Ενσωμάτωσης Α×Β (mm)	560X490

Εστία Μαγειρέματος	BPV6410B
Ζώνες μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση Τροφοδοτικού	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένο Ηλεκτρικό Ρεύμα	5500-6600W
Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ(mm)	580X510X55
Διαστάσεις Ενσωμάτωσης Α×Β (mm)	560X490

Το βάρος και οι διαστάσεις παρουσιάζονται κατά προσέγγιση. Καθώς προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώσουμε τα προϊόντα μας μπορεί να αλλάξουν οι προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς πρότερη ειδοποίηση.

3. Λειτουργία Προϊόντος

3.1 Χειριστήρια Αφής

- Τα χειριστήρια αποκρίνονται στην αφή, συνεπώς δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το στρόγγυλο μέρος του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταχωρείται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κάποιο αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμα και μία λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να κάνει δύσκολο τον χειρισμό των χειριστηρίων.

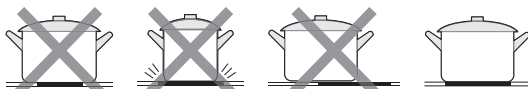


3.2 Επιλογή των σωστών Σκευών

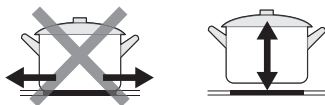
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ακανόνιστα άκρα ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι ομαλή, κάθετα επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα να τοποθετείτε το τηγάνι σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.






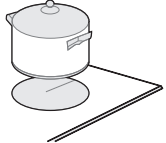

Πάντα να σηκώνετε τα τηγάνια από την κεραμική εστία - μην τα σύρετε καθώς μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.

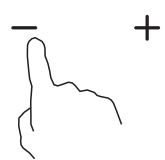


3.3 Πώς να χρησιμοποιείτε το BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6322B

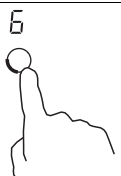
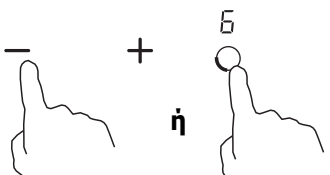
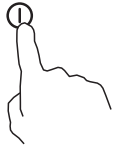
3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος

Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, ανάβουν όλες οι ενδείξεις για 1 δευτερόλεπτο και μετά σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η κεραμική εστία έχει τεθεί σε κατάσταση αναμονής.

<p>Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF για 3 δευτερόλεπτα, όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν "  " για 8 δευτερόλεπτα. Μετά από 8 δευτερόλεπτα ή αφού αγγίξετε ένα πλήκτρο, σε όλες τις ενδείξεις ισχύος εμφανίζεται το "  ".</p>	
<p>Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.</p> <ul style="list-style-type: none">• Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.	
<p>Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής της ζώνης θερμότητας.</p>	

<p>Επιλέξτε μία στάθμη ισχύος αγγίζοντας το χειριστήριο “-” ή “+”. Αφού οριστεί η στάθμη ισχύος, επιβεβαιώσετε την ισχύ αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θερμότητα ξανά ή περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα για αυτόματη επιβεβαίωση.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κρατώντας πατημένο το χειριστήριο “-” ή το “+”, η τιμή θα προσαρμοστεί προς τα επάνω ή προς τα κάτω. • μπορείτε να φτάσετε απευθείας στη στάθμη ισχύος “9” πατώντας το χειριστήριο “-” την πρώτη φορά. • Εάν δεν επιλέξετε μία ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η κεραμική εστία θα σβήσει αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1. • Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. 	
---	---

3.3.2 Τέλος μαγειρέματος

<p>Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής της ζώνης θερμότητας που θέλετε να σβήσετε.</p>	
<p>Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος κάνοντας κύλιση προς το “0” ή αγγίζοντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ελέγχου της ζώνης θερμότητας για 3 δευτερόλεπτα.</p>	
<p>Σβήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας παρατεταμένα το χειριστήριο ON/OFF για 3 δευτερόλεπτα.</p>	

Προσοχή στις καυτές επιφάνειες

Η ένδειξη “H” θα δείχνει ποια ζώνη μαγειρέματος καίει πολύ για να την αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια ψυχθεί σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λειτουργία εξοικονόμηση ενέργειας εάν θέλετε να ζεστανετε κι άλλα τηγάνια, χρησιμοποιήστε την ηλεκτρική πλάκα που εξακολουθεί να καίει.

H



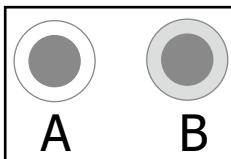
-

+



3.3.3 Χρήση της λειτουργίας Διπλής ζώνης (μόνον για το BPV6421B)

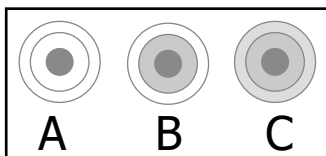
- Η λειτουργία αυτή ισχύει μόνον για τη ζώνη μαγειρέματος 4.
- Η Διπλή ζώνη μαγειρέματος έχει δύο περιοχές μαγειρέματος που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κεντρικό τμήμα και ένα εξωτερικό τμήμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κεντρικό τμήμα **(A)** ανεξάρτητα ή και τα δύο τμήματα **(B)**.



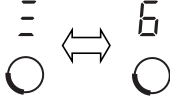




Ενεργοποιήστε τη Διπλή ζώνη	
Προσαρμόστε τη ρύθμιση θερμότητας ανάμεσα στα επίπεδα ισχύος 1 και 9 (π.χ. 6).	
Το κεντρικό τμήμα της Διπλής ζώνης μαγειρέματος θα ανάψει.	
Αγγίζοντας το χειριστήριο της Διπλής ζώνης "⊙" μία φορά, λειτουργεί το τμήμα (B) .	
Στην ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται " = " και " 6 " εναλλασσόμενα.	
Απενεργοποιήστε τη Διπλή ζώνη	
Αγγίζοντας ξανά το χειριστήριο διπλής ζώνης "⊙", απενεργοποιείται η λειτουργία διπλής ζώνης.	
Στην ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται "6".	

3.3.4 Χρήση της λειτουργίας Τριπλής ζώνης (μόνον για το BPV6321B/BPV6322B)

- Η λειτουργία αυτή ισχύει μόνον για τη ζώνη μαγειρέματος 3.
- Η τριπλή ζώνη μαγειρέματος έχει δύο περιοχές μαγειρέματος που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κεντρικό τμήμα και ένα εξωτερικό τμήμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κεντρικό τμήμα **(A)** ανεξάρτητα, τα τμήματα **(A)** και **(B)** ταυτόχρονα ή τα τμήματα **(A)**, **(B)** και **(C)** ταυτόχρονα.





Ενεργοποιήστε την Τριπλή ζώνη	
Προσαρμόστε τη ρύθμιση θερμοότητας ανάμεσα στα επίπεδα ισχύος 1 και 9 (π.χ. 6).	
Το κεντρικό τμήμα της Τριπλής ζώνης μαγειρέματος θα ανάψει.	
Αγγίζοντας το χειριστήριο της Τριπλής ζώνης μία φορά, λειτουργεί το τμήμα (B) .	
Στην ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται " = " και " 6 " εναλλασσόμενα.	
Αγγίζοντας το χειριστήριο της Τριπλής ζώνης για δεύτερη φορά, λειτουργεί το τμήμα (C) .	



<p>Στην ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται " 3 " και " 6 " εναλλασσόμενα.</p>	
<p>Απενεργοποιήστε την Τριπλή ζώνη</p>	
<p>Εάν η ζώνη μαγειρέματος 3 λειτουργεί στο τμήμα (B), αγγίζοντας το  δύο φορές, θα επιστρέψει στο τμήμα (A) και απενεργοποιείται η τριπλή ζώνη.</p>	
<p>Εάν η ζώνη μαγειρέματος 3 λειτουργεί στο τμήμα (C), αγγίζοντας το  μία φορά, θα επιστρέψει στο τμήμα (A) και απενεργοποιείται η τριπλή ζώνη.</p>	
<p>Αφού απενεργοποιηθεί η τριπλή ζώνη, στην ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται το "6".</p>	

3.3.5 Κλειδώμα των Χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτραπεί μη προβλεπόμενη χρήση (για παράδειγμα παιδιά που ενεργοποιούν τις ζώνες μαγειρέματος).
- Μπορείτε επίσης να κλειδώσετε προσωρινά τα χειριστήρια για 30 δευτερόλεπτα ώστε να διευκολυνθεί το καθάρισμα της εστίας μαγειρέματος (λειτουργία Κλειδώματος Καθαρισμού)
- Όταν κλειδωθούν τα χειριστήρια, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF.

<p>Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια</p>	
<p>Λειτουργία Κλειδώματος καθαρισμού: Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος για λίγο </p>	<p>Στην ένδειξη του χρονομέτρου θα αναβοσβήνει το "Lo" για 30 δευτερόλεπτα εκτός κι αν πατήσετε ξανά το χειριστήριο κλειδώματος.</p>
<p>Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα </p>	<p>Στην ένδειξη χρονομέτρου θα εμφανίζεται το "Lo". Μετά από 10 δευτερόλεπτα, σε όλες τις ενδείξεις θα εμφανίζονται οι αρχικές ρυθμίσεις, εάν αγγίξετε κάποιο άλλο χειριστήριο όσο είναι κλειδωμένη η εστία, στην ένδειξη χρονομέτρου θα αναβοσβήνει το "Lo" για 10 δευτερόλεπτα.</p>
<p>Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια</p>	
<p>Βεβαιωθείτε πως η κεραμική εστία είναι αναμμένη Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα.</p>	



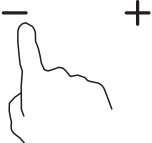
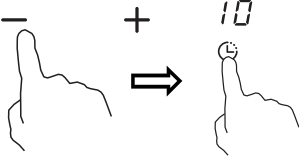




Όταν η εστία είναι σε λειτουργία κλειδώματος, είναι απενεργοποιημένα όλα τα χειριστήρια εκτός από το ON/OFF , μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την κεραμική εστία με το χειριστήριο ON/OFF  σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης αλλά θα ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στην επόμενη λειτουργία.



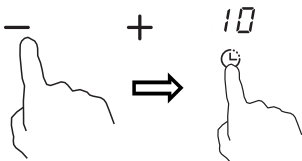


3.3.6 Χειριστήριο χρονομέτρου

- α) Μπορείτε να ορίσετε το χρονόμετρο για μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος, αφού παρέλθει ο χρόνος που έχετε ορίσει, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- β) Μπορείτε επίσης να ορίσετε τη λειτουργία χρονομέτρου ως υπενθύμιση χρόνου. Σε αυτή την περίπτωση, το ανεξάρτητο χρονόμετρο δεν θα απενεργοποιήσει κάποια ζώνη.
- Η μέγιστη ρύθμιση του χρονομέτρου είναι 99 λεπτά.

α) Ρύθμιση του χρονομέτρου για απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος

Ορισμός μίας ζώνης	
Αγγίξτε τη ζώνη που θέλετε να ρυθμίσετε.	
Αγγίξτε το χειριστήριο χρονομέτρου, αναβοσβήνει η κόκκινη κουκκίδα του χρονομέτρου για την επιλεγμένη ζώνη.	
Ορίστε την ώρα αγγίζοντας το χειριστήριο "-" ή "+".	
Αγγίξτε το χειριστήριο χρονομέτρου ξανά για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση χρονομέτρου σας, ή περιμένετε 5 δευτερόλεπτα μέχρι να επιβεβαιωθεί αυτόματα.	
Όταν ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και θα φωτιστεί η κόκκινη κουκκίδα της ζώνης επιλογής.	
Όταν λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, θα συνεχιστεί να θερμαίνεται η ζώνη μαγειρέματος μέχρι να σβήσει αυτόματα.	

b) Ρύθμιση του ανεξάρτητου χρονομέτρου

Αγγίξτε το χειριστήριο χρονομέτρου.	
Ορίστε την ώρα αγγίζοντας το χειριστήριο "-" ή "+".	
Αγγίξτε το χειριστήριο χρονομέτρου ξανά για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση χρονομέτρου σας, ή περιμένετε 5 δευτερόλεπτα μέχρι να επιβεβαιωθεί αυτόματα.	
Όταν ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.	
Όταν λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, η εστία θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και θα συνεχίσει να θερμαίνει μέχρι να τη σβήσετε.	

Σημείωση:

- Μπορείτε ταυτόχρονα να ορίσετε το ανεξάρτητο χρονόμετρο και ένα χρονόμετρο για μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Εάν θέλετε να αλλάξετε το χρονόμετρο αφού ρυθμιστεί το χρονόμετρο, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.
- Άμεση πρόσβαση σε χρονόμετρο "99" λεπτών πατώντας το πλήκτρο ελέγχου "-" την πρώτη φορά.
- Ενώ κατεβαίνετε προς το "0", αγγίξτε και πάλι το "-" και ο χρόνος θα επιστρέψει στα "99" λεπτά.
- Η μέθοδος για ρύθμιση τεσσάρων ζωνών είναι η ίδια με την προαναφερθείσα.
- Εάν έχουν ρυθμιστεί τα δύο χρονόμετρα της ζώνης μαγειρέματος, εμφανίζεται ο συντομότερος ρυθμισμένος χρόνος και αναβοσβήνει η κόκκινη κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

3.3.7 Προστασία από Υπερθέρμανση

Ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που με τον οποίο είναι εξοπλισμένη η συσκευή μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία μέσα στην κεραμική εστία. Όταν παρακολουθείτε μία υπερβολική θερμοκρασία, η κεραμική εστία θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία.

3.3.8 Προειδοποίηση Υπολειπόμενης Θερμότητας

Όταν η εστία λειτουργεί για κάποιο χρόνο, θα υπάρξει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Το γράμμα "H" εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να παραμείνετε μακριά από αυτή.

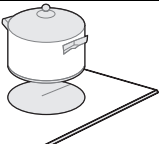
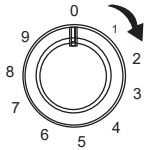
3.3.9 Προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας

Μία άλλη ιδιότητα ασφαλείας της εστίας τερματίζεται αυτόματα. Αυτό συμβαίνει κάθε φορά που ξεχνάτε να σβήσετε μία ζώνη θερμότητας. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

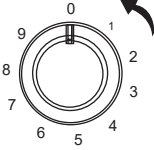
Στάθμη ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένα χρονόμετρα εργασίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Πώς να χρησιμοποιείτε το BPV6410B

3.4.1 Έναρξη μαγειρέματος

<p>Τποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.</p> <ul style="list-style-type: none">• Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.	
<p>Ρυθμίστε το χειριστήριο ρύθμισης ισχύος στην επιθυμητή στάθμη.</p>	

3.4.2 Τέλος μαγειρέματος

<p>Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος γυρίζοντας το χειριστήριο ρύθμισης ισχύος στο "0".</p>	
--	---



Προσοχή στις καυτές επιφάνειες

Όταν η γυάλινη πλάκα καίει, θα φωτιστεί η προειδοποιητική ένδειξη για εστία που καίει. Μην αγγίζετε την γυάλινη πλάκα μέχρι να σβήσει η ένδειξη. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λειτουργία εξοικονόμηση ενέργειας εάν θέλετε να ζεστάνετε κι άλλα τηγάνια, χρησιμοποιήστε την ηλεκτρική πλάκα που εξακολουθεί να καίει.

4. Οδηγίες Μαγειρέματος



Προσέχετε όταν τηγανίζετε καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος θα αναφλεχθούν αυθόρμητα και αυτό αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

4.1 Συμβουλές μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει, μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιώντας ένα καπάκι θα μειωθούν οι χρόνοι μαγειρέματος και θα εξοικονομηθεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιείτε την ποσότητα του υγρού ή του λίπους για να μειωθούν οι χρόνοι μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό θερμανθεί μέχρι μέσα.

4.1.1 Σιγομαγείρεμα, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγομαγείρεμα γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού σε θερμοκρασία περίπου 85°C, όταν οι φυσαλίδες ανεβαίνουν σπάνια στην επιφάνεια του υγρού που μαγειρεύεται. Πρόκειται για το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά βραστά επειδή οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς το υπερβολικό μαγείρεμα του φαγητού. Θα πρέπει να μαγειρεύετε επίσης σάλτσες με βάση το αβγό και που έχουν δέσει με αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.
- Για ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, μπορεί να χρειαστεί υψηλότερη ρύθμιση από τη χαμηλότερη ρύθμιση για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά μέσα στον συνιστώμενο χρόνο.

4.1.2 Θωράκιση μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτών πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
3. Ψεκάστε μία μικρή ποσότητα λαδιού στο καυτό τηγάνι και κατόπιν χαμηλώστε το κρέας στο καυτό τηγάνι.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνον μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο μαγειρεμένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν από περίπου 2 - 8 λεπτά ανά πλευρά. Πατήστε τη μπριζόλα για να μετρήσετε το πόσο μαγειρεμένη είναι - όσο πιο σκληρή είναι, τόσο πιο "καλοψημένη" θα είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα να κάτσει επάνω σε ένα ζεστό πιάτο για μερικά λεπτά ώστε να ξεκουραστεί και να μαλακώσει πριν το σερβίρισμα.

4.1.3 Για stir-fry

1. Επιλέξτε ένα κεραμικό συμβατό γουόκ με επίπεδη βάση ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Έχετε όλα τα συστατικά και τον εξοπλισμό έτοιμα. Το Stir-frying θα πρέπει να γίνεται γρήγορα. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγο και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Μαγειρέψτε τα λαχανικά με stir-fry. Όταν καίνε αλλά εξακολουθούν να είναι τραγανά, γυρίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επιστρέψτε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα συστατικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

5. Ρυθμίσεις θέρμανσης

Οι παρακάτω ρυθμίσεις αποτελούν μόνον οδηγίες. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτάται από πολλαπλούς παράγοντες, συμπεριλαμβανομένου του σκεύους και της ποσότητας που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την Κεραμική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν με τον καλύτερο τρόπο.

Ρύθμιση θέρμανσης	Καταλληλότητα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • απαλό ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βούτυρο και φαγητά που καίγονται γρήγορα • απαλό σιγομαγείρεμα • αργό ζέσταμα
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • ζέσταμα • γρήγορο σιγομαγείρεμα • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • τηγανίτες
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • θωράκιση • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

6. Φροντίδα και Καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες σε γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που μένουν από φαγητό ή με πιτσιλιές από τρόφιμα χωρίς ζάχαρη επάνω στο γυαλί)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε το ρεύμα από τις εστίες. 2. Απλώστε ένα καθαριστικό εστίας όσο το τζάμι είναι ακόμα ζεστό (αλλά δεν καίει!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ανάψτε ξανά το ρεύμα στις εστίες. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν το ρεύμα προς τις εστίες είναι σβηστό, δεν θα υπάρχει ένδειξη 'καυτή επιφάνεια' αλλά η ζώνη μαγειρέματος ίσως να εξακολουθεί να καίει! Δώστε πάρα πολλή προσοχή. • Συρματάκια για βαρείες εργασίες, ορισμένα συρματάκια από νάilon και ισχυρά/αποξεστικά καθαριστικά μπορεί να γρατζουνίσουν το τζάμι. Πάντα να διαβάζετε την ετικέτα για να δείτε εάν το καθαριστικό ή το συρματάκι είναι κατάλληλα. • Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα καθαριστικού επάνω στην εστία: το τζάμι μπορεί να λεκιάσει.
Ξεχειλίσματα, λιωσίματα και πιτσιλιές από καυτή ζάχαρη επάνω στο τζάμι	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με ένα μαχαίρι ή ξύστρο με ξυράφι που είναι κατάλληλα για Κεραμικές εστίες, αλλά προσέχετε τις καυτές επιφάνειες ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε το ρεύμα προς τις εστίες από τον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο υπό γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή τις πιτσιλιές σε μία κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τη βρωμιά ή τις πιτσιλιές με ένα ποτηρόπανο ή μία χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθείτε τα βήματα 2 έως 4 της παραπάνω ενότητας 'Καθημερινές λεκέδες σε γυαλί'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε λεκέδες που έχουν μείνει από λιωσίματα και τρόφιμα με ζάχαρη ή πιτσιλιές το συντομότερο δυνατό. Εάν μείνουν να κρυώσουν επάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμα και να προκληθεί μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν βγει το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα ενός ξύστρου είναι αιχμηρή όπως το ξυράφι. Ασκήτε εξαιρετική προσοχή και πάντα να φυλάσσετε με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Πιτσιλιές επάνω στα χειριστήρια αφής.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε το ρεύμα από τις εστίες. 2. Μουλιάστε τις πιτσιλιές 3. Σκουπίστε την περιοχή των χειριστηρίων αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε εντελώς την περιοχή με χαρτοπετσέτα. 5. Ανάψτε ξανά το ρεύμα στις εστίες. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η εστία μπορεί να ηχήσει και να σβήσει μόνη της και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό επάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε την περιοχή του χειριστηρίου αφής πριν ανάψετε και πάλι την εστία.
---------------------------------------	--	---

7. Συμβουλές και Υποδείξεις

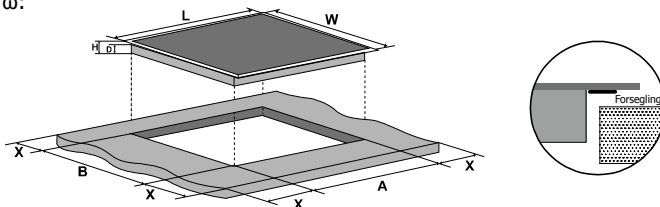
Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Χωρίς ρεύμα.	Σιγουρευτείτε πως η κεραμική εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι αναμμένη. Δείτε κατά πόσο υπάρχει διαρροή ρεύματος στο σπίτι ή στον χώρο σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια Δείτε την ενότητα 'Χρήση της κεραμικής εστίας σας' για οδηγίες.
Είναι δύσκολος ο χειρισμός των χειριστηρίων αφής.	Μπορεί να υπάρχει μία ελαφριά ταινία νερού πάνω από τα χειριστήρια διαφορετικά μπορεί να χρησιμοποιείτε το άκρο του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των χειριστηρίων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το στρόγγυλο μέρος του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατσουνιστεί.	Εστία με σκληρή άκρη. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, αποξεστικά συρματάκια ή καθαριστικά προϊόντα.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Βλ. 'Επιλογή των σωστών Σκευών'. Βλ. 'Καθαρισμός και φροντίδα'.
Ορισμένα τηγάνια κάνουν θορύβους σαν σπάσιμο ή κλικάρισμα.	Αυτό μπορεί να προκληθεί από την κατασκευή του σκεύους σας (στρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά.)	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη και δεν υποδεικνύει σφάλμα.

8. Εγκατάσταση

8.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο. Για την εγκατάσταση και τη χρήση, θα διατηρείται χώρος τουλάχιστον 5 cm γύρω από την τρύπα.

Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε υλικό εργασίας ανθεκτικό στη θερμότητα ώστε να αποφευχθεί μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από την εκπομπή θερμότητας από την ηλεκτρική πλάκα. Όπως φαίνεται παρακάτω:

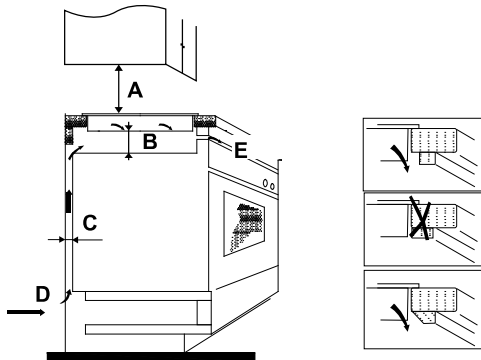


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 μίνι

Υπό οποιοδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία μαγειρέματος αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν έχει φραγεί. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία μαγειρέματος είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στην ηλεκτρική πλάκα και το ντουλάπι πάνω από την ηλεκτρική πλάκα πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.

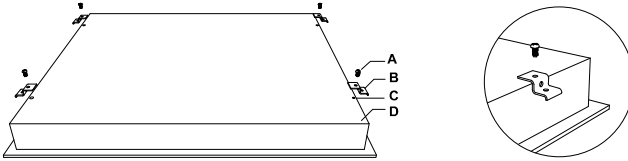


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 μίνι	20 μίνι	Είσογwh αέρα	Έξoδος αέρα 5mm

8.2 Πριν εντοπιστούν τα στηρίγματα στερέωσης

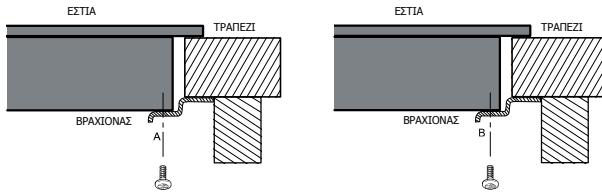
Η μονάδα θα πρέπει να τοποθετείται επάνω σε σταθερή, ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιείτε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη επάνω στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Στερεώστε την εστία επάνω στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τέσσερα στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάστασή.



A	B	C	D
βίδα	βραχίονας	Οπή βίδας	βάση

Προσαρμόστε τη θέση του βραχίονα ώστε να ταιριάζει σε διαφορετικό πάχος της επιφάνειας εργασίας.



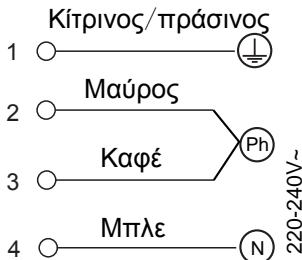
8.3 Προσοχή

1. Η κεραμική εστία μαγειρικής πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στην εξυπηρέτησή σας. Ποτέ μην διενεργείτε τη λειτουργία μόνοι σας.
2. Η κεραμική εστία μαγειρικής δεν θα στερεώνεται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστρεφόμενα στεγνωτήρια.
3. Η κεραμική εστία μαγειρικής θα εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατόν να διασφαλιστεί καλύτερη εκπομπή θερμότητας ώστε να βελτιωθεί η αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η ζώνη επαγόμενης θερμότητας πάνω από την επιφάνεια εργασίας θα πρέπει να αντέχει τη θερμότητα.
5. Ο ατμοκαθαριστής δεν προορίζεται για χρήση.

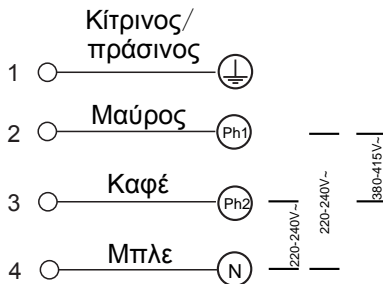
8.4 Σύνδεση της εστίας στην τροφοδοσία ρεύματος

Η παροχή ρεύματος θα πρέπει να συνδέεται σε συμμόρφωση προς το σχετικό πρότυπο ή ένα μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Η μέθοδος σύνδεσης εμφανίζεται παρακάτω.


A- μονοφασική γραμμή 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



Γραμμή Β-3 φάσεων 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A(χρήση μόνο 2 φάσεων)



1. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη ή χρειάζεται να αντικατασταθεί, αυτό θα πρέπει να γίνει από έναν τεχνικό μετά την πώληση χρησιμοποιώντας τα σωστά εργαλεία, ούτως ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
2. Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με την παροχή ρεύματος, πρέπει να εγκατασταθεί ένας πολυπολικός διακόπτης με ελάχιστο κενό 3mm ανάμεσα στις επαφές.
3. Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνον από έναν σωστά εξειδικευμένο άτομο.

 ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίπτετε το προϊόν αυτό με τα γενικά δημοτικά απορρίμματα. Είναι απαραίτητη η συλλογή αυτών των απορριμμάτων ξεχωριστά για ειδική επεξεργασία.	<p>Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σε συμμόρφωση προς την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι η συσκευή αυτή απορρίπτεται ορθά, θα βοηθήσετε στην αποτροπή κάποιας πιθανής βλάβης προς το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, η οποία ενδέχεται να είχε προκληθεί εάν είχε απορριφθεί με λάθος τρόπο.</p> <p>Το σύμβολο επάνω στο προϊόν υποδεικνύει ότι ενδέχεται να μην έχει υποβληθεί σε επεξεργασία ως κανονικό οικιακό απόβλητο. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αγαθών.</p> <p>Για αυτή τη συσκευή απαιτείται ειδική απόρριψη απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό σας συμβούλιο, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο το αγοράσατε.</p>
---	---

Εξυπηρέτηση μετά την πώληση

Οποιαδήποτε συντήρηση στον εξοπλισμό σας θα πρέπει να γίνεται από:

- είτε ο αντιπρόσωπός σας,
- ή άλλος εξειδικευμένος μηχανικός που είναι εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος για τις συσκευές της μάρκας.

Όταν κλείσετε ένα ραντεβού, αναφέρετε την πλήρη αναφορά του εξοπλισμού σας (μοντέλο, τύπος και σειριακός αριθμός).

Αυτές οι πληροφορίες εμφανίζονται στην πινακίδα του κατασκευαστή που επισυνάπτεται στον εξοπλισμό σας.

Estimado cliente,

Obrigado por comprar um produto **BRANDT** e por sua confiança na nossa empresa.

Este produto foi projetado e fabricado para você considerando o seu estilo de vida e suas necessidades, para que ele atenda às suas expectativas da melhor maneira possível. Investimos no produto com a nossa perícia, espírito de inovação e todo o entusiasmo que nos tem impulsionado há mais de 60 anos.

Para que possamos sempre satisfazer as suas necessidades, o nosso serviço ao cliente está disponível, pronto para ouvir e responder a todas as suas perguntas ou sugestões.

Você também pode visitar o nosso site **www.brandt.com** onde você encontrará as nossas últimas inovações, bem como informações úteis adicionais.

A **BRANDT** tem o prazer de apoiá-lo diariamente e espera que você aproveite a sua compra ao máximo.



Importante: Antes de iniciar a máquina, leia este guia para instalação e uso com cuidado, a fim de se familiarizar com a forma como ela opera rapidamente.

Índice

1. Introdução	5
1.1 Avisos de Segurança	5
1.2 Instalação	5
1.2.1 Perigo de Choque Elétrico.....	5
1.2.2 Situações de Perigo	5
1.2.3 Instruções de Segurança Importantes	5
1.3 Operação e Manutenção	6
1.3.1 Perigo de Choque Elétrico	6
1.3.2 Situações de Perigo	6
1.3.3 Superfície Quente	6
1.3.4 Situações de Perigo.....	6
1.3.5 Instruções de Segurança Importantes	7
2. Instruções do Produto	9
2.1 Tópico	9
2.2 Painel de Botões	11
2.3 Princípios de Funcionamento.....	13
2.4 Antes de Utilizar a Nova Placa de Cerâmica.....	13
2.5 Especificações Técnicas	13
3. Operação do Produto	14
3.1 Botões de Toque	14
3.2 Escolha de Materiais a Utilizar	15
3.3 Como Usar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6423B.....	15
3.3.1 Começar a Cozinhar	15
3.3.2 Terminar de Cozinhar	16
3.3.3 A Usar a Função de Zona Dupla (apenas para BPV6421B).....	17
3.3.4 Usar Função de Zona Tripla (apenas para BPV6321B).....	18
3.3.5 Bloquear os Botões	19
3.3.6 Temporizador	20
3.3.7 Temperatura de Proteção.....	21
3.3.8 Aviso de Calor Residual	21
3.3.9 Padrões de Horários de Funcionamento	22
3.4 Apenas para BPV6410B.....	22
3.4.1 Começar a Cozinhar.....	22
3.4.2 Terminar de Cozinhar	22
4. Directrices para cocinar	23
4.1 Dicas de Culinária	23
4.1.1 Preparação de Arroz.....	23
4.1.2 Preparação de Bife.....	23
4.1.3 Para Frituras.....	23
5. Configurações de Calor	24
6. Cuidados e Limpeza	24
7. Dicas e Sugestões	25
8. Instalação	26

8.1 Seleção de Material de Instalação	26
8.2 Antes de Posicionar os Suportes de Fixação	26
8.3 Precauções	27
8.4 Ligar a Placa à Rede Elétrica	27

1. Introdução

1.1 Avisos de Segurança

A sua segurança é muito importante para nós. Leia estas informações antes de utilizar a placa.

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de Choque Elétrico

- Desligue o aparelho da corrente elétrica antes de realizar qualquer operação ou manutenção do mesmo.
- A ligação com um bom sistema de fio terra é essencial e obrigatória.
- Alterações ao sistema de fio internamente só deve ser efetuada por pessoal qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.2.2 Situações de Perigo

- Tome cuidado -as extremidades do painel são nítidas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de Segurança Importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou de produtos inflamáveis devem ser colocados sobre este aparelho em qualquer momento.
- Por favor, disponibilizar estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que poderia causar danos a quando da instalação.
- A fim de evitar uma situação de perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções para a sua instalação.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligada por fio terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de fornecimento de desconexão completa da fonte de alimentação.
- Se não instalar o aparelho corretamente pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade.

1.3 Operação e Manutenção

1.3.1 Perigo de Choque Elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa no interruptor de parede antes da limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Situações de Perigo

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança de artigos elétricos.
- No entanto, pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico antes de usar este aparelho para se certificar de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

1.3.3 Superfície Quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja frigideiras e panelas adequadas à placa de vitrocerâmica entrem em contacto com esta.
- Os objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre a superfície da placa, uma vez que pode ficar quente.
- Mantenha as crianças longe.
- Pegas de panelas podem estar quentes ao toque. Verifique as alças das panelas antes de pegar nas mesmas. Mantenha os punhos fora do alcance das crianças.
- A falha em seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

1.3.4 Situações de Perigo

- A lâmina afiada de um raspador é exposta quando a tampa de segurança é retirada. Use com extremo cuidado e armazene sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de Segurança Importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este se encontra em uso. Transbordamento causado pela fervura faz com que os produtos inflamáveis possam inflamar.
- Nunca use o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, uma vez que pode afetar o seu campo eletromagnético.
- Nunca use o aparelho para o aquecimento de espaços.
- Após o uso, desligue sempre os focos e a placa, conforme descrito neste manual (ou seja, usando os botões sensíveis ao toque). Não se limite ao desligamento automático de zonas quando se retiram as painéis.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho se sentem, levantem, ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse para as crianças em armários acima do aparelho. Crianças em escalada sobre a placa poderão se ferir gravemente.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- As crianças ou pessoas com deficiência que limita a sua capacidade de usar o aparelho deve ter uma pessoa responsável e competente para instruí-los na sua utilização. O instrutor deve estar convencido de que eles podem usar o aparelho sem perigo para si ou para os outros.
- Não tente reparar ou substituir qualquer peça do aparelho sem que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser feitas por um técnico qualificado.
- Não use um aspirador de vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados na sua placa.
- Não use painéis com bordas irregulares ou painéis de arrasto em toda a superfície da placa de vitrocerâmica, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a placa de vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou técnico qualificado, a fim de evitar situações de risco.

- Este aparelho foi concebido para ser usado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha -lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas; clientes -por e em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais; ambientes tipo.
O uso deste aparelho na área comum ou profissional, como áreas de cozinha com staff em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Por clientes em hotéis, motéis e restaurantes ou quaisquer outras lojas; Por clientes em áreas de cozinha ou parque de campismo; Não são um uso apropriado conforme definido pelo fabricante.
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante o uso.
- Devem ser tomados cuidados para evitar queimaduras e outro tipo de acidente.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que continuamente supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre 8 anos e acima e pessoas com capacidades ou falta de experiência e conhecimentos limitados quer física, sensoriais ou mentalmente reduzidas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do equipamento não deve ser efetuada por crianças sem supervisão.
- **AVISO:** Cozinhar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, desligue o aparelho e, em seguida, cobrir a chama por exemplo com uma tampa ou um cobertor de fogo.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não armazenar itens nas superfícies da placa.
- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, utilize algum material que proteja essas partes rachadas para evitar acidentes.
- Não utilize um aspirador de vapor.
O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

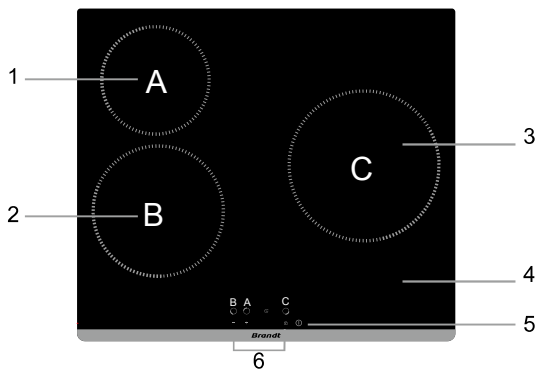
Parabéns pela aquisição da sua nova placa de vitrocerâmica.

Recomendamos que leia este Manual de Instruções/Manual de Instalação, a fim de entender completamente como instalar corretamente e operá-la. Para a instalação, por favor leia a seção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar a placa mantenha este manual para referências futuras.

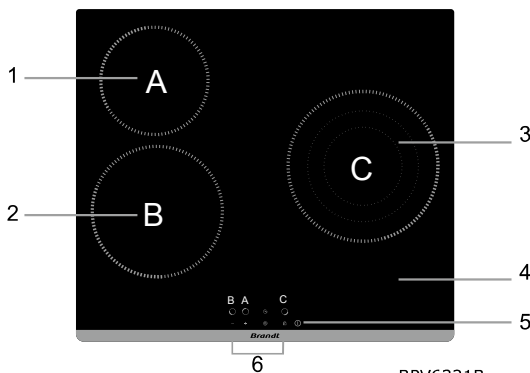
2. Instruções do Produto

2.1 Tópico



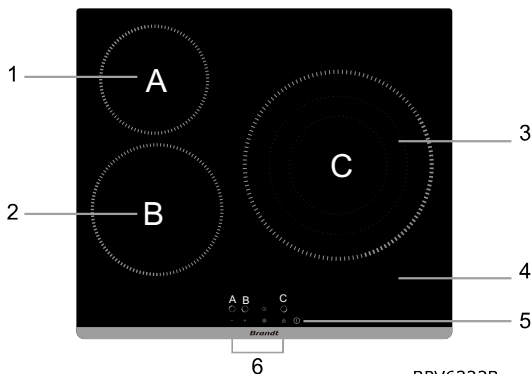
BPV6320B

1. Zona 165mm - Max. 1200 W
2. Zona 200mm - Max. 1800 W
3. Zona 230mm - Max. 2300 W
4. Prato de vidro
5. LIGAR/DESLIGAR
6. Painel de Botões



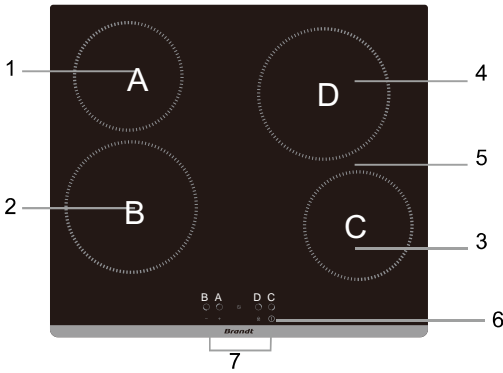
BPV6321B

1. Zona 165mm - Max. 1200 W
2. Zona 200mm - Max. 1800 W
3. Zona 230mm - Max. 800/1600/2300W
4. Prato de vidro
5. LIGAR/DESLIGAR
6. Painel de Botões



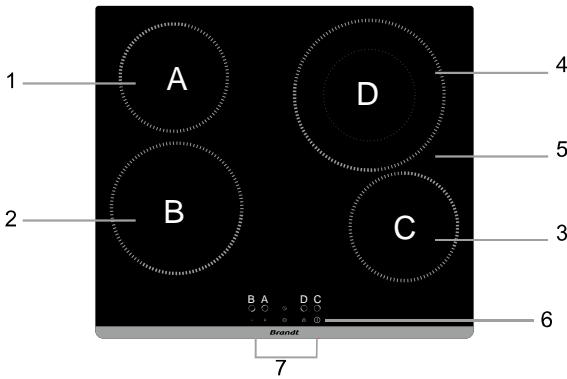
BPV6322B

1. Zona 165mm - Max. 1200 W
2. Zona 200mm - Max. 1800 W
3. Zona 300mm - Max. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Prato de vidro
5. LIGAR/DESLIGAR
6. Painel de Botões



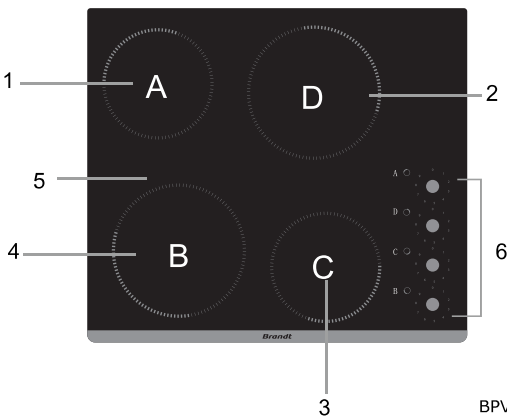
- 1. Zona 165mm - Max. 1200 W
- 2. Zona 200mm - Max. 1800 W
- 3. Zona 165mm - Max. 1200 W
- 4. Zona 200mm - Max. 1800 W
- 5. Prato de vidro
- 6. LIGAR/DESLIGAR
- 7. Painel de Botões

BPV6420B



- 1. Zona 165mm - Max. 1200 W
- 2. Zona 200mm - Max. 1800 W
- 3. Zona 165mm - Max. 1200 W
- 4. Zona 200mm - Max. 1000/2200 W
- 5. Prato de vidro
- 6. LIGAR/DESLIGAR
- 7. Painel de Botões

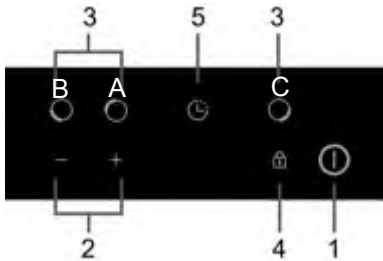
BPV6421B



- 1. Zona 165mm - Max. 1200 W
- 2. Zona 200mm - Max. 1800 W
- 3. Zona 165mm - Max. 1200 W
- 4. Zona 200mm - Max. 1800 W
- 5. Prato de vidro
- 6. Painel de Botões

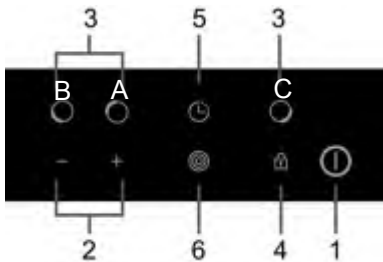
BPV6410B

2.2 Painel de Botões



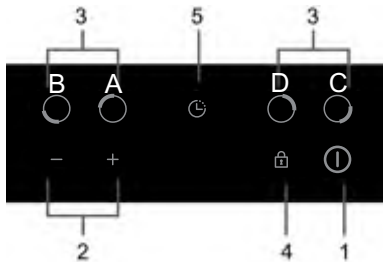
1. Botões de LIGAR/DESLIGAR
2. Botões de Regulação de Energia
3. Botões de Seleção das Zonas de Aquecimento
4. Botão de Bloqueio de Teclas
5. Botão de Regulação de Temperatura

BPV6320B



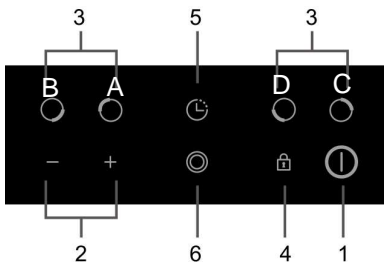
1. Botões de LIGAR/DESLIGAR
2. Botões de Regulação de Energia
3. Botões de Seleção das Zonas de Aquecimento
4. Botão de Bloqueio de Teclas
5. Botão de Regulação de Temperatura
6. Controlo de Zona Tripla

BPV6321B



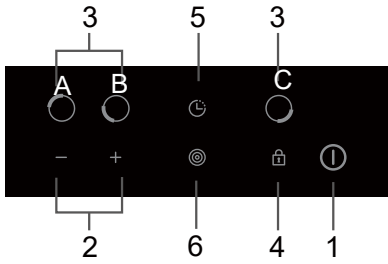
1. Botões de LIGAR/DESLIGAR
2. Botões de Regulação de Energia
3. Botões de Seleção das Zonas de Aquecimento
4. Botão de Bloqueio de Teclas
5. Botão de Regulação de Temperatura

BPV6420B



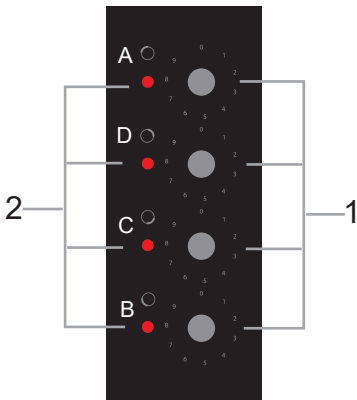
1. Botões de LIGAR/DESLIGAR
2. Botões de Regulação de Energia
3. Botões de Seleção das Zonas de Aquecimento
4. Botão de Bloqueio de Teclas
5. Botão de Regulação de Temperatura
6. Controlo de Zona Dupla

BPV6421B



- 1. Botões de LIGAR/DESLIGAR
- 2. Botões de Regulação de Energia
- 3. Botões de Seleção das Zonas de Aquecimento
- 4. Botão de Bloqueio de Teclas
- 5. Botão de Regulação de Temperatura
- 6. Controlo de Zona Tripla

BPV6322B



- 1. Botões de Regulação de Energia
- 2. Indicadores de aviso do fogão

BPV6410B

2.3 Princípios de Funcionamento

Esta placa de cerâmica emprega diretamente aquecimento através da resistência, pode ajustar a potência de saída através dos botões de toque.

2.4 Antes de Utilizar a Nova Placa de Cerâmica

- Leia atentamente este guia, tomando especial atenção á seção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protetora que ainda pode estar na sua placa de vitrocerâmica.

2.5 Especificações Técnicas

Placa	BPV6320B
Zonas de Cozinhar	3 Zonas
Alta Voltagem	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Instalação Eléctrica	4900-5800W
Tamanho do Produto D×W×H(mm)	580X510X55
Dimensões A×B (mm)	560X490

Placa	BPV6321B
Zonas de Cozinhar	3 Zonas
Alta Voltagem	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Instalação Eléctrica	4900-5800W
Tamanho do Produto D×W×H(mm)	580X510X55
Dimensões A×B (mm)	560X490

Placa	BPV6322B
Zonas de Cozinhar	3 Zonas
Alta Voltagem	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Instalação Eléctrica	5200-6200W
Tamanho do Produto D×W×H(mm)	580X510X55
Dimensões A×B (mm)	560X490

Placa	BPV6420B
Zonas de Cozinhar	4 Zonas
Alta Voltagem	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Instalação Eléctrica	5500-6600W
Tamanho do Produto D×W×H(mm)	580X510X55
Dimensões A×B (mm)	560X490

Placa	BPV6421B
Zonas de Cozinhar	4 Zonas
Alta Voltagem	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Instalação Eléctrica	6000-7000W
Tamanho do Produto D×W×H(mm)	580X510X55
Dimensões A×B (mm)	560X490

Placa	BPV6410B
Zonas de Cozinhar	4 Zonas
Alta Voltagem	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Instalação Eléctrica	5500-6600W
Tamanho do Produto D×W×H(mm)	580X510X55
Dimensões A×B (mm)	560X490

Peso e dimensões aproximadas. Porque nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podem surgir alterações nas especificações e desenhos sem aviso prévio.

3. Operação do Produto

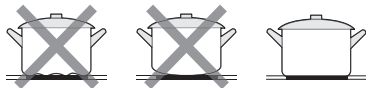
3.1 Botões de Toque

- Os botões respondem ao toque, assim não precisa aplicar qualquer pressão.
- Use a base dos seus dedos, e não a ponta dos dedos.
- Irá ouvir um sinal sonoro cada vez que registar um toque.
- Certifique-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o bom funcionamento dos botões.

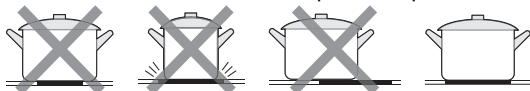


3.2 Escolha de Materiais a Utilizar

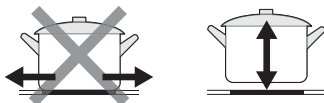
Não utilize recipientes com bordas irregulares ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é suave, ficando lisa contra o vidro, e é do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a sua panela sobre a zona de cozinhar.






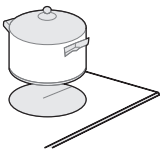

Levante sempre a panela da placa de cerâmica - não deslize, pois podem riscar o vidro.



3.3 Como Usar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6322B

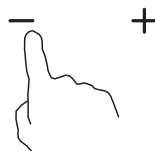
3.3.1 Começar a Cozinhar

Após ser ligada, a campainha toca uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo depois, a placa de vitrocerâmica indica que entrou no modo de espera.

<p>Toque no botão ON / OFF durante 3 segundos, todos os indicadores piscam "  " por 8 segundos. Após 8 segundos ou depois de tocar qualquer tecla, todos os indicadores de energia mostram "  ".</p>	
<p>Coloque uma panela adequada sobre a zona de cozinhar que deseja usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Verifique se o fundo da panela e da superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.	
<p>Toque o botão de seleção da zona de aquecimento.</p>	

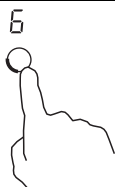
Selecione um nível de potência tocando no controle "-" ou "+". Depois de ajustar o nível de potência, confirme a potência tocando no controle de seleção da zona de aquecimento novamente ou aguarde 5 segundos para a confirmação automática.

- Mantendo pressionado um dos controles "-" ou "+", o valor será ajustado para cima ou para baixo.
- Você pode acessar diretamente o nível de potência "9" pressionando o controle "9" na primeira vez.
- Se não escolher uma configuração de calor dentro de 1 minuto, a placa vitrocerâmica desliga-se automaticamente. Terá que começar novamente na etapa 1.
- Pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante a utilização.

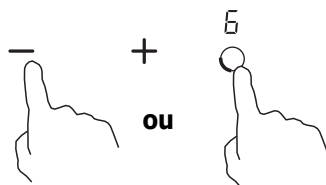


3.3.2 Terminar de Cozinhar

Toque o botão de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.



Carregue no botão, deslocando para baixo até ao "0" ou tocando e segurando o botão da zona selecionada durante 3 segundos.



Desligue o fogão totalmente tocando e pressionando o botão ON / OFF durante 3 segundos.



Cuidado com superfícies quentes

"H" irá mostrar que zonas de cozinhar se encontram quentes ao toque. Ela desaparece quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia se quiser apenas aquecer um pouco mais as panelas.

H



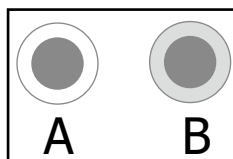
-

+



3.3.3 A Usar a Função de Zona Dupla (apenas para BPV6421B)

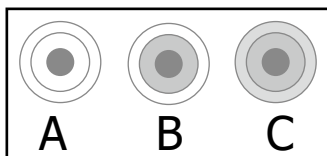
- Esta função só funciona na zona de cozinhar 4 #.
- A zona de cozinhar dupla tem duas áreas de cozinhar que pode usar uma secção central e uma secção exterior. Pode usar a secção central **(A)** de forma independente ou ambas as secções **(B)**.



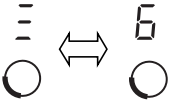




Ativar a Zona Dupla	
Ajuste as definições de aquecimento entre os níveis de potência 1 e 9 (ex. 6).	<p>Um ícone de uma mão com o dedo indicador a tocar um botão retangular com o número '6' no topo.</p>
Parte central da zona dupla de cozinhar se liga.	<p>Um ícone de um círculo central sólido dentro de um círculo exterior contínuo.</p>
Toque no botão de zona dupla "⊙" uma vez que o tempo, secção (B) trabalhar.	<p>Um ícone de uma mão com o dedo indicador a tocar um botão circular com um círculo no centro.</p>
Indicador da zona a cozinhar e alternadamente.	<p>Dois ícones circulares, um com um círculo interno e um sem, separados por uma seta horizontal de dupla ponta.</p>
Desativar a Zona Dupla	
Toque o botão zona dupla "⊙" novamente, e a função zona dupla está desativada.	<p>Um ícone de uma mão com o dedo indicador a tocar um botão circular com um círculo no centro.</p>
Indicador da zona em que está a cozinhar "6".	<p>Um ícone de um botão retangular com o número '6' no topo e um círculo sólido no centro.</p>

3.3.4 Usar Função de Zona Tripla (apenas para BPV6321B/BPV6322B)

- A função só funciona na zona de cozinhar 3 #.
- A zona solta de cozinha tem três áreas de cozinhar que você pode usar: uma seção central (A) de forma independente, seções (A) e (B) de uma só vez ou seções (A), (B) e (C) de uma só vez.





Ativar a Zona Tripla	
Ajuste as definições de aquecimento entre os níveis de potência 1 e 9 (ex. 6).	
Parte central da zona de cozinhar agudos ligada.	
Toque o botão da zona tripla uma vez que, a secção (B) trabalha.	
Mostra o indicador da zona a trabalhar "二" e "6" alternadamente.	
Toque o botão de zona tripla segundo tempo, a secção (C) trabalha.	



Mostra o indicador da zona a trabalhar " 3 " e " 6 " alternadamente.	
Desativar a zona tripla	
Se a zona de cozedura 3 # funciona na secção (B), toque o botão  duas vezes e ele irá retomar á secção (A) e a zona tripla fica desativa.	
Se a zona de cozedura 3 # funciona na secção (C), toque  tocando alguns segundos ele irá retomar (A) e a zona tripla está desativada.	
Após a zona tripla estar desativada, o indicador mostra a zona de cozinhar.	

3.3.5 Bloquear os Botões

- Pode bloquear os botões para evitar o uso não intencional (por exemplo as crianças que acidentalmente podem alterar os níveis da placa).
- Também pode bloquear temporariamente os controlos durante 30 segundos para facilitar a limpeza do foão (função Bloqueio de Limpeza)
- Quando os botões são bloqueados, todos os botões, exceto o botão Ligar/Desligar estão desativados.

Para bloquear os botões	
Bloqueio de Limpeza: Toque no botão de bloqueio brevemente 	O indicador do temporizador irá piscar " BI " para 30 segundos, a menos que volte a pressionar novamente.
Toque e mantenha pressionado o botão de bloqueio três segundos. 	O indicador do temporizador mostrará "Lo". Após 10 segundos, todos os indicadores mostrarão os ajustes originais, se você tocar em qualquer outro controle enquanto a placa estiver travada, o indicador do temporizador piscará "Lo" por 10 segundos.
Para desbloquear os botões	
Verifique se a placa de vitrocerâmica está ligada Toque e segure o botão de bloqueio por 3 segundos.	



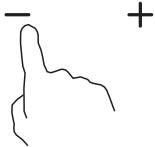
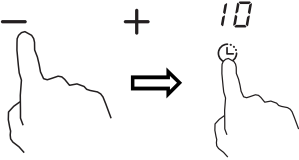




Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os botões estão desativados, exceto o Ligar/Desligar , pode sempre virar o botão da placa de vitrocerâmica para Desligar com o botão Ligar/Desligar  em caso de emergência, mas deve desbloquear o fogão pela primeira vez na próxima operação.

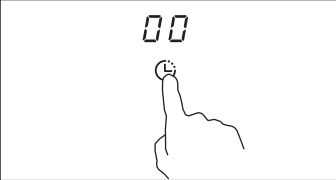
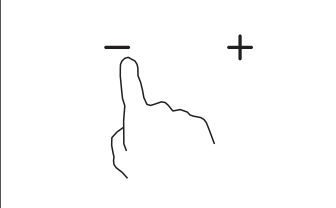
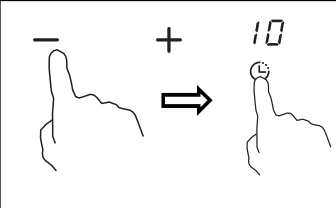


3.3.6 Temporizador

- a) Pode programar o temporizador para uma ou mais zonas de cozedura, depois de passar o tempo definido por si, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente.
- b) Você pode usar a função timer como um lembrete. Neste caso, o temporizador independente não desligará qualquer zona de cozedura após o tempo definido.
- O temporizador máximo é de 99 minutos,

a) Definir o temporizador para ligar uma zona de cozinhar

Definir uma Zona	
Toque na zona que deseja definir.	
Toque no botão do temporizador, o ponto vermelho do temporizador irá piscar na zona de seleção	
Defina o tempo tocando "-" ou "+" nos botões.	
Toque no botão do temporizador novamente para confirmar o temporizador, ou prima 10 segundos, até que confirme automaticamente.	
Quando o tempo é definido, ele vai começar a contagem regressiva imediatamente. O ecrã irá mostrar o tempo restante e o ponto vermelho da zona de seleção irá acender.	
Ao cozinhar por temporizador quando expirar o tempo, a zona de cozinhar correspondente irá manter o aquecimento até que esta se desligue automaticamente.	

b) Definir o temporizador independente

Toque no controlo do temporizador.	
Ajuste a hora tocando no controlo "-" ou "+".	
Toque novamente no controlo do temporizador para confirmar a definição do temporizador ou aguarde 5 segundos até ser confirmado automaticamente.	
Quando o tempo é definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.	
Quando o temporizador de cozedura expirar, a placa emite um sinal sonoro e continua a aquecer até que o desligue.	

Nota:

- Você pode ajustar simultaneamente o temporizador independente e um temporizador para uma ou mais zonas de cozedura.
- Se pretender alterar o tempo após o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1.
- Acesso direto ao temporizador "99" minutos pressionando a tecla de controlo "-" na primeira vez.
- Ao deslizar para "0", toque novamente em "-" e o tempo voltará a "99" minutos.
- O método para definir quatro zonas é o mesmo que mencionado acima.
- Se tiverem sido programados dois temporizadores de zonas de cozedura, é apresentado o tempo de regulação mais curto e o ponto vermelho da zona de cozedura correspondente está a piscar.

3.3.7 Temperatura de Proteção

Um sensor de temperatura pode monitorar a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando um excesso de temperatura é monitorizado, a placa vitrocerâmica deixa de funcionar automaticamente.

3.3.8 Aviso de Calor Residual

Quando a placa está em funcionamento há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para avisá-lo para se manter longe dela.

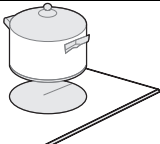
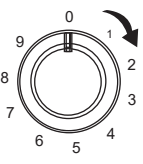
3.3.9 Padrões de Horários de Funcionamento

Outro recurso de segurança da placa é o desligar automaticamente. Isso ocorre sempre que se esqueça de desligar a zona de cozinhar. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

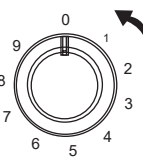
Nível de Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de trabalho padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Apenas para BPV6410B

3.4.1 Começar a Cozinhar

<p>Coloque uma panela adequada sobre a zona de cozinhar que deseja usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Verifique se o fundo da panela e da superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.	
<p>Ajustar a regulação do botão de potência para o nível desejado para ligar a placa.</p>	

3.4.2 Terminar de Cozinhar

<p>Vire a zona de cozinhar para fora, girando o botão do regulador para "0" para desligar a placa.</p>	
---	--



Cuidado com Superfícies Quentes

Quando a placa de vidro estiver quente, o indicador de aviso fogão quente irá se acender. Não toque na placa de vitrocerâmica até que o indicador se apague. Ele também pode ser usado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas.

4. Directrizes de Cozinha



Tome especial cuidado quando fritar com óleo e gordura muito rapidamente. No óleo de temperaturas extremamente altas a gordura vai inflamar-se espontaneamente e isso representa um grave risco de incêndio.

4.1 Dicas de Culinária

- Quando o alimento chega à fervura, reduza ou ajuste a temperatura.
- Se usar uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupar energia através da retenção de calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa configuração alta e reduzindo conforme o preparado fica pronto.

4.1.1 Preparação de Arroz

- Escreva texto ou o endereço de um Web site ou traduza um documento
Ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 ° C, quando as bolhas estão apenas ocasionalmente a subir para a superfície da panela. Esta é a chave para deliciosas sopas e ensopados porque os sabores desenvolvidos ficam mais intensos na comida. Também deve cozinhar molhos engrossados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, pode exigir um ajuste maior do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento é cozido corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Preparação de Bife

Para cozinhar carnes saborosas e suculentas:

1. Coloque a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira adequada à base.
3. Coloque em ambos os lados do bife um pouco de óleo. Regue com uma pequena quantidade de óleo a panela quente e depois coloque a carne na panela quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato vai depender da espessura do bife e como o pretender cozido. Os tempos podem variar entre cerca de 2-8 minutos de cada lado. Pressione o bife para medir o quão preparado ele está.
5. Deixe o bife a descansar num prato quente por alguns minutos para permitir que ele relaxe antes de servir.

4.1.3 Para Frituras

1. Escolha uma frigideira com base compatível com a sua placa de cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Ter todos os ingredientes e equipamentos prontos. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes pequenos.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne, coloque-a de lado e mantenha aquecida.
5. Frite os legumes. Quando estes estiverem quentes, mas ainda crocantes, ligue a zona de cozinhar para uma definição inferior, volte a colocar a carne na panela e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes com cuidado para se certificar que estão quentes.
7. Sirva imediatamente.

5. Configurações de Calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade que está a cozinhar, experiência com a placa de cerâmica para encontrar as configurações que melhor se adequa a si.

Definição de Calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• Ferver gentilmente• Aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecimento• Ferver rapidamente• Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Vegetais• Cozinhar massas
9	<ul style="list-style-type: none">• Fritos• Carnes• Ferver sopa• Água a ferver

6. Cuidados e Limpeza

O que?	Quão?	Importante!
Sujidade no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou não açucarados repercussões no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a placa.2. Aplique um limpador de fogão, enquanto o vidro ainda está ligeiramente quente (mas não quente!)3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel.4. Ligue a energia para cozinhar novamente.	<ul style="list-style-type: none">• Quando a alimentação do fogão está desligada, não haverá nenhuma indicação "superfície quente", mas a zona de cozinhar ainda pode estar quente! Tome cuidado.• Esfregões pesados, e alguns esfregões e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou polidor é adequado.• Nunca deixe resíduos sobre o fogão: o vidro pode ficar manchado.
Fervidos, derretidos, e açucarados quentes derramados sobre o vidro	<p>Remova imediatamente com uma espátula ou raspador de lâmina adequada para os vidros de cerâmica, mas cuidado com as superfícies em zonas de cozinhar quentes:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a a placa.2. Mantenha a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30 ° e raspar a sujidade ou o derramamento em uma área fresca da placa.3. Limpe a sujidade derramada com um pano ou toalha de papel.4. Siga os passos 2 a 4 para 'retirar a sujidade diária no vidro' acima.	<ul style="list-style-type: none">• Remover manchas deixadas por derrete de alimentos e açucarados o mais rapidamente possível. Se deixar arrefecer sobre o vidro, estas podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.• Elimine o perigo: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina de um raspador é afiada. Use com extremo cuidado e armazene sempre com segurança e fora do alcance das crianças.

Repercussões sobre os botões de toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa 2. Retire o derramamento 3. Limpe a área dos botões de toque com uma esponja húmida ou um pano limpo. 4. Limpe a área completamente seca com uma toalha de papel. 5. Ligue a energia para cozinhar novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa de vitrocerâmica pode emitir um aviso sonoro e desligar-se, e os botões de toque pode não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se que a área dos botões se encontram secos ao toque antes de ligar o fogão novamente.
---------------------------------------	---	---

7. Dicas e Sugestões

Problema	Possíveis Causas	O que fazer
Não se consegue ligar a placa.	Sem energia.	Verifique se a placa de vitrocerâmica está ligada à fonte de alimentação. Verifique se há uma quebra de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os botões não respondem ao toque.	Os botões estão bloqueados.	Desbloquear os botões. Consulte a seção "Usar a sua placa de cerâmica" para obter instruções.
Os botões de toque são difíceis de manusear.	Poderá haver uma ligeira camada de água sobre os controles ou pode estar a usar a ponta do dedo ao tocar os botões.	Verifique se a área dos botões se encontra seca e usar a bola de seu dedo ao tocar nos botões.
O vidro está riscado.	<p>Panelas Grosseiras.</p> <p>Esfregão abrasivo não adequado para a limpeza do produto.</p>	<p>Use painelas com bases planas e lisas. Consulte 'Escolhendo as painelas para a sua placa'.</p> <p>Consulte 'Limpeza e Manutenção'.</p>
Algumas painelas fazem muita trepidação e ruído.	Isto pode ser causado pela construção da painela (camadas de diferentes metais vibram de forma diferente).	Isto é normal nas painelas e não indica nenhuma falha.

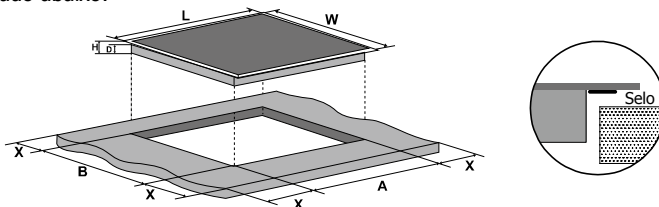
8. Instalação

8.1 Seleção de Material de Instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos indicados no desenho.

Para o propósito de instalação e uso, um mínimo de 5 cm de espaço deve ser preservado em redor do buraco.

Certifique-se que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Por favor, selecione um material da superfície de trabalho resistente ao calor, para evitar grande deformação causada pela radiação de calor da placa quando esta está quente. Como demonstrado abaixo:

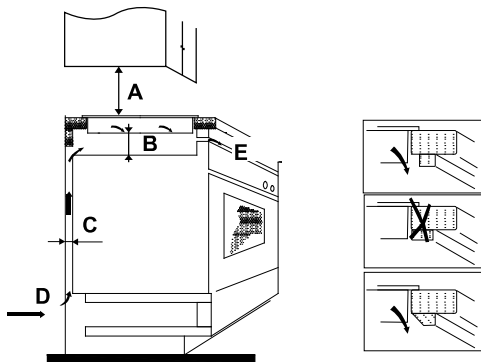


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Sob quaisquer circunstâncias, verifique se a placa de vitrocerâmica é bem ventilada e a entrada e saída de ar não se encontram bloqueadas. Certifique-se que a bancada de trabalho está em bom estado. Como o demonstrado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário de cima a placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 milímetros.

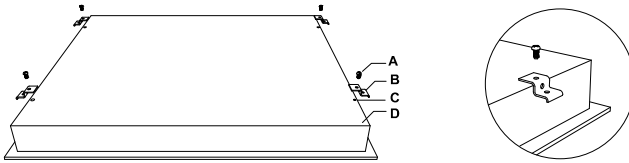


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de Ar	Saída de Ar 5mm

8.2 Antes de Posicionar os Suportes de Fixação

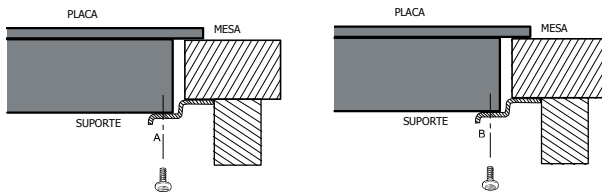
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável, suave (use a embalagem). Não aplique força sobre os botões salientes da placa.

Fixar a placa na superfície de trabalho por parafuso quatro suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Suporte do Parafuso	base

Ajuste a posição do suporte para se adequar à espessura da superfície de trabalho.



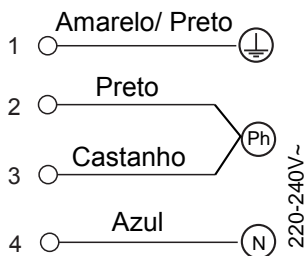
8.3 Precauções

1. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca realize a operação por si mesmo.
2. A placa de vitrocerâmica não deve ser montada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada de modo a melhorar a radiação de calor pode ser assegurada para reforçar a sua fiabilidade.
4. A parede e zona de aquecimento acima da superfície de trabalho deve suportar o calor criado pela placa.
5. Aparelho de limpeza a vapor não está a ser utilizado.

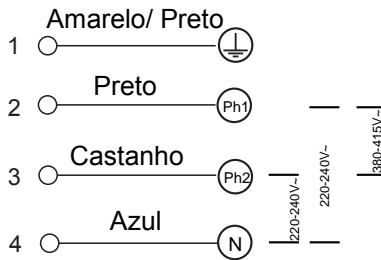
8.4 Ligar a Placa à Rede Elétrica

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma relevante, ou um disjuntor unipolar. O método de ligação é mostrado abaixo.

Linha monofásica 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



Linha B-3-phase 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A(uso de apenas 2 fases)



1. Se o cabo estiver danificado ou necessite de substituição, isso deve ser feito por um técnico pós-venda usando as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho for conectado diretamente à fonte de alimentação, deverá instalar um disjuntor unipolar com um intervalo mínimo de 3 milímetros entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a conexão elétrica foi feita corretamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e somente substituído por uma pessoa devidamente qualificado.



ELIMINAÇÃO: Não descarte este produto como lixo comum. Recolha dos referidos resíduos separadamente para tratamento especial é necessário.

Este aparelho está marcado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19 / UE de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). Ao assegurar que este aparelho seja descartado corretamente, ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se forem eliminados de maneira incorreta.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Este deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especiais. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contacte o seu município, o serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde comprou.

Serviço pós-venda

Qualquer manutenção em seu equipamento deve ser realizada por:

- seja o seu revendedor

- ou outro mecânico qualificado que seja agente autorizado dos aparelhos da marca
No momento da marcação indique a referência completa do seu equipamento (modelo, tipo e número de série).

Esta informação aparece na placa de identificação do fabricante anexada ao seu equipamento.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein BRANDT Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein.

Besuchen Sie auch unsere Website www.brandt.com. Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

BRANDT ist geehrt, Sie im Alltag zu begleiten, und wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt.



Wichtig: Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Inhaltsübersicht

1	Vorwort	5
1.1	Sicherheitshinweis	5
1.2	Installation	5
1.2.1	Gefahr eines Stromschlags	5
1.2.2	Schnittgefahr	5
1.2.3	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	5
1.3	Betrieb und Pflege	6
1.3.1	Gefahr eines Stromschlags	6
1.3.2	Gefahr für die Gesundheit	6
1.3.3	Gefahr durch heiße Oberfläche.....	6
1.3.4	Schnittgefahr	6
1.3.5	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	7
2	Beschreibung des Produkts	9
2.1	Draufsicht	9
2.2	Bedieneleiste	11
2.3	Funktionsprinzip	13
2.4	Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden	13
2.5	Technische Spezifikationen	14
3	Funktionsweise des Produktes	15
3.1	Taktile Bedienfelder	15
3.2	Auswahl der richtigen Gargefäße	15
3.3	Bedienung BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B	15
3.3.1	Garvorgang beginnen.....	15
3.3.2	Nach dem Garvorgang	17
3.3.3	Verwendung der Funktion Doppelzone (nur bei BPV6421B).....	17
3.3.4	Verwendung der Funktion Dreifachzone (nur bei BPV6321B)..	18
3.3.5	Sperrung der Bedienelemente	20
3.3.6	Zeitschaltuhr	20
3.3.7	Überhitzungsschutz	22
3.3.8	Restwärme-Kontrolllampe	22
3.3.9	Standardmäßige Betriebsdauer	23
3.4	Bedienung BPV6410B	23
3.4.1	Garvorgang starten.....	23
3.4.2	Nach dem Garvorgang	23
4	Anweisungen zum Garen	23
4.1	Empfehlungen für das Garen	23
4.1.1	Bei geringer Hitze schmoren, Reis kochen	24
4.1.2	Braten von Steaks	24
4.1.3	Zum Sautieren	24

5	Leistungseinstellungen	24
6	Pflege und Reinigung.....	26
7	Tipps und Tricks.....	27
8	Installation.....	27
8.1	Auswahl der Ausstattung für die Installation	27
8.2	Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen	28
8.3	Vorsichtsmaßnahmen	29
8.4	Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	29
9	Kundenkontakte und Reparaturarbeiten.....	31
9.1	Kundenkontakte Frankreich	31
9.2	Reparaturarbeiten Frankreich	32

1 Vorwort

1.1 Sicherheitshinweis

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Lesen Sie bitte diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

1.2 Installation

1.2.1 Gefahr eines Stromschlags

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten am Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein ordnungsgemäßes Erdungssystem ist sehr wichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen an der bauseitigen Elektroanlage dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Wenn diese Hinweise nicht beachtet werden, kann dies zu einem elektrischen Schlag und zum Tod führen.

1.2.2 Schnittgefahr

- Achtung: Das Gehäuse hat scharfe Kanten.
- Dadurch kann es zu Schnittverletzungen kommen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

- Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Zu keinem Zeitpunkt dürfen brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen bitte der Person zur Verfügung, die für die Installation des Gerätes verantwortlich ist, weil Sie dadurch Ihre Installationskosten reduzieren könnten.
- Um jedes Risiko zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät muss durch eine qualifizierte Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, mit dem die Stromversorgung komplett abgeschaltet werden kann.
- Durch eine unsachgemäße Installation des Gerätes könnte jeder Garantie- oder Haftungsanspruch ungültig werden.

1.3 Betrieb und Pflege

1.3.1 Gefahr eines Stromschlags

- Wenn das Kochfeld einen Bruch oder Riss aufweist, darf es nicht zum Kochen verwendet werden. Wenn an der Oberfläche des Kochfelds ein Bruch oder Riss entsteht, schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie es vom Stromnetz trennen (Wandschalter), und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor jeder Arbeit zur Pflege des Gerätes aus, indem Sie den Netzstecker ziehen.
- Wenn diese Hinweise nicht beachtet werden, kann dies zu einem elektrischen Schlag und zum Tod führen.

1.3.2 Gefahr für die Gesundheit

- Dieses Gerät entspricht den Normen über die elektromagnetische Sicherheit.
- Personen, die einen Herzschrittmacher oder andere elektrische Implantate (wie etwa Insulinpumpen) tragen, müssen jedoch Ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats fragen, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um sich zu vergewissern, ob ihre Implantate durch das elektromagnetische Feld nicht gestört werden.
- Wenn diese Hinweise nicht beachtet werden, kann dies zum Tod führen.

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberfläche

- Bei der Verwendung werden die zugänglichen Elemente dieses Gerätes ziemlich heiß und können Verbrennungen verursachen.
- Bringen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder jeden anderen Gegenstand, mit Ausnahme der geeigneten Gefäße, nicht in Berührung mit dem Glaskeramikkochfeld, solange die Oberfläche nicht abgekühlt ist.
- Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Oberfläche des Kochfelds abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Die Griffe der Töpfe können heiß werden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe nicht oberhalb von anderen Kochzonen befinden. Lassen Sie die Griffe nicht in Reichweite von Kindern.
- Wenn diese Hinweise nicht beachtet werden, kann es zu Verbrennungen kommen.

1.3.4 Schnittgefahr

- Die Klinge des Schabers der Kochplatte liegt ungeschützt, wenn die Schutzabdeckung entfernt wird. Verwenden Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite

von Kindern.

- Wenn diese Hinweise nicht beachtet werden, kann es zu Schnittverletzungen kommen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Durch übergelaufenes Kochgut entsteht Rauch, und Fettspritzer können Feuer fangen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Legen und lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Vorrichtungen (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Gerätes, weil sie von seinem Magnetfeld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach der Verwendung immer aus wie in diesem Handbuch beschrieben. Die Topferkennungsfunktion schaltet die Kochzonen nicht aus, wenn Sie die Kochtöpfe entfernen.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen oder sich darauf setzen, stellen oder steigen.
- Räumen Sie Gegenstände, die Kinder interessieren können, nicht in Schränke oberhalb des Gerätes. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht alleine oder unbeaufsichtigt im Bereich, wo das Gerät gerade verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, müssen eine verantwortliche und kompetente Person haben, die sie in die Verwendung des Gerätes einweist. Der Einweiser muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder ihre Umgebung in Gefahr zu bringen.
- Führen Sie keine Reparatur und keinen Austausch von Teilen des Gerätes durch, außer wenn eine präzise Empfehlung dazu im Handbuch steht. Jede andere Reparatur muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zum Reinigen Ihres Kochfelds.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie keine schweren Gegenstände darauf fallen.

- Stellen Sie sich nicht aufrecht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unregelmäßigen Rändern und keine Kochtöpfe, die auf der glaskeramischen Oberfläche rutschen können, weil das Glas dadurch zerkratzt werden kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Kochfelds, weil die Glaskeramik dadurch zerkratzt werden kann.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, von seinem Händler oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für einen häuslichen Gebrauch in Privatwohnungen bestimmt. Es darf nur in einem abgedeckten, geschlossenen und geheizten Raum verwendet werden, wie z. B. in einer Küche oder einem anderen Raum, der denselben Spezifikationen entspricht.
- Die Verwendung dieses Gerätes in Gemeinschafts- oder Geschäftsräumen wie z. B. Pausenraum in Büro oder Werkstatt, Campingraum, Hotel usw. entspricht nicht einem sachgemäßen Gebrauch laut Definition des Herstellers.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
- Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.
- Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen. Reinigung und Pflege dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.
- **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIE, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den

Kochflächen abgestellt werden.

- **Achtung:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um jede Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem betrieben werden.

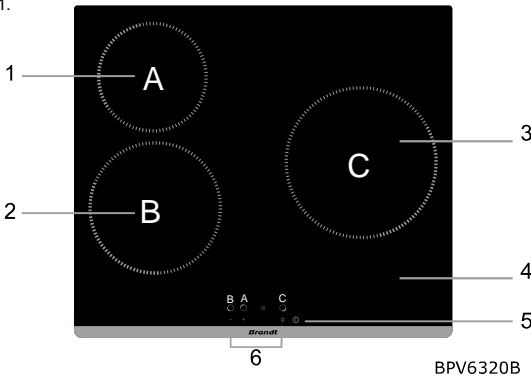
Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds. Wir empfehlen Ihnen, etwas Zeit darauf zu verwenden, diese Anleitung / dieses Installationshandbuch zu lesen, um gut zu verstehen, wie das Gerät ordnungsgemäß installiert und verwendet wird. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie dieses Betriebs-/Installationshandbuch zum späteren Nachschlagen auf.

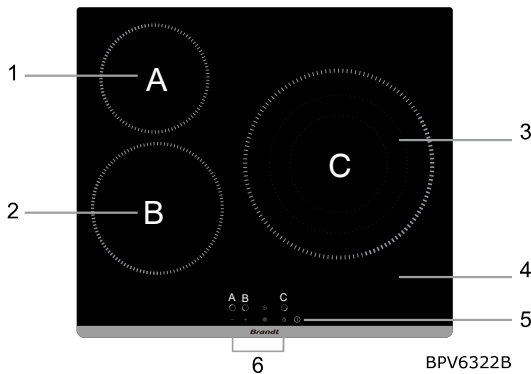
2 Beschreibung des Produkts

2.1 Draufsicht

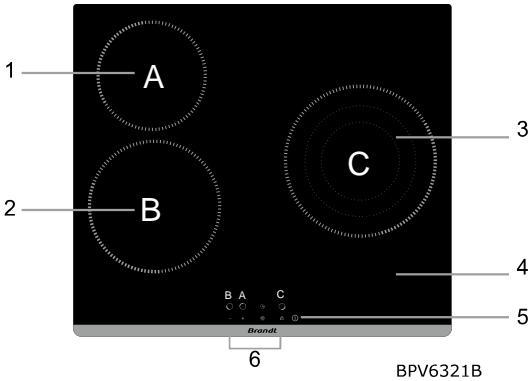
1.



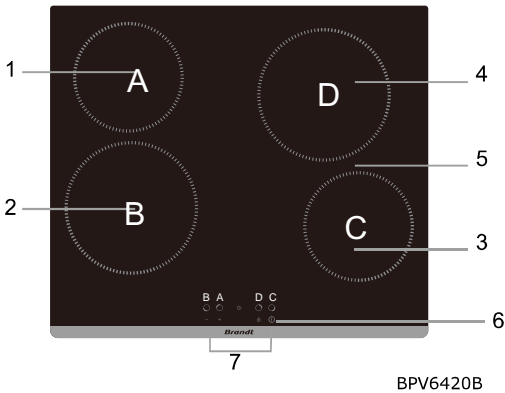
1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 23cm - Max. 2300 W
4. Glasplatte
5. Ein/Aus
6. Bedienleiste



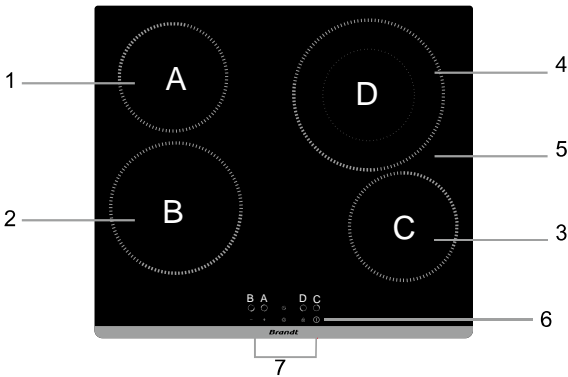
1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 30cm - Max. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Glasplatte
5. Ein/Aus
6. Bedienleiste



1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 23cm - Max.800/1600/2300W
4. Glasplatte
5. Ein/Aus
6. Bedienleiste

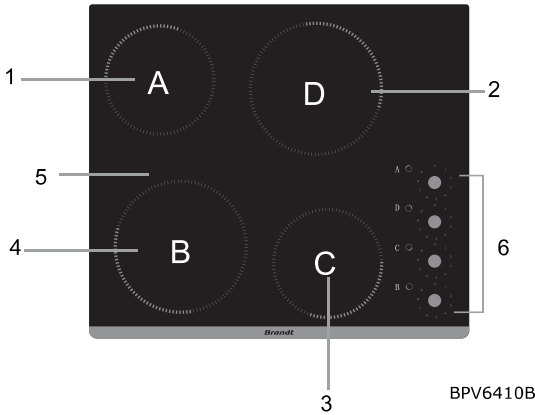


1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
4. Zone 20cm - Max. 1800 W
5. Glasplatte
6. Ein/Aus
7. Bedienleiste

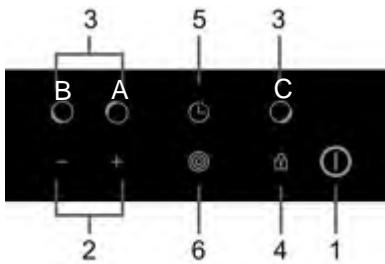
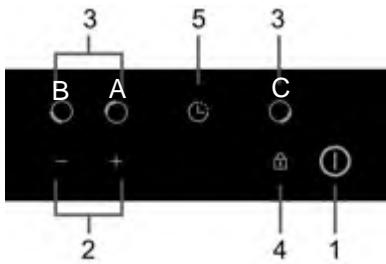


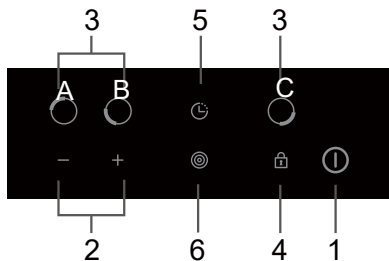
1. Zone 16,5cm-Max. 1200 W
2. Zone 20cm-Max. 1800 W
3. Zone 16,5cm-Max. 1200 W
4. Zone 23cm-Max. 1000/2200 W
5. Glasplatte
6. Ein/Aus
7. Bedienleiste

BPV6421B



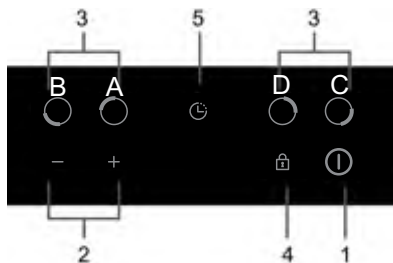
2.2 Bedienleiste





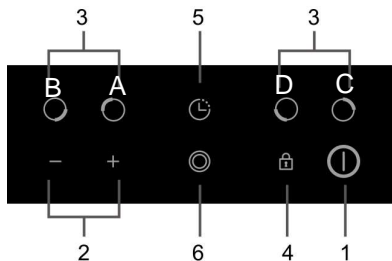
1. Ein-/Aus-Taste
2. Leistungsregler
3. Auswahl der Kochzone
4. Betätigung der Tastensperre
5. Zeitschaltuhrregler
6. Einstellung Dreifachzone

BPV6322B



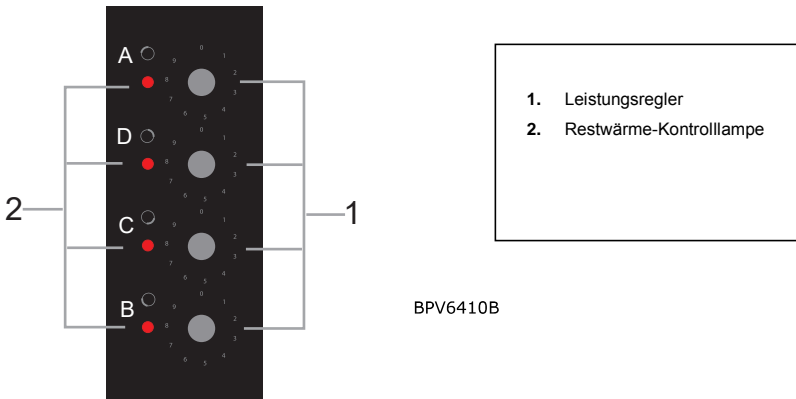
1. Ein-/Aus-Taste
2. Leistungsregler
3. Auswahl der Kochzone
4. Betätigung der Tastensperre
5. Zeitschaltuhrregler

BPV6420B



1. Ein-/Aus-Taste
2. Leistungsregler
3. Auswahl der Kochzone
4. Betätigung der Tastensperre
5. Zeitschaltuhrregler
6. Einstellung Doppelzone

BPV6421B



2.3 Funktionsprinzip

Dieses Glaskeramikkochfeld verwendet einen Heizwiderstand und regelt die Leistung anhand der Einstellung durch die taktilen Bedienfelder oder die Schalter.

2.4 Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch am Glaskeramikkochfeld befinden können.

2.5 Technische Spezifikationen

Kochfeld	BPV6320B
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	4900-5800 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	580 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

Kochfeld	BPV6321B
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	4900-5800 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	580 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

Kochfeld	BPV6420B
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	5500-6600 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	580 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

Kochfeld	BPV6421B
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	6000-7000 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	580 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

Kochfeld	BPV6410B
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~ 50Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	5500-6600 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	580 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

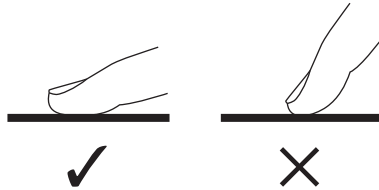
Kochfeld	BPV6322B
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	5200-6200 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	580 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

Das Gewicht und die Maße sind ungefähre Angaben. Da wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, können die Spezifikationen und das Design ohne Vorankündigung geändert werden.

3 Funktionsweise des Produktes

3.1 Taktile Bedienfelder

- Die Bedienfelder reagieren auf Berührung. Sie brauchen also keinen Druck auszuüben.
- Berühren Sie das Bedienfeld mit der Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Bei jeder Berührung einer Taste ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienfelder immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von einem Gegenstand (z. B. Kochgeschirr oder Tuch) abgedeckt werden. Die Bedienfelder werden schon durch einen dünnen Wasserfilm schwer bedienbar.

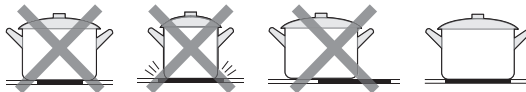


3.2 Auswahl der richtigen Gargefäße

Verwenden Sie keine Gargefäße mit unregelmäßigen Rändern oder mit rundem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochtopfs glatt ist, dass er flach auf dem Glas aufliegt und dass er dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie Ihren Kochtopf immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Ihren Kochtopf immer vom Kochfeld hoch. Verschieben Sie ihn nicht, weil dadurch das Glas zerkratzt werden kann.



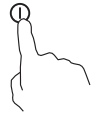
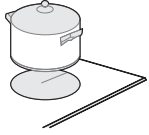



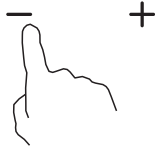
3.3 Bedienung BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6322B

3.3.1 Garvorgang beginnen


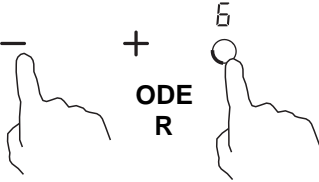

Nach dem Einschalten ertönt der Summer, alle Kontrollleuchten gehen für 1 Sekunde an und

erlöschen dann wieder. Das bedeutet, dass das Glaskeramikkochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

<p>Die Ein/Aus-Taste drücken. Auf allen Anzeigen erscheint „  “ 8 Sekunden lang. Nach 8 Sekunden oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf den Leistungsanzeigen „  “.</p>	
<p>Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone.</p>	

<p>Wählen Sie eine Leistungseinstellung aus, indem Sie „-“ oder „+“ berühren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachdem Sie die gewünschte Leistungsstufe eingestellt haben, bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Auswahltaste für die Kochzone. Ohne Drücken der Taste wird die Leistungsstufe automatisch nach 5 Sekunden bestätigt. • Wenn die Taste „-“ oder „+“ gedrückt gehalten wird, steigt oder sinkt die Leistung. • Direktzugang zur Leistungsstufe „9“, wenn die Taste „-“ zum ersten Mal gedrückt wird. • Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Leistungseinstellung auswählen, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 anfangen. • Die Leistungseinstellung kann zu jeder Zeit während des Garvorgangs geändert werden. 	
---	---

3.3.2 Nach dem Garvorgang

<p>Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Leistung bis „0“ durchlaufen oder indem Sie die Auswahltaste für die Kochzone 3 Sekunden lang gedrückt halten.</p>	
<p>Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.</p>	

Achtung, heiße Oberflächen

Der Buchstabe „H“ erscheint und zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Er erlischt wieder, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Zum Energiesparen können Sie die noch warme Kochzone zum Erwärmen weiterer Kochtöpfe verwenden.

H



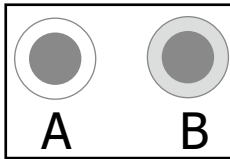
—

+



3.3.3 Verwendung der Funktion Doppelzone (nur bei BPV6421B)

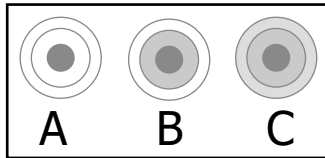
- Die Funktion Doppelzone ist nur für die Kochzone 4 verfügbar.
- Die Doppelzone verfügt über zwei Kochzonen, die Sie verwenden können: ein zentraler Bereich und ein äußerer Bereich. Sie können den zentralen Bereich (**A**) oder beide Bereiche gleichzeitig (**B**) verwenden.



Funktion Doppelzone aktivieren	
Stellen Sie die Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ein (z. B. 6).	
Der zentrale Bereich (A) der Doppelkochzone geht an.	
Wenn Sie die Taste Doppelzone „⊙“ einmal berühren, geht der äußere Bereich (B) an.	
Auf der Kochzonenanzeige erscheint abwechselnd „=“ und „6“ “ _	
Funktion Doppelzone deaktivieren	
Durch erneutes Berühren der Taste „⊙“ wird die Funktion Doppelzone deaktiviert.	
Auf der Kochzonenanzeige erscheint „6“.	

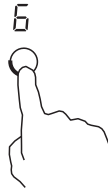
3.3.4 Verwendung der Funktion Dreifachzone (nur bei BPV6321B/BPV6322B)

- Die Funktion Dreifachzone ist nur für die Kochzone 3 verfügbar.
- Die Dreifachzone verfügt über drei Kochzonen, die Sie verwenden können: ein zentraler Bereich (A), ein Zwischenbereich (B) und ein äußerer Bereich (C). Sie können den zentralen Bereich (A) oder die beiden Bereiche (A) und (B) gleichzeitig oder die drei Bereiche (A), (B) und (C) gleichzeitig verwenden.



Funktion Dreifachzone aktivieren

Stellen Sie die Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ein (z. B. 6).



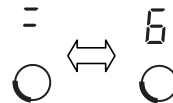
Der zentrale Bereich (A) der Dreifachkochzone geht an.



Wenn Sie die Taste Dreifachzone (⊙) einmal berühren, geht der Zwischenbereich (B) an.



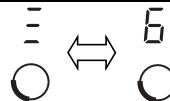
Auf der Kochzonenanzeige erscheint abwechselnd „—“ und „6“.


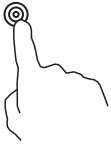




Wenn Sie die Taste Dreifachzone (⊙) ein zweites Mal berühren, geht der äußere Bereich (C) an.





Auf der Kochzonenanzeige erscheint abwechselnd „H“ und „6“.





Funktion Dreifachzone deaktivieren	
Wenn der Bereich (B) der Dreifachzone aktiviert ist, wird die Funktion Dreifachzone durch zweimaliges Berühren der Taste  deaktiviert und Sie kehren zum Bereich (A) zurück.	
Wenn der Bereich (C) der Dreifachzone aktiviert ist, wird die Funktion Dreifachzone durch einmaliges Berühren der Taste  deaktiviert und Sie kehren zum Bereich (A) zurück.	
Wenn die Funktion Dreifachzone deaktiviert ist, erscheint auf der Anzeige der Kochzone „6“.	

3.3.5 Sperrung der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unabsichtliche Betätigung des Kochfelds zu vermeiden (beispielsweise um zu vermeiden, dass Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Für eine leichtere Reinigung des Kochfelds können Sie die Bedienelemente auch zeitweise für 30 Sekunden sperren (Funktion Clean Lock).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente	
 Funktion Clean Lock: Drücken Sie kurz die Sperrtaste	Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint „Lo“ 30 Sekunden lang, außer wenn Sie die Sperrtaste nochmals drücken.
Halten Sie die Sperrtaste  3 Sekunden lang gedrückt.	Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint „Lo“. Nach 10 Sekunden zeigen alle Anzeigen die gespeicherten Einstellungen an. Wenn Sie eine der Tasten drücken, wenn das Kochfeld gesperrt ist, erscheint auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erneut „Lo“ 10 Sekunden lang.
Zum Entsperrn der Bedienelemente	
Überprüfen Sie, ob das Kochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt.	




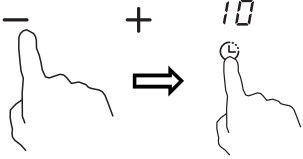




Wenn das Kochfeld gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste  deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld weiterhin mit der Ein/Aus-Taste  ausschalten, aber bei der nächsten Verwendung müssen Sie das Kochfeld zunächst entsperren.


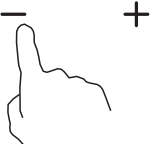
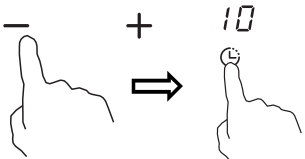


3.3.6 Zeitschaltuhr

- Sie können die Zeitschaltuhr für eine oder mehrere Kochzonen einstellen. Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
 - Sie können auch einen Alarm einstellen. In diesem Fall wird keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgeschaltet.
- Die maximale Dauer der Zeitschaltuhr beträgt 99 Minuten.

a) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochzone

Einstellen einer Zone	
Wählen Sie die Zone aus, die Sie einstellen möchten.	
Drücken Sie auf das Bedienfeld der Zeitschaltuhr. Es erscheint ein roter Punkt um die Zeitschaltuhr, der die ausgewählte Zone anzeigt.	
Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste „+“ oder „-“ ein.	
Drücken Sie erneut auf das Bedienfeld der Zeitschaltuhr, um die Dauer zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis sie automatisch bestätigt wird.	
Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung unverzüglich. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und der rote Punkt der ausgewählten Zone geht an.	
Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.	

b) Einstellung des Alarms

Drücken Sie auf das Bedienfeld des Alarms.	
Stellen Sie den Alarm mit der Taste „+“ oder „-“ ein.	
Drücken Sie erneut auf das Bedienfeld des Alarms, um die Dauer zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis sie automatisch bestätigt wird.	
Wenn der Alarm eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung unverzüglich. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit.	
Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Das Kochfeld bleibt in Betrieb, bis Sie es ausschalten.	

Hinweis:

- Sie können einen Alarm und eine Zeitschaltuhr gleichzeitig für eine oder mehrere Zonen einstellen. Wenn Sie nach erfolgter Einstellung der Zeitschaltuhr die Dauer ändern möchten, müssen Sie wieder bei Schritt 1 anfangen.
- Direktzugang zur Zeitschaltuhr „99“, wenn die Taste zum ersten Mal gedrückt wird.
- Die Vorgehensweise zur Einstellung von zwei Zonen ist dieselbe wie oben beschrieben.
- Wenn die Zeitschaltuhren für zwei Kochzonen eingestellt wurden, wird die kürzeste Zeit angezeigt und die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone blinkt.

3.3.7 Überhitzungsschutz

Ein Temperaturfühler kann die Temperatur im Inneren des Glaskeramikkochfelds überwachen. Wenn ein übermäßig hohe Temperatur gemessen wird, wird das Glaskeramikkochfeld automatisch ausgeschaltet.

3.3.8 Restwärme-Kontrollampe

Wenn das Kochfeld eine bestimmte Zeit verwendet wurde, ist etwas Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H“ erscheint, um darauf hinzuweisen, dass man sich vom Gerät fernhalten soll.

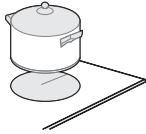
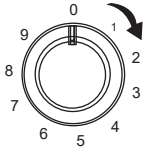
3.3.9 Standardmäßige Betriebsdauer

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Ausschaltung. Sie wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Betriebszeiten bis zur Ausschaltung sind in der untenstehenden Tabelle aufgeführt:

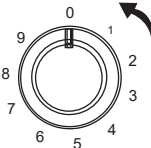
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardmäßige Betriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Bedienung BPV6410B

3.4.1 Garvorgang starten

<p>Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone.</p> <ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
<p>Drehen Sie den Schalter und stellen Sie die Leistung auf die gewünschte Stufe ein, um den Garvorgang zu starten.</p>	

3.4.2 Nach dem Garvorgang

<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Einstellschalter bis „0“ drehen.</p>	
--	--



Achtung, heiße Oberflächen

Wenn die Glasplatte des Kochfelds warm ist, geht die Restwärme-Kontrollleuchte an. Berühren Sie das Glas nicht, solange die Kontrollleuchte leuchtet. Zum Energiesparen können Sie die noch warme Kochzone zum Erwärmen weiterer Kochtöpfe verwenden.

4 Anweisungen zum Garen



Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel frittieren, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell. Bei sehr hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen daher eine große Brandgefahr dar.

4.1 Empfehlungen für das Garen

- Wenn die Zubereitung anfängt zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Wenn Sie einen Deckel verwenden, verkürzen Sie die Garzeit und Sie sparen Energie, da die Wärme zurückgehalten wird.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.

- Starten Sie den Garvorgang auf einer hohen Leistungsstufe und senken Sie die Einstellung, wenn die Zubereitung heiß ist.

4.1.1 Bei geringer Hitze schmoren, Reis kochen

- Um bei geringer Hitze zu schmoren, muss die Temperatur unterhalb des Siedepunkts liegen, bei etwa 85 °C, wenn ab und zu Gasbläschen an der Oberfläche der erhitzten Flüssigkeit erscheinen. Das ist der Schlüssel zu wohlschmeckenden Suppen und zarten Ragouts, bei denen sich der Geschmack entwickelt, wenn das Nahrungsmittel nicht zu stark kocht. Sie können auch dicke Soßen mit Eiern und Mehl unterhalb des Siedepunkts zubereiten.
- Bestimmte Zubereitungen, einschließlich des Kochens von Reis durch die Absorptionsmethode, können eine höhere Einstellung erfordern, um sicherzustellen, dass die Nahrungsmittel in der empfohlenen Zeit gut gar werden.

4.1.2 Braten von Steaks

Zum Braten von saftigen und wohlschmeckenden Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten lang bei Umgebungstemperatur.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Geben Sie eine geringe Menge an Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch anschließend auf die heiße Pfanne.
4. Drehen Sie das Steak während des Garvorgangs ein einziges Mal um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und vom gewünschten Bratergebnis ab. Die Garzeit kann zwischen etwa 2-8 Minuten auf jeder Seite schwanken. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie es gebraten ist. Je fester das Steak, desto stärker gebraten ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten lang auf einer warmen Platte ziehen, damit es zart wird.

4.1.3 Zum Sautieren

1. Wählen Sie einen kompatiblen Keramikwok mit flachem Boden oder eine große Frittierpfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Material bereit. Beim Sautieren der Zutaten muss man schnell sein. Wenn Sie große Mengen garen möchten, teilen Sie sie in mehrere kleine Portionen auf.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie zunächst das Fleisch, stellen Sie es dann beiseite und halten Sie es warm.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Leistungsstufe der Kochzone, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie die Soße hinzu.
6. Erwärmen Sie die Zutaten leicht, um sicherzustellen, dass sie richtig warm sind.
7. Servieren Sie das Gericht sofort.

5 Leistungseinstellungen

Bei den unten angegebenen Parameter handelt es sich um allgemeine Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, insbesondere von Ihrem Gargefäß und von der zubereiteten Menge. Experimentieren Sie mit dem Glaskeramikkochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am ehesten zusagen.

Leistungseinstellung	Verwendung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Schonendes Erwärmen kleiner Nahrungsmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Nahrungsmittel, die schnell verbrannt werden • Bei geringer Hitze schmoren • Langsam erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Erwärmen • Schnelles Garen • Kochen von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Kochen von Nudeln
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Anbraten, Steaks braten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

6 Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Normale Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Spritzer von nicht zuckerhaltigen Nahrungsmitteln auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds. 2. Reinigen Sie das Glas mit einem Kochfeldreiniger, wenn es noch lauwarm ist (aber nicht heiß!) 3. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch oder einer Papierserviette. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige „Heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie sehr vorsichtig. • Durch schwere Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel kann das Glas zerkratzt werden. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reste von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld, da sie Flecken auf dem Glas hinterlassen können.
<p>Übergelaufenes Kochgut, geschmolzene Stoffe und verschüttete warme zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Glas</p>	<p>Entfernen Sie sie unverzüglich mit einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Spatel, Palettenmesser oder Schaber, aber Vorsicht bei den heißen Oberflächen der Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds durch Ziehen des Steckers. 2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem 30°-Winkel und schaben Sie die Verschmutzungen oder das übergelaufene Kochgut an eine kühle Stelle des Kochfelds. 3. Entfernen Sie die Verschmutzungen oder das übergelaufene Kochgut mit einem Küchentuch oder einer Papierserviette. 4. Führen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 bis 4 für „normale Verschmutzungen auf dem Glas“ durch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beseitigen Sie so bald wie möglich die Flecken durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder übergelaufenes Kochgut. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, sind sie möglicherweise schwer zu entfernen oder sie können sogar die Glasoberfläche beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen ist, besteht Schnittgefahr durch die Klinge des Schabers. Beim Gebrauch ist mit Vorsicht vorzugehen und die Lagerung muss immer an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern erfolgen.
<p>Spritzer auf den taktilen Bedienfeldern</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds. 2. Lassen Sie das übergelaufene Kochgut einweichen. 3. Wischen Sie das taktilen Bedienfeld mit einem Schwamm oder einem sauberen, feuchten Tuch ab. 4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einer Papierserviette ab, sodass das Bedienfeld vollkommen trocken ist. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann einen Signalton abgeben und sich ausschalten, und die taktilen Bedienfelder können nicht mehr funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass der Bedienbereich trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

7 Tipps und Tricks

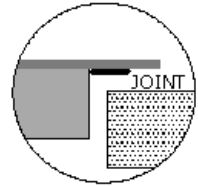
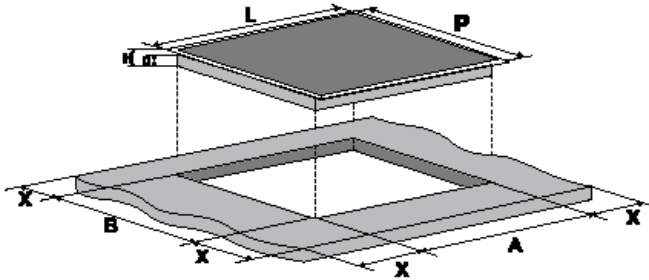
Problem	Mögliche Ursachen	Korrekturmaßnahmen
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld an der Stromquelle angeschlossen ist und unter Spannung steht. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrer Wohnung oder in der Umgebung gibt. Wenn Sie alles geprüft haben und das Problem nicht behoben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die taktilen Bedienelemente funktionieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperrern Sie die Bedienelemente. Siehe Anweisungen im Abschnitt „Bedienung des Glaskeramikkochfelds“.
Die taktilen Bedienelemente reagieren schwer.	Auf den Bedienelementen befindet sich möglicherweise eine dünne Wasserschicht oder Sie verwenden vielleicht die Fingerspitze beim Berühren der Bedienelemente.	Stellen Sie sicher, dass das taktile Bedienelement trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe.
Das Glas ist zerkratzt.	Gargefäße mit unregelmäßigen Rändern. Scheuerschwamm oder verwendete Reinigungsmittel ungeeignet	Verwenden Sie Gargefäße mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl der richtigen Gargefäße“. Siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
Bestimmte Kochtöpfe geben Knack- oder Klappergeräusche von sich.	Das kann an der Struktur Ihres Gargefäßes liegen (Schichten von unterschiedlichem Metall schwingen unterschiedlich).	Das ist normal für ein Gargefäß und stellt keine Störung dar.

8 Installation

8.1 Auswahl der Ausstattung für die Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Einbauanleitung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und Benutzung muss ein Freiraum von mindestens 5 cm um das Loch vorgesehen werden. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick sein muss. Wählen Sie für die Arbeitsfläche ein hitzebeständiges Material aus, um eine stärkere Verformung durch die Wärmestrahlung des heißen Kochfelds zu vermeiden. Wie unten angegeben:

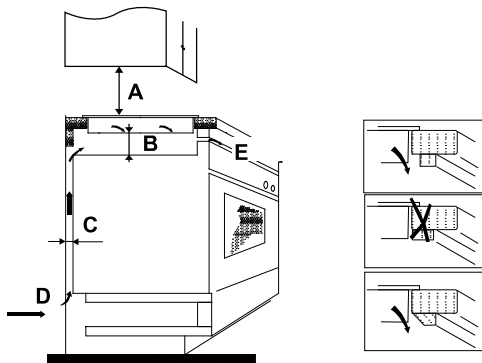


L (mm)	P (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
580	510	55	51	560+4 + 1	490+4 + 1	min. 50

Stellen Sie in allen Fällen sicher, das Glaskeramikkochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld in einwandfreiem Betriebszustand ist. Wie unten angegeben:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank oberhalb des Kochfelds muss mindestens 760 mm betragen.

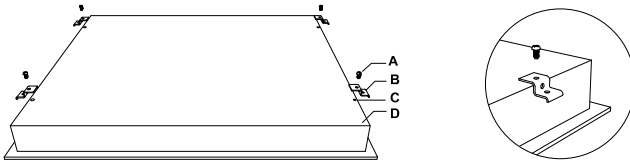


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Luft Eintritt	Luftaustritt 5 mm

8.2 Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen

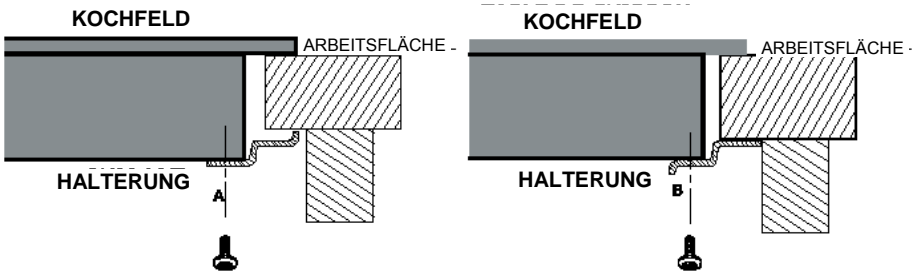
Das Gerät muss auf eine stabile, glatte Fläche gestellt werden (die Verpackung verwenden). Üben Sie auf die Bedienelemente auf der Vorderseite des Kochfelds keine Kraft aus.

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche. Schrauben Sie dazu nach der Installation die vier Halterungen am Boden des Kochfelds fest (siehe Foto).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubloch	Boden

Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der Arbeitsfläche an.



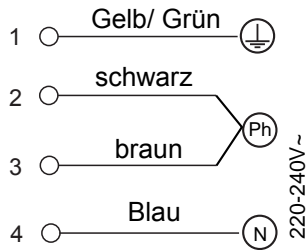
8.3 Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Glaskeramikkochfeld muss durch qualifiziertes Personal oder qualifizierte Techniker installiert werden. Wir haben Fachkräfte, die Ihnen zur Verfügung stehen. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
2. Das Glaskeramikkochfeld darf nicht auf ein Kühlgerät, einen Geschirrspüler oder Wäschetrockner montiert werden.
3. Für eine hohe Zuverlässigkeit muss das Glaskeramikkochfeld so installiert werden, dass die Wärme abstrahlen kann.
4. Die Wand und die Induktionskochzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

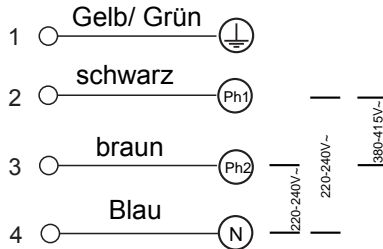
8.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Die Stromversorgung muss gemäß der entsprechenden Norm angeschlossen werden oder es muss ein einpoliger Schutzschalter eingesetzt werden. Die Vorgehensweise für den Anschluss ist unten dargestellt.

A- Einphasenleitung 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



B-3-Phasen-Leitung 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A (Verwendung nur von 2 Phasen)



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, so muss dies durch einen Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug erfolgen, um jede Unfallgefahr zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt am Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss darauf achten, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und entsprechend den Sicherheitsnormen ausgeführt ist.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und es darf nur durch eine entsprechend qualifizierte Person ausgetauscht werden.

9 Kundenkontakte und Reparaturarbeiten

9.1 Kundenkontakte Frankreich

Weitere Informationen zu unseren Produkten erhalten oder uns kontaktieren können Sie:

- auf unserer Website: www.brandt.fr
- per Post an folgende Adresse:
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- telefonisch von Montag bis Freitag zwischen 8.30 und 18.00 Uhr unter der Nummer:

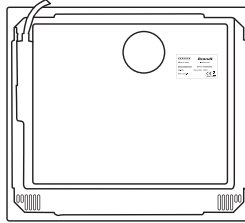
0 892 02 88 01

Service 0,50 €/min +
Anrufgebühren

Dienstleistung von Brandt France, S.A.S. mit Stammkapital 100.000.000 Euro
RCS Nanterre 801 250 531.

9.2 Reparaturarbeiten Frankreich

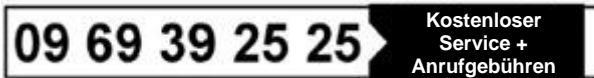
Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



A	B
SN: C	D
TYPE E	F
G	
Service H	I

A: Handelsreferenznummer
 F: Service-Referenznummer
 C: Seriennummer

Sie erreichen uns von Montag bis Samstag zwischen 08:00 und 20.00 Uhr unter der Nummer:



Original-Ersatzteile:

Bitte Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.

	<p>Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte etikettiert. Indem Sie darauf achten, dass dieses Gerät ordnungsgemäß recycelt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.</p> <p>Dieses Gerät bedarf der Entsorgung durch Fachkräfte. Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts* wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung, an Ihren Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder an das Geschäft, wo Sie es gekauft haben.</p>
<p>ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem Haushaltsabfall. Achten Sie auf die Abfalltrennung, um bei Bedarf eine angepasste Behandlung sicherzustellen.</p>	

Kundendienst

Jegliche Wartung Ihrer Ausrüstung sollte durchgeführt werden von:

- entweder Ihr Händler
- oder ein anderer qualifizierter Mechaniker, der ein autorisierter Vertreter für die Markengeräte ist.

Geben Sie bei der Terminvereinbarung die vollständige Referenz Ihrer Ausrüstung an (Modell, Typ und Seriennummer).

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild des Herstellers, das an Ihrem Gerät angebracht ist.

Gentili Clienti,

Vi ringraziamo per la fiducia dimostrataci nell'acquistare un prodotto **BRANDT**.

Abbiamo concepito e fabbricato questo prodotto pensando a voi, al vostro stile di vita, ai vostri bisogni, in modo che soddisfi al meglio le vostre aspettative. Ci abbiamo dedicato tutto il nostro savoir-faire, il nostro spirito di innovazione e la passione che ci muove da oltre 60 anni.

Con l'impegno costante di soddisfare al meglio le vostre esigenze, il nostro servizio consumatori è a vostra disposizione e al vostro ascolto per rispondere a ogni vostra richiesta o suggerimento.

Entrate nel nostro sito www.brandt.com dove troverete le nostre ultime novità e ogni informazione utile e complementare.

BRANDT sarà lieta di accompagnarvi giorno per giorno e vi augura di godervi appieno il vostro acquisto.



Importante: Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e d'uso al fine di familiarizzarsi più velocemente con il suo funzionamento.

Sommario

1	Premessa	5
1.1	Avviso di sicurezza	5
1.2	Installazione	5
1.2.1	Rischio di elettrocuzione	5
1.2.2	Rischio di taglio	5
1.2.3	Misure di sicurezza importanti.....	5
1.3	Funzionamento e manutenzione	5
1.3.1	Rischio di elettrocuzione	5
1.3.2	Rischio per la salute	6
1.3.3	Pericolo superficie calda	6
1.3.4	Rischio di taglio	6
1.3.5	Misure di sicurezza importanti.....	6
2	Presentazione Prodotto	8
2.1	Vista superiore	8
2.2	Pannello dei comandi	11
2.3	Principio di funzionamento	13
2.4	Prima di utilizzare il nuovo piano cottura in vetroceramica	13
2.5	Specifiche tecniche	13
3	Funzionamento del prodotto	14
3.1	Comandi a sfioramento	14
3.2	Scegliere gli utensili da cucina corretti	15
3.3	Come utilizzare	
	BPV6320B/BPV6321B/BPV6420B/BPV6421B/BPV6423B	15
3.3.1	Iniziare la cottura	15
3.3.2	Dopo la cottura	16
3.3.3	Uso della funzione Double Zone (solo BPV6421B)	17
3.3.4	Uso della funzione Triple Zone (solo BPV6321B).....	18
3.3.5	Blocco dei comandi	19
3.3.6	Timer	19
3.3.7	Protezione dal surriscaldamento	21
3.3.8	Spia di calore residuo	21
3.3.9	Durata di funzionamento predefinita	22
3.4	Come utilizzare BPV6410B	22
3.4.1	Iniziare a cuocere	22
3.4.2	Dopo la cottura	22
4	Istruzioni di cottura	22
4.1	Consigli di cottura	22
4.1.1	Cottura a fuoco lento, cottura del riso	23
4.1.2	Cottura delle bistecche	23
4.1.3	Per i piatti saltati in padella.....	23

5	Impostazioni di potenza.....	24
6	Manutenzione e pulizia	25
7	Consigli e suggerimenti.....	26
8	Installazione	26
8.1	Scelta dell'attrezzatura di installazione	26
8.2	Prima di installare i supporti di fissaggio	27
8.3	Precauzioni.....	28
8.4	Raccordo del piano cottura all'alimentazione di rete	28
9	Relazioni consumatori e interventi.....	29
9.1	Relazioni consumatori Francia.....	29
9.2	Interventi Francia.....	30

1 Premessa

1.1 Avviso di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere attentamente il presente manuale prima di procedere all'uso del piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di elettrocuzione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire la manutenzione.
- È fondamentale disporre di un sistema di messa a terra a norma.
- Le modifiche apportate al sistema di cablaggio domestico devono essere eseguite unicamente da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questi consigli comporta un rischio di elettrocuzione o morte.

1.2.2 Rischio di taglio

- Prestare attenzione in quanto i bordi del telaio sono affilati.
- Ciò può provocare ferite o tagli.

1.2.3 Misure di sicurezza importanti

- Leggere attentamente queste istruzioni prima d'installare e di utilizzare questo apparecchio.
- Non collocare nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Mettere a disposizione del responsabile dell'installazione dell'apparecchio le presenti informazioni in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Al fine di evitare qualsiasi rischio, questo apparecchio deve essere installato in conformità con le presenti istruzioni.
- Questo apparecchio deve essere correttamente installato e messo a terra da una persona qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito provvisto di interruttore al fine di poter interrompere completamente l'alimentazione elettrica.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe annullare la garanzia o invalidare la possibilità di reclamo.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischio di elettrocuzione

- Non far cuocere su un piano cottura rotto o fessurato. Se la superficie del tavolo si rompe o si fessura, spegnere immediatamente l'apparecchio

scollegandolo dall'alimentazione di rete (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere il piano cottura estraendo la presa a muro prima di procedere alla manutenzione.
- Il mancato rispetto di questi consigli comporta un rischio di elettrocuzione o morte.

1.3.2 Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetiche.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono rivolgersi al proprio medico o al fabbricante dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, al fine di garantire che i loro impianti non saranno influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questi consigli può comportare il rischio di morte.

1.3.3 Pericolo superficie calda

- Durante l'uso, gli elementi accessibili di questo apparecchio diventano molto caldi e possono causare ustioni.
- Evitate che il vostro corpo, i vostri vestiti o altri elementi diversi dagli appositi recipienti entrino in contatto con il piano in vetroceramica fino a che la superficie si è raffreddata.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono scaldarsi.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Verificare che le impugnature delle pentole non siano calde. Verificare che le impugnature delle pentole non si trovino sopra altre zone di cottura. Tenere le impugnature lontano dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questi consigli può provocare ustioni.

1.3.4 Rischio di taglio

- La lama del raschietto del piano cottura è esposta quando viene tolta la protezione. Utilizzare il raschietto con estrema prudenza e conservarlo in un posto sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questi consigli può provocare ustioni o tagli.

1.3.5 Misure di sicurezza importanti

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Il traboccamento provoca fumo e schizzi di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti smagnetizzabili (carte di credito, schede di

memoria, etc.) o dispositivi elettronici (computer, lettori MP3, etc.) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto possono essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.

- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere tutte le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale. La funzione di rilevamento pentola non spegne le zone di cottura togliendo le pentole.
- Non lasciare che i bambini giochino, si siedano, si mettano in piedi o montino sull'apparecchio.
- Non lasciare negli armadietti sopra l'apparecchio oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono ferirsi in modo grave.
- Non lasciare i bambini soli o senza sorveglianza nella zona in cui l'apparecchio viene utilizzato.
- I bambini o i portatori di handicap devono utilizzare questo apparecchio con l'aiuto di una persona responsabile e competente. Tale persona deve assicurarsi che siano in grado di utilizzare l'apparecchio senza mettere a repentaglio la propria sicurezza o quella degli altri.
- Non riparare o sostituire parti dell'apparecchio a meno che ciò non venga espressamente indicato nel manuale. Qualsiasi altra riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con pulitrici a vapore.
- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non montare sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari o che possono scivolare sulla superficie in vetroceramica al fine di non strisciare il vetro.
- Non utilizzare spugnette o altri agenti abrasivi per pulire il piano cottura in quanto possono strisciare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato ad un uso esclusivamente domestico in abitazioni private. Può essere utilizzato solo in ambienti coperti, chiusi e riscaldati quali cucine o stanze aventi le stesse caratteristiche.
- L'utilizzo di questo prodotto in locali comunitari o professionali quali ambienti per la pausa lavoro o atelier, campeggi, hotel, etc. non risponde ad un uso conforme a quello definito dal costruttore.

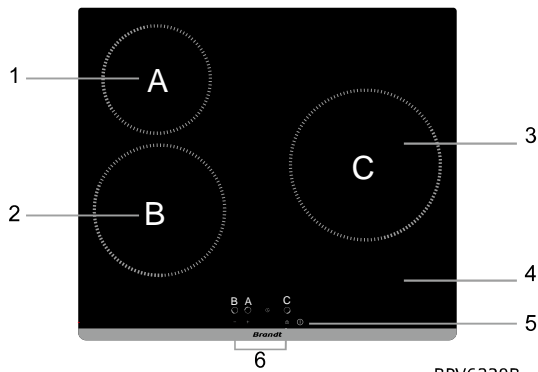
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.
- Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state riferite loro le istruzioni relative all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** Cucinare senza supervisione grassi e oli su un piano cottura può essere pericoloso e può causare un incendio. NON cercare di spegnere un fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.
- **ATTENZIONE:** Rischio di incendio: Non stoccare elementi sulle superfici di cottura.
- **Attenzione:** Se la superficie presenta incrinature spegnere l'apparecchio per evitare rischi di elettrocuzione.
- Non utilizzare pulitrici a vapore.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando.

Congratulazioni per avere acquistato un piano cottura in vetroceramica. Vi consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni al fine di familiarizzarvi con l'installazione e l'uso corretto dell'apparecchio. Per quanto riguarda l'installazione, consultare la sezione corrispondente.

Leggere le istruzioni di sicurezza prima di procedere all'uso e conservare il presente manuale per consultazioni future.

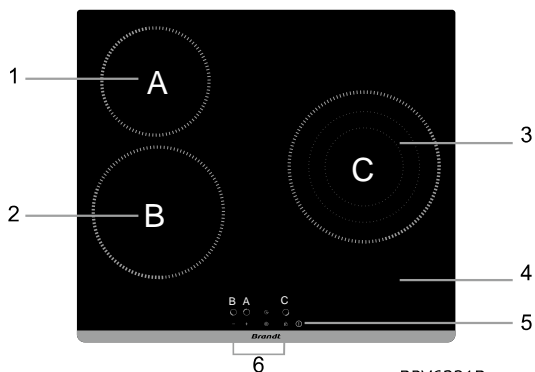
2 Presentazione Prodotto

2.1 Vista superiore



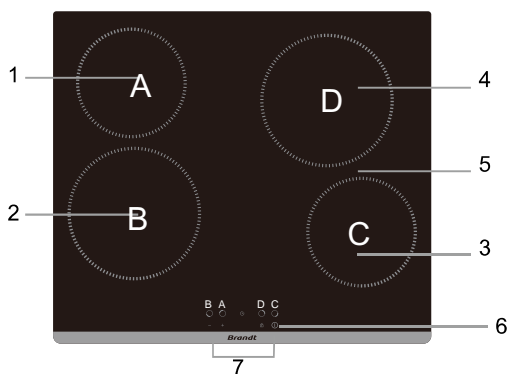
BPV6320B

1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
3. Zona 23 cm - Max. 2300 W
4. Piastra in vetro
5. On/Off
6. Pannello dei comandi



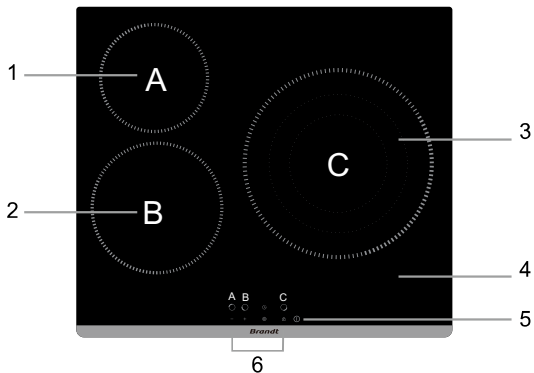
BPV6321B

1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
3. Zona 23 cm - Max. 800/1600/2300 W
4. Piastra in vetro
5. On/Off
6. Pannello dei comandi



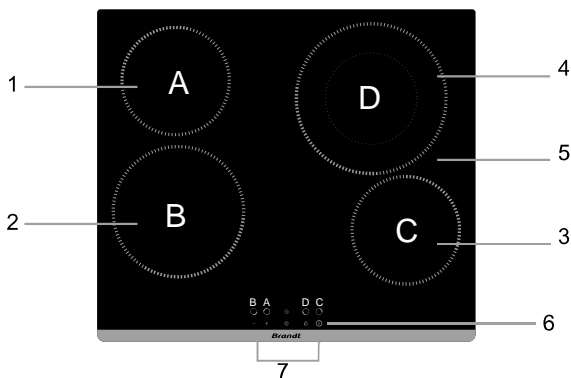
BPV6420B

1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
3. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
4. Zona 20 cm - Max. 1800 W
5. Piastra in vetro
6. On/Off
7. Pannello dei comandi



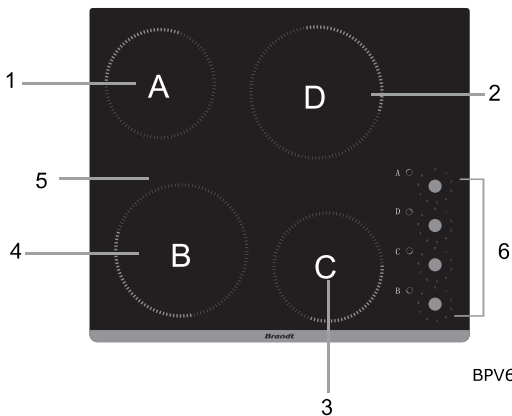
1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
3. Zona 23 cm - Max. 1050 W/1950 W/2700 W
4. Piastra in vetro
5. On/Off
6. Pannello dei comandi

BPV6322B



1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
3. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
4. Zona 23 cm - Max. 1000/2200 W
5. Piastra in vetro
6. On/Off
7. Pannello dei comandi

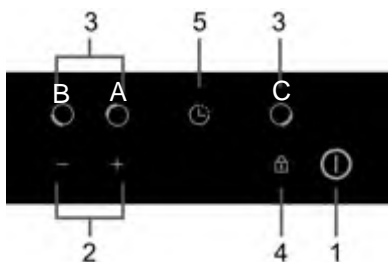
BPV6421B



1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
3. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
4. Zona 20 cm - Max. 1800 W
5. Piastra in vetro
6. Pannello dei comandi

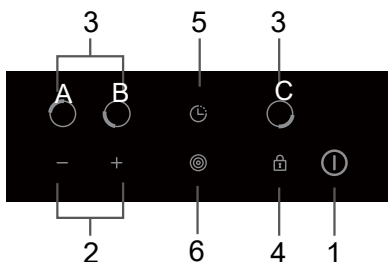
BPV6410B

2.2 Pannello dei comandi



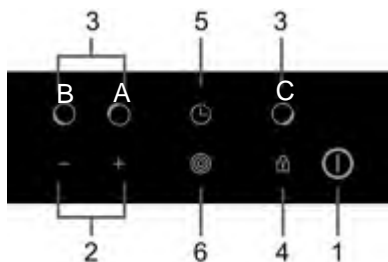
BPV6320B

1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer



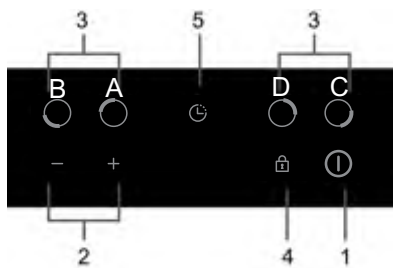
BPV6322B

1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer
6. Impostazione Triple Zone



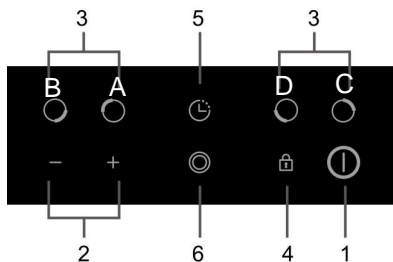
BPV6321B

1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer
6. Impostazione Triple Zone



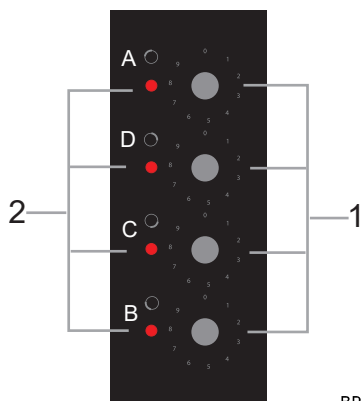
BPV6420B

1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer



BPV6421B

1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer
6. Impostazione Double Zone



BPV6410B

1. Regolatore di potenza
2. Spia di calore residuo

2.3 Principio di funzionamento

Questo piano cottura in vetroceramica utilizza una resistenza di riscaldamento e imposta la potenza mediante comandi a sfioramento o a manopola.

2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura in vetroceramica

- Leggere la presente guida prestando particolare attenzione alla sezione "Istruzioni di sicurezza".
- Eliminare eventuali pellicole protettive presenti sulla vetroceramica.

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	BPV6320B
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	4900-5800 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

Piano cottura	BPV6321B
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	4900-5800 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

Piano cottura	BPV6322B
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	5200-6200 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

Piano cottura	BPV6420B
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	5500-6600 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

Piano cottura	BPV6421B
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	6000-7000 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

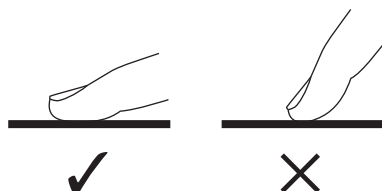
Piano cottura	BPV6410B
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	5500-6600 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. I nostri sforzi per migliorare costantemente i nostri prodotti possono comportare la modifica senza preavviso delle specifiche e del progetto.

3 Funzionamento del prodotto

3.1 Comandi a sfioramento

- I comandi a sfioramento reagiscono al tatto, non occorre esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare i polpastrelli, non la punta.
- Ogni volta che un tasto viene attivato, emette un bip.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (utensili o panni da cucina). Anche uno strato sottile d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi

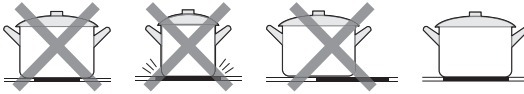


3.2 Scegliere gli utensili da cucina corretti

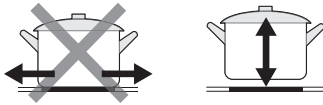
Non utilizzare pentole con i bordi irregolari o con la base ricurva.



Controllare che le pentole utilizzate siano lisce, che poggino perfettamente sulla vetroceramica e che siano delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare tutte le pentole nella zona di cottura.






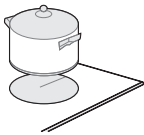

Sollevare sempre la pentola, non farla scorrere, al fine di evitare di strisciare il vetro della zona di cottura.

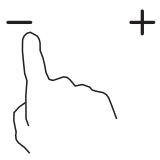


3.3 Come utilizzare BPV6320B/BPV6321B/BPV6420B/BPV6421B/ BPV6322B


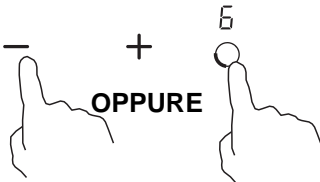

3.3.1 Iniziare la cottura

Una volta collegato alla rete di alimentazione, il buzzer emette un bip, tutte le spie si accendono per 1 secondo e poi si spengono, ad indicare che la vetroceramica è in modalità stand-by.

<p>Premere il tasto On/Off. Tutti gli indicatori visualizzano "  " per 8 secondi. Dopo 8 secondi o aver premuto un tasto qualsiasi, gli indicatori di potenza visualizzano "  ".</p>	
<p>Collocare un recipiente idoneo sulla zona di cottura che si intende utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie di cottura siano puliti e asciutti.	
<p>Premere il tasto di selezione della zona da utilizzare.</p>	

<p>Selezionare un'impostazione di potenza sfiorando "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una volta impostato il livello di potenza desiderato, confermare premendo il tasto di selezione della zona di cottura. Per impostazione predefinita, il livello di potenza viene confermato automaticamente dopo 5 secondi. • Tenendo premuto il tasto "-" o "+", la potenza aumenta o diminuisce. • Accesso diretto al livello di potenza "9" premendo il tasto "-" una volta. • Se non si sceglie un'impostazione di potenza entro un minuto, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso ricominciare dalla fase 1. • È possibile modificare l'impostazione di potenza in qualsiasi momento della cottura. 	
---	---

3.3.2 Dopo la cottura

<p>Premere il tasto di selezione della zona da spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura portando la potenza su "0" oppure sfiorando per 3 secondi il tasto di selezione della zona di cottura.</p>	
<p>Spegnere il piano cottura premendo il tasto On/Off per 3 secondi.</p>	

Prestare attenzione alle superfici calde

La lettera "H" visualizzata indica che una zona di cottura è ancora calda. Quando la zona di cottura si raffredda raggiungendo una temperatura di sicurezza, la lettera sparisce. Ai fini del risparmio energetico è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo per scaldare altre pentole.

H



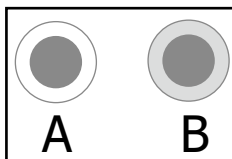
-

+



3.3.3 Uso della funzione Double Zone (solo BPV6421B)

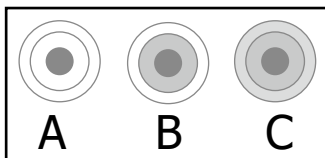
- La funzione Double Zone funziona solo per la zona di cottura 4.
- La Double Zone dispone di due zone di cottura: una centrale e una esterna. È possibile utilizzare la zona centrale da sola (A) oppure le due zone contemporaneamente (B).









Attivare la funzione Double Zone	
Impostare il livello di potenza tra 1 e 9 (ad esempio: 6).	
La zona centrale (A) della Double Zone di cottura si accende.	
Sfiorando una volta il tasto Double Zone "⊙", la zona esterna (B) si accende.	
L'indicatore della zona di cottura visualizza alternatamente " = " e " ⊙ "	
Attivare la funzione Double Zone	
Sfiorando di nuovo il tasto Double Zone "⊙", la funzione Double Zone si disattiva.	
L'indicatore della zona di cottura visualizza "6".	

3.3.4 Uso della funzione Triple Zone (solo BPV6321B/BPV6322B)

- La funzione Triple Zone funziona solo per la zona di cottura 3.
- La Triple Zone consta di tre zone di cottura: una centrale (**A**), una intermedia (**B**) e una esterna (**C**). È possibile utilizzare la zona centrale da sola (**A**), le due zone (**A**) e (**B**) contemporaneamente oppure le tre zone (**A**), (**B**) e (**C**) contemporaneamente.





Attivare la funzione Triple Zone	
Impostare il livello di potenza tra 1 e 9 (ad esempio: 6).	
La zona centrale (A) della Triple Zone di cottura si accende.	
Sfiorando una volta il tasto Triple Zone  , la zona intermedia (B) si accende.	
L'indicatore della zona di cottura visualizza alternatamente "H" e "6".	
Sfiorando per la seconda volta il tasto Triple Zone  , la zona esterna (C) si accende.	
L'indicatore della zona di cottura visualizza alternatamente "H" e "6".	



Disattivare la funzione Triple Zone	
Quando la zona (B) della Triple Zone è attivata, sfiorando due volte il tasto  , la funzione Triple Zone viene disattivata e si torna alla zona (A) .	
Quando la zona (C) della Triple Zone è attivata, sfiorando una volta il tasto  , la funzione Triple Zone viene disattivata e si torna alla zona (A) .	
Una volta disattivata la funzione Triple Zone, l'indicatore della zona di cottura visualizza "6".	

3.3.5 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedire l'azionamento involontario del piano cottura (ad esempio evitare che i bambini lo accendano inavvertitamente).
- È inoltre possibile sbloccare provvisoriamente i comandi per 30 secondi per facilitare la pulizia del piano cottura (funzione Clean Lock).
- Quando sono bloccati, tutti i comandi eccetto il tasto On/Off sono disattivati.

Per bloccare i comandi	
Funzione Clean Lock: Premere brevemente il tasto di blocco 	L'indicatore del timer visualizza "Lo" per 30 secondi, fino a che il tasto di blocco viene premuto di nuovo.
Tenere premuto il tasto di blocco per 3 secondi 	L'indicatore del timer visualizza "Lo". Dopo 10 secondi tutti gli indicatori visualizzano i valori impostati. Premendo di nuovo un tasto mentre il piano cottura è bloccato, l'indicatore del timer visualizza nuovamente "Lo" per 10 secondi.
Per sbloccare i comandi	
Verificare che il piano cottura sia acceso. Tenere premuto il tasto di blocco per 3 secondi.	




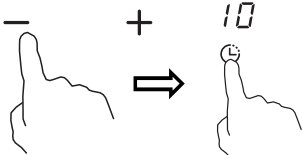




Quando il piano cottura è bloccato, tutti i comandi eccetto il tasto On/Off  sono disattivati. In caso di urgenza è possibile spegnere il piano cottura mediante il tasto On/Off , tuttavia sarà necessario sbloccare il piano cottura prima dell'utilizzo successivo.


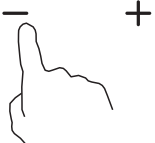
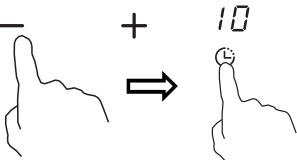


3.3.6 Timer

- È possibile impostare il timer per una o più zone di cottura. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.
 - È possibile inoltre impostare un allarme. In questo caso nessuna zona di cottura si spegne una volta trascorso il tempo impostato.
- La durata massima del timer è di 99 minuti.

a) Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Impostare una zona	
Selezionare la zona da impostare.	
Premendo il comando del timer si accende un punto rosso indicante la zona selezionata.	
Impostare l'ora premendo i tasti "-" o "+"	
Premere nuovamente il comando del timer per confermare la durata oppure attendere 5 secondi affinché questa venga confermata automaticamente.	
Una volta impostata l'ora, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente e il punto rosso della zona illuminata si accende.	
Quando il tempo impostato è trascorso, si sente un bip e la zona cottura corrispondente si spegne automaticamente.	

b) Impostazione dell'allarme

Premere il comando dell'allarme.	
Impostare l'allarme premendo i tasti "-" o "+"	
Premere nuovamente il comando dell'allarme per confermare la durata oppure attendere 5 secondi affinché questa venga confermata automaticamente.	
Una volta impostato l'allarme, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo restante.	
Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un bip. Il piano cottura continua a funzionare fino a che viene spento.	

Nota:

- È possibile impostare contemporaneamente allarme e timer per una o più zone. Per modificare la durata dopo aver impostato il timer, ripetere la procedura dalla fase 1.
- Accesso diretto al timer "99" minuti premendo il tasto una volta.
- Il metodo di impostazione di due zone è identico a quello descritto qui sopra.
- Se sono stati impostati i timer di due zone di cottura, viene visualizzato il tempo più breve, assieme alla spia della zona di cottura corrispondente

3.3.7 Protezione dal surriscaldamento

All'interno del piano cottura in vetroceramica è presente un sensore di rilevamento della temperatura. Se il sensore rileva una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente.

3.3.8 Spia di calore residuo

Dopo l'uso del piano cottura, per un determinato periodo di tempo rimane un certo calore residuo. La lettera "H" serve ad avvertire di rimanere lontani dall'apparecchio.

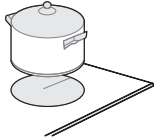
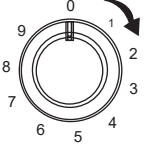
3.3.9 Durata di funzionamento predefinita

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura è l'arresto automatico. Ciò avviene quando si è dimenticato di spegnere una zona cottura. I tempi di arresto predefiniti sono indicati nella tabella qui di seguito:

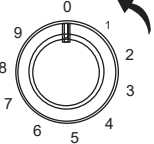
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata di funzionamento predefinita (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Come utilizzare BPV6410B

3.4.1 Iniziare a cuocere

<p>Collocare un recipiente idoneo sulla zona di cottura che si intende utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie di cottura siano puliti e asciutti.	
<p>Ruotare la manopola e impostare la potenza sul livello desiderato per avviare la cottura.</p>	

3.4.2 Dopo la cottura

<p>Spegnere la zona di cottura ruotando la manopola su "0".</p>	
---	--



Prestare attenzione alle superfici calde

Quando la piastra di vetro del piano cottura è calda, la spia del calore residuo si accende. Non toccare il vetro fino a che la spia si è spenta. Ai fini del risparmio energetico è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo per scaldare altre pentole.

4 Istruzioni di cottura



Fare attenzione durante la frittura perché l'olio e il grasso si riscaldano molto velocemente. A temperature molto elevate l'olio e il grasso bruciano spontaneamente con un notevole rischio di incendio.

4.1 Consigli di cottura

- Una volta iniziata l'ebollizione, ridurre la temperatura.
- Utilizzando un coperchio si riducono i tempi di cottura e si risparmia energia conservando il calore.
- Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.

- Iniziare a cuocere ad una potenza elevata e ridurre la temperatura una volta raggiunta l'ebollizione.

4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- Per cuocere a fuoco lento sarà necessario rimanere al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85° C, quando le bolle appaiono a volte sulla superficie del liquido di cottura. È a chiave di ottime zuppe e delicati ragù in quanto i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente gli alimenti. Anche le salse dense a base d'uova e farina possono essere cotte rimanendo al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcuni piatti, ad esempio il riso cotto mediante assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore al fine di assicurare una cottura corretta degli alimenti nei tempi previsti.

4.1.2 Cottura delle bistecche

Per cuocere delle bistecche succulente e gustose:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per 20 minuti circa prima della cottura.
2. Riscaldare una padella dal fondo spesso.
3. Versare una goccia d'olio nella padella calda, quindi collocare la carne.
4. Girare la bistecca una volta sola durante la cottura. I tempi di cottura esatti dipendono dallo spessore della bistecca e dal risultato di cottura desiderato. I tempi di cottura possono variare tra i 2 e gli 8 minuti per ogni lato. Premere la bistecca per vedere quanto è cotta: più è dura, più sarà cotta.
5. Far riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto prima di servirla, in modo che diventi tenera.

4.1.3 Per i piatti saltati in padella

1. Scegliere un wok compatibile di ceramica a base piatta o una grande padella per frittura.
2. Tenere a mano tutti gli ingredienti e il materiale. Saltare velocemente gli ingredienti. In caso di grandi quantitativi, cuocere in porzioni più piccole.
3. Preriscaldare velocemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi ritirarla e mantenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, ridurre la zona di cottura a una potenza inferiore, mettere di nuovo la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Riscaldare brevemente gli ingredienti per assicurarsi che siano ancora ben caldi.
7. Servire immediatamente.

5 Impostazioni di potenza

I parametri qui indicati sono solo indicazioni generali. L'impostazione esatta dipende da più fattori, soprattutto dagli utensili da cucina utilizzati e dalle quantità cucinate. Fate delle prove con il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più consone alle vostre esigenze.

Impostazione di potenza	Utilizzo
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare a fuoco lento piccole porzioni di alimenti• Far fondere il cioccolato, il burro e gli alimenti che bruciano velocemente• Cuocere a fuoco lento• Riscaldare lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare• Cottura rapida• Cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Focaccine
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Piatti saltati• Cottura della pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Piatti saltati• Scottare, cottura delle bistecche• Portare le zuppe a ebollizione• Acqua bollente

6 Manutenzione e pulizia

Cosa ?	Come ?	Importante !
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie lasciate da alimenti non zuccherati)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente del piano cottura. 2. Utilizzare un prodotto specifico per la pulizia della vetroceramica quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o una salvietta di carta. 4. Accendere di nuovo il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se la corrente del piano cottura è spenta non appare l'indicazione "superficie calda" ma la zona di cottura può essere ancora calda! Fare molta attenzione. • Le spugnette abrasive di nylon e gli agenti di pulizia aggressivi/abrasivi possono strisciare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per assicurarsi che il prodotto di pulizia della vetroceramica sia adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.
Fuoriuscite, materie fuse e resti zuccherati caldi sul vetro	<p>Eliminarli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto per vetroceramica, ma prestare attenzione alle superfici calde delle zone di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente del piano cottura dalla presa a muro. 2. Tenere la lama o lo strumento ad un angolo di 30° e grattare lo sporco o le fuoriuscite in un punto fresco del piano cottura. 3. Eliminare la sporcizia o i versamenti con un panno o una salvietta di carta. 4. Seguire le fasi da 2 a 4 per lo sporco quotidiano sul vetro, qui sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminare al più presto le macchie lasciate dagli alimenti fusi e zuccherati o dai versamenti. Se li si lascia raffreddare sul vetro, possono risultare difficili da eliminare o potrebbe danneggiarsi la superficie di vetro. • Rischio di taglio: quando la protezione non è presente, la lama del rasoio può tagliare. Utilizzare con prudenza e stoccare sempre in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
Versamenti sui comandi a sfioramento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente del piano cottura. 2. Inumidire il versamento. 3. Asciugare la zona dei comandi a sfioramento con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare la zona con una salvietta di carta in modo che sia completamente asciutta. 5. Accendere di nuovo il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura può emettere un bip e spegnersi e i comandi a sfioramento smettere di funzionare in caso di versamenti su di essi. Controllare che la zona di comando sia asciutta prima di riaccendere il piano cottura.

7 Consigli e suggerimenti

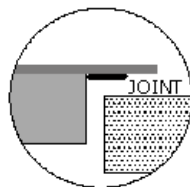
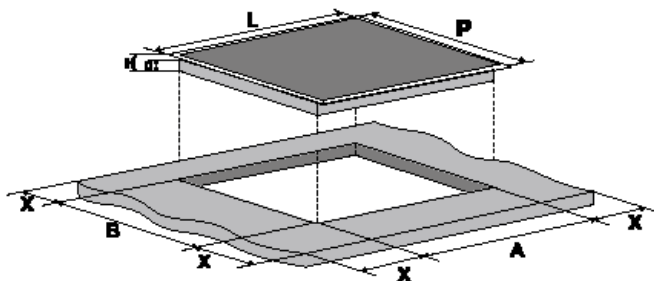
Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	Assenza di alimentazione elettrica.	Controllare che il piano cottura in vetroceramica sia collegato a una sorgente di alimentazione e che questa sia alimentata. Controllare che non vi siano blackout in casa o nella vostra zona. Se, nonostante le verifiche, il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non funzionano.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere le istruzioni nella sezione "utilizzo del piano cottura in vetroceramica".
I comandi a sfioramento sono difficili da usare.	Potrebbe esservi uno strato sottile d'acqua sui comandi oppure si sta usando la punta delle dita per azionarli.	Controllare che la zona dei comandi a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello per azionare i comandi.
Il vetro è strisciato.	Utensili da cucina con i bordi irregolari. Spugnetta abrasiva o prodotti di pulizia non idonei	Utilizzare degli utensili con le basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Scegliere gli utensili da cucina corretti". Vedere la sezione "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole producono degli scricchiolii o dei crepitii.	Ciò può essere dovuto alla struttura del vostro utensile da cucina (gli strati di materiali diversi vibrano in modo diverso).	Ciò è normale per un utensile da cucina e non costituisce un difetto.

8 Installazione

8.1 Scelta dell'attrezzatura di installazione

Ritagliare la superficie di lavoro in funzione delle dimensioni indicate nello schema.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, prevedere uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Per il piano di lavoro scegliere un materiale resistente al calore, al fine di evitare deformazioni provocate dal calore del piano di cottura caldo. Come indicato qui sotto:

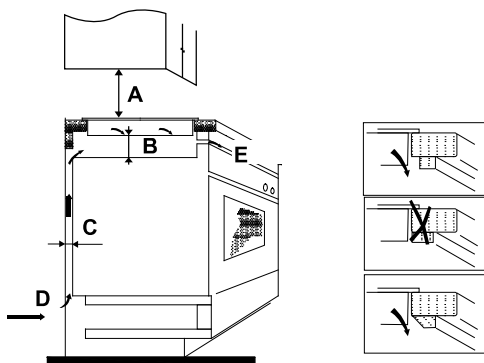


L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 + 1	490+4 + 1	50 mini

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica funzioni correttamente. Come indicato qui sotto:



Nota: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e l'armadio sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

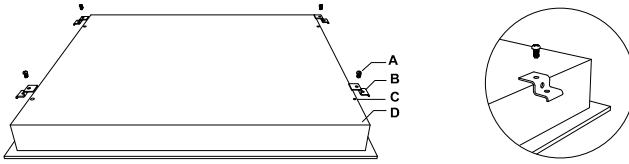


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

8.2 Prima di installare i supporti di fissaggio

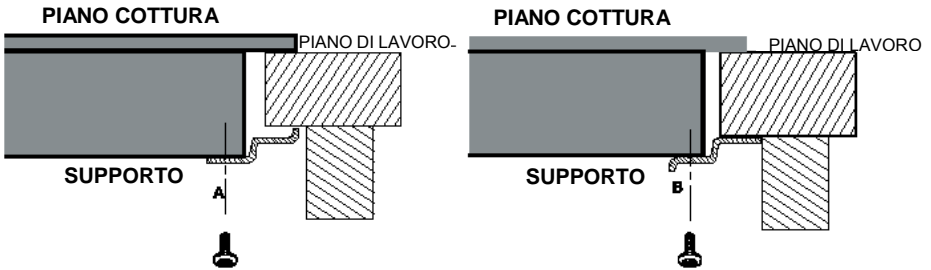
L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi sul davanti del piano cottura.

Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando i quattro ganci sul fondo del tavolo di cottura (vedere foto) dopo l'installazione.



A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro per vite	Base

Impostare la posizione del supporto in funzione dello spessore della superficie di lavoro.



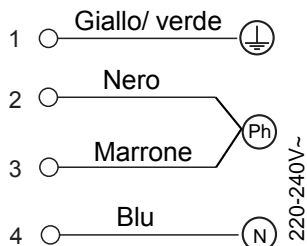
8.3 Precauzioni

1. Il piano cottura in vitroceramica deve essere installato da personale o da tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai gli interventi per conto proprio.
2. Il piano cottura in vitroceramica non deve essere montato su un dispositivo per raffreddamento, una lavastoviglie o un'asciugatrice.
3. Il piano cottura in vitroceramica deve essere installato in modo tale da assicurare che la radiazione termica ne aumenti l'affidabilità.
4. Il muro e la zona di cottura a induzione sopra la superficie di lavoro devono poter resistere al calore.
5. Non utilizzare pulitrici a vapore.

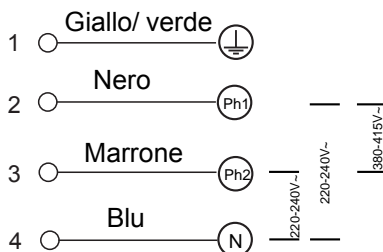
8.4 Raccordo del piano cottura all'alimentazione di rete

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la normativa corrispondente o disporre di interruttore unipolare. Il metodo di connessione è illustrato qui di seguito.

Linea monofase 220 240V 50/60Hz Ph+N 32A



Linea B-3 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A(uso solo di 2 fasi)



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'intervento deve essere effettuato da un tecnico dell'assistenza post-vendita con gli strumenti adeguati, al fine di evitare il rischio di incidente.
2. Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve controllare che il collegamento elettrico sia eseguito correttamente in conformità con le norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
5. Il cavo deve essere verificato regolarmente e sostituito solamente da personale qualificato.

9 Relazioni consumatori e interventi

9.1 Relazioni consumatori Francia

Per saperne di più sui nostri prodotti o contattarci, potete:

- consultare il nostro sito: www.brandt.fr
- *scriverci al seguente indirizzo:*
Service Consommateurs BRAN DT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- *telefonarci da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 18 al numero:*

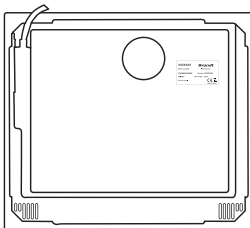
0 892 02 88 01

Servizio 0,50€/min +
costo chiamata

Servizio fornito da Brandt France, S.A.S. con capitale sociale di 100.000.000 di euro
RCS Nanterre 801 250 531.

9.2 Interventi Francia

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



A	B
SN: C	D
TYPE E	F
G	
Service H	I

A: Riferimento commerciale

F: Riferimento servizio

C: Numero di serie

Potete telefonarci da lunedì a sabato dalle 08:00 alle 20:00 al numero:

09 69 39 25 25 Servizio gratuito + costo chiamata

Pezzi originali:

In occasione di un intervento, richiedere l'utilizzo esclusivo di pezzi di ricambio originali certificati.



	<p>Questo apparecchio è stato etichettato in conformità con la Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il corretto smaltimento di questo apparecchio consente di evitare danni all'ambiente e alla salute umana.</p>
<p>SMALTIMENTO: Questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici municipali. Effettuare una raccolta differenziata di questo genere di rifiuti al fine di assicurarne lo smaltimento a norma di legge.</p>	<p>Il simbolo sul prodotto indica che può essere trattato come un rifiuto domestico normale. Deve smaltito in uno dei punti di raccolta appositamente previsti per i prodotti elettrici ed elettronici.</p>
	<p>I rifiuti di questo apparecchio devono essere eliminati da specialisti. Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento, il recupero e il riciclo di questo prodotto*, contattare il proprio comune, il centro locale di trattamento dei rifiuti urbani o il negozio presso cui il prodotto è stato acquistato.</p>

Assistenza post-vendita

Qualsiasi intervento di manutenzione sulla vostra attrezzatura deve essere effettuato da:

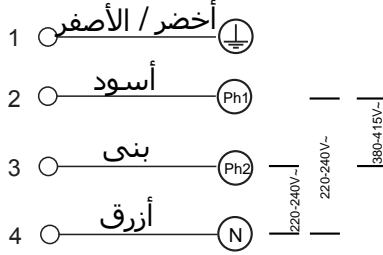
- o il tuo rivenditore

- o altro meccanico qualificato che sia un agente autorizzato per gli elettrodomestici della marca.

Quando fissate un appuntamento, indicate il riferimento completo della vostra attrezzatura (modello, tipo e numero di serie).

Queste informazioni compaiono sulla targhetta del produttore attaccata alla vostra attrezzatura.

B-3-phase خط 380-415V 50/60Hz 3Ph+N 32A استخدام المرحلة 2 فقط



1. في حال ان السلك متضرر او يحتاج الى استبدال، يجب القيام بهذا من قبل فني ما بعد البيع مستخدماً الادوات الصحيحة، من اجل تجنب وقوع اي حوادث.
2. في حال توصيل الجهاز الى مصدر التيار الكهربائي مباشرة، يجب تركيب قاطع الدائرة احادي القطب مع فجوة بين الموصلات لا عن 3ملم.
3. يجب ان يتأكد الشخص الذي قام بالتركيب من التوصيل الكهربائي قم تم بشكل صحيح وفيما يتوافق مع معايير السلامة.
4. لا يجب حني او ضغط السلك.
5. يجب تفقد السلك بشكل دوري وان يتم استبداله فقط من قبل شخص فني مؤهل.

هذا الجهاز مصنف ليتوافق مع توجيهات الاتحاد الأوروبي EU/19/2012 للتخلص من نفايات الاجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). بضمن ان هذا الجهاز قد تم التخلص منه بشكل سليم، سوف تساعد في منع اي اضرار محتملة على البيئة او صحة الإنسان، والتي قد تحدث بخلف ذلك عند عدم التخلص السليم لهذا الجهاز.

الشعار على هذا المنتج يدل انه قد لا يتم معاملته مثل بقية النفايات المنزلية الاخرى. يجب ان يؤخذ إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يتطلب هذا الجهاز تخلص خاص للنفايات. للمزيد من المعلومات حول مع معالجة وإعادة تدوير هذا المنتج يرجى التواصل مع المجلس المحلي، او خدمة التخلص من النفايات المنزلية او المتجر الذي قمت بشراء هذا الجهاز منه.



التخلص من المنتج: لا تتخلص من هذا المنتج مثل بقية النفايات المنزلية الغير مصنفة. اجمع مثل هذه النفايات بشكل منفصل لان المعالجة الخاصة ضرورية.

خدمة ما بعد البيع

ينبغي إجراء أي صيانة على المعدات الخاصة بك عن طريق:

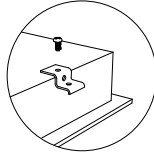
إما الوكيل الخاص بك،

أو ميكانيكي مؤهل آخر يكون وكيلًا معتمدًا للأجهزة ذات العلامة التجارية

عند تحديد موعد، اذكر المرجع الكامل لجهازك (الطراز والنوع والرقم التسلسلي)

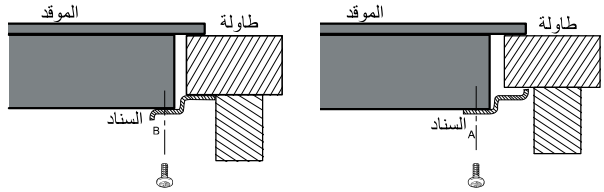
تظهر هذه المعلومات على لوحة اسم الشركة المصنعة المرفقة بجهازك

ثبت الموقد على سطح العمل بواسطة 4 مساند براغي في أسفل الموقد (انظر الصورة) بعد التركيب.



D	C	B	A
قاعدة	حفرة المسمار	السناد	مسمار

اضبط موقع السناد ليناسب سمك أسطح العمل المختلفة.



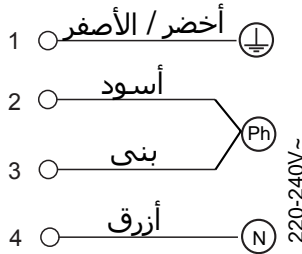
8.3 تحذيرات

1. يجب تركيب موقد الطبخ من قبل شخص مؤهل او فني. لدينا اشخاص محترفين في خدمتك. يرجى عدم القيام بهذا العمل بنفسك.
2. لا ينبغي ان يتم تعليق موقد الطبخ الى معدات التبريد، او مغاسل الصحون والمجفف الدوار.
3. ينبغي تركيب موقد الطبخ السيراميكي حيث تتبعث الحرارة بشكل افضل لضمان تعزيز موثوقيته.
4. الجدار ومنطقة الحرارة فوق سطح العمل يجب ان تتحمل الحرارة.
5. لا يمكن استخدام منظف البخار.

8.4 توصيل الموقد بمصدر التيار الكهربائي

يجب توصيل التيار الكهربائي طبقاً للقوانين واللوائح ذات الصلة، او قاطع الدائرة احادي القطب. طريقة التوصيل موضحة ادناه.

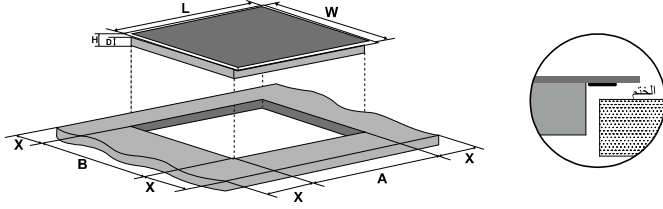
أخضر 220-240V 50/60Hz Ph+N 32A



8. التركيب

8.1 اختيار ادوات التركيب

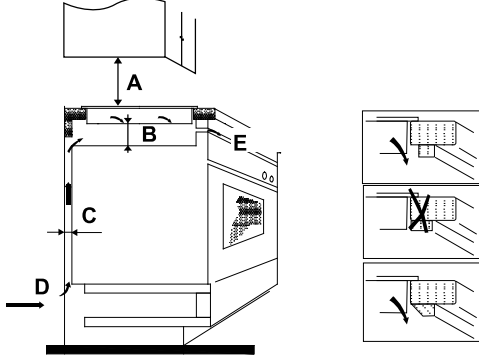
اقطع سطح العمل طبقاً للمقاسات الموضحة في الشكل.
لغرض التركيب والاستخدام، ينبغي ترك فراغ حول الفتحة لا يقل عن 5 سم.
تأكد من ان سمك سطح العمل لا يقل عن 30 ملم. يرجى اختيار مواد سطح العمل بحيث تكون مقاومة للحرارة من اجل تجنب التشوه الكبير الناتج عن الانبعاث الحراري من الصفيحة الساخنة. كما هوا موضح ادناه:



(ملم) X	(ملم) B	(ملم) A	(ملم) D	(ملم) H	(ملم) W	(ملم) L
50 على الاقل	4+490 1+	4+560 1+	51	55	510	580

تحت اي ظرف من الظروف، تأكد من ان موقد الطبخ السيراميكي يحصل على تهوية جيدة وان منفذ دخول وخروج الهواء غير مسدود.
لضمان ان موقد الطبخ السيراميكي في حالة عمل جيدة. كما هوا موضح ادناه:

ملاحظة: المسافة الأمنة بين الصفيحة الساخنة والخزانة فوقها لا تقل عن 760 ملم.



E	D	C(ملم)	B(ملم)	A(ملم)
مخرج الهواء 5 ملم	مدخل الهواء	20 على الاقل	50 على الاقل	760

8.2 قبل وضع مساند التثبيت

يجب وضع هذه الوحدة على سطح مستقر ومستوي (استخدم كراتين التغليف). لا تقم بالضغط على ازرار التحكم البارزة على الموقد.

<ul style="list-style-type: none"> • ازل البقع المتروكة بسبب الطعام السكري او المواد الفانزة اثناء الغلي، او الذائبة و تطاير السكر الساخن على الزجاج • ازل هذا على الفور بواسطة اداة تقليب السمك، او السكين او شفرة الكشط المناسبة لموقد الزجاج السيراميكي، لكن كن على حذر من الاسطح الساخنة: 1. قم بقص التيار الكهربائي عن الموقد من على الجدار. 2. امسك الشفرة او الاداة بزواية 30 درجة واكشط الوسخ او اللطخة من اجل تبريد سطح الموقد. 3. نظف الوسخ او اللطخة بواسطة القماش او المناشف الورقية. 4. اتبع الخطوات السابقة من 2 الى 4 "التلوث اليومي على الزجاج". 	<ul style="list-style-type: none"> • قد يصدر الموقد صوت الصافرة ويقوف بإغلاق نفسه، وقد لا تعمل ازرار التحكم عندما يكون هناك سائل عليها. تأكد من مسح وتجفيف ازرار التحكم قبل تشغيل الموقد مرة ثانية. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. قم بقص التيار الكهربائي عن الموقد. 2. امسح التسريب (الوسخ) 3. امسح منطقة ازرار التحكم بإسفنجة نظيفة ورطبة او بقطعة قماش. 4. امسح المنطقة حتى تجف كلياً بالمناشف الورقية. 5. قم بتوصيل التيار الكهربائي الى الموقد.
<ul style="list-style-type: none"> • فوران المواد اثناء الغلي على ازرار (مفاتيح) التحكم التي تعمل باللمس 	<ul style="list-style-type: none"> • قد يصدر الموقد صوت الصافرة ويقوف بإغلاق نفسه، وقد لا تعمل ازرار التحكم عندما يكون هناك سائل عليها. تأكد من مسح وتجفيف ازرار التحكم قبل تشغيل الموقد مرة ثانية. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. قم بقص التيار الكهربائي عن الموقد. 2. امسح التسريب (الوسخ) 3. امسح منطقة ازرار التحكم بإسفنجة نظيفة ورطبة او بقطعة قماش. 4. امسح المنطقة حتى تجف كلياً بالمناشف الورقية. 5. قم بتوصيل التيار الكهربائي الى الموقد.

7. نصائح وتلميحات

ماذا تفعل	الاسباب المحتملة	المشكلة
<p>تحقق من الموقد متصل بمصدر التيار الكهربائي وانه مفتوح.</p> <p>تحقق من ان هناك تيار كهربائي في منزلك او في المنطقة. اذا تحققت من كل شيء وما تزال المشكلة موجودة، اتصل بفني مؤهل.</p>	<p>لا توجد طاقة</p>	<p>لا يمكن تشغيل الموقد.</p>
<p>قم بلغاء تأمين ازرار التحكم انظر قسم " استخدام موقد الطبخ السيراميكي الخاص بك" من اجل التعليمات.</p>	<p>ازرار التحكم مؤمنة.</p>	<p>الازرار التي تعمل باللمس لا تستجيب.</p>
<p>تأكد من ان منطقة ازرار التحكم التي تعمل باللمس جافة ومن استخدام قمة اصبعك عند لمس الازرار.</p>	<p>قد يكون هناك طبقة خفيفة من الماء على الازرار او انك تستخدم راحة اصبعك عند لمس ازرار التحكم</p>	<p>يصعب تشغيل الازرار التي تعمل باللمس.</p>
<p>استخدم ادوات طبخ ذات قاعدة ناعمة ومسطحة. انظر " اختيار ادوات المطبخ المناسبة"</p> <p>انظر "التنظيف والعناية"</p>	<p>ادوات طبخ ذات حواف خشنة.</p> <p>اسفنجة كاشطة او منتجات تنظيف غير مناسبة قد تم استخدامها.</p>	<p>تم خدش الزجاج.</p>
<p>هذا أمر طبيعي جدا ولا يعني وجود خلل.</p>	<p>هذا قد يحدث بسبب بناء ادواتك المطبخية (طبقات معدنية مختلفة تهتز بشكل متعكس)</p>	<p>بعض المقالي تصدر صوت الطقطقة او النقر.</p>

5. إعدادات الحرارة

الإعدادات أدناه للإشارة فقط. الإعدادات الفعلية سوف تعتمد على عدة عوامل، بما في ذلك أدوات الطبخ وكمية الطعام. جربها مع الموقد السيراميكي لتكتشف الإعدادات التي تناسبك.

إعدادات الحرارة	الملائمة
1 - 2	• التسخين اللطيف لكمية صغيرة من الطعام • تذويب الشكولاتة، الزبدة، والأطعمة التي تحترق بسرعة • الطهو البطيء • التدفئة البطيئة
3 - 4	• إعادة التسخين • الإحتياج السريع • طبخ الأرز • الفطائر
5 - 6	• القلي
7 - 8	• طبخ المعكرونة
9	• القلي السريع • الشوي • غلي الحساء • غلي الماء

6. التنظيف والعناية

ماذا؟	كيف؟	هام!
التلوث اليومي على الزجاج (البصمات، العلامات، والبقع المتروكة بسبب الطعام أو المواد غير السكرية التي تفيض على الزجاج)	1. قم بفصل التيار الكهربائي عن الموقد. 2. ضع المنظف على الموقد بينما ما يزال دافئ (لكن ليس ساخن!) 3. اشطفه وامسحه حتى يجف بقطعة قماش او مناشف ورقية. 4. قم بتوصيل التيار الكهربائي الى الموقد.	• عندما يتم قطع التيار الكهربائي عن الموقد، لن يكون هناك مؤشر على "سطح ساخن" لكن منطقة الطبخ قد تكون ما تزال ساخنة! توخي الحذر الشديد. • المواد الجالخة القوية، بعض مواد الجليخ القاسية الكاشطة قد تخدش الزجاج. اقرأ الملصق وتحقق من ان المنظف والاسفنج مناسبين. • لا تترك ابدأ بقايا من المنظف على الموقد: لأنه قد يبلطحة.

⚠ احذر الاسطح الساخنة

عندما تكون الصفيحة الزجاجية ساخنة، مؤشر تحذير الموقد الساخن سوف يضيء. لا تلمس الصفيحة الزجاجية الساخنة حتى يخبث ضوء المؤشر. ويمكن ان تستخدم كوظيفة لتوفير الطاقة الكهربائية اذا رغبت في تسخين المزيد من المقالي، استخدم الصفيحة الساخنة التي ما تزال محتفظة بالحرارة.

4. ارشادات الطبخ

توخى الحذر عند القلي لان الزيوت والدهون تسخن بسرعة عالية، عند الحرارة المرتفعة جداً تشتعل الزيوت والدهون تلقائياً وهذا يشكل خطر نشوب حريق. ⚠

4.1 نصائح للطبخ

- عندما يبدأ الطعام بالغليان، اخفض درجة الحرارة.
- استخدم الغطاء لتقليل وقت الطبخ وتوفير الطاقة بواسطة الاحتفاظ بالحرارة.
- قلل كمية السائل او الدهن لتقليل وقت الطبخ.
- ابدأ الطهي على حرارة مرتفعة ثم قم بخفض الحرارة عندما تسخن الحرارة بشكل كافي.

4.1.1 الطهو بطيء و طبخ الازر

- يحصل الطهو البطيء عند حرارة اقل من درجة الغليان، عند درجة 85 مئوية، عندما تبدأ الفقاعات بالصعود الى سطح سائل الطبخ. هذا هو المفتاح للحصول على حساء لذيذ وطها طري بسبب النكهة تتطور دون الفرط في الطهو. ينبغي ايضا ان تطهو الحساء القاتم على البيض والصلصة المتخنة بالدقيق تحت درجة الغليان.
- بعض المهام، بما في ذلك طهو الازر بطريقة الامتصاص، قد يتطلب حرارة مرتفعة او منخفضة لضمان ان يتم طهو الارز بشكل مناسب في الوقت المحدد.

4.1.2 شوي اللحم

لطهي اللحوم ذات النكهة على الزيت

1. اترك اللحم عند درجة حرارة الغرفة (20 درجة مئوية) لما يقرب من 20 دقيقة قبل الطهو.
2. سخن المقلى ذات القاعدة السمكية.
3. رش كمية من الزيب على المقلى الساخن ثم ضع شريحة اللحم في المقلى.
4. اقلب شريحة اللحم مرة اثناء الطهو. وقت الطهو الفعلي سوف يعتمد سمك شريحة اللحم وعلى كيفية رغبتك فيها. الوقت قد يتفاوت من 2 الى 8 دقائق لكل جهة. اضغط على شريحة اللحم لقياس مدى نضجها - كلما كانت اقصى كلما كانت افضل.
5. اترك شريحة اللحم موضوعة على الصفيحة الدافئة لعدة دقائق لتصبح اقل حدة وتصبح طرية قبل تقديمها.

4.1.3 القلي السريع

1. اختر مقلى كبير او الووك ذات القاعدة المسطحة المتوافق مع السيراميك.
2. قم بتجهيز كل المكونات والادوات. القلي السريع يجب ان يكون سريع. اذا كانت كمية الطعام كبير، قم بتقسيمها الى اجزاء كميات صغيرة ثم قم بقلي الكميات الصغيرة كلا على حدة.
3. قم بتسخين المقلاة اولاً ثم اضف ملعقتان من الزيت.
4. قم بطهو اي لحوم اولاً، ثم ضعها جانباً وابقها دافئة.
5. القلي السريع للخضروات. عندما تكون ساخنة ولكن ما تزال مقرمشة، اخفض حرارة منطقة الطبخ، ثم قم بإعادة اللحم الى المقلاة وقم بإضافة الصلصة الخاصة بك.
6. قلب المكونات بلطف للتأكد من تسخينها بالتساوي.
7. قدمها مباشرة.

3.3.9 مؤقت العمل الافتراضية

الإغلاق التلقائي هي ميزة سلامة اخرى للموقد. هذا يحدث عندما تنسى ان تغلق منطقة الطبخ. مؤقت الإيقاف الافتراضي موضح كما في الجدول الآتي:

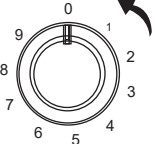
9	8	7	6	5	4	3	2	1	مستوى الطاقة
2	2	2	4	4	4	8	8	8	مؤقت العمل الافتراضي (ساعة)

3.4 كيفية استخدام BPV6410B


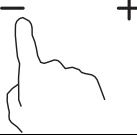
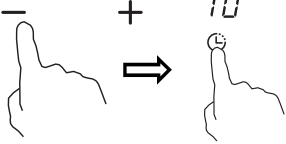


3.4.1 بدء الطهي

	<p>ضع المقلاة المناسبة على منطقة الطبخ التي ترغب في استخدامها.</p> <ul style="list-style-type: none">تحقق ان اسفل المقلاة وسطح منطقة الطبخ نظفتين وجافتين.
	<p>قم بضبط زر التحكم بمستوى الطاقة الى المستوى المطلوب.</p>

3.4.2 انهاء الطهي

	<p>قم بإيقاف منطقة التسخين بواسطة تبديل زر التحكم بالطاقة الى الوضع "0"</p>
--	---

(b) ضبط المؤقت الزمني المستقل

	قم بلمس زر المؤقت.
	قم بإعداد الوقت بواسطة لمس الزر "-" أو "+"
	قم بلمس زر المؤقت الزمني مرة أخرى لتأكيد اعدادات الوقت، او انتظر لمدة 5 ثواني حتي يتم التأكيد بشكل تلقائي.
	عندما يتم ضبط الوقت، سوف يبدأ العد التنازلي على الفور. شاشة العرض سوف تعرض الوقت المتبقي.
	عند انتهاء وقت الطبخ، الموقد سوف يبعث ببعث بعمق وسوف يستمر بالتسخين حتى يتم إيقافه.

ملاحظات:

- يمكنك ضبط المؤقت الزمني المستقل والمؤقت لمنطقة طبخ واحدة او اكثر.
- اذا اردت تغيير الوقت بعد ضبط المؤقت، يمكنك البدء من الخطوة رقم 1.
- الوصول المباشر الى اقصى زمن للمؤقت "99 دقيقة" بواسطة الضغط على زر التحكم "-" في اول مرة.
- عند التمرير نحو الاسفل الى "0"، قم بلمس الزر "-" مرة اخرى وسوف يعود الوقت الى "99" دقيقة.
- طريقة ضبط المناطق الاربع هي نفس الطريقة الموضحة أعلاه.
- اذا تم ضبط المؤقتات الزمنية لمنطقتين طبخ، الزمن الأقصر سوف يتم عرض على الشاشة والنقطة الحمراء المقابلة لمنطقة الطبخ سوف تومض.

3.3.7 الحماية من ارتفاع الحرارة بشكل كبير

حساس درجة الحرارة المرفق يمكنه مراقبة الحرارة داخل الموقد السيراميك. اذا تم استشعار حرارة مفرطة، الموقد الحراري سوف يتوقف عن العمل بشكل تلقائي.




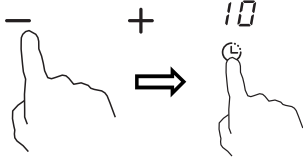


3.3.8 تحذير الحرارة المتبقية



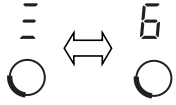





عندما يتم تشغيل الموقد لبعض الوقت، سوف تكون هناك حرارة متبقية. الحرف " H " يظهر لتحذيرك ان تبقى بعيداً عنه.

3.3.6 المؤقت

- (a) يمكنك إعداد المؤقت الزمني لمنطقة طبخ وحدة او اكثر، بعد انتهاء الوقت التي قم بإعداده، سوف تتوقف منطقة الطبخ بشكل تلقائي.
- (b) يمكنك أيضاً استخدام وظيفة المؤقت الزمني كالمذكر بالوقت. في هذه الحالة، المؤقت الزمني المستقل سوف لن يقوم بإيقاف منطقة التسخين بعد مرور الوقت المضبوط.
- أقصى زمن للمؤقت الزمني 99دقيقة



(a) ضبط المؤقت الزمني لإيقاف منطقة طبخ واحدة




ضبط منطقة واحدة	
	اختر المنطقة التي تريد ضبطها.
	قم بلمس زر المؤقت، النقطة الحمراء للمؤقت التابع للمنطقة المحددة سوف يضيء.
	قم بإعداد الوقت بواسطة لمس الزر "-" او "+"
	قم بلمس زر المؤقت الزمني مرة اخرى لتأكيد اعدادات الوقت، او انتظر لمدة 5 ثواني حتى يتم التأكيد بشكل تلقائي.
	عندما يتم ضبط الوقت، سوف يبدأ العد التنازلي على الفور. شاشة العرض سوف تعرض الوقت المتبقي والنقطة الحمراء للمنطقة المحددة سوف تضيء.
	عندما ينفذ وقت الطبخ، منطقة الطبخ المقابلة سوف يستمر بالتسخين حتى يتوقف بشكل تلقائي.

	<p>قم بلمس زر تحكم المنطقة الثلاثية  مرة واحدة، القسم سوف (C) يعمل.</p>
	<p>مؤشر منطقة التسخين سوف يعرض "  " و " 6 " بشكل متعاقب.</p>
<p>إلغاء تنشيط المنطقة الثلاثية</p>	
	<p>إذا كانت منطقة التسخين تعمل في القسم  (B) ،قم باللمس مرتين، وسوف تعود الى القسم (A) و سيتم إلغاء تنشيط المنطقة الثلاثية.</p> <p>إذا كانت منطقة التسخين تعمل في القسم  (C) ،قم باللمس مرة واحدة، وسوف تعود الى القسم (A) و سيتم إلغاء تنشيط المنطقة الثلاثية.</p>
	<p>بعد إلغاء تنشيط المنطقة الثلاثية، مؤشر منطقة الطبخ سوف يعرض "6".</p>

3.3.5 تأمين ازرار التحكم

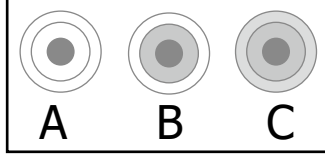
- يمكنك تأمين ازرار التحكم لمنع الاستخدام الغير مقصود (على سبيل المثال قيام الأطفال عن طريق الصدفة بتشغيل منطقة الطبخ).
- يمكنك ايضا تأمين ازرار التحكم بشكل مؤقت لمدة 30 ثانية لتسهيل عملية تنظيف الموقد (وظيفة تأمين التنظيف)
- عندما تكون ازرار التحكم مؤامنة، تكون جميع الازرار غير متاحة عدا زر التشغيل.

لتأمين ازرار التحكم	
<p>مؤشر المؤقت سوف يعرض " LO " لمدة 30 ثانية في حال عدم لمس زر التأمين مرة اخرى.</p>	<p>وظيفة تأمين التنظيف: قم بلمس زر التأمين لفترة وجيزة </p>
<p>سيعرض مؤشر المؤقت "LO" . بعد 10 ثواني، ستعرض كل المؤشرات الإعدادات الأصلية، إذا قمت بلمس أي تحكم آخر أثناء قفل الموقد، سيومض مؤشر المؤقت "LO" لمدة 10 ثواني.</p>	<p>قم بلمس زر التأمين باستمرار لمدة 3 ثوان </p>
لإلغاء تأمين ازرار التحكم	
<p>تحقق من موقد الطبخ السيراميكي يعمل قم بلمس زر التأمين باستمرار لمدة 3 ثوان</p>	

عندما يكون الموقد في وضع التأمين، جميع ازرار التحكم تكون غير متاحة عدا زر التشغيل  ، يمكنك دائما إيقاف تشغيل الموقد بواسطة زر التشغيل  في حالة الطوارئ، لكن ينبغي عليك إلغاء تأمين الموقد اولاً في عملية التشغيل التالية. 

3.3.4 استخدام وظيفة المنطقة الثلاثية (متاح فقط على BPV6322B / BPV6321B)

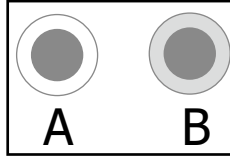
- تعمل هذه الوظيفة فقط على #3 مناطق الطبخ
- منطقة الطبخ الثلاثية تملك منطقتين للطبخ والتي يمكنك استخدام القسم المركزي او القسم الخارجي. يمكنك استخدام الجزء الرئيسي (A) بشكل مستقل، أو الجزء (A) و (B) في وقت واحد، أو الأجزاء (A)، (B) و (C) في وقت واحد.




تنشيط المنطقة الثلاثية	
	اضبط إعدادات التسخين بين مستويات الطاقة الكهربائية 1 و 9 (على سبيل المثال 6).
	القسم المركزي لمنطقة التسخين الثلاثية سوف يعمل.
	قم بلمس زر تحكم المنطقة الثلاثية مرة واحدة، القسم سوف (B) يعمل.
	مؤشر منطقة التسخين سوف يعرض " = " و " 6 " بشكل متعاقب.

3.3.3 استخدام وظيفة المنطقة الثنائية (المزدوجة) (متوفرة فقط على BPV6421B)


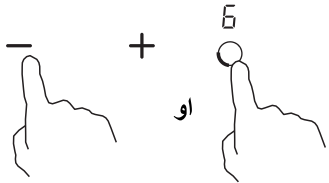

- تعمل هذه الوظيفة فقط على #4 مناطق الطبخ
- منطقة الطبخ المزدوجة تملك منطقتين للطبخ والتي يمكنك استخدام القسم المركزي او القسم الخارجي. يمكنك استخدام القسم المركزي (A) بشكل مستقل او كلا القسمين (B)



تنشيط المنطقة المزدوجة	
	اضبط إعدادات التسخين بين مستويات الطاقة الكهربائية 1 و 9 (على سبيل المثال 6).
	القسم المركزي لمنطقة التسخين المزدوجة سوف تعمل.
	قم بلمس زر التحكم بمنطقة التسخين المزدوجة © مرة واحدة، والقسم سوف يعمل. (B)
	مؤشر منطقة التسخين سوف يعرض " = " و " 6 " بشكل متعاقب.
إلغاء تنشيط المنطقة المزدوجة	
	قم بلمس زر تحكم المنطقة المزدوجة © مرة أخرى، وسوف يتم إلغاء تنشيط وظيفة المنطقة المزدوجة.
	مؤشر منطقة التسخين سوف يعرض "6".

	<p>حدد مستوى الطاقة الكهربائية باللمس على الزر " - " او على " + ". بعد ضبط مستوى الطاقة الكهربائية، قم بتأكيد الطاقة بواسطة اللمس مرة اخرى على مفتاح التحكم بمنطقة التسخين او انتظر لمدة 5 ثوان من اجل التأكيد التلقائي.</p> <ul style="list-style-type: none"> • عبر اللمس المستمر سوى على زر التحكم " - " او على " + " ، سوف يتم خفض او رفع القيمة. • يمكنك الوصول مباشرة الى مستوى الطاقة "9" عبر الضغط على زر التحكم " - " في اول مرة. • اذا لم يتم بتحديد ضبط الحرارة خلال دقيقة واحدة، سيتوقف موقد الطبخ السيراميكي بشكل تلقائي. وسوف تحتاج لبدء التشغيل مرة اخرى كما في الخطوة 1. • يمكنك تعديل ضبط الحرارة في اي وقت أثناء الطهي.
---	---

3.3.2 انتهاء الطهي

	<p>قم بلمس زر تحكم منطقة التسخين التي تحب ان ايقاها.</p>
	<p>قم بإيقاف منطقة الطبخ عبر التمرير نحو السفلى الى " 0 " او عبر اللمس المستمر على مفتاح زر التحكم بالتسخين لمدة 3 ثواني.</p>
	<p>إيقاف الموقد كليا عبر اللمس المستمر على مفتاح التشغيل " ON/OFF " لمدة 3 ثواني.</p>

احذر الاسطح الساخنة

"H" سوف تعرض الاسطح ساخنة الملمس. وسوف تختفي عندما يبرد السطح ليصل الى الحرارة الامنة. ويمكن ان تستخدم كوظيفة لتوفير الطاقة الكهربائية اذا رغبت في تسخين المزيد من المقالي، استخدم الصفيحة الساخنة التي ما تزال محتفظة بالحرارة.

H



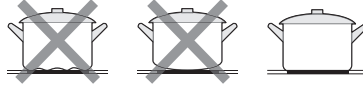
-

+

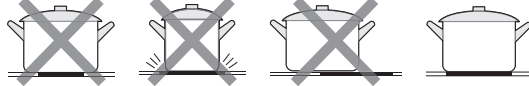


3.2 اختيار ادوات المطبخ المناسبة

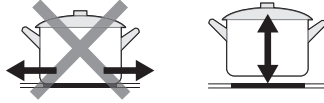
لا تستخدم ادوات المطبخ ذات الحواف الخشنة او القاعدة المقوسة.



تأكد من ان قاعدة المقلاة الخاصة بك ناعمة، وموضوعة بشكل مستوي على الزجاج ولديها نفس مفاص منطقة الطبخ. دائما قم بوضع المقلاة الخاصة بك على مركز منطقة الطبخ.



قم دائما برفع المقلاة من على الموقد - ولا تقم بسحبها، او انها سوف تخدش الزجاج.

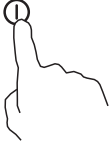
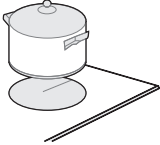



3.3 كيفية استخدام BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B /

BPV6322B

3.3.1 بدء الطهي

بعد فتح الكهرباء، يصفر الجرس مرة واحدة، وتضيء كل المؤشرات لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ، مشيراً الى ان موقد الطبخ السيراميكي قد دخل في وضع الاستعداد.

	<p>قم بلمس مفتاح التشغيل/الإيقاف "ON/OFF" لثلاث ثوان، وكل المؤشرات سوف تضيء " " بعد مرور 8 ثوان او بعد لمس المفتاح، كل مؤشرات الطاقة تعرض " " .</p>
	<p>ضع المقلاة المناسبة على منطقة الطبخ التي ترغب في استخدامها. • تحقق ان اسفل المقلاة وسطح منطقة الطبخ نظفتين وجافتين.</p>
	<p>لامس مفتاح تحكم اختيار منطقة التسخين.</p>

BPV6320B	موقد الطبخ
4 مناطق	مناطق الطبخ
220-240 فولت~50 هرتز أو 60 هرتز	الفولتية
6600-5500 واط~	التيار الكهربائي
55*510*580	حجم المنتج العمق*العرض*الارتفاع (ملم)
490*560	الابعاد المتضمنة أ*ب (ملم)

BPV6421B	موقد الطبخ
4 مناطق	مناطق الطبخ
220-240 فولت~50 هرتز أو 60 هرتز	الفولتية
7000-6000 واط~	التيار الكهربائي
55*510*580	حجم المنتج العمق*العرض*الارتفاع (ملم)
490*560	الابعاد المتضمنة أ*ب (ملم)

BPV6410B	موقد الطبخ
4 مناطق	مناطق الطبخ
220-240 فولت~50 هرتز أو 60 هرتز	الفولتية
6600-5500 واط~	التيار الكهربائي
55*510*580	حجم المنتج العمق*العرض*الارتفاع (ملم)
490*560	الابعاد المتضمنة أ*ب (ملم)

قيم الوزن والحجم تقريبا فقط. لأننا نسعى دائما لتحسين منتجاتنا قد نقوم بتغيير التصميم والموصفات دون اشعار.

3. عملية تشغيل المنتج

3.1 اضرار التحكم التي تعمل باللمس

- تستجيب اضرار التحكم لللمس، لذلك لا تحتاج للضغط عليه بقوة.
- استخدم راحة اصبعك، وليس رأسها.
- سوف تسمع صافرة الجرس في كل مرة يتم الاستجابة لللمس.
- تأكد دائما من ان اضرار التحكم نظيفة وجافة ومن انها ليست مغطاة بأي شيء (على سبيل المثال، الادوات او الاقمشة). حتى اذا كان هناك طبقة رقيقة من الماء سوف تؤدي الى صعوبة تشغيل اضرار التحكم.



2.3 مبدأ العمل

يقوم موقد الطبخ هذا بشكل مباشر بتوظيف تسخين سلك المقاومة، ويضبط مخرجات الطاقة بواسطة ضبط الطاقة عبر الأزرار التي تعمل باللمس.

2.4 قبل استخدام موقد الطبخ السراميك الجديد الخاص بك

- اقرأ هذا الدليل، مع ملاحظة خاصة لقسم " تحذيرات السلامة".
- ازل الاشرطة الواقيه التي ما تزال موجودة على موقد الطبخ السراميك الخاص بك.

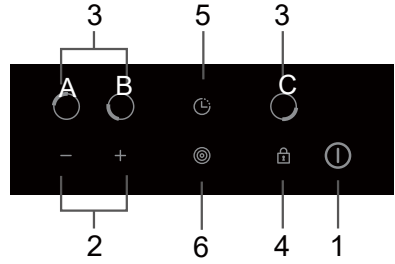
2.5 المواصفات الفنية

BPV6320B	موقد الطبخ
3 مناطق	مناطق الطبخ
240-220 فولت~ 50 هرتز أو 60 هرتز	الفولتية
5800-4900 واط	التيار الكهربائي
55*510*580	حجم المنتج العمق*العرض*الارتفاع (ملم)
490*560	الابعاد المتضمنة أ*ب (ملم)

BPV6321B	موقد الطبخ
3 مناطق	مناطق الطبخ
240-220 فولت~ 50 هرتز أو 60 هرتز	الفولتية
5800-4900 واط	التيار الكهربائي
55*510*580	حجم المنتج العمق*العرض*الارتفاع (ملم)
490*560	الابعاد المتضمنة أ*ب (ملم)

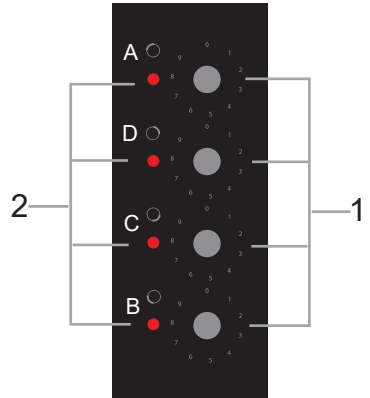
BPV6322B	موقد الطبخ
3 مناطق	مناطق الطبخ
240-220 فولت~ 50 هرتز أو 60 هرتز	الفولتية
5200-6200 واط	التيار الكهربائي
55*510*580	حجم المنتج العمق*العرض*الارتفاع (ملم)
490*560	الابعاد المتضمنة أ*ب (ملم)

1. مفتاح التشغيل/الاييقاف
2. مفتاح ضبط الطاقة
3. مفاتيح تحديد منطقة التسخين
4. التحكم بتأمين المفتاح
5. التحكم بضبط الموقت
6. التحكم بالمنطقة الثلاثية



BPV6322B

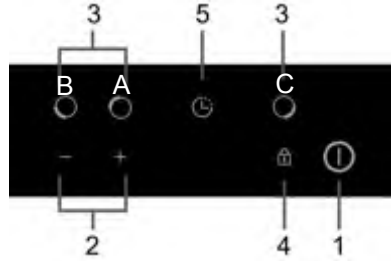
1. مفتاح ضبط الطاقة
2. مؤشرات تحذير موقد الطبخ الساخن



BPV6410B

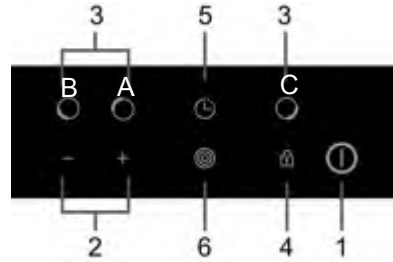
2.2 لوحة التحكم

1. مفتاح التشغيل/الايقاف
2. مفتاح ضبط الطاقة
3. مفاتيح تحديد منطقة التسخين
4. التحكم بتأمين المفتاح
5. التحكم بضبط الموقت



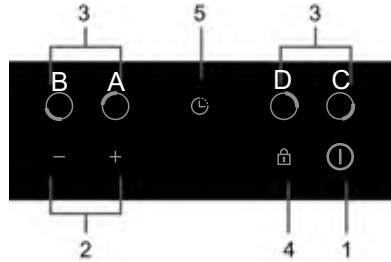
BPV6320B

1. مفتاح التشغيل/الايقاف
2. مفتاح ضبط الطاقة
3. مفاتيح تحديد منطقة التسخين
4. التحكم بتأمين المفتاح
5. التحكم بضبط الموقت
6. التحكم بالمنطقة الثلاثية



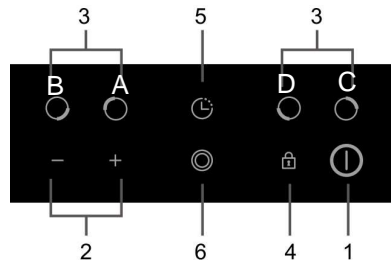
BPV6321B

1. مفتاح التشغيل/الايقاف
2. مفتاح ضبط الطاقة
3. مفاتيح تحديد منطقة التسخين
4. التحكم بتأمين المفتاح
5. التحكم بضبط الموقت



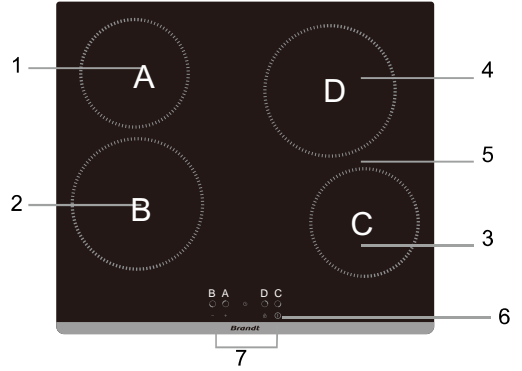
BPV6420B

1. مفتاح التشغيل/الايقاف
2. مفتاح ضبط الطاقة
3. مفاتيح تحديد منطقة التسخين
4. التحكم بتأمين المفتاح
5. التحكم بضبط الموقت
6. التحكم بالمنطقة الثنائية



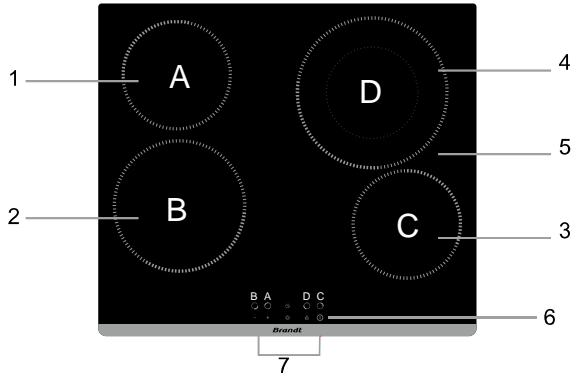
BPV6421B

1. 165ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
2. 200ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
3. 165ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
4. 200ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
5. الصفيحة الزجاجية
6. التشغيل الايقاف
7. لوحة التحكم



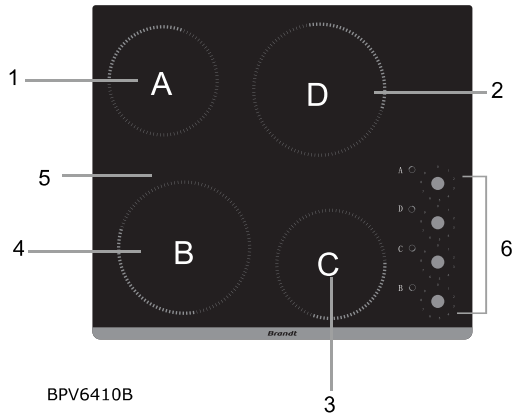
BPV6420B

1. 165ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
2. 200ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
3. 165ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
4. 230ملم منطقة – اعلى حد. 2200/1000 واط
5. الصفيحة الزجاجية
6. التشغيل الايقاف
7. لوحة التحكم



BPV6421B

1. 165ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
2. 200ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
3. 165ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
4. 200ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
5. الصفيحة الزجاجية
6. لوحة التحكم

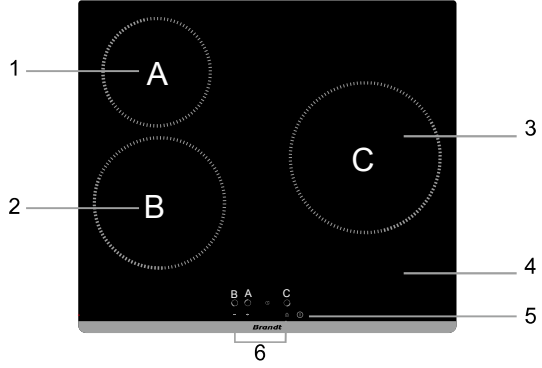


BPV6410B

2. مقدمة عن المنتج

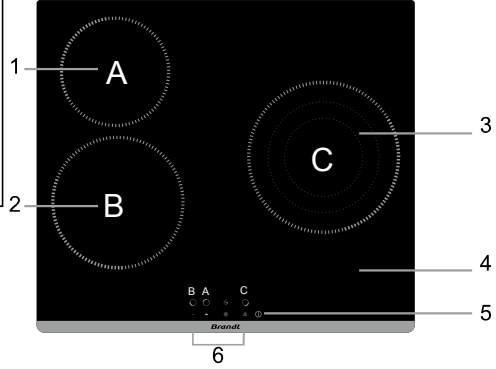
2.1 منظور علوي

1. 165 ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
2. 200 ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
3. 230 ملم منطقة – اعلى حد. 2300 واط
4. الصفيحة الزجاجية
5. التشغيل/الايقاف
6. لوحة التحكم



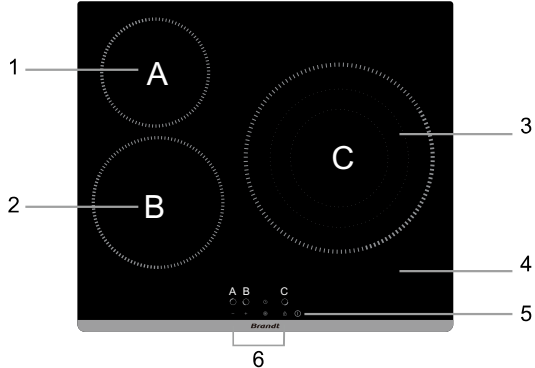
BPV6320B

1. 165 ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
2. 200 ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
3. 230 ملم منطقة – اعلى حد. 2300/1600/800 واط
4. الصفيحة الزجاجية
5. التشغيل/الايقاف
6. لوحة التحكم



BPV6321B

1. 165 ملم منطقة – اعلى حد. 1200 واط
2. 200 ملم منطقة – اعلى حد. 1800 واط
3. 300 ملم منطقة – اعلى حد. 1050/1950/2700 واط
4. الصفيحة الزجاجية
5. التشغيل/الايقاف
6. لوحة التحكم



BPV6322B

- استخدام هذا الجهاز في الأماكن العامة او الخاصة مثل مطابخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، من قبل عملاء الفنادق والموتيلات والمطاعم وغيرها من المحلات التجارية، من قبل عملاء المطبخ في المطاعم او المخيمات، ليس الاستخدام الصحيح كما هو موضح من قبل الشركة المصنعة.
- **تحذيرات:** الجهاز واجزاءه التي يمكن الوصول اليها تصبح ساخنة خلال الاستخدام .
- الاطفال دون سن الثامنة ينبغي ان يبقون بعيداً ما لم يتم الاشراف عليهم بشكل مستمر .
- هذا الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم فوق 8 سنوات، لا يجب استخدام الجهاز من قبل أشخاص إذا كانت قدراتهم الجسدية والحسية والعقلية غير عالية، أو عدم وجود الخبرة والمعرفة، إلا إذا حصلوا على إشراف أو تعليمات بخصوص استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم .
- يجب ان لا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز . لا يمكن ان تتم عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف .
- **تحذيرات:** الطبخ الغير مراقب على الموقد والذي يحتوي على الدهون او الزيوت يمكن ان يكون خطر وقد يؤدي الى نشوب حريق . لا تحاول ابدأ اخماد النيران باستخدام الماء، لكن قم بإيقاف الجهاز عن العمل وغطي اللهب، على سبيل المثال باستخدام الغطاء او بطانيات الحريق .
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على سطح الطبخ .
- **تحذير:** اذا كان السطح مشقق، او قف الجهاز عن العمل لتجنب الصدمات الكهربائية المحتملة .
- لا يمكن استخدام منظف البخار .
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عبر ساعة مؤقت خارجي او جهاز للتحكم عن بعد .
منفصل .

نهنك

على شرائك موقد الطبخ السراميك الجديد.

نقترح عليك قضاء بعض الوقت على قراءة كتيب التعليمات \ التركيب من اجل الفهم الكامل لكيفية التركيب والتشغيل الصحيح للجهاز. من اجل التركيب، يرجى

قراءة قسم عملية التركيب.

إقراء كل تعليمات السلامة بعناية قبل الاستخدام واحفظ بدليل التعليمات من اجل الرجوع اليه في المستقبل.

1.3.5 احتياطات السلامة الهامة

- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء الاستخدام. الغلي الزائد يؤدي الى تصاعد ابخرة وخروج مواد زيتية والتي قد تشتعل.
- ابدأ لا تستخدم الجهاز الخاص بك كمكان عمل او مساحة تخزين.
- لا تترك اي اشياء او ادوات على الجهاز.
- لا تضع او تترك اي اشياء ممغنطة (مثل بطاقات الائتمان او بطاقات الذكرة) او اجهزة إلكترونية (مثل الحواسيب او مشغلات الصوت) بالقرب من الجهاز، لانهم قد يتأثرون بمجاله الكهرومغناطيسي.
- ابدأ لا تستخدم الجهاز الخاص بك لتدفئة او تسخين الغرفة.
- بعد الاستخدام، اغلق منطقة الطبخ والموقد كما هو موضح في هذا الدليل (بواسطة استخدام ازرار التحكم التي تعمل باللمس) لا تعتمد على ميزة كشف المقلى لإيقاف مناطق الطبخ عند إزالة المقلالي.
- لا تدع الأطفال يعثون بهذا الجهاز او يجلسون او يقفون او يتسلقون عليه.
- لا تقم بتخزين الاشياء التي تجذب الأطفال في الخزانات الموجودة فوق هذا الجهاز. تسلق الأطفال على الموقد قد يؤدي الى اصابات خطيرة جدا.
- لا تترك الأطفال دون رقابة في المكان الذي يستخدم فيه هذا الجهاز.
- لا ينبغي استخدام هذا الجهاز من قبل الاشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات الجسدية والحسية او العقلية الغير عالية، أو عند عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، إلا إذا حصلوا على إشراف أو تعليمات بخصوص استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا تقم باصلاح او استبدال أي جزء في هذا الجهاز إلا اذا كان موصى به في هذا الدليل.
- جميع خدمات الصيانة يجب ان يتم القيام به من قبل فني مؤهل.
- لا تستخدم المنظف البخاري لتنظيف الجهاز الخاص بك.
- لا تضع او تلقي الاشياء الثقيلة على الجهاز الخاص بك.
- لا تقف على الموقد الخاص بك.
- لا تستخدم المقلالي ذات الحواف الخشنة ولا تسحب المقلالي على سطح السراميك الزجاجي لان هذا يمكن ان يخدش الزجاج.
- لا تستخدم أدوات الجلك او اي عوامل تنظيف كاشطة اخرى لتنظيف الموقد، لانهم يمكن ان يخدشوا زجاج السراميك.
- في حال تلف سلك الإمدادات (سلك الطاقة)، يجب أن تستبدله من قبل الشركة المصنعة، او من قبل وكيل خدماتها أو شخص مؤهل على نحو مماثل لتجنب الخطر.
- يهدف هذا الجهاز للاستخدام في التطبيقات المنزلية والمماثلة مثل: مطابخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب وبيئات العمل الاخرى، و-البيوت الزراعية، - من قبل عملاء الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية، وغرف النوم وصالات الطعام.

1.3 التشغيل والصيانة

1.3.1 خطر الصدمة الكهربائية

- لا تطبخ على الموقد المكسور او المتصدع. اذا كان سطح الموقد مكسور او متصدع، اقطع التيار الكهربائي على الفور من مصدر التيار الكهربائي (مفتاح الكهرباء على الجدار) واتصل بفني مؤهل.
- افصل الموقد عن التيار الكهربائي من على الجدار قبل الصيانة والتنظيف.
- عدم اتباع هذا التعليمات قد يؤدي الى حدوث صدمة كهربائية او الموت.

1.3.2 المخاطر الصحية

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الكهرومغناطيسية.
- ومع ذلك، الشخص الذي لديه منظمًا لضربات القلب، والذين لديهم اجهزة كهربائية مزروعة في اجسامهم (مثل مضخة الانسولين) يجب ان يستشير الطبيب الخاص به او الشركة المصنعة للجهاز المزروع قبل استخدام هذا الجهاز من التأكد ان اجهزتهم المزروعة سوف لن تتأثر بالمجال الكهرومغناطيسي.
- عدم اتباع هذا التعليمات قد يؤدي الى الموت.

1.3.3 خطر السطح الساخن

- أثناء الاستخدام، اجزاء هذا الجهاز التي يمكن الوصول اليها قد تصبح ساخنة بما فيه الكفاية لتسبب الحروق.
- لا تدع جسمك، او الملابس او اي اشياء اخرى غير ادوات المطبخ المناسبة يلامس زجاج السراميك حتى يبرد.
- الاشياء المعدنية مثل السكاكين، و الشوك، و الملاعق والاعطية يجب ان لا توضع على سطح الموقد لانهم قد يسخنوا.
- ابعد الأطفال عن هذا الجهاز.
- مقبض القدور قد يصبح ساخناً عند الملامسة. تحقق من ان مقابض القدور غير معلقة على منطقة الطبخ التي توجد عليها. احفظ المقابض بعيداً عن متناول الاطفال
- عدم اتباع هذا التعليمات قد يؤدي الى الحروق او السمط.

1.3.4 خطر القطع (الخدوش)

- تظهر مكشطة الموقد التي على شكل شفرة الحلاقة عند سحب غطاء الحماية. توخي الحذر الشديد عند استخدامه، وقم بتخزينه بشكل امن دوماً وبعيداً عن متناول الأطفال.
- عدم توخي الحذر قد يؤدي الى وقوع اصابة او جروح.

1.1 احتياطات السلامة

سلامتك تهما. يرجى قراءة هذا المعلومات قبل استخدام الموقد الخاص بك.

1.2 التركيب

1.2.1 خطر الصدمة الكهربائية

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام باي عملية صيانة له.
- التوصيل الى كابل التأريض الجيد ضروري وإلزامي.
- التعديل على نظام التسليك المنزلي يجب القيام به فقط من قبل فني كهرباء مؤهل.
- عدم اتباع هذا التعليمات قد يؤدي الى حدوث صدمة كهربائية او الموت.

1.2.2 خطر القطع (الخدوش)

- انتبه- حواف اللوحة حادة.
- عدم توخي الحذر قد يؤدي الى وقوع اصابة او جروح.

1.2.3 احتياطات السلامة الهامة

- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل تركيب او استخدام هذا الجهاز.
- المواد او المنتجات القابلة للاحتراق يجب ان لا توضع على هذا الجهاز ابدأ.
- يرجى توفير هذه المعلومات للشخص المسؤول على تركيب الجهاز لأنه قد تقلل من تكاليف تركيب الجهاز الخاص بك.
- من اجل تجنب المخاطر، يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً لتعليمات التركيب.
- تركيب وتأريض هذا الجهاز يجب ان يتم بشكل صحيح فقط من قبل شخص فني مؤهل.
- ينبغي توصيل هذا الجهاز الى دائرة كهربائية تتضمن مفتاح عازل لتوفير فصل تام من مصدر التيار الكهربائي.
- عدم تركيب هذا الجهاز بشكل صحيح قد يبطل الضمان ومسؤولية المطالبات.

26	8.1 اختيار ادوات التركيب
26	8.2 قبل وضع مساند التثبيت
27	8.3 تحذيرات
27	8.4 توصيل الموقد بمصدر التيار الكهربائي

المحتوى

5	1. مقدمة
5	1.1 احتياطات السلامة
5	1.2 التركيب
5	1.2.1 خطر الصدمة الكهربائية
5	1.2.2 خطر القطع (الخدوش)
5	1.2.3 احتياطات السلامة الهامة
6	1.3 التشغيل والصيانة
6	1.3.1 خطر الصدمة الكهربائية
6	1.3.2 المخاطر الصحية
6	1.3.3 خطر السطح الساخن
6	1.3.4 خطر القطع (الخدوش)
7	1.3.5 احتياطات السلامة الهامة
9	2. مقدمة عن المنتج
9	2.1 منظور علوي
11	2.2 لوحة التحكم
13	2.3 مبدأ العمل
13	2.4 قبل استخدام موقد الطبخ السراميكى الجديد الخاص بك
13	2.5 المواصفات الفنية
14	3. عملية تشغيل المنتج
14	3.1 ازرار التحكم التي تعمل باللمس
15	3.2 اختيار ادوات المطبخ المناسبة
15	3.3 كيفية استخدام BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B
15	3.3.1 بدء الطهي
16	3.3.2 انتهاء الطهي
17	3.3.3 استخدام وظيفة المنطقة الثانية (المزدوجة) (متوفرة فقط على BPV6421B)
18	3.3.4 استخدام وظيفة المنطقة الثلاثية (متاح فقط على BPV6321B)
19	3.3.5 تأمين ازرار التحكم
20	3.3.6 المؤقت
21	3.3.7 الحماية من ارتفاع الحرارة بشكل كبير
21	3.3.8 تحذير الحرارة المتبقية
22	3.3.9 مؤقت العمل الافتراضية
22	3.4 كيفية استخدام BPV6410B
22	3.4.1 بدء الطهي
22	3.4.2 انتهاء الطهي
23	4. ارشادات الطبخ
23	4.1 نصائح للطبخ
23	4.1.1 الطهو ببطء وطبخ الازر
23	4.1.2 شوي اللحم
23	4.1.3 القلي السريع
24	5. إعدادات الحرارة
24	6. التنظيف والعناية
25	7. نصائح وتلميحاح
26	8. التركيب

Brandt

عزيزي الزبون،

شكراً لشرائك منتج **براندات** ولتفانك في شركتنا.

تم تصميم وتصنيع هذا المنتج من اجلك وقد وضعنا في الاعتبار نمط حياتك ومتطلباتك، بحيث يلبي توقعاتك في افضل طريقة ممكنة. لقد استثمرنا كل خبرتنا، وروح الابتكار وكل الحماس الذي قادنا لأكثر من 60 عاماً.

حتى نكون قادرين على تلبية كل احتياجاتك الخاصة على افضل وجه، خدمة عملائنا متوفرة على الدوام، ومستعدة للاستماع والاجابة على جميع استفساراتك واقتراحاتك.

وكذلك يمكنك زيارة موقعنا الإلكتروني **www.brandt.com** حيث ستجد ابتكاراتنا فضلاً عن الحصول على معلومات اضافية مفيدة.

براندت سعيدة بتقديم الدعم لك كل يوم وتأمل ان تستمتع بهذا المنتج إلى أقصى حد.

هام: قبل تشغيل هذا الوحدة، يرجى قراءة هذا الدليل من اجل التركيب واستخدامه بعناية من اجل ان تعتاد على تشغيله بسرعة.



