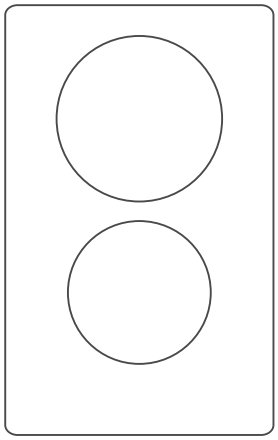
Brandt

Manuel d'instruction FR
Bedienungshandbuch DE
Manuale delle istruzioni IT

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

BPV6210B
BPV6222B



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

Sommaire

1. Avant-propos 4
1.1 Avertissement de securité 4
1.2 Installation 4
1.2.1 Risque d'électrocution 4
1.2.2 Risque de coupure 4
1.2.3 Mesures de sécurité importantes 4
1.3 Fonctionnement et entretien 5
1.3.1 Risque d'électrocution 5
1.3.2 Danger pour la santé 5
1.3.3 Danger surface chaude 5
1.3.4 Risque de coupure 6
1.3.5 Mesures de sécurité importantes 6
2. Introduction Produit 8
2.1 Vue de dessus 8
2.2 Bandeau de commandes 9
2.3 Principe de fonctionnement 9
2.4 Avant l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique ... 9
2.5 Spécifications techniques 10
3. Fonctionnement du produit 10
3.1 Commandes tactiles 10
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson 10
3.3 Comment utiliser BPV6222B 11
3.3.1 Commencer la cuisson 11
3.3.2 Après la cuisson 12
3.3.3 Verrouillage des commandes 13
3.3.4 Minuterie 14
3.3.5 Protection contre la surchauffe 15
3.3.6 Témoin de chaleur résiduelle 15
3.3.7 Durée de fonctionnement par défaut 16
3.4 Comment utiliser BPV6210B 16
3.4.1 Démarrer la cuisson 16
3.4.2 Après la cuisson 16
4. Instructions de cuisson 16
4.1 Conseils de cuisson 17
4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz 17
4.1.2 Cuisson des steaks 17
4.1.3 Pour les sautés 17
5. Réglages de puissance 17
6. Entretien et nettoyage 18
7. Conseils et astuces 19
8. Installation 19
8.1 Sélection de l'équipement d'installation 19
8.2 Avant d'installer les supports de fixation 20
8.3 Précautions 21
8.4 Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur 21
9. Relations consommateurs et interventions 22
9.1 Relations consommateurs France 22
9.2 Interventions France 22

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 entrainer 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 fournissant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Ne pas installer correctement 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 grimpant 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.

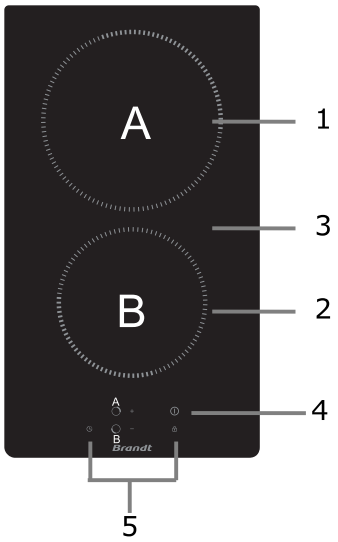
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords irréguliers ou des casseroles qui peuvent glisser 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.

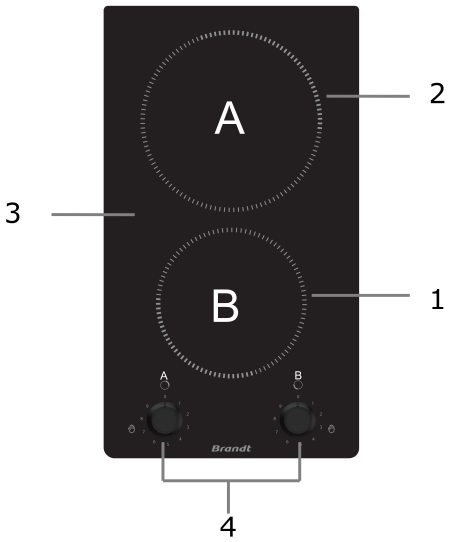
2. Introduction Produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone 20cm - Max. 1800 W
2. Zone 16.5cm - Max. 1200 W
3. Plaque de verre
4. Marche/Arrêt
5. Bandeau de commande

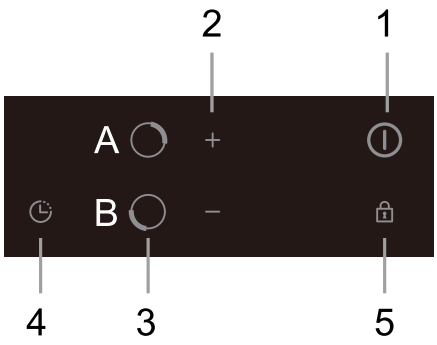
BPV6222B



1. Zone 16.5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Plaque de verre
4. Manette de réglage

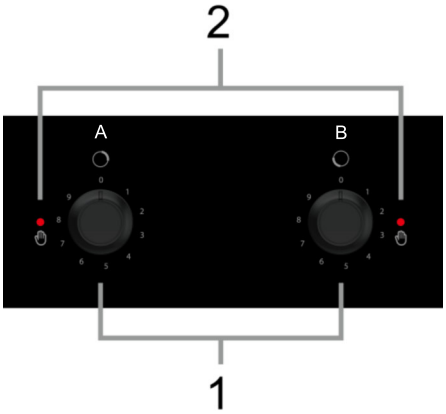
BPV6210B

2.2 Bandeau de commandes



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

BPV6222B



1. Régulateur de puissance
2. Témoin de chaleur résiduelle

BPV6210B

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	BPV6222B
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	2740-3260 W
Taille du produit LxP×H(mm)	288X510X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	268X490

Table de cuisson	BPV6210B
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	2700-3300 W
Taille du produit LxP×H(mm)	288X510X76
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	268X490

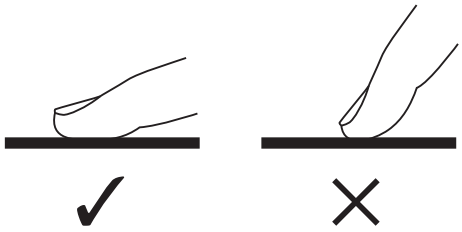
Le poids et les dimensions sont approximatifs.

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

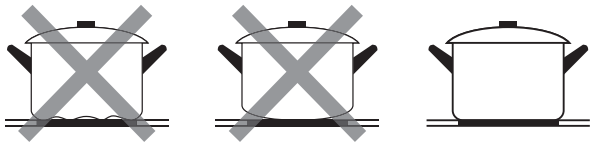
3.1 Commandes tactiles

- 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.

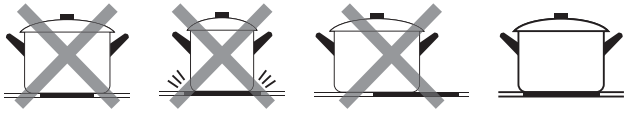


3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson

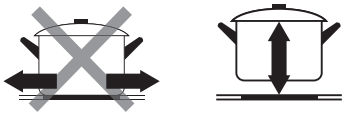
Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



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.



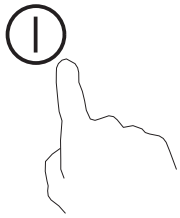
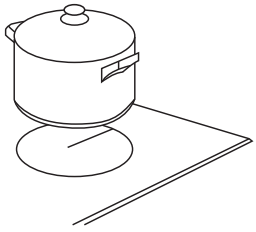
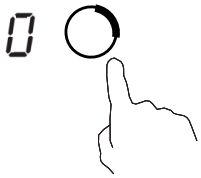
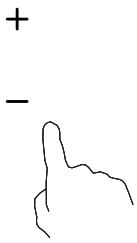
Soulevez toujours votre casserole hors de la table de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



3.3 Comment utiliser BPV6222B

3.3.1 Commencer la cuisson

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

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Tous les indicateurs affichent " 0 " pendant 8 secondes. Après 8 secondes ou après avoir pressé n'importe quelle touche, les indicateurs de puissance affichent « 0 ».	
Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson	
Sélectionnez un réglage de puissance en touchant «-» ou «+». Après avoir réglé le niveau de puissance désiré, confirmez-le en appuyant sur la touche de sélection de la zone de caisson. Par défaut, le niveau de puissance sera automatiquement confirmé après 5 secondes. • En maintenant la touche «-» ou «+», la puissance augmente ou diminue. • Accès direct au niveau de puissance "9" en appuyant sur la touche "-" la première fois. • Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance au bout d'une minute, la table de cuisson vitrocéramique se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer depuis l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.	

3.3.2 Après la cuisson

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

Faites attention aux surfaces chaudes

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

3.3.3 Verrouillage des commandes

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

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

Lorsque la table de cuisson est en mode 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.

3.3.4 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 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 coulée, un bip retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

b) Réglage de l'alarme

Appuyez sur la commande de l'alarme.	00
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.	+ – ⇨ 10
Lorsque l'alarme est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.	17
Lorsque la durée demandée est écoulée, un bip retentit. La table continuera de fonctionner jusqu'à ce que vous l'éteigniez.	0

Note :

a) Vous pouvez régler simultanément une alarme et une minuterie pour une ou plusieurs zones.

b) Si vous voulez changer la durée une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

c) Accès direct à la minuterie "99" minutes en appuyant sur la touche "-" la première fois.

d) La méthode de réglage de deux zones est identique à celle mentionnée ci-dessus.

e) 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.

3.3.5 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.

3.3.6 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.

3.3.8 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 BPV6210B

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 table chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

4.1.3 Pour les sautés

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

5. Réglages de puissance

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

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

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes de doigt, marques, taches laissées par les retombées alimentaires non-sucrées sur le verre)	1. Couper l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche.	• Lorsque l'alimentation de la plaque 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 tachée.
Débordements, matières fondues, et déversements sucrés chauds sur le verre	Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un racloir adapté pour la table de cuisson vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson : 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Enlevez les saletés ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.	• Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Couper l'alimentation de la table de cuisson. 2. Faire tremper le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche.	• La table de cuisson peut biper 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 mettre la table de cuisson en marche.

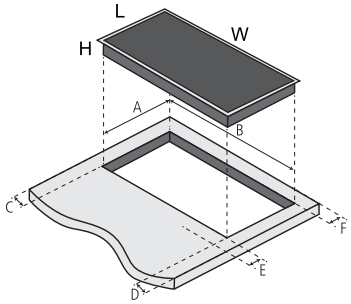
7. Conseils et astuces

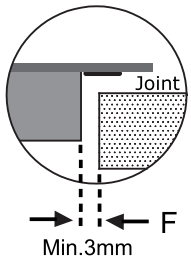
Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la table vitrocéramique est reliée à la source d'alimentation et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans la zone. Si vous avez tout 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 50 mm 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 :

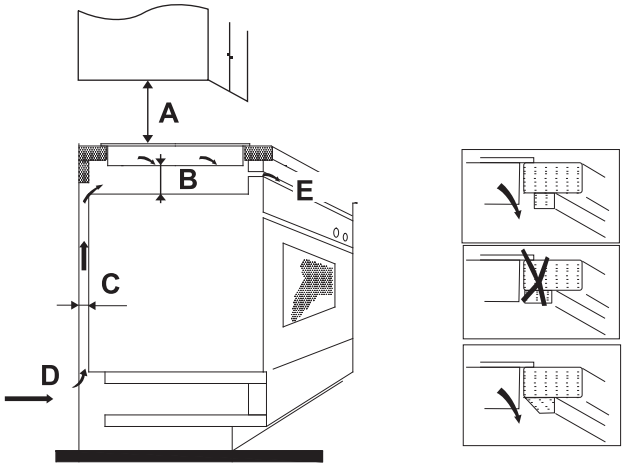




L	W	H	A	B	C	D	E	F
288mm	510mm	65mm	268＋4 mm	490＋4 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

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

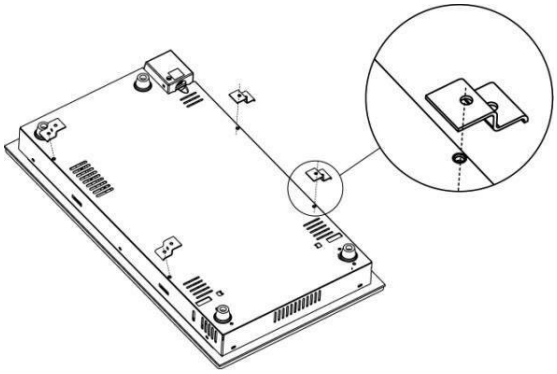
Note: La distance de sécurité entre la table chauffante et l'armoire au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d’air	Sortie d’air 10mm

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

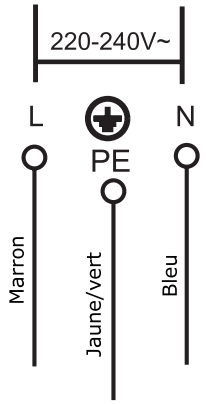


8.3 Précautions

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.



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 compressé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifié.

9. Relations consommateurs et interventions

9.1 Relations consommateurs France

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

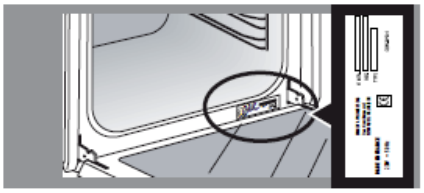
- *consulter notre site : www.brandt.fr*
- *nous écrire à l'adresse postale suivante :*
  Service Consommateurs BRANDT
  5 avenue des Béthunes
  CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
  95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- *nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :*

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

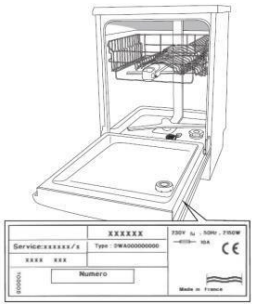
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531.

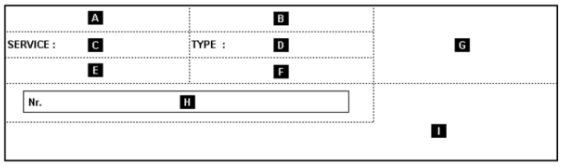
9.2 Interventions France

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.



OU





B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

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

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

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

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 ... 4
1.1 Sicherheitshinweis ... 4
1.2 Installation ... 4
1.2.1 Gefahr eines Stromschlags ... 4
1.2.2 Schnittgefahr ... 4
1.2.3 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen ... 4
1.3 Betrieb und Pflege ... 4
1.3.1 Gefahr eines Stromschlags ... 4
1.3.2 Gefahr für die Gesundheit ... 4
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberfläche ... 4
1.3.4 Schnittgefahr ... 4
1.3.5 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen ... 5

2 Beschreibung des Produkts ... 6
2.1 Draufsicht ... 6
2.2 Bedienleiste ... 7
2.3 Funktionsprinzip ... 7
2.4 Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden ... 7
2.5 Technische Spezifikationen ... 7

3 Funktionsweise des Produktes ... 8
3.1 Taktile Bedienfelder ... 8
3.2 Auswahl der richtigen Gargefäße ... 8
3.3 Bedienung BPV6222B 9
3.3.1 Garvorgang beginnen ... 9
3.3.2 Nach dem Garvorgang ... 10
3.3.3 Sperrung der Bedienelemente ... 11
3.3.4 Zeitschaltuhr ... 11
3.3.5 Überhitzungsschutz ... 13
3.3.6 Restwärme-Kontrolllampe ... 13
3.3.7 Standardmäßige Betriebsdauer ... 13
3.4 Bedienung BPV6210B ... 14
3.4.1 Garvorgang starten ... 14
3.4.2 Nach dem Garvorgang ... 14

4 Anweisungen zum Garen ... 14
4.1 Empfehlungen für das Garen ... 14
4.1.1 Bei geringer Hitze schmoren, Reis kochen ... 14
4.1.2 Braten von Steaks ... 14
4.1.3 Zum Sautieren ... 15

5 Leistungseinstellungen ... 15

6 Pflege und Reinigung ... 15

7 Tipps und Tricks ... 16

8 Installation ... 16
8.1 Auswahl der Ausstattung für die Installation ... 17
8.2 Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen ... 18
8.3 Vorsichtsmaßnahmen ... 18
8.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz ... 19

9 Kundenkontakte und Reparaturarbeiten ... 19
9.1 Kundenkontakte Schweiz ... 19

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 könnte.
- 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

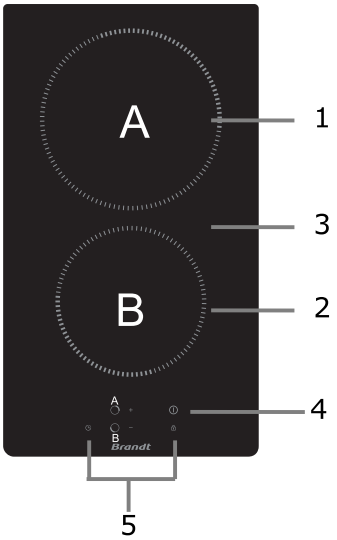
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Durch übergelaufenes Kochgut entsteht Rauch, und Fettspritzer können Feuer fangen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Legen und lassen 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.

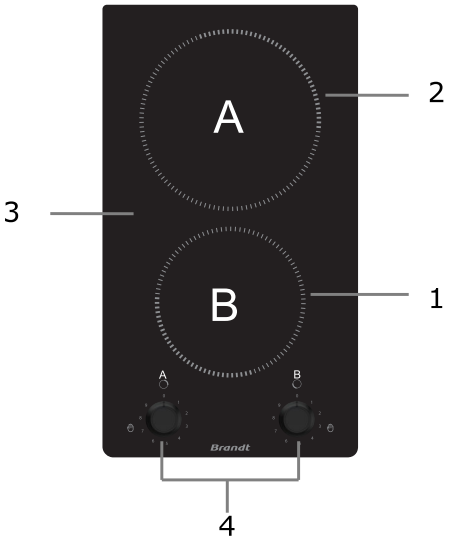
2 Beschreibung des Produkts

2.1 Draufsicht



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

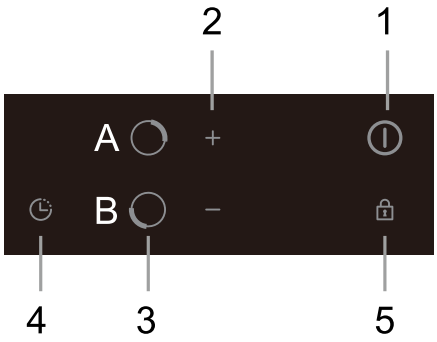
BPV6222B



1. Zone 16,5 cm – Max.1200W
2. Zone 20 cm – Max. 1800W
3. Glassplatte
4. Bedienleiste

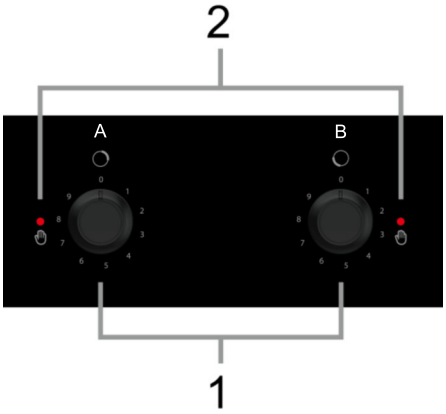
BPV6210B

2.2 Bedienleiste



1. Ein/Aus - Taste
2. Leistungs-und Zeituhrregler
3. Auswahl der Kochzone
4. Zeituhrkontrol
5. Beätigung der Tastensperre

BPV6222B



1. Leistungsregler
2. Restwärme Kontrollampe

BPV6210B

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	**BPV6222B**
Kochzonen	**2 Zonen**
Versorgungsspannung	**220-240V~ 50Hz oder 60 Hz**
Installierte elektrische Leistung	**2740-3260 W**
Größe des Produkts LxTxH (mm)	**288 x 510 x 55**
Einbaumaße AxB (mm)	**268 x 490**

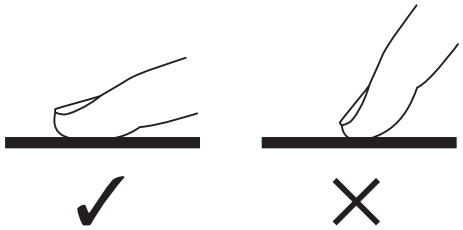
Kochfeld	**BPV6210B**
Kochzonen	**2 Zonen**
Versorgungsspannung	**220-240V~ 50Hz oder 60 Hz**
Installierte elektrische Leistung	**2700-3300 W**
Größe des Produkts LxTxH (mm)	**288 x 510 x 76**
Einbaumaße AxB (mm)	**268 x 490**

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

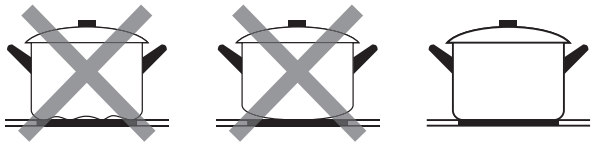
3.1 Taktile Bedienfelder

- 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.

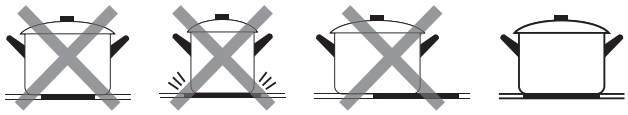


3.2 Auswahl der richtigen Gargefäße

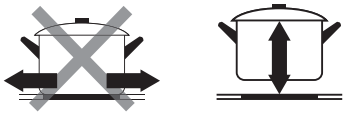
Verwenden Sie keine Gargefäße mit unregelmäßigen Rändern oder mit rundem Boden.



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 BPV6222B

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.

Die Ein/Aus-Taste drücken. Auf allen Anzeigen erscheint „0“ 8 Sekunden lang. Nach 8 Sekunden oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf den Leistungsanzeigen „0“.	
Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone. • Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone.	0
Wählen Sie eine Leistungseinstellung aus, indem Sie „-“ oder „+“ berühren. • **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

Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.	
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.	+ ODER –
Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.	

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.

3.3.3 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 Entsperren 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.**

3.3.4 Zeitschaltuhr

a) Sie können die Zeitschaltuhr für eine oder mehrere Kochzonen einstellen. Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

b) 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.	00
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.	+ – ⇨ 10
Wenn der Alarm eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung unverzüglich. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit.	17
Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Das Kochfeld bleibt in Betrieb, bis Sie es ausschalten.	0

Hinweis:

a) 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.
b) Direktzugang zur Zeitschaltuhr „99“, wenn die Taste zum ersten Mal gedrückt wird.
c) Die Vorgehensweise zur Einstellung von zwei Zonen ist ähnlich wie oben beschrieben.
d) Wenn die Zeitschaltuhren für zwei Kochzonen eingestellt wurden, wird die kürzeste Zeit angezeigt und die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone blinkt.

3.3.5 Überhitzungsschutz

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

3.3.6 Restwärme-Kontrolllampe

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.

3.3.7 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 BPV6210B
3.4.1 Garvorgang starten

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone. • Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Drehen Sie den Schalter und stellen Sie die Leistung auf die gewünschte Stufe ein, um den Garvorgang zu starten.	

3.4.2 Nach dem Garvorgang

Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Einstellschalter bis „0“ drehen.	

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	• Schonendes Erwärmen kleiner Nahrungsmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Nahrungsmittel, die schnell verbrannt werden • Bei geringer Hitze schmoren • Langsam erwärmen
3 - 4	• Erwärmen • Schnelles Garen • Kochen von Reis
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sautieren • Kochen von Nudeln
9	• Sautieren • Anbraten, Steaks braten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

6 Pflege und Reinigung

Was?	**Wie**?	**Wichtig**!
Normale Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Spritzer von nicht zuckerhaltigen Nahrungsmitteln auf dem Glas)	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.	• 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.

Übergelaufenes Kochgut, geschmolzene Stoffe und verschüttete warme zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Glas	Entfernen Sie sie unverzüglich mit einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Spatel, Palettenmesser oder Schaber, aber Vorsicht bei den heißen Oberflächen der Kochzonen: 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.	• 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.
Spritzer auf den taktilen Bedienfeldern	1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds. 2. Lassen Sie das übergelaufene Kochgut einweichen. 3. Wischen Sie das taktile 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.	• 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 Bedienfelder funktionieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Anweisungen im Abschnitt „Bedienung des Glaskeramikkochfelds“.
Die taktilen Bedienfelder reagieren schwer.	Auf den Bedienfeldern befindet sich möglicherweise eine dünne Wasserschicht oder Sie verwenden vielleicht die Fingerspitze beim Berühren der Bedienfelder.	Stellen Sie sicher, dass das taktile Bedienfeld trocken ist, und berühren Sie die Bedienfelder mit der Fingerkuppe.

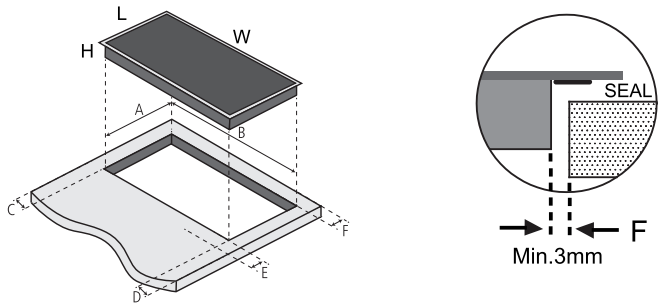
Das Glas ist zerkratzt.	Gargefäße mit unregelmäßigen Rändern. Scheuerschwamm oder verwendete Reinigungsmittel ungeeignet	Verwenden Sie Gargefäße mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl der richtigen Gargefäße“. Siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
Bestimmte Kochtöpfe geben Knack- oder 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

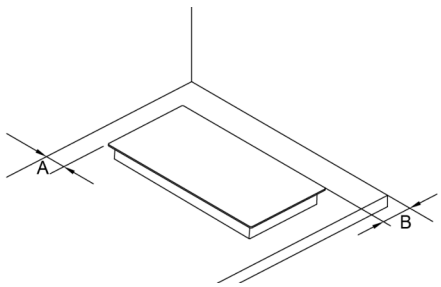
Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Einbauanleitung angegebenen Maßen aus.

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:



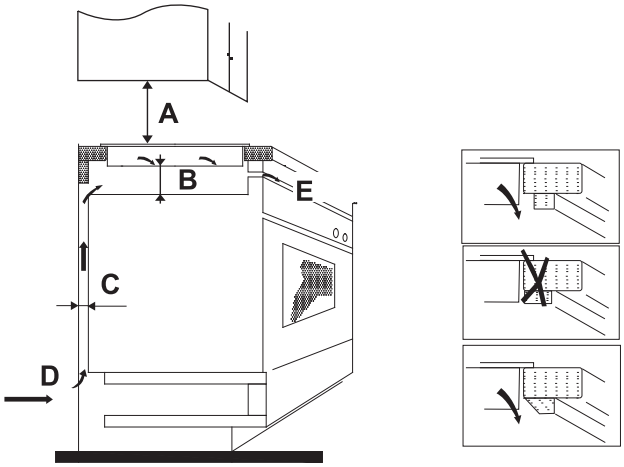
L	W	H	A	B	C	D	E	F
288mm	510mm	65mm	268＋4 mm	490＋4 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

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:



A	B
50mm mini	50mm mini

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

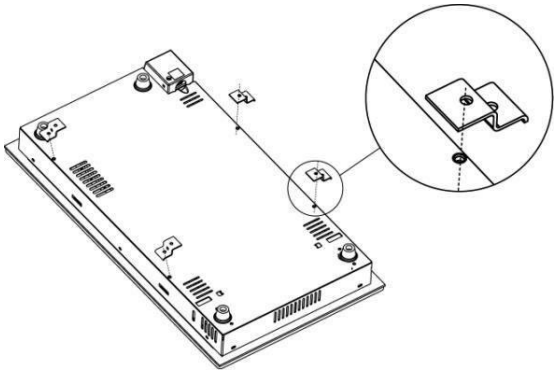


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Lufteintritt	Luftaustritt 10 mm

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).

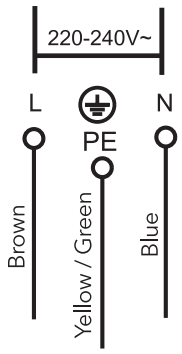


8.3 Vorsichtsmaßnahmen

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 muss 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.



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.

 ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem Haushaltsabfall. Achten Sie auf die Abfalltrennung, um bei Bedarf eine angepasste Behandlung sicherzustellen.	**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.** **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.** **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.**

9 Kundenkontakte und Reparaturarbeiten

9.1 Kundenkontakte Schwei

Wir sind auch nach dem Kauf für Sie da. Einfach zu erreichen unter:

0800 554 650

Brandt

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato un prodotto **BRANDT** e per la fiducia nella nostra azienda.

Questo prodotto è stato progettato e realizzato per voi tenendo conto del vostro stile di vita e delle vostre esigenze, in modo che soddisfi al meglio le vostre aspettative. Per la sua realizzazione abbiamo fatto affidamento alla nostra competenza, allo spirito di innovazione e a tutto l'entusiasmo che ci ha guidato per oltre 60 anni.

Per poter soddisfare sempre al meglio le vostre esigenze, il nostro servizio clienti è a vostra disposizione, pronto ad ascoltare e rispondere a tutte le vostre domande o suggerimenti.

Potete anche visitare il nostro sito web **www.brandt.com** dove troverete le nostre ultime innovazioni e ulteriori informazioni utili.

BRANDT è lieta di fornirvi supporto ogni giorno e spera che potrete godere appieno del vostro acquisto.

⚠ **Importante: Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida per l'installazione e l'uso, al fine di familiarizzare rapidamente con il suo funzionamento.**

Contenuto

1. Prefazione 4
1.1 Avvertenze di sicurezza 4
1.2 Installazione 4
1.2.1 Pericolo di scossa elettrica 4
1.2.2 Pericolo di taglio 4
1.2.3 Istruzioni importanti sulla sicurezza 4
1.3 Funzionamento e manutenzione 5
1.3.1 Pericolo di scossa elettrica 5
1.3.2 Pericoli per la salute 5
1.3.3 Pericolo di superficie calda 5
1.3.4 Pericolo di taglio 5
1.3.5 Istruzioni importanti sulla sicurezza 5
2. Introduzione al prodotto 8
2.1 Vista dall'alto 8
2.2 Pannello di controllo 8
2.3 Principio di funzionamento 9
2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura in ceramica 9
2.5 Specifiche tecniche 9
3. Funzionamento del prodotto 10
3.1 Comandi a sfioramento 10
3.2 Scelta delle ponte adatte 10
3.3 Come utilizzare il BPV6222B 11
3.3.1 Avviamento alla cottura 11
3.3.2 Termine della cottura 12
3.3.3 Blocco dei comandi 13
3.3.4 Comando del timer 13
3.3.5 Protezione da surriscaldamento 16
3.3.6 Avvertenza sul calore residuo 16
3.3.7 Tempi di funzionamento predefiniti 16
3.4 Come utilizzare il BPV6210B 16
3.4.1 Avviamento alla cottura 16
3.4.2 Termine della cottura 16
4. Linee guida di cottura 17
4.1 Suggerimenti per la cottura 17
4.1.1 Sobbollitura, cottura del riso 17
4.1.2 Cottura della bistecca 17
4.1.3 Frittura al salto 17
5. Impostazioni di riscaldamento 17
6. Pulizia e cura 18
7. Consigli e suggerimenti 19
8. Installazione 19
8.1 Scelta del materiale di installazione 19
8.2 Prima della collocazione delle staffe di fissaggio 20
8.3 Precauzioni 21
8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica 21

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione su di esso.
- Il collegamento ad un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

1.2.2 Pericolo di taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

1.2.3 Istruzioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l’apparecchio.
- Sull’apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'alimentazione dell'apparecchio (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima della manutenzione scollegare il piano cottura dalla presa a parete.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

1.3.2 Pericoli per la salute

- L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza sui campi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare la morte.

1.3.3 Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte entri in contatto con il vetro ceramico fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Tenere lontano i bambini.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura in funzione. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

1.3.4 Pericolo di taglio

- La lama affilata come rasoi di un raschietto per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene retratto. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

1.3.5 Istruzioni importanti sulla sicurezza

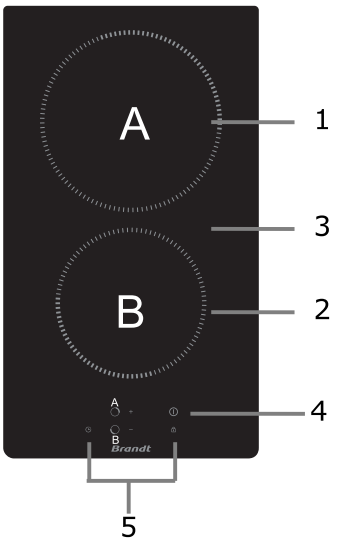
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l’uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull’apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale. Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Non collocare o lasciar cade oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare pentole sulla superficie del vetro ceramico in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro ceramico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo distributore o da personale qualificato per evitare pericoli.

- L'apparecchio è destinato all'uso domestico solo in ambienti residenziali privati. Può essere utilizzato solo in ambienti coperti, chiusi e riscaldati come la cucina o una stanza con le stesse caratteristiche.
  L'uso di questo apparecchio in aree comuni o professionali, come le cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; da parte dei clienti in alberghi, motel e ristoranti o in qualsiasi altro negozio; da parte dei clienti in aree cucina o campeggio; non rappresentano un uso corretto come definito dal produttore.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- **Attenzione:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.

Complimenti per l’acquisto del nuovo piano cottura in ceramica.
Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e installazione, al fine di comprendere a fondo come installare e utilizzare correttamente il prodotto. Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata a quest’ultima.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni per future consultazioni.

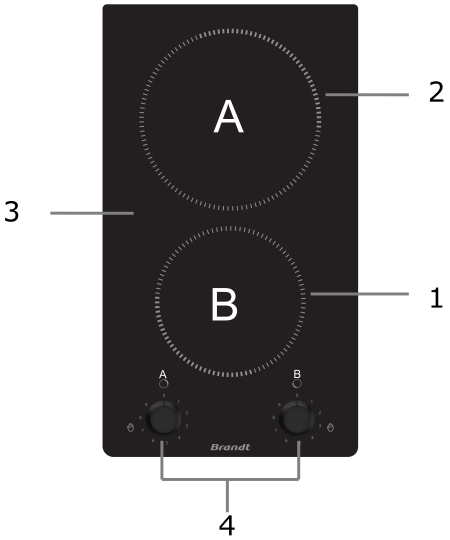
2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Zona di 200 mm, max. 1800 W
2. Zona di 165 mm, max. 1200 W
3. Piastra di vetro
4. Accensione/spegnimento
5. Pannello di controllo

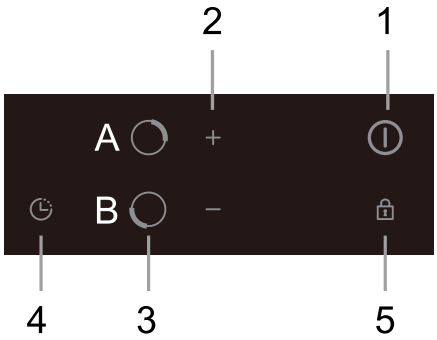
BPV6222B



1. Zona di 165 mm, max. 1200 W
2. Zona di 200mm, max. 1800 W
3. Piastra di vetro
4. Manopola di controllo

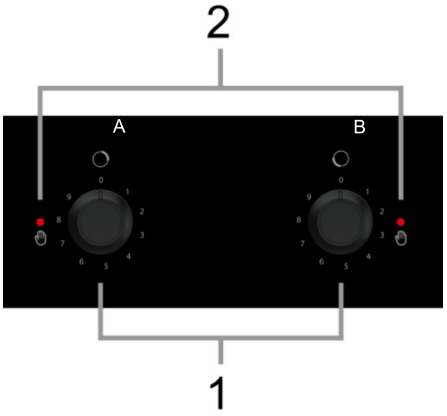
BPV6210B

2.2 Pannello di controllo



1. Comando di accensione/spegnimento
2. Comandi di regolazione di accensione/del timer
3. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
4. Comando del timer
5. Comando del blocco tasti

BPV6222B



1. Comandi di regolazione della potenza
2. Indicatori di avvertimento del piano cottura

BPV6210B

2.3 Principio di funzionamento

Questo piano cottura in ceramica utilizza direttamente il riscaldamento a filo resistivo e regola la potenza di uscita tramite la regolazione della potenza con i comandi a sfioramento o a manopola.

2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura in ceramica

- Leggere questa guida, tenendo conto in particolare della sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che potrebbero essere ancora presenti sul piano cottura in ceramica.

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	BPV6222B
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	2740-3260 W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	288 X 510 X 55
Dimensioni di incasso A×B (mm)	268 X 490

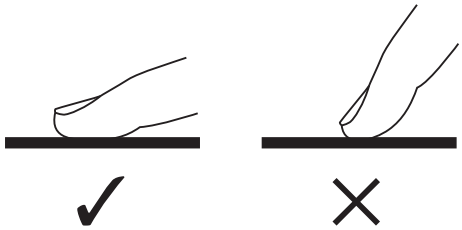
Piano cottura	BPV6210B
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	2700-3300 W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	288 X 510 X 76
Dimensioni di incasso A×B (mm)	268 X 490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

3. Funzionamento del prodotto

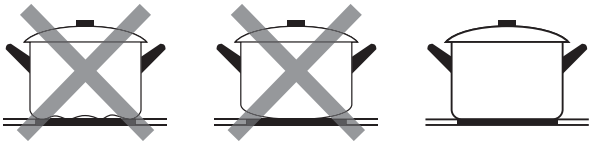
3.1 Comandi a sfioramento

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- Ad ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copra. Anche una pellicola sottile o l'acqua potrebbero compromettere il funzionamento dei comandi.

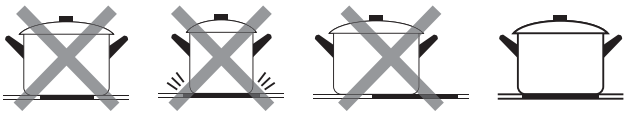


3.2 Scelta delle ponte adatte

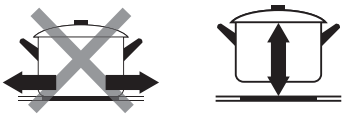
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Posizionare sempre al centro la pentola sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in ceramica, non farle scorrere su di esso, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



3.3 Come utilizzare il BPV6222B

3.3.1 Avviamento alla cottura

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo, successivamente si spengono, a questo punto il piano di cottura in ceramica si trova in modalità standby.

Toccare il comando di accensione/spegnimento. Il gli indicatori A lampeggiano " 0 " per 8 secondi. Dopo 8 secondi o dopo aver toccato un tasto qualsiasi, tutti gli indicatori di alimentazione mostrano " 0 ".	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento	0
Selezionare un livello di potenza toccando il comando "-" o "+". Dopo aver impostato il livello di potenza, confermare la potenza toccando nuovamente il comando di selezione della zona di riscaldamento o attendere 5 secondi per la conferma automatica. • Tenendo premuto uno dei comandi "-" o "+", il valore viene aumentato o diminuito. • È possibile accedere direttamente al livello di potenza "9" premendo dall'inizio il tasto di comando "-". • Se non si sceglie un'impostazione di riscaldamento entro 1 minuto, il piano cottura in ceramica si spegne automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passaggio 1. • È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.	+ –

3.3.2 Termine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a "0" o toccando e tenendo premuto il tasto di controllo della zona di riscaldamento per 3 secondi.	+ – OR
Spegnere l'intero piano cottura toccando e tenendo premuto il comando di accensione/spegnimento per 3 secondi.	

Attenzione alle superfici calde

"H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando la piastra mentre è ancora calda.

3.3.3 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare l'uso involontario del piano cottura (ad esempio bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- È inoltre possibile bloccare temporaneamente i comandi per 30 secondi per facilitare la pulizia del piano di cottura (Funzione di blocco per la pulizia).
- Quando i comandi vengono bloccati, tutti i comandi tranne il comando di accensione/spegnimento sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Funzione di blocco per la pulizia; premere il comando di blocco brevemente	L'indicatore del timer lampeggerà "Lo" per 30 secondi a meno che non viene premuto nuovamente il comando di blocco.
Premere e tenere premuto il comando di blocco per 3 secondi	L'indicatore del timer mostrerà "Lo", dopo 10 secondi tutti gli indicatori mostreranno le impostazioni originali. Se si tocca qualsiasi altro comando mentre il piano cottura è bloccato, l'indicatore del timer lampeggia "Lo" per 10 secondi.
Per sbloccare i comandi	
Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia acceso e tenere premuto il comando di blocco per 3 secondi.	

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del comando di accensione/spegnimento ⏻, è sempre possibile spegnere il piano cottura in ceramica con il comando di accensione/spegnimento ⏻ in caso di emergenza, tuttavia è necessario sbloccare il piano cottura prima della successiva operazione.

3.3.4 Comando del timer

a) È possibile impostare un timer per una o più zone di cottura. Dopo che il tempo trascorso viene impostato, la zona cottura si spegne automaticamente.

b) È inoltre possibile utilizzare la funzione timer come contaminuti. In questo caso, il timer indipendente non spegne nessuna zona di cottura dopo aver effettuato l'impostazione.

- Il tempo limite per il timer è di 99 minuti.

a) Impostazione del timer per una singola zona di cottura

Impostazione di una zona	
Scegliere la zona che di desidera impostare	
Toccare il comando del timer, il punto rosso del timer della zona selezionata lampeggia.	
Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+"	
Toccare nuovamente il comando del timer per confermare la sua impostazione, oppure attendere 5 secondi fino a quando non viene confermata automaticamente.	
Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e si accenderà il punto rosso della zona selezionata.	
Allo scadere del tempo di cottura, il piano di cottura emette un segnale acustico e la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.	

b) Impostazione del timer indipendente

Toccare il comando del timer.	00
Impostare il timer toccando il comando “-” o “+”.	+ –
Toccare nuovamente il comando del timer per confermare la sua impostazione, oppure attendere 5 secondi fino a quando non viene confermata automaticamente.	+ – ⇨ 10
Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.	17
Allo scadere del timer indipendente, il piano di cottura emetterà un segnale acustico e continuerà a riscaldare fino allo spegnimento.	0

Nota:

a) Se si desidera modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, è necessario partire di nuovo dal punto 1.

b) Accesso diretto al timer di "99" minuti premendo dall’inizio il tasto di comando "-".

c) Quando si scorre verso il basso fino a " 0 ", toccare nuovamente il tasto "-" e il tempo tornerà a "99" minuti.

d) Il metodo per l'impostazione di due zone è lo stesso di quello menzionato in precedenza.
Se sono stati impostati due timer della zona di cottura, viene visualizzato il tempo impostato più breve e il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggia.

3.3.5 Protezione da surriscaldamento

Un sensore di temperatura può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in ceramica. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura in ceramica si arresta automaticamente.

3.3.6 Avvertenza sul calore residuo

Quando il piano cottura è in funzione da un certo periodo di tempo, sarà presente del calore residuo. la lettera "H" appare per avvertire di stare lontano da esso.

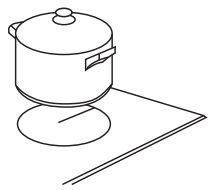
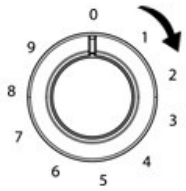
3.3.7 Tempi di funzionamento predefiniti

Un'altra funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica ogni volta che si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

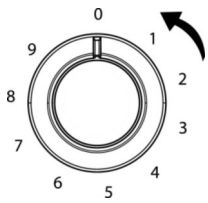
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di arresto predefiniti (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Come utilizzare il BPV6210B

3.4.1 Avviamento alla cottura

Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	
Regolare il comando di regolazione della potenza al livello desiderato.	

3.4.2 Termine della cottura

Spegnere la zona di cottura portando il comando di regolazione della potenza su "0".	

Attenzione alle superfici calde

Quando la piastra di vetro è calda, l'indicatore di avvertimento corrispondente si accende. Non toccare la piastra di vetro finché l'indicatore non si spegne. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando la piastra mentre è ancora calda.

4. Linee guida di cottura

⚠ Fate attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò comporta un grave rischio di incendio.

4.1 Suggerimenti per la cottura

- Quando la preparazione dei cibi arriva all'ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Avviare la cottura con un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando il cibo si è riscaldato.

4.1.1 Sobbollitura, cottura del riso

- La sobbollitura avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle salgono di tanto in tanto sulla superficie dell'acqua. Ciò rappresenta la chiave per realizzare deliziose zuppe e stufati teneri, poiché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. Anche la cottura di salse a base di uova e farina addensata deve avvenire sotto il punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo di assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore rispetto a quella più bassa per garantire che il cibo venga cotto correttamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:
1. Mettere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Versate un po' d'olio nella padella calda e poi posizionare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2-8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il livello di cottura: più è solida, maggiore sarà il livello di cottura.
5. Lasciare a riposo la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti per consentire alla bistecca di rilassarsi e diventare tenera prima di servirla.

4.1.3 Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta in ceramica compatibile o una padella grande.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura al salto deve essere rapida. In caso di cottura di grandi quantità, cuocere gli alimenti a gruppi più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Eseguire la frittura al salto delle verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura a una temperatura più bassa, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati adeguatamente.
7. Servire immediatamente.

5. Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, incluse le pentole e la quantità di alimenti sottoposti alla cottura. Sperimentate con il piano cottura in ceramica per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1 - 2	• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti • fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • sobbollitura delicata • riscaldamento lento
3 - 4	• riscaldamento • sobbollitura rapida • cottura del riso
5 - 6	• pancake
7 - 8	• soffriggitura • cottura della pasta
9	• frittura al salto • scottatura • ebollizione di zuppe • ebollizione dell'acqua

6. Pulizia e cura

Cosa?	In che modo?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dagli alimenti o riversamenti non zuccherati sul vetro).	1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (tuttavia non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando l'alimentazione del piano cottura è disattivata, non appare l'indicazione "superficie calda", tuttavia la zona di cottura potrebbe ancora esserlo! Fare molta attenzione. • Le spugne pesanti, alcune spugne di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.
Traboccamenti, alimenti fusi, e fuoriuscite di zuccheri caldi sul vetro	Rimuovere immediatamente le macchie con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatto per piani cottura in vetroceramica, tuttavia fare attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Spegnere il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il riversamento in una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi dal punto 2 al 4 per "Lo sporco quotidiano sul vetro" menzionato sopra.	• Rimuovere le macchie lasciate dallo scioglimento e dagli alimenti zuccherati o dalle fuoriuscite non appena possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, le macchie possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene retratto, la lama di un raschiatore è affilata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
Riversamenti sui Comandi a sfioramento	1. Spegnere il piano cottura. 2. Assorbire i riversamenti 3. Prima di riaccendere il piano di cottura, asciugare l'area di comando a sfioramento. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura.	• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare quando vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere il piano di cottura, asciugare l'area di comando a sfioramento.

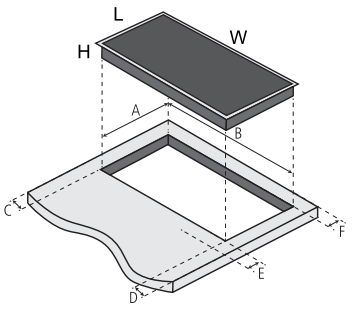
7. Consigli e suggerimenti

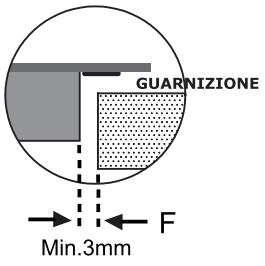
Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nella vostra casa o nella vostra zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo "Uso del piano cottura in ceramica" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i comandi o potrebbe essere stata usata la punta del dito quando per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di comando a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari. Sono state utilizzate spugne o prodotti per la pulizia non adattai o abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Vedere il paragrafo "Pulizia e cura".
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.

8. Installazione

8.1 Scelta del materiale di installazione

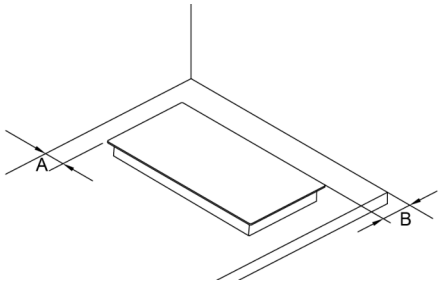
1. Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
   Ai fini dell'installazione e dell'uso, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale per il piano di lavoro che sia resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore della piastra. Come mostrato in basso:





L	W	H	A	B	C	D	E	F
288mm	510mm	65mm	268+4 mm	490+4 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

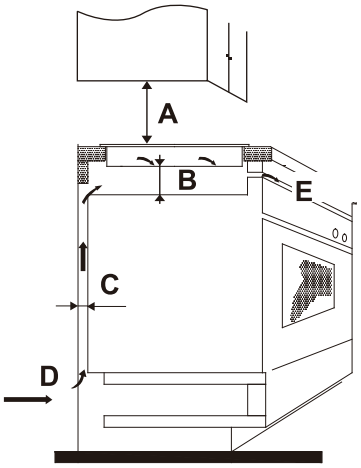
2. Il piano cottura in ceramica può essere utilizzato sul piano di lavoro del mobile. Il piano cottura in ceramica deve essere posizionato orizzontalmente. Come mostrato in basso:

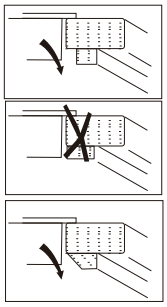


A	B
50 mm mini	50 mm mini

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato in basso

Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.

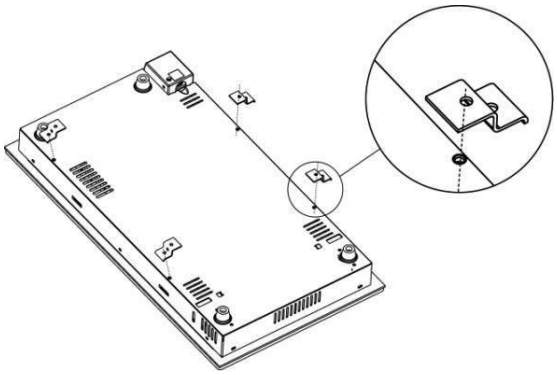




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 mm

8.2 Prima della collocazione delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano cottura.
Fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedere figura) dopo l'installazione. Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.

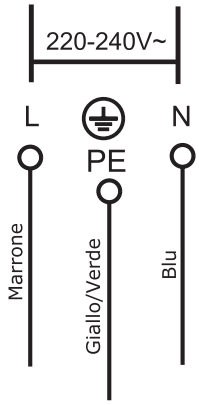


8.3 Precauzioni

1. Il piano cottura in ceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'operazione autonomamente.
2. Il piano cottura in ceramica non deve essere montato su impianti di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotative.
3. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione di calore per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Non utilizzare pulitori a vapore.

8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa norma o con un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento viene illustrato di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questo deve essere fatto da un tecnico del servizio post-vendita utilizzando gli strumenti appropriati, in modo da evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore omnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da una persona qualificata.

 SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano non differenziato. È necessaria la raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale.	Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute delle persone, che altrimenti potrebbero essere causati da uno smaltimento errato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Il prodotto deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo apparecchio richiede uno smaltimento specifico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto contattare il proprio comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

PROS-2203-3DF / 08.22

Showrooms

1 FORS AG / *SA*
Schaftenholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tel: 032 374 26 26
info@fors.ch

2 FORS AG / *SA*
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tel: 041 766 07 50
baar@fors.ch

3 FORS AG / *SA*
Via Cantonale 65
CH-6804 Bironico TI
Tel: 091 630 26 26
bironico@fors.ch

4 FORS AG / *SA*
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tel: 021 706 04 44
crissier@fors.ch

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)
FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

5 Genf / *Genève*
6 Bern / *Berne*
7 St. Gallen / *Saint-Gall*
8 Luzern / *Lucerne*
9 Aargau / *Argovie*
10 Graubünden / *Les Grisons*
11 Solothurn / *Soleure*
12 Tessin

Schematische Verteilung Servicepunkte
Répartition schématique des points de service

Zwei oder mehr Servicepartner / *Deux partenaires de service ou plus*
Servicepartner / *Partenaire de service*

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

*Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.*

FORS KUNDENDIENST, ein Service à la carte

Kostenlose Service-Hotline **0800 554 650**
E-Mail: **SERVICE-ANTRAG@FORS.CH**

SERVICE CLIENTÈLE FORS, un service à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**

SERVIZIO CLIENTI FORS , un'assistenza à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**