

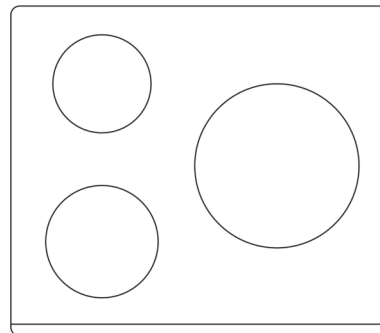
# Brandt



Manuel d'instruction FR  
Bedienungshandbuch DE  
Manuale delle istruzioni IT

## Table de cuisson Cooking hob

BPV6320B  
BPV6321B  
BPV6410B  
BPV6420B  
BPV6421B  
BPV6423B



# *Brandt*

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://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

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

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

## **1. Avant-propos**

### **1.1 Avertissement de sécurité**

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

### **1.2 Installation**

#### **1.2.1 Risque d'électrocution**

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

#### **1.2.2 Risque de coupure**

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

#### **1.2.3 Mesures de sécurité importantes**

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

## **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 stocker le dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des blessures ou coupures.

#### **1.3.5 Mesures de sécurité importantes**

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, cartes mémoire) ou des dispositifs électroniques (par exemple des ordinateurs, des lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel. La fonction de détection de casserole n'éteint pas les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se mettre debout, ou monter sur celui-ci.
- Ne pas stocker des objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimant sur la table de cuisson peuvent se blesser sévèrement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait 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.

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 réparer ou remplacer quelconque partie de l'appareil
- 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.
- Cette plaque est destinée à l'utilisation dans tout immeuble où l'électroménagers peuvent être utiliser
- **ATTENTION:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



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

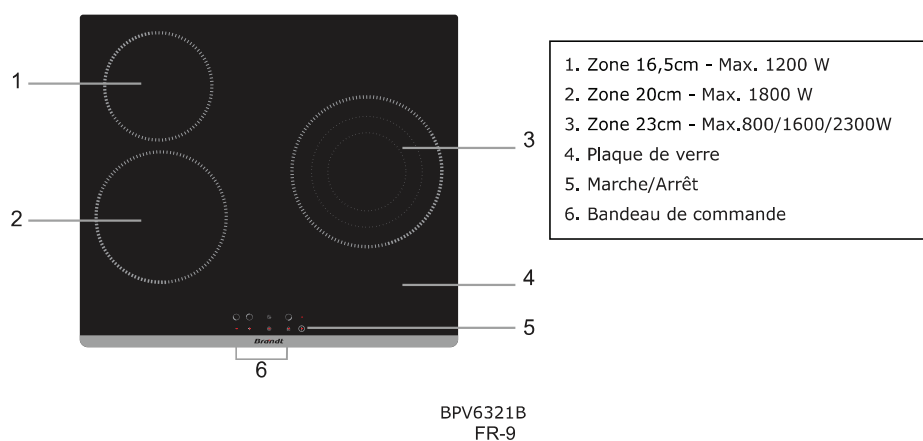
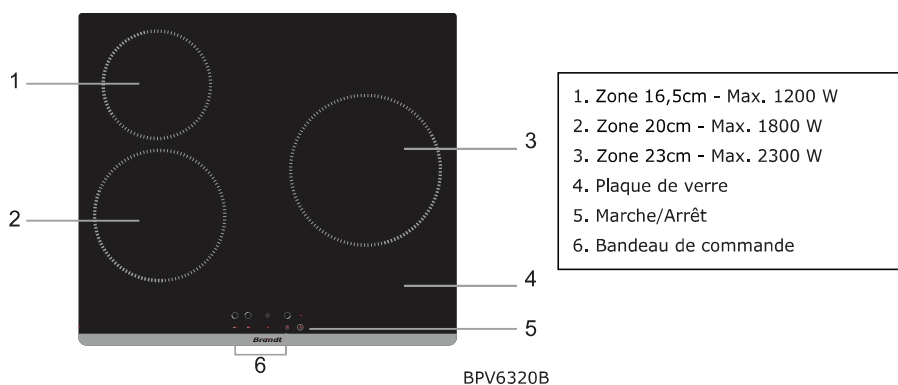
**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle table vitrocéramique.

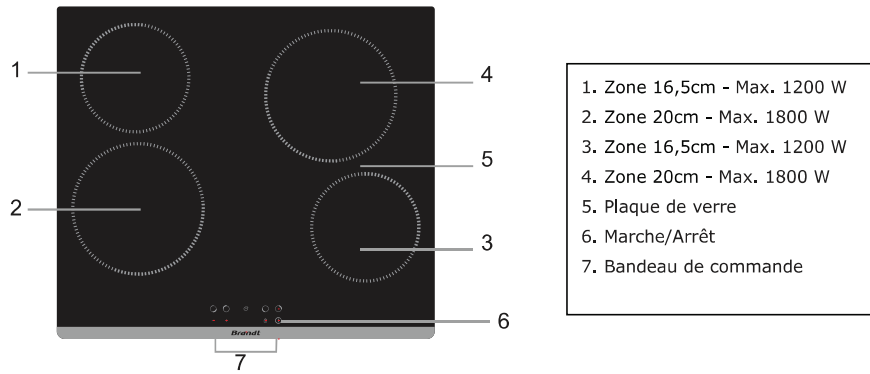
Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

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

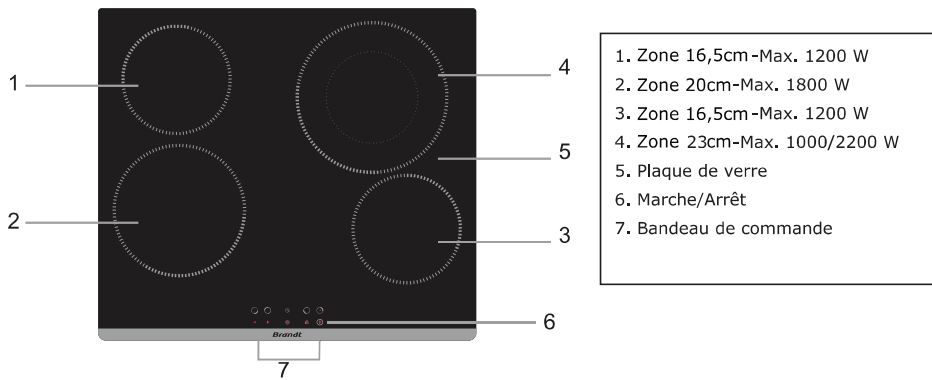
## 2. Introduction Produit

### 2.1 Vue de dessus

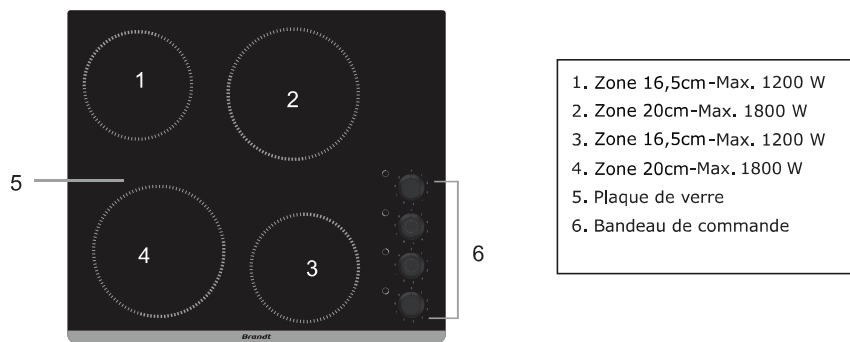




BPV6420B/ BPV6423B

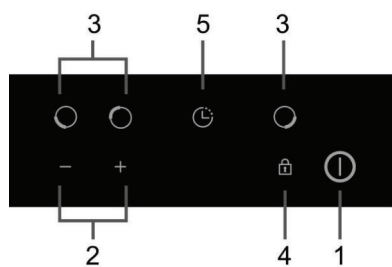


BPV6421B



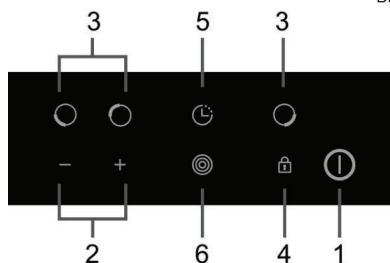
BPV6410B

## 2.2 Bandeau de commande



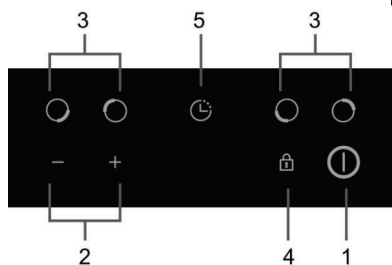
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie

BPV6320B



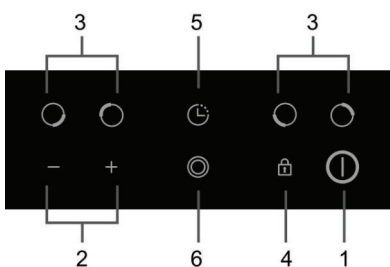
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie
6. Réglage triple zone

BPV6321B



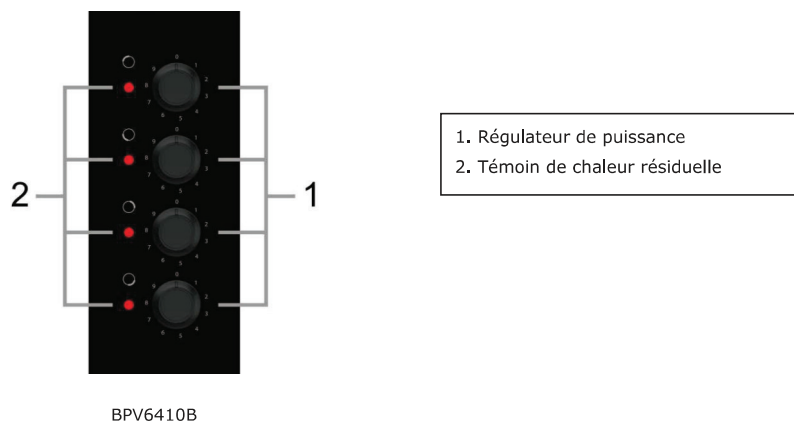
1. Touche Marche/Arrêt
2. Régulateur de puissance
3. Sélection de zone de cuisson
4. Commande de verrouillage des touches
5. Régulateur minuterie

BPV6420B/BPV6423B



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

BPV6421B



### 2.3 Principe de fonctionnement

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

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

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

### 2.5 Spécifications techniques

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

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

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

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

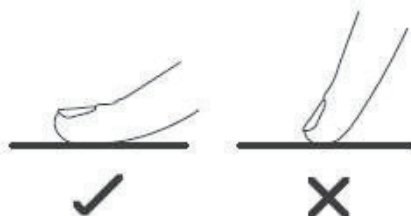
Table de cuisson	BPV6410B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit LxP×H(mm)	590X510X75
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

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

### 3. Fonctionnement du produit

#### 3.1 Commandes tactiles

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



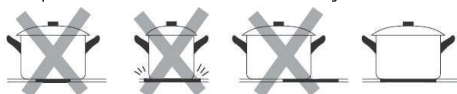
FR-13

### 3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson

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



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






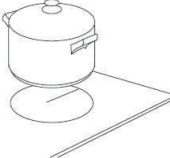

Soulevez toujours votre casserole hors de la table de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.

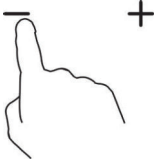


### 3.3 Comment utiliser BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B


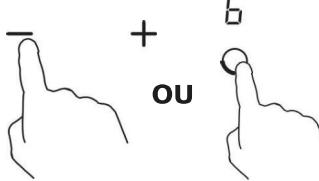

#### 3.3.1 Commencer la cuisson

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

<p>Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Tous les indicateurs affichent "  " pendant 8 secondes. Après 8 secondes ou après avoir pressé n'importe quelle touche, les indicateurs de puissance affichent «  ».</p>	
<p>Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</li> </ul>	
<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson</p>	

<p>Sélectionnez un réglage de puissance en touchant «-» ou «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Après avoir réglé le niveau de puissance désiré, confirmez-le en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Par défaut, le niveau de puissance sera automatiquement confirmé après 5 secondes.</li> <li>En maintenant la touche «-» ou «+», la puissance augmente ou diminue.</li> <li>Accès direct au niveau de puissance "9" en appuyant sur la touche "-" la première fois.</li> <li>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.</li> <li>Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.</li> </ul>	
--	---

### 3.3.2 Après la cuisson

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

#### Faites attention aux surfaces chaudes

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

H



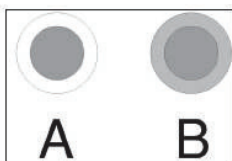
-

+




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

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



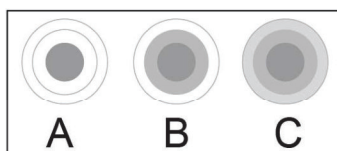
<b>Activer la fonction Double Zone</b>	
Régler le niveau de puissance entre 1 et 9 (par exemple : 6).	
La section centrale ( <b>A</b> ) de la Double zone de cuisson s'allume.	
En touchant une fois la touche Double zone "⊙", la section extérieure ( <b>B</b> ) se met en marche.	
L'indicateur de la zone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

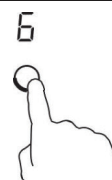


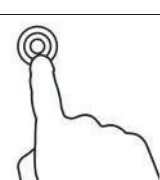
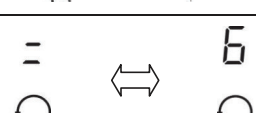




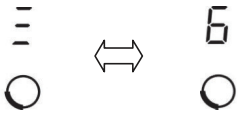




L'indicateur de la zone de cuisson affiche "6".	
---	---

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

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





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



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

### 3.3.5 Verrouillage des commandes

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

<b>Pour verrouiller les commandes</b>	
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.
<b>Pour déverrouiller les commandes</b>	
Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Appuyez et maintenez la touche verrouillage pendant 3 secondes.	

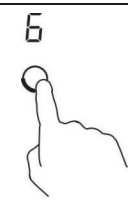

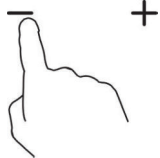
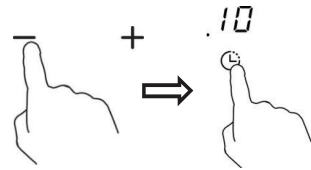




Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les commandes sauf la touche « Marche/Arrêt »  sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt  en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

### 3.3.6 Minuterie

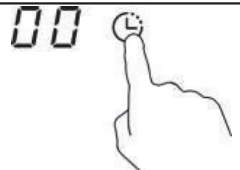
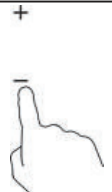
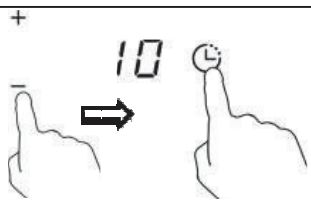
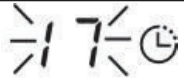

- a) Vous pouvez régler la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson. Une fois que la durée demandée est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
  - b) Vous pouvez également régler une alarme. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'éteint une fois que la durée demandée est écoulée.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

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

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

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

### b) Réglage de l'alarme

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

#### Note:

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

### 3.3.7 Protection contre la surchauffe

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

### 3.3.8 Témoin de chaleur résiduelle

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

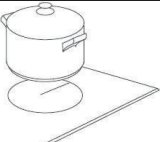
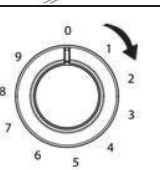
### 3.3.9 Durée de fonctionnement par défaut

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

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

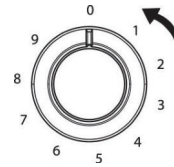
## 3.4 Comment utiliser BPV6410B

### 3.4.1 Démarrer la cuisson

Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. <ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</li></ul>	
Tournez la manette et réglez la puissance au niveau souhaité pour démarrer la cuisson.	

### 3.4.2 Après la cuisson

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



#### **Faites attention aux surfaces chaudes**

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

## 4. Instructions de cuisson



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

### 4.1 Conseils de cuisson

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

#### 4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz

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

#### 4.1.2 Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:

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

de chaque côté. Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit – Plus le steak sera ferme, le « plus cuit » il sera.

5. Laissez le steak se reposer sur une plaque chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

#### 4.1.3 Pour les sautés

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

## 5. Réglages de puissance

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

Réglage de puissance	Utilisation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture</li><li>• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• Mijoter à feu doux</li><li>• Réchauffer lentement</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer</li><li>• Cuisson rapide</li><li>• Cuisson du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautés</li><li>• Cuisson des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautés</li><li>• Saisir, cuisson des steaks</li><li>• Porter la soupe à ébullition</li><li>• Eau bouillante</li></ul>

## 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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couper l'alimentation de la table de cuisson.</li> <li>2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!)</li> <li>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li> <li>4. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention.</li> <li>• 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.</li> <li>• Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la table de cuisson: le verre peut être tachée.</li> </ul>
Débordements, matières fondues, et déversements sucrés chauds sur le verre	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un racloir adapté pour la table de cuisson vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale.</li> <li>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.</li> <li>3. Enlevez les saletés ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Retombées sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Couper l'alimentation de la table de cuisson.</li> <li>2. Faire tremper le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche.</li> <li>5. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut bipper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de commande soit sèche avant de remettre la table de cuisson en marche.</li> </ul>



## 7. Conseils et astuces

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

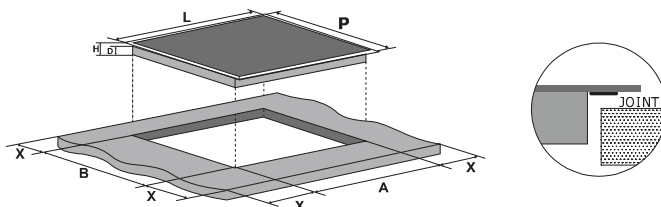
## 8. Installation

### 8.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma.


Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

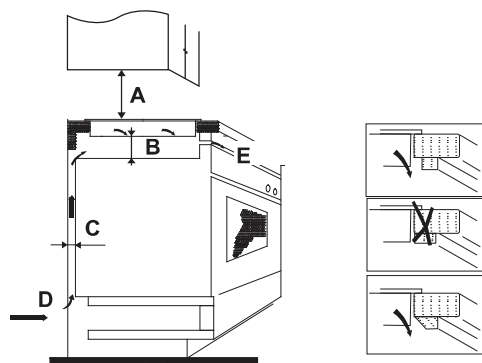
Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement de la table chaude. Comme indiqué ci-dessous:



L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55/75	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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

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

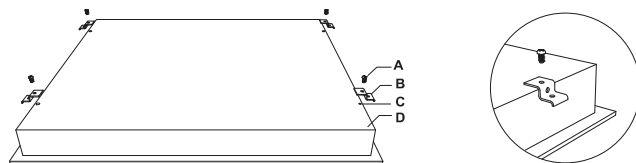


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

## 8.2 Avant d'installer les supports de fixation

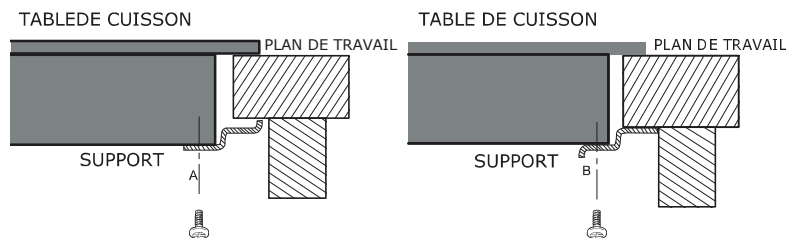
L'appareil doit être placé sur une surface stable, lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

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



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

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

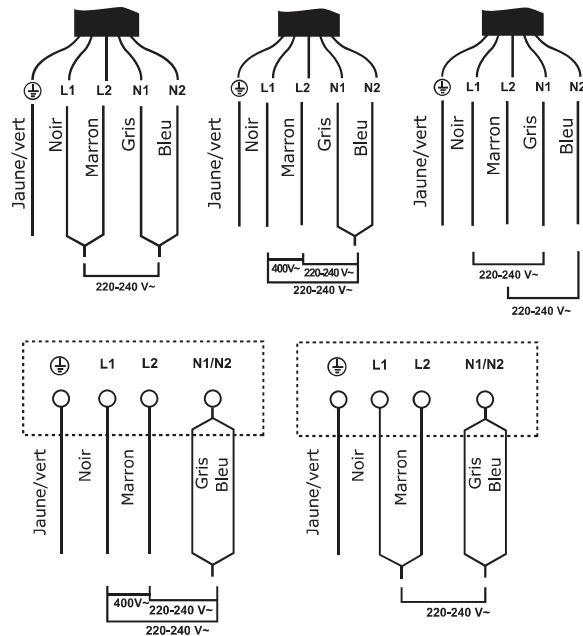


### 8.3 Précautions

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

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

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



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

## 9.1 Relations consommateurs France

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

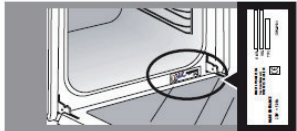
- consulter notre site : [www.brandt.fr](http://www.brandt.fr)
- nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**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



A		B		C	
SERVICE :	C	TYPE :	D		
	E		F		
N° :	H				
			I		

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.



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

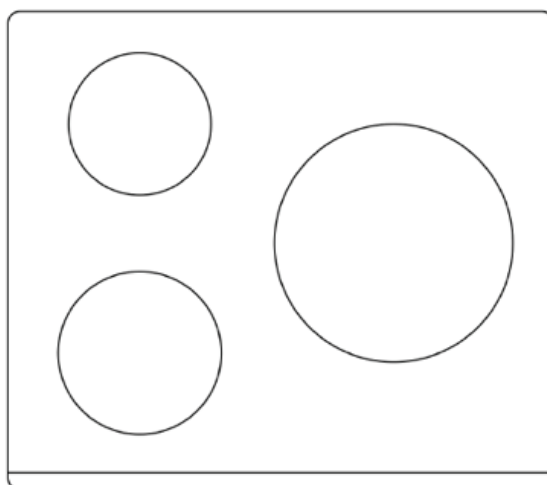
# *Brandt*



Bedienungshandbuch DE

**Kochfeld**  
**Cooking hob**

**BPV6320B**  
**BPV6321B**  
**BPV6410B**  
**BPV6420B**  
**BPV6421B**  
**BPV6423B**



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](http://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

<b>1</b>	<b>Vorwort</b> .....	<b>5</b>
1.1	<b>Sicherheitshinweis</b> .....	<b>5</b>
1.2	<b>Installation</b> .....	<b>5</b>
1.2.1	Gefahr eines Stromschlags .....	5
1.2.2	Schnittgefahr .....	5
1.2.3	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	5
1.3	<b>Betrieb und Pflege</b> .....	<b>6</b>
1.3.1	Gefahr eines Stromschlags .....	6
1.3.2	Gefahr für die Gesundheit .....	6
1.3.3	Gefahr durch heiße Oberfläche .....	6
1.3.4	Schnittgefahr .....	6
1.3.5	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	7
<b>2</b>	<b>Beschreibung des Produkts</b> .....	<b>9</b>
2.1	<b>Draufsicht</b> .....	<b>9</b>
2.2	<b>Bedienleiste</b> .....	<b>11</b>
2.3	<b>Funktionsprinzip</b> .....	<b>12</b>
2.4	<b>Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden</b> .....	<b>13</b>
2.5	<b>Technische Spezifikationen</b> .....	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>Funktionsweise des Produktes</b> .....	<b>14</b>
3.1	<b>Taktile Bedienfelder</b> .....	<b>14</b>
3.2	<b>Auswahl der richtigen Gargefäße</b> .....	<b>14</b>
3.3	<b>Bedienung BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B</b> .....	<b>14</b>
3.3.1	Garvorgang beginnen.....	14
3.3.2	Nach dem Garvorgang .....	16
3.3.3	Verwendung der Funktion Doppelzone (nur bei BPV6421B/BPV6423B) .....	16
3.3.4	Verwendung der Funktion Dreifachzone (nur bei BPV6321B)..	17
3.3.5	Sperrung der Bedienelemente .....	19
3.3.6	Zeitschaltuhr .....	19
3.3.7	Überhitzungsschutz .....	21
3.3.8	Restwärme-Kontrolllampe .....	21
3.3.9	Standardmäßige Betriebsdauer .....	22
3.4	<b>Bedienung BPV6410B</b> .....	<b>22</b>
3.4.1	Garvorgang starten.....	22
3.4.2	Nach dem Garvorgang .....	22
<b>4</b>	<b>Anweisungen zum Garen</b> .....	<b>22</b>
4.1	<b>Empfehlungen für das Garen</b> .....	<b>22</b>
4.1.1	Bei geringer Hitze schmoren, Reis kochen .....	23
4.1.2	Braten von Steaks .....	23
4.1.3	Zum Sautieren .....	23



<b>5</b>	<b>Leistungseinstellungen .....</b>	<b>23</b>
<b>6</b>	<b>Pflege und Reinigung.....</b>	<b>25</b>
<b>7</b>	<b>Tipps und Tricks.....</b>	<b>26</b>
<b>8</b>	<b>Installation.....</b>	<b>26</b>
8.1	<b>Auswahl der Ausstattung für die Installation .....</b>	<b>26</b>
8.2	<b>Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen .....</b>	<b>27</b>
8.3	<b>Vorsichtsmaßnahmen .....</b>	<b>28</b>
8.4	<b>Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....</b>	<b>28</b>
<b>9</b>	<b>Kundenkontakte und Reparaturarbeiten.....</b>	<b>30</b>
9.1	<b>Kundenkontakte Frankreich .....</b>	<b>30</b>
9.2	<b>Reparaturarbeiten Frankreich .....</b>	<b>31</b>

# 1 Vorwort

## 1.1 Sicherheitshinweis

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Gefahr eines Stromschlags

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

### 1.2.2 Schnittgefahr

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

### 1.2.3 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

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

## **1.3 Betrieb und Pflege**

### **1.3.1 Gefahr eines Stromschlags**

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

### **1.3.2 Gefahr für die Gesundheit**

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

### **1.3.3 Gefahr durch heiße Oberfläche**

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

### **1.3.4 Schnittgefahr**

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

Reichweite von Kindern.

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

### **1.3.5 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen**

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

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

Kochflächen abgestellt werden.

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

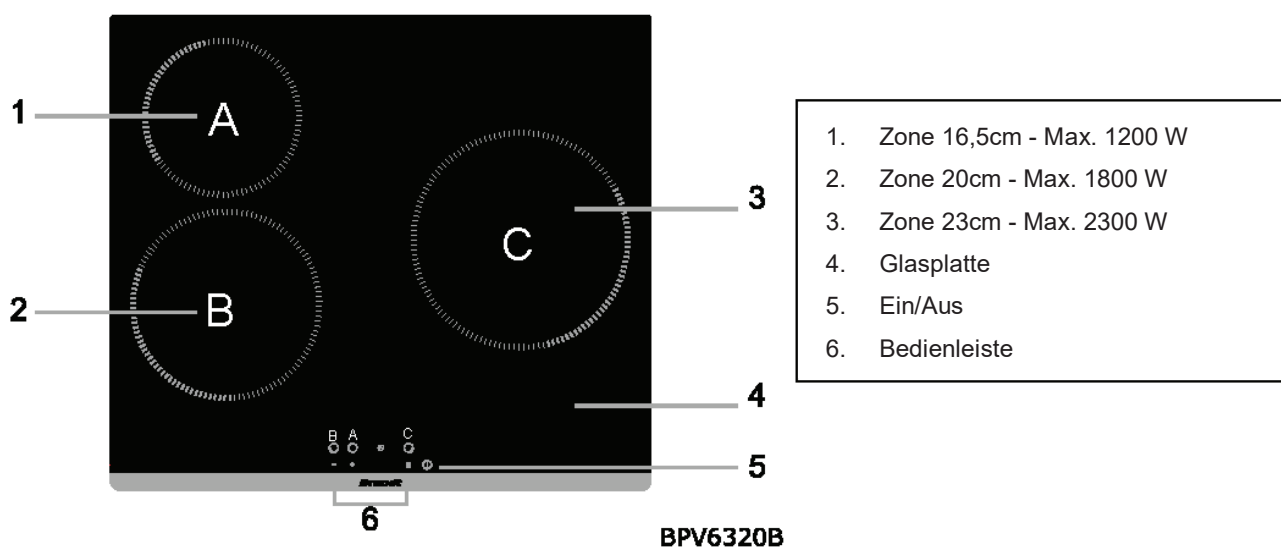
**Wir beglückwünschen Sie** zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds. Wir empfehlen Ihnen, etwas Zeit darauf zu verwenden, diese Anleitung / dieses Installationshandbuch zu lesen, um gut zu verstehen, wie das Gerät ordnungsgemäß installiert und verwendet wird. Für die Installation lesen Sie bitte den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

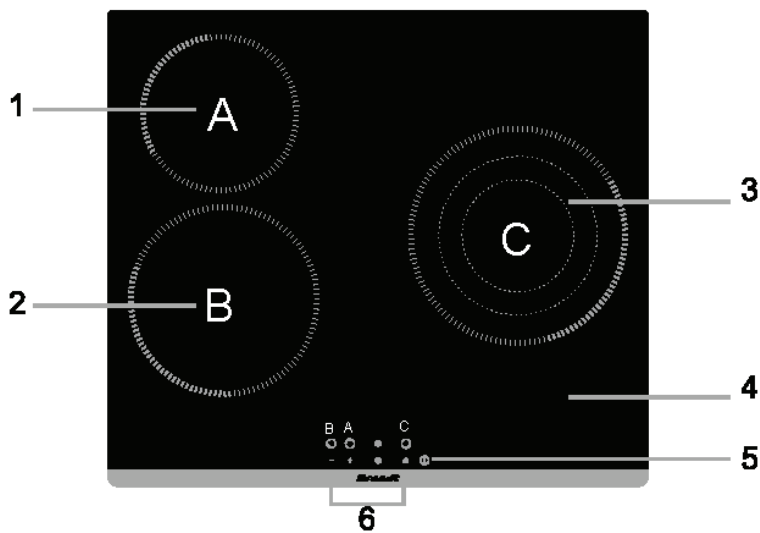
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie dieses Betriebs-/Installationshandbuch zum späteren Nachschlagen auf.

## 2 Beschreibung des Produkts

### 2.1 Draufsicht

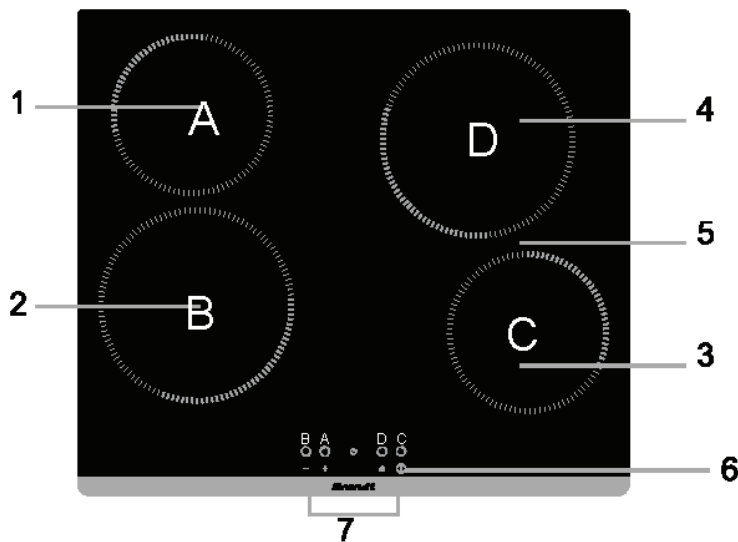
1.  
1.





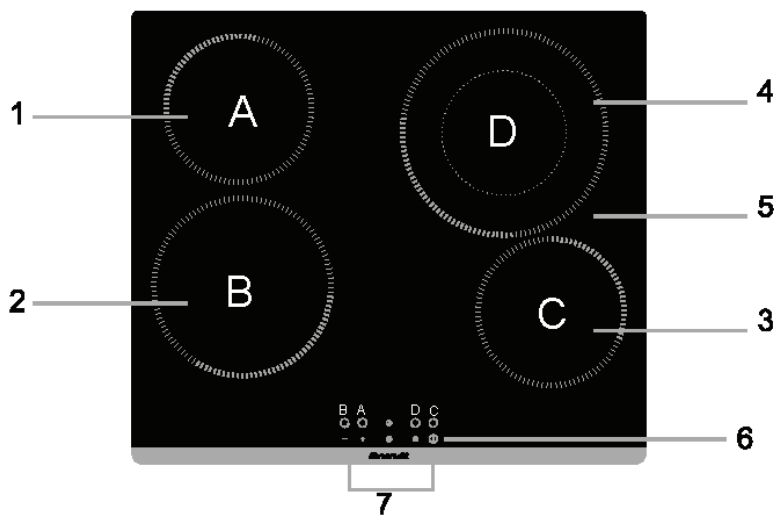
1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 23cm - Max.800/1600/2300W
4. Glasplatte
5. Ein/Aus
6. Bedienleiste

**BPV6321B**



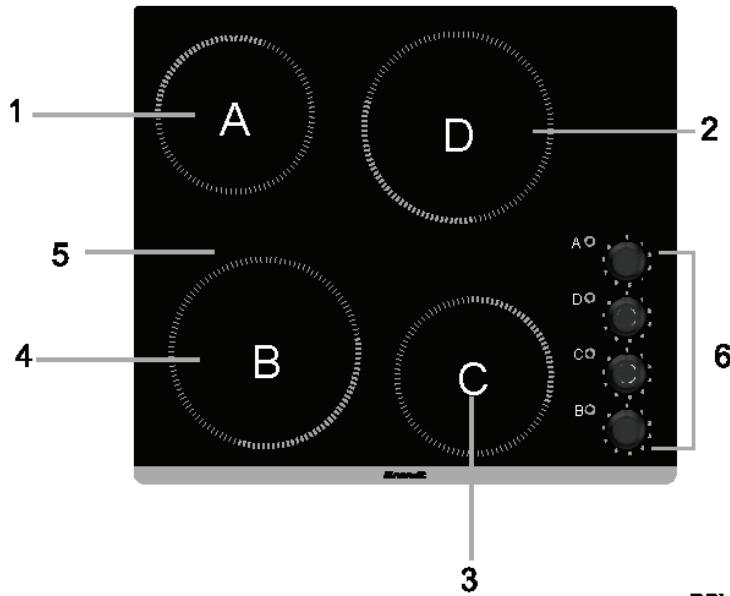
1. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
2. Zone 20cm - Max. 1800 W
3. Zone 16,5cm - Max. 1200 W
4. Zone 20cm - Max. 1800 W
5. Glasplatte
6. Ein/Aus
7. Bedienleiste

**BPV6420B/ BPV6423B**



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

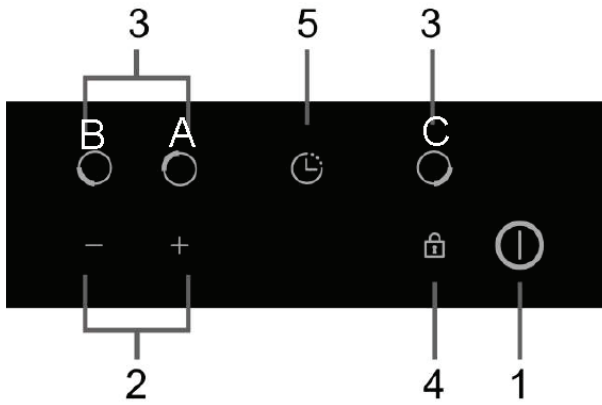
**BPV6421B**



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

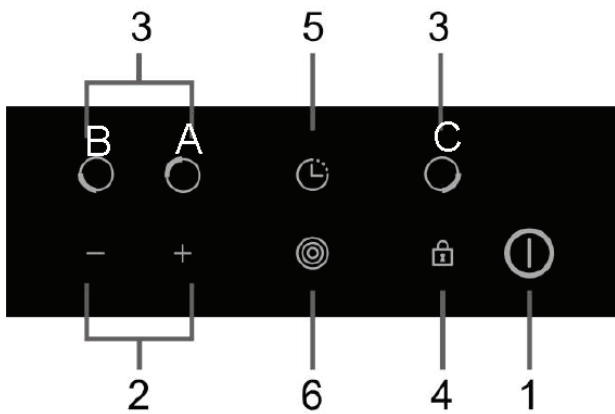
**BPV6410B**

## 2.2 Bedienleiste



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

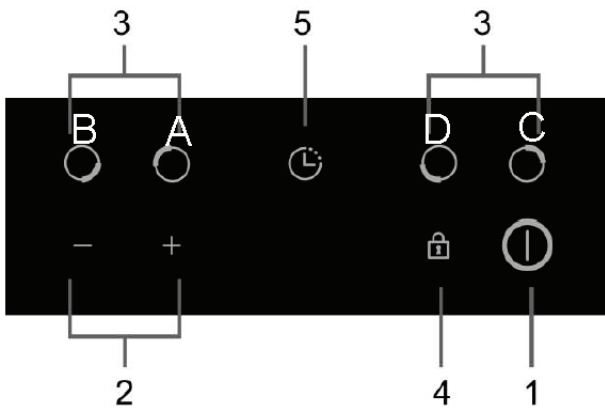
**BPV6320B**



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

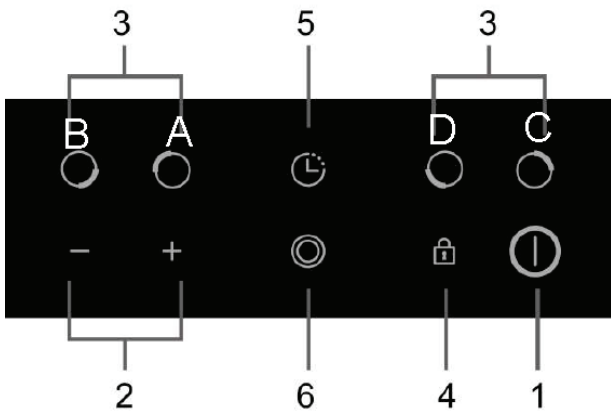
**BPV6321B**





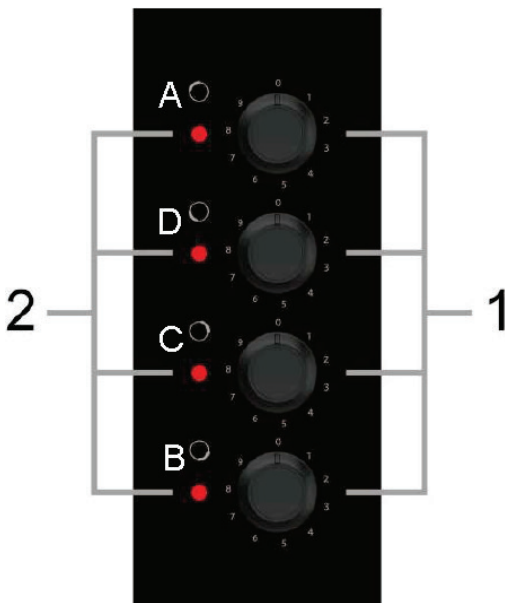
1. Ein-/Aus-Taste
2. Leistungsregler
3. Auswahl der Kochzone
4. Betätigung der Tastensperre
5. Zeitschaltuhrregler

**BPV6420B/BPV6423B**



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

**BPV6421B**



1. Leistungsregler
2. Restwärme-Kontrolllampe

**BPV6410B**

### 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

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

<b>Kochfeld</b>	<b>BPV6321B</b>
<b>Kochzonen</b>	<b>3 Zonen</b>
<b>Versorgungsspannung</b>	<b>220-24 0V~ 50/60 Hz</b>
<b>Installierte elektrische Leistung</b>	<b>4900-5800 W</b>
<b>Größe des Produkts LxTxH (mm)</b>	<b>580 x 510 x 55</b>
<b>Einbaumaße AxB (mm)</b>	<b>560 x 490</b>

<b>Kochfeld</b>	<b>BPV6420B/ BPV6423B</b>
<b>Kochzonen</b>	<b>4 Zonen</b>
<b>Versorgungsspannung</b>	<b>220-240 V~ 50/60 Hz</b>
<b>Installierte elektrische Leistung</b>	<b>5500-6600 W</b>
<b>Größe des Produkts LxTxH (mm)</b>	<b>580 x 510 x 55</b>
<b>Einbaumaße AxB (mm)</b>	<b>560 x 490</b>

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

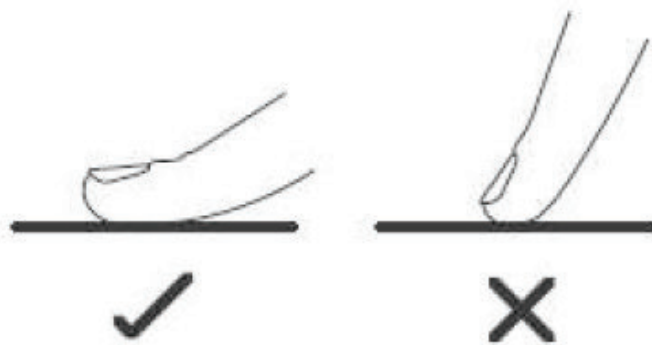
<b>Kochfeld</b>	<b>BPV6410B</b>
<b>Kochzonen</b>	<b>4 Zonen</b>
<b>Versorgungsspannung</b>	<b>220-240 V ~ 50/60 Hz</b>
<b>Installierte elektrische Leistung</b>	<b>5500-6600 W</b>
<b>Größe des Produkts LxTxH (mm)</b>	<b>590 x 510 x 75</b>
<b>Einbaumaße AxB (mm)</b>	<b>560 x 490</b>

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.



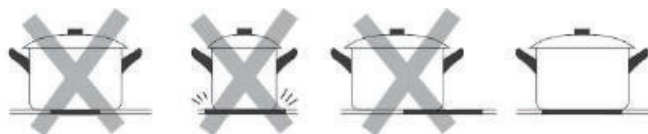
FR-13

### 3.2 Auswahl der richtigen Gargefäße

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



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



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


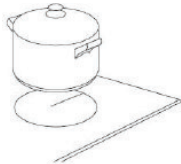
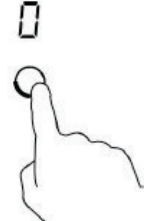


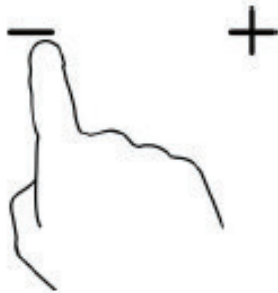
### 3.3 Bedienung BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / BPV6421B / BPV6423B

#### 3.3.1 Garvorgang beginnen


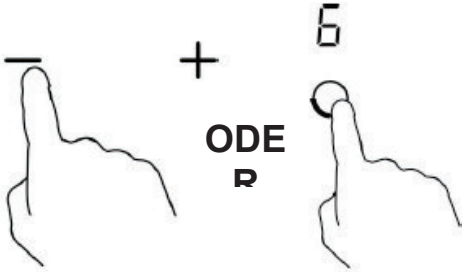

Nach dem Einschalten ertönt der Summer, alle Kontrollleuchten gehen für 1 Sekunde an und

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

<p>Die Ein/Aus-Taste drücken. Auf allen Anzeigen erscheint „0“ 8 Sekunden lang. Nach 8 Sekunden oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf den Leistungsanzeigen „0“.</p>	
<p>Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</li> </ul>	
<p>Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone.</p>	

<p><b>Wählen Sie eine Leistungseinstellung aus, indem Sie „-“ oder „+“ berühren.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Wenn die Taste „-“ oder „+“ gedrückt gehalten wird, steigt oder sinkt die Leistung.</li> <li>• Direktzugang zur Leistungsstufe „9“, wenn die Taste „-“ zum ersten Mal gedrückt wird.</li> <li>• Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Leistungseinstellung auswählen, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 anfangen.</li> <li>• Die Leistungseinstellung kann zu jeder Zeit während des Garvorgangs geändert werden.</li> </ul>	
---	---

### 3.3.2 Nach dem Garvorgang

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

#### Achtung, heiße Oberflächen

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

H



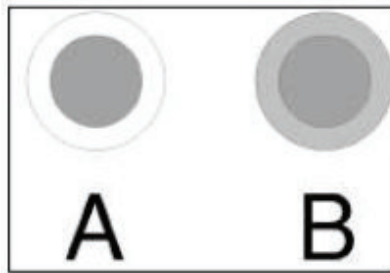
-

+



### 3.3.3 Verwendung der Funktion Doppelzone (nur bei BPV6421B/BPV6423B)

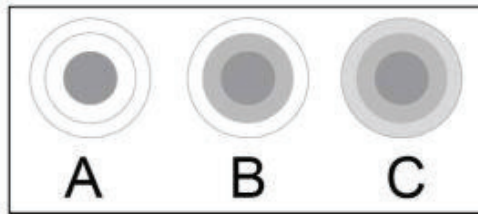
- Die Funktion Doppelzone ist nur für die Kochzone 4 verfügbar.
- Die Doppelzone verfügt über zwei Kochzonen, die Sie verwenden können: ein zentraler Bereich (A) oder beide Bereiche gleichzeitig (B) verwenden.









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

### 3.3.4 Verwendung der Funktion Dreifachzone (nur bei BPV6321B)

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





<b>Funktion Dreifachzone aktivieren</b>	
Stellen Sie die Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ein (z. B. 6).	
Der zentrale Bereich (A) der Dreifachkochzone geht an.	
Wenn Sie die Taste Dreifachzone  einmal berühren, geht der Zwischenbereich (B) an.	
Auf der Kochzonenanzeige erscheint abwechselnd „~“ und „6“.	
Wenn Sie die Taste Dreifachzone  ein zweites Mal berühren, geht der äußere Bereich (C) an.	
Auf der Kochzonenanzeige erscheint abwechselnd „H“ und „6“.	



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

### 3.3.5 Sperrung der Bedienelemente

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

<b>Zum Sperren der Bedienelemente</b>	
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.
<b>Zum Entsperren der Bedienelemente</b>	
Überprüfen Sie, ob das Kochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt.	




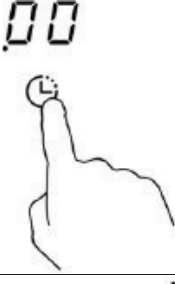
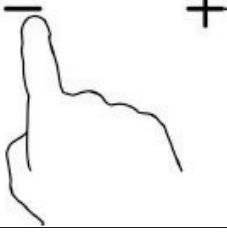
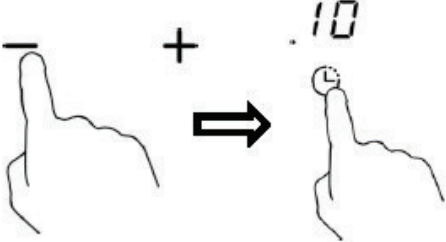


Wenn das Kochfeld gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste  deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld weiterhin mit der Ein/Aus-Taste  ausschalten, aber bei der nächsten Verwendung müssen Sie das Kochfeld zunächst entsperren.

### 3.3.6 Zeitschaltuhr



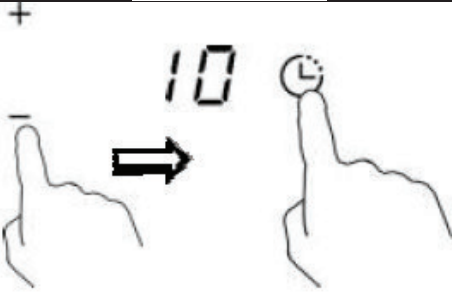
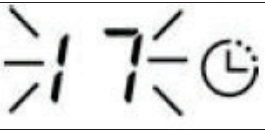

- Sie können die Zeitschaltuhr für eine oder mehrere Kochzonen einstellen. Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
  - Sie können auch einen Alarm einstellen. In diesem Fall wird keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgeschaltet.
- Die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



## a) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochzone

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

## b) Einstellung des Alarms

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

### Hinweis:

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

### 3.3.7 Überhitzungsschutz

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

### 3.3.8 Restwärme-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.

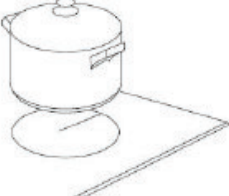
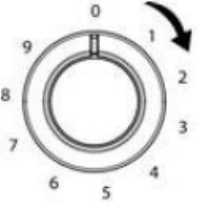
### 3.3.9 Standardmäßige Betriebsdauer

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

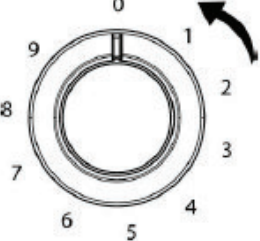
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardmäßige Betriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 3.4 Bedienung BPV6410B

### 3.4.1 Garvorgang starten

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 werden.

#### **4.1.2 Braten von Steaks**

Zum Braten von saftigen und wohlschmeckenden Steaks:

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

#### **4.1.3 Zum Sautieren**

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

## **5 Leistungseinstellungen**

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

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

## 6 Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Normale Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Spritzer von nicht zuckerhaltigen Nahrungsmitteln auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds.</li> <li>2. Reinigen Sie das Glas mit einem Kochfeldreiniger, wenn es noch lauwarm ist (aber nicht heiß!)</li> <li>3. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch oder einer Papierserviette.</li> <li>4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige „Heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie sehr vorsichtig.</li> <li>• 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.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reste von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld, da sie Flecken auf dem Glas hinterlassen können.</li> </ul>
<p>Übergelaufenes Kochgut, geschmolzene Stoffe und verschüttete warme zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Glas</p>	<p>Entfernen Sie sie unverzüglich mit einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Spatel, Palettenmesser oder Schaber, aber Vorsicht bei den heißen Oberflächen der Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds durch Ziehen des Steckers.</li> <li>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.</li> <li>3. Entfernen Sie die Verschmutzungen oder das übergelaufene Kochgut mit einem Küchentuch oder einer Papierserviette.</li> <li>4. Führen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 bis 4 für „normale Verschmutzungen auf dem Glas“ durch.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spritzer auf den taktilen Bedienfeldern</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds.</li> <li>2. Lassen Sie das übergelaufene Kochgut einweichen.</li> <li>3. Wischen Sie das taktilen Bedienfeld mit einem Schwamm oder einem sauberen, feuchten Tuch ab.</li> <li>4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einer Papierserviette ab, sodass das Bedienfeld vollkommen trocken ist.</li> <li>5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 7 Tipps und Tricks

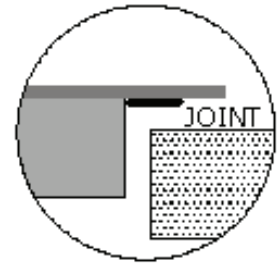
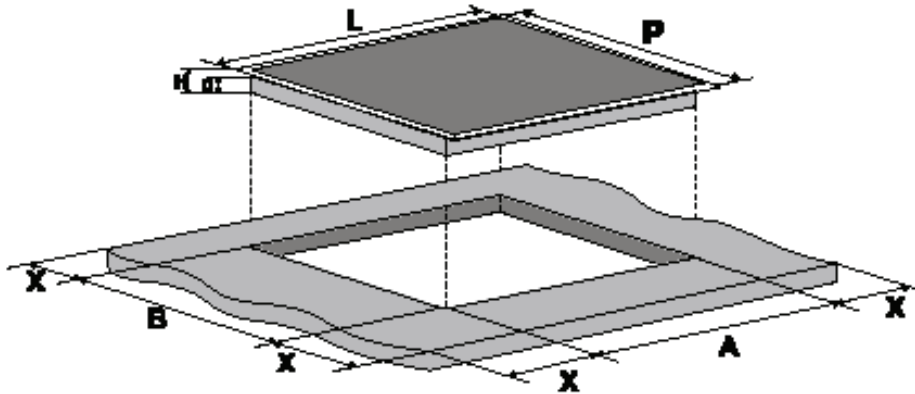
Problem	Mögliche Ursachen	Korrekturmaßnahmen
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld an der Stromquelle angeschlossen ist und unter Spannung steht.  Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrer Wohnung oder in der Umgebung gibt. Wenn 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:

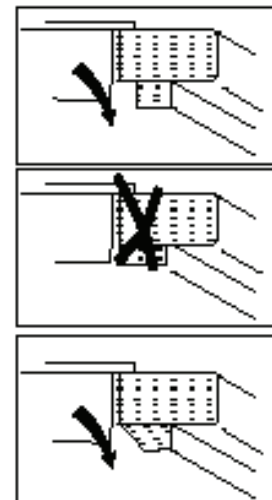
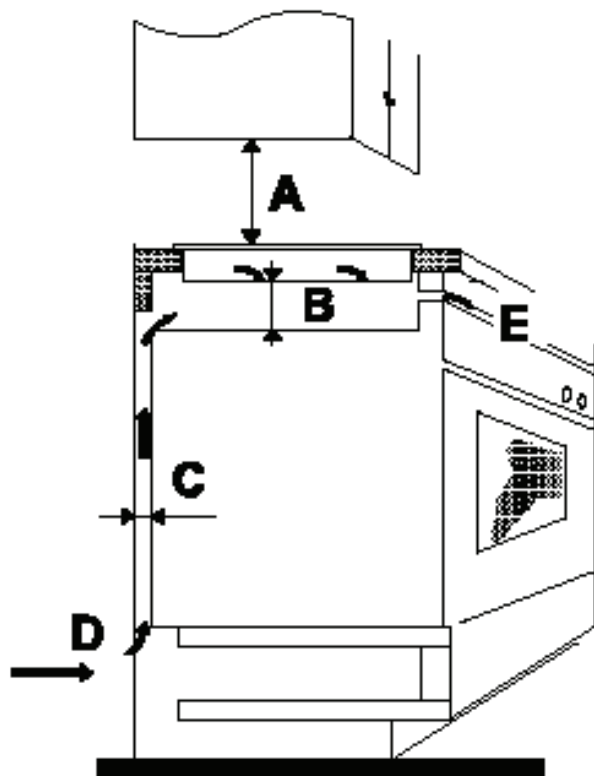


L (mm)	P (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
580	510	55	51	560+4 + 1	490+4 + 1	min. 50

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



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



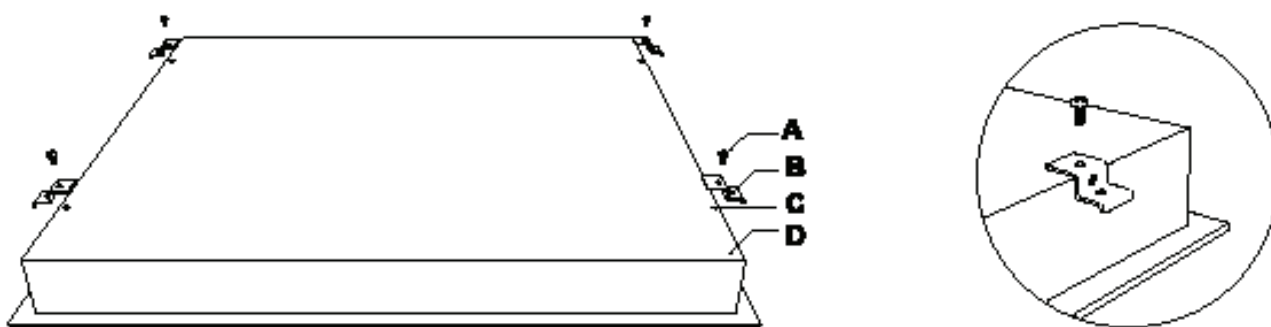
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

## 8.2 Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen

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

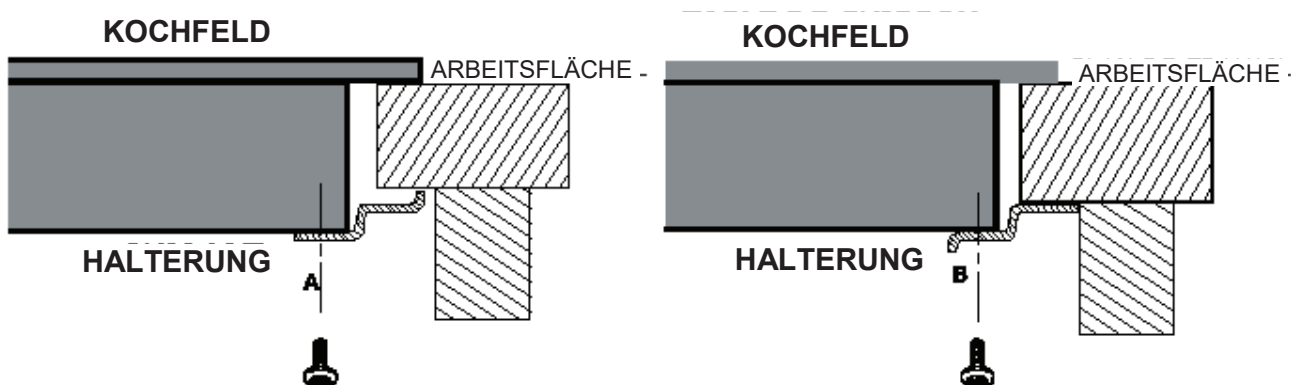


Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche. Schrauben Sie dazu nach der Installation die vier Halterungen am Boden des Kochfelds fest (siehe Foto).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubloch	Boden

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

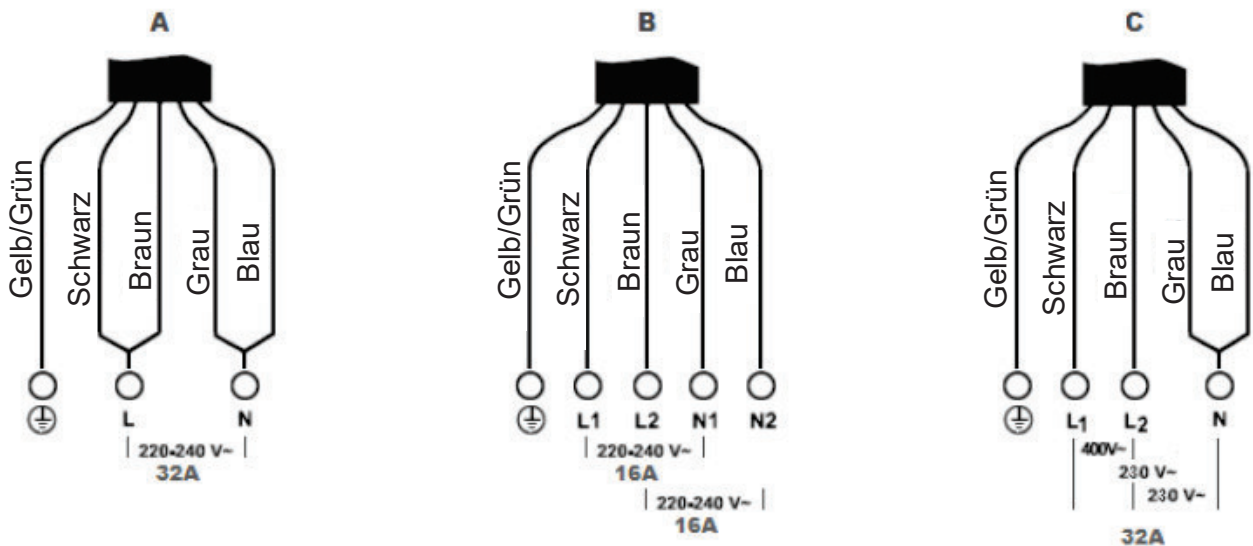


### 8.3 Vorsichtsmaßnahmen

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

### 8.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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



- **A** - Eine Einphasenleitung 220-240 V ~50 Hz Ph+N 32 A
  - **B** - Zwei Einphasenleitungen 220-240 V ~50 Hz getrennte Ph+N 16 A (2x)
  - **C** - Eine Drehstromleitung 230-400 V ~50 Hz 3 Ph+N 32 A (nur 2 Phasen werden verwendet)
1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, so muss dies durch einen Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug erfolgen, um jede Unfallgefahr zu vermeiden.
  2. Wenn das Gerät direkt am Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
  3. Der Installateur muss darauf achten, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und entsprechend den Sicherheitsnormen ausgeführt ist.
  4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
  5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und es darf nur durch eine entsprechend qualifizierte Person ausgetauscht werden.

## 9 Kundenkontakte und Reparaturarbeiten

### 9.1 Kundenkontakte Frankreich

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

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

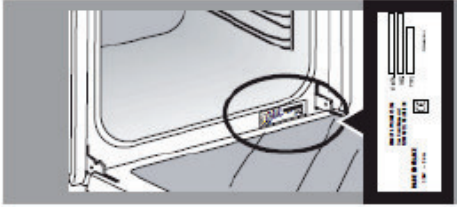
**0 892 02 88 01**

Service 0,50 €/min +  
Anrufgebühren

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

## 9.2 Reparaturarbeiten Frankreich

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



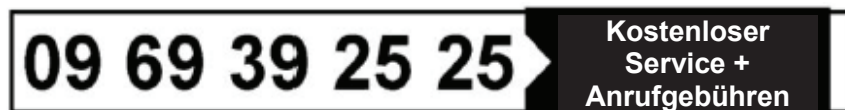
ODER



A		B		G
SERVICE :	C	TYPE :	D	
E		F		I
H				

B: Handelsreferenznummer  
 C: Service-Referenznummer  
 H: Seriennummer

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



### Original-Ersatzteile:

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



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

# *Brandt*

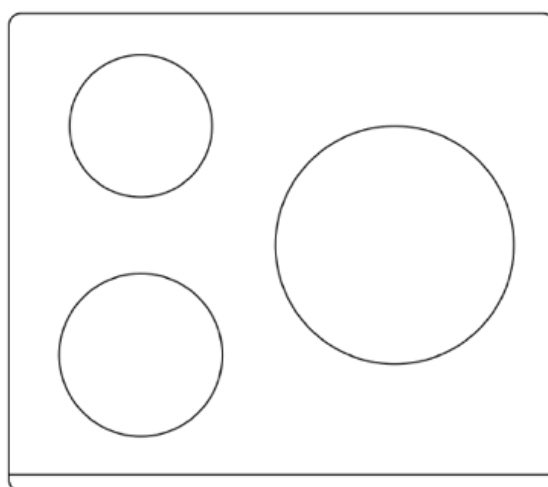


Manuel d'instruction FR  
Bedienungshandbuch DE  
Manuale delle istruzioni IT

Manuale delle istruzioni IT

**Piano cottura**  
**Cooking hob**

**BPV6320B**  
**BPV6321B**  
**BPV6410B**  
**BPV6420B**  
**BPV6421B**  
**BPV6423B**



Gentili Clienti,

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

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

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

Entrate nel nostro sito [www.brandt.com](http://www.brandt.com) dove troverete le nostre ultime novità e ogni informazione utile e complementare.

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



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

# Sommario

<b>1</b>	<b>Premessa</b> .....	<b>5</b>
1.1	<b>Avviso di sicurezza</b> .....	<b>5</b>
1.2	<b>Installazione</b> .....	<b>5</b>
1.2.1	Rischio di elettrocuzione .....	5
1.2.2	Rischio di taglio .....	5
1.2.3	Misure di sicurezza importanti.....	5
1.3	<b>Funzionamento e manutenzione</b> .....	<b>5</b>
1.3.1	Rischio di elettrocuzione .....	5
1.3.2	Rischio per la salute .....	6
1.3.3	Pericolo superficie calda .....	6
1.3.4	Rischio di taglio .....	6
1.3.5	Misure di sicurezza importanti.....	6
<b>2</b>	<b>Presentazione Prodotto</b> .....	<b>8</b>
2.1	<b>Vista superiore</b> .....	<b>8</b>
2.2	<b>Pannello dei comandi</b> .....	<b>10</b>
2.3	<b>Principio di funzionamento</b> .....	<b>12</b>
2.4	<b>Prima di utilizzare il nuovo piano cottura in vetroceramica</b> ....	<b>12</b>
2.5	<b>Specifiche tecniche</b> .....	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>Funzionamento del prodotto</b> .....	<b>13</b>
3.1	<b>Comandi a sfioramento</b> .....	<b>13</b>
3.2	<b>Scegliere gli utensili da cucina corretti</b> .....	<b>14</b>
3.3	<b>Come utilizzare</b>	
	<b>BPV6320B/BPV6321B/BPV6420B/BPV6421B/BPV6423B</b> .....	<b>14</b>
3.3.1	Iniziare la cottura .....	14
3.3.2	Dopo la cottura .....	15
3.3.3	Uso della funzione Double Zone (solo BPV6421B/BPV6423B)	16
3.3.4	Uso della funzione Triple Zone (solo BPV6321B).....	17
3.3.5	Blocco dei comandi .....	18
3.3.6	Timer .....	18
3.3.7	Protezione dal surriscaldamento .....	20
3.3.8	Spia di calore residuo .....	20
3.3.9	Durata di funzionamento predefinita .....	21
3.4	<b>Come utilizzare BPV6410B</b> .....	<b>21</b>
3.4.1	Iniziare a cuocere .....	21
3.4.2	Dopo la cottura .....	21
<b>4</b>	<b>Istruzioni di cottura</b> .....	<b>21</b>
4.1	<b>Consigli di cottura</b> .....	<b>21</b>
4.1.1	Cottura a fuoco lento, cottura del riso .....	22
4.1.2	Cottura delle bistecche .....	22
4.1.3	Per i piatti saltati in padella.....	22

<b>5</b>	<b>Impostazioni di potenza.....</b>	<b>23</b>
<b>6</b>	<b>Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>24</b>
<b>7</b>	<b>Consigli e suggerimenti.....</b>	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>Installazione .....</b>	<b>25</b>
8.1	Scelta dell'attrezzatura di installazione .....	25
8.2	Prima di installare i supporti di fissaggio .....	26
8.3	Precauzioni.....	27
8.4	Raccordo del piano cottura all'alimentazione di rete .....	27
<b>9</b>	<b>Relazioni consumatori e interventi.....</b>	<b>28</b>
9.1	Relazioni consumatori Francia.....	28
9.2	Interventi Francia .....	29



# 1 Premessa

## 1.1 Avviso di sicurezza

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

## 1.2 Installazione

### 1.2.1 Rischio di elettrocuzione

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

### 1.2.2 Rischio di taglio

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

### 1.2.3 Misure di sicurezza importanti

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

## 1.3 Funzionamento e manutenzione

### 1.3.1 Rischio di elettrocuzione

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

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

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

### **1.3.2 Rischio per la salute**

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

### **1.3.3 Pericolo superficie calda**

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

### **1.3.4 Rischio di taglio**

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

### **1.3.5 Misure di sicurezza importanti**

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

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

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

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

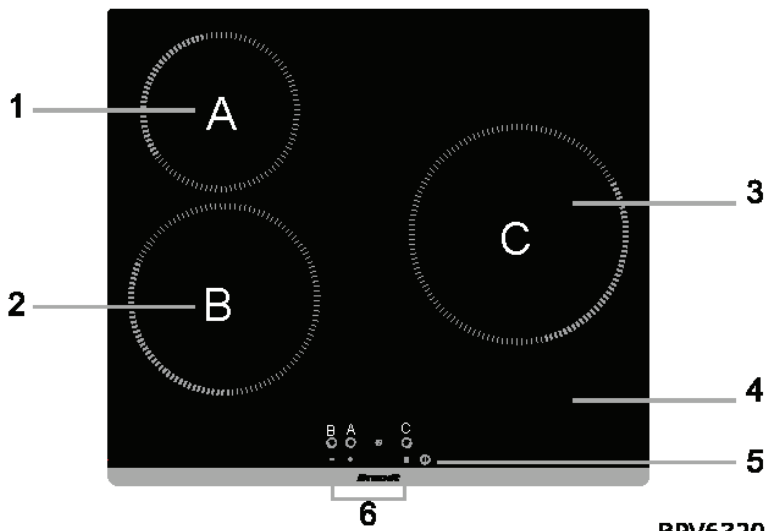
**Congratulazioni** per avere acquistato un piano cottura in vetroceramica. Vi consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni al fine di familiarizzarvi con l'installazione e l'uso corretto dell'apparecchio. Per quanto riguarda l'installazione, consultare la sezione corrispondente.

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

## 2 Presentazione Prodotto

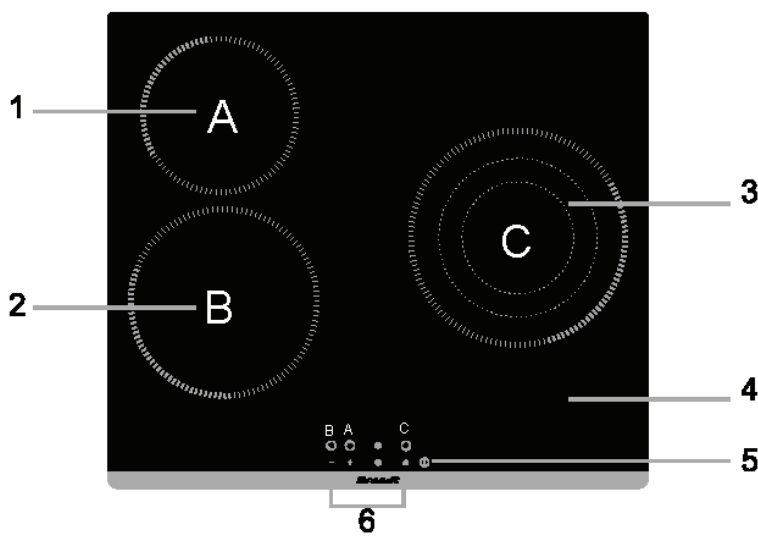
### 2.1 Vista superiore

- 1.
- 1.



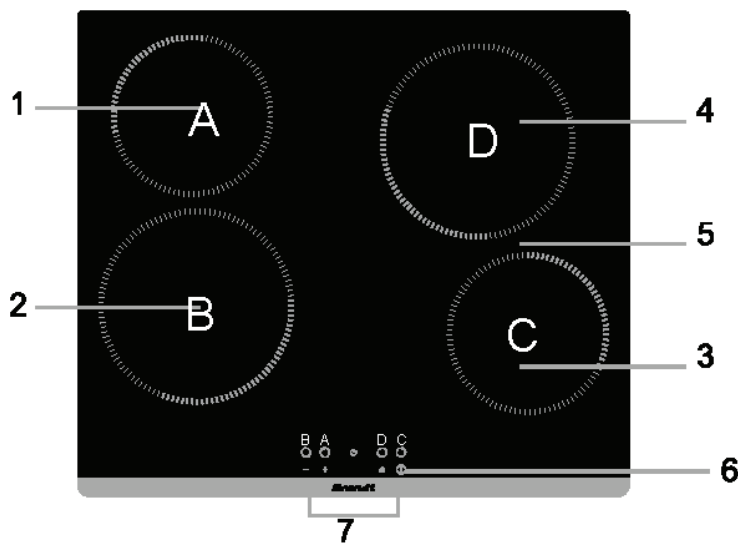
- 1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
- 2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
- 3. Zona 23 cm - Max. 2300 W
- 4. Piastra in vetro
- 5. On/Off
- 6. Pannello dei comandi

**BPV6320B**



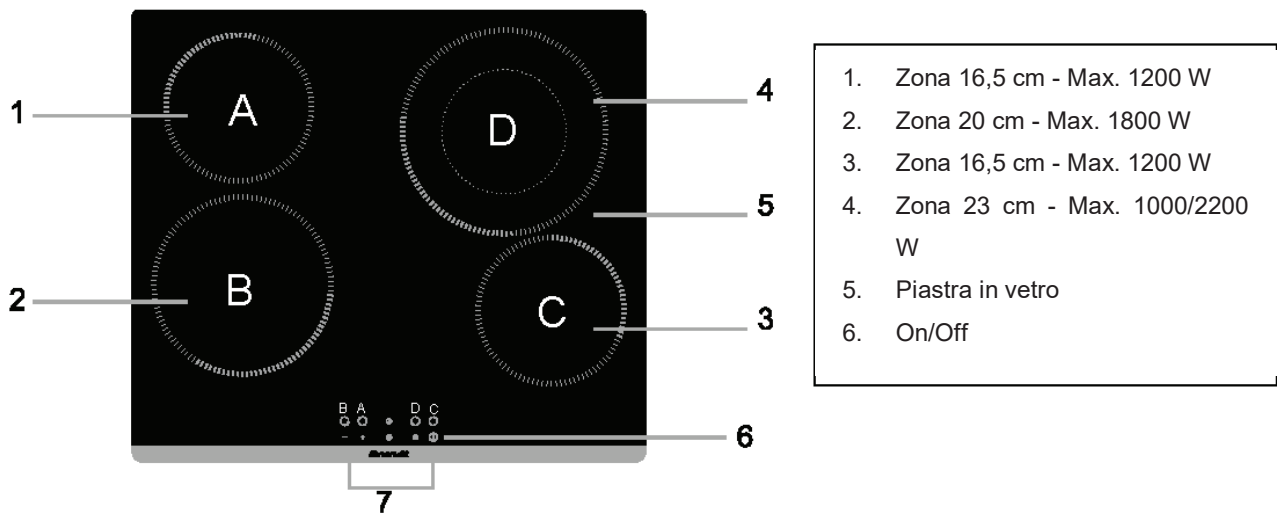
- 1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
- 2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
- 3. Zona 23 cm - Max. 800/1600/2300 W
- 4. Piastra in vetro
- 5. On/Off
- 6. Pannello dei comandi

**BPV6321B**

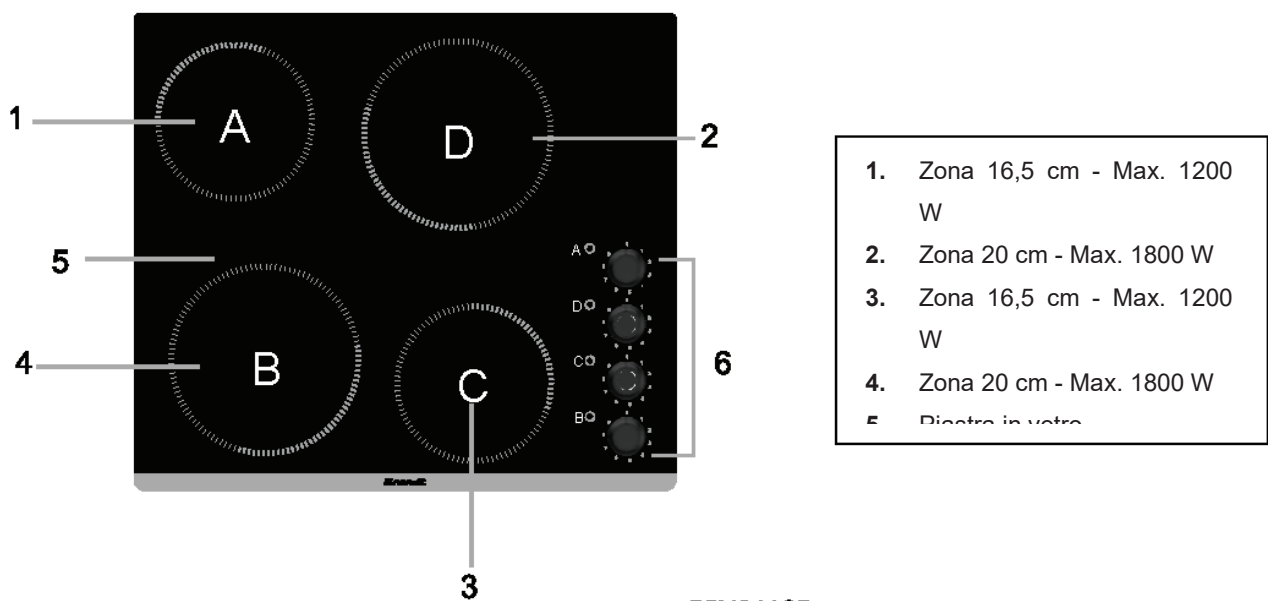


- 1. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
- 2. Zona 20 cm - Max. 1800 W
- 3. Zona 16,5 cm - Max. 1200 W
- 4. Zona 20 cm - Max. 1800 W
- 5. Piastra in vetro
- 6. On/Off

**BPV6420B/ BPV6423B**

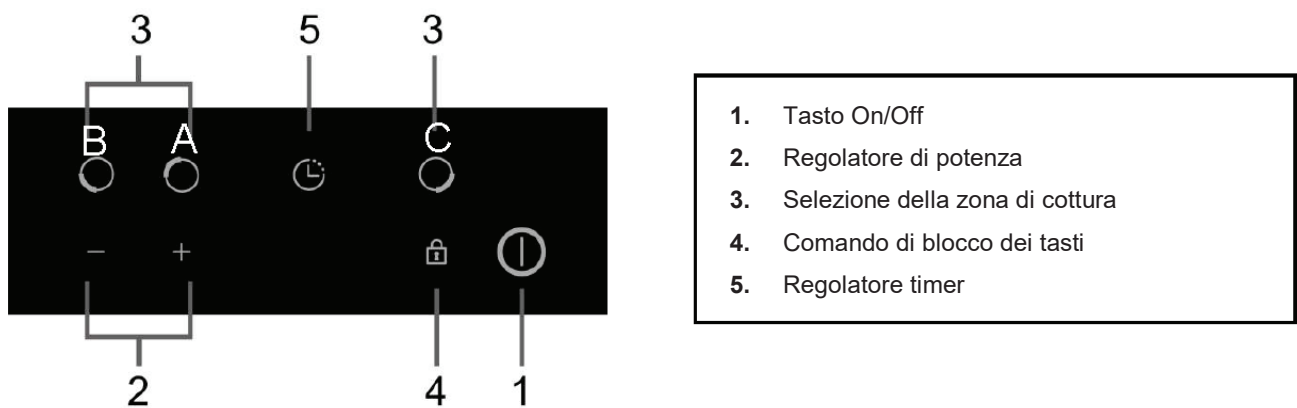


**BPV6421B**

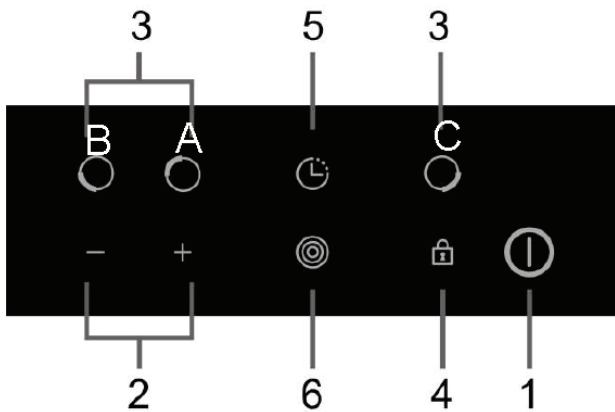


**BPV6410B**

## 2.2 Pannello dei comandi

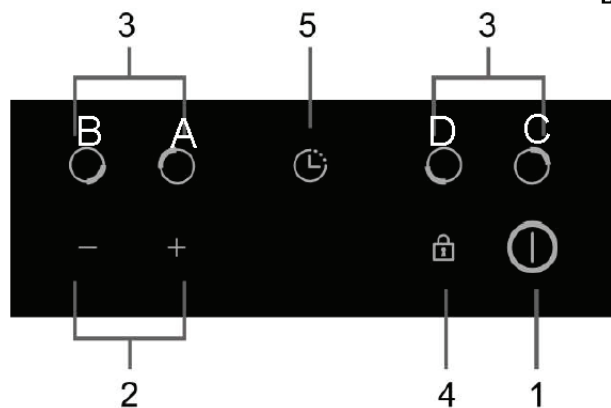


**BPV6320B**



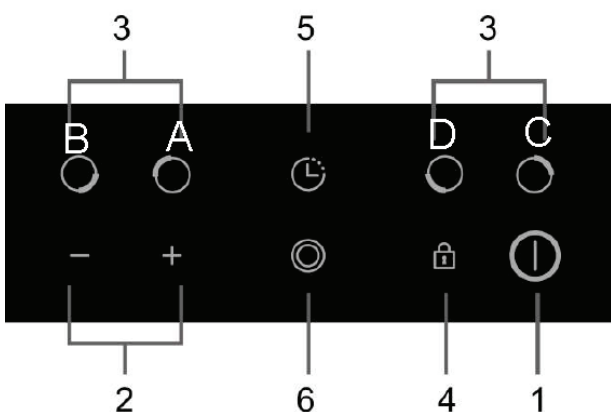
1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer
6. Impostazione Triple Zone

**BPV6321B**



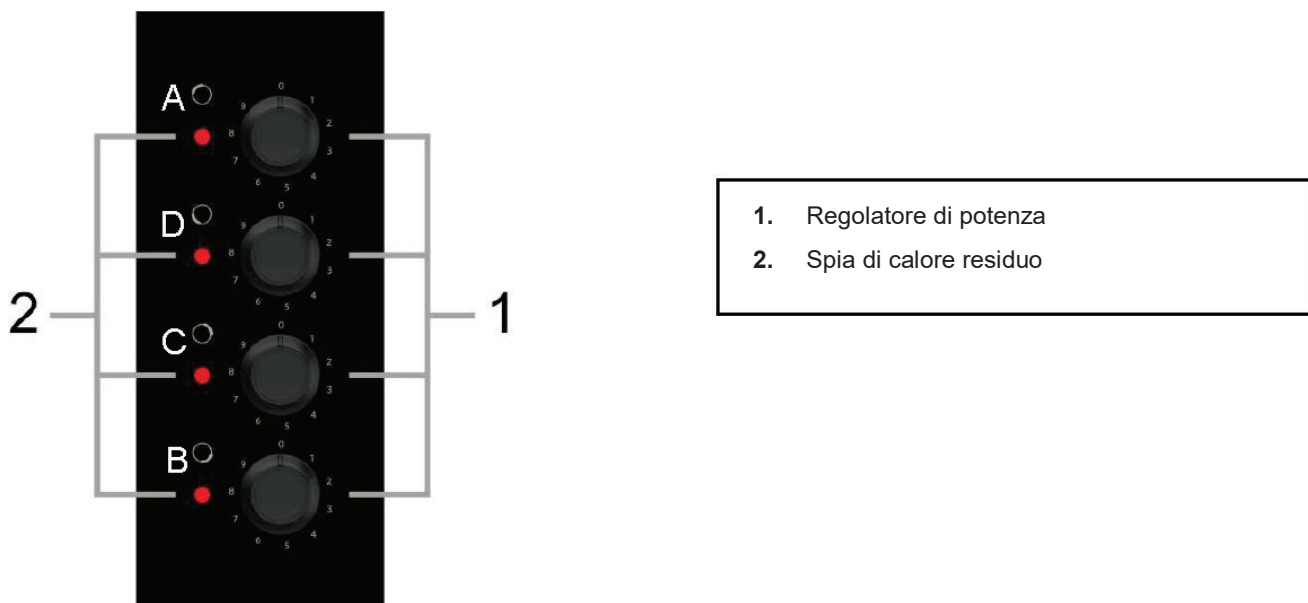
1. Tasto On/Off
2. Regolatore di potenza
3. Selezione della zona di cottura
4. Comando di blocco dei tasti
5. Regolatore timer

**BPV6420B/BPV6423B**



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

**BPV6421B**



**BPV6410B**

### 2.3 Principio di funzionamento

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

### 2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura in vetroceramica

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

### 2.5 Specifiche tecniche

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

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



Piano cottura	BPV6420B/BPV6423B
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 HZ
Potenza elettrica installata	5500-6600 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	580X510X55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

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

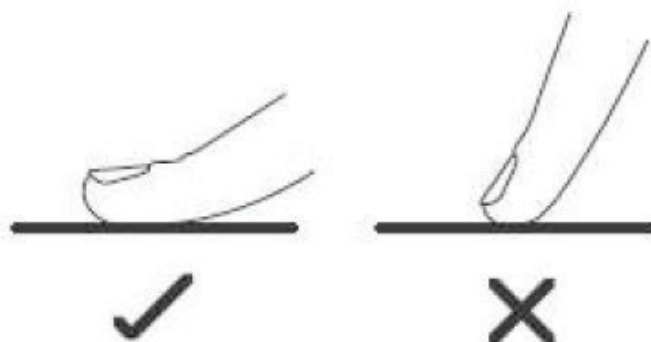
Piano cottura	BPV6410B
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	5500-6600 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	590X510X75
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560X490

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

## 3 Funzionamento del prodotto

### 3.1 Comandi a sfioramento

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



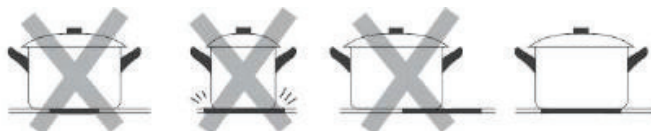
FR-13

## 3.2 Scegliere gli utensili da cucina corretti

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



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






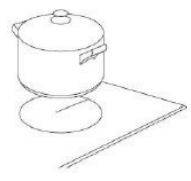
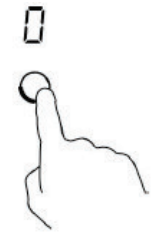
Sollevarre sempre la pentola, non farla scorrere, al fine di evitare di strisciare il vetro della zona di cottura.

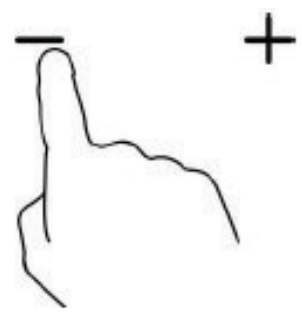


## 3.3 Come utilizzare BPV6320B/BPV6321B/BPV6420B/BPV6421B/BPV6423B


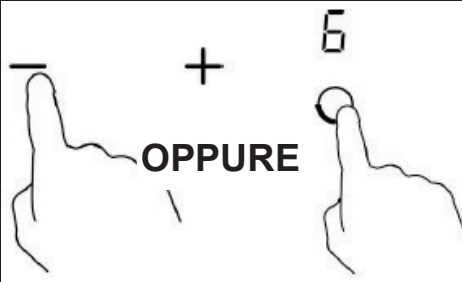

### 3.3.1 Iniziare la cottura

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

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

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

### 3.3.2 Dopo la cottura

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

#### Prestare attenzione alle superfici calde

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

H



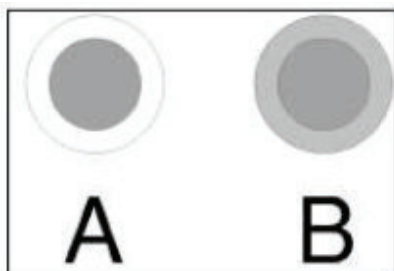
-

+



### 3.3.3 Uso della funzione Double Zone (solo BPV6421B/BPV6423B)

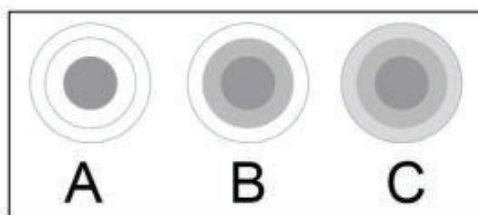
- La funzione Double Zone funziona solo per la zona di cottura 4.
- La Double Zone dispone di due zone di cottura: una centrale e una esterna. È possibile utilizzare la zona centrale da sola (**A**) oppure le due zone contemporaneamente (**B**).







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

### 3.3.4 Uso della funzione Triple Zone (solo BPV6321B)

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





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



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

### 3.3.5 Blocco dei comandi

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

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



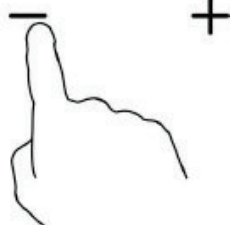
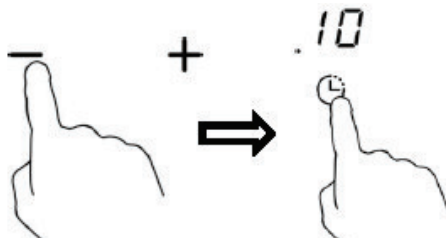




Quando il piano cottura è bloccato, tutti i comandi eccetto il tasto On/Off  sono disattivati. In caso di urgenza è possibile spegnere il piano cottura mediante il tasto On/Off , tuttavia sarà necessario sbloccare il piano cottura prima dell'utilizzo successivo.

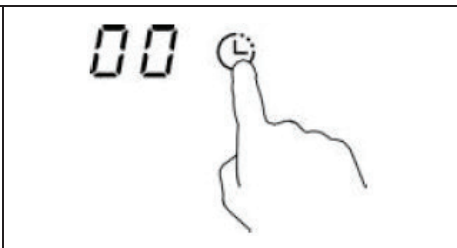
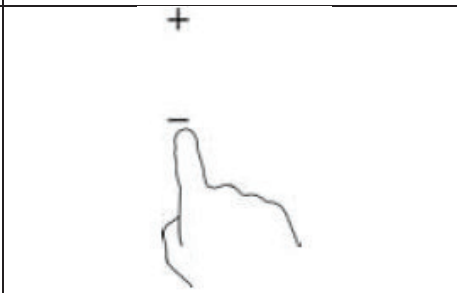
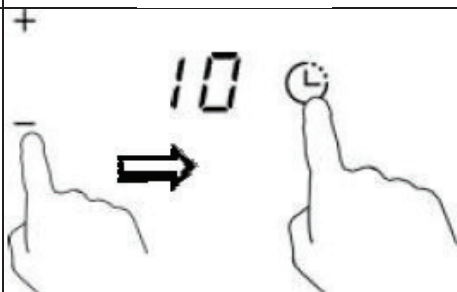
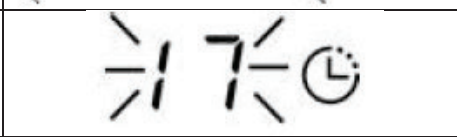

### 3.3.6 Timer

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

## a) Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

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

## b) Impostazione dell'allarme

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

Nota:

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

### 3.3.7 Protezione dal surriscaldamento

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

### 3.3.8 Spia di calore residuo

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



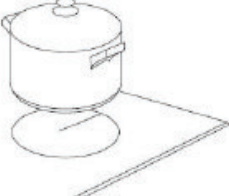
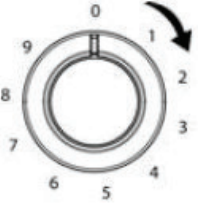
### 3.3.9 Durata di funzionamento predefinita

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

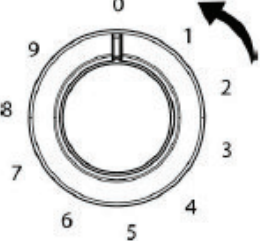
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata di funzionamento predefinita (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 3.4 Come utilizzare BPV6410B

### 3.4.1 Iniziare a cuocere

Collocare un recipiente idoneo sulla zona di cottura che si intende utilizzare. • Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie di cottura siano puliti e asciutti.	
Ruotare la manopola e impostare la potenza sul livello desiderato per avviare la cottura.	

### 3.4.2 Dopo la cottura

Spegnere la zona di cottura ruotando la manopola su "0".	
--	---



#### **Prestare attenzione alle superfici calde**

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

## 4 Istruzioni di cottura



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

### 4.1 Consigli di cottura

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

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

#### **4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso**

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

#### **4.1.2 Cottura delle bistecche**

Per cuocere delle bistecche succulente e gustose:

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

#### **4.1.3 Per i piatti saltati in padella**

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

## 5 Impostazioni di potenza

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

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

## 6 Manutenzione e pulizia

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

## 7 Consigli e suggerimenti

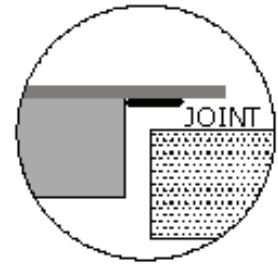
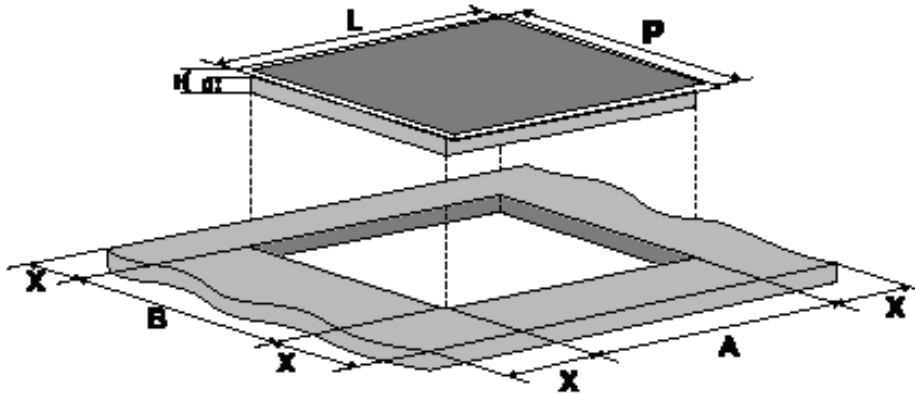
Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	Assenza di alimentazione elettrica.	Controllare che il piano cottura in vetroceramica sia collegato a una sorgente di alimentazione e che questa sia alimentata. Controllare che non vi siano blackout in casa o nella vostra zona. Se, nonostante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

## 8 Installazione

### 8.1 Scelta dell'attrezzatura di installazione

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

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

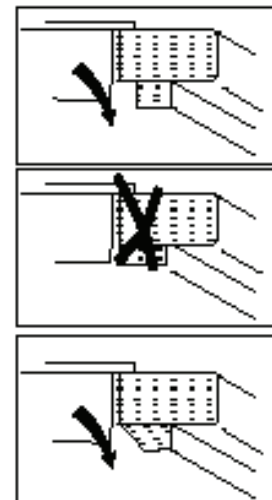
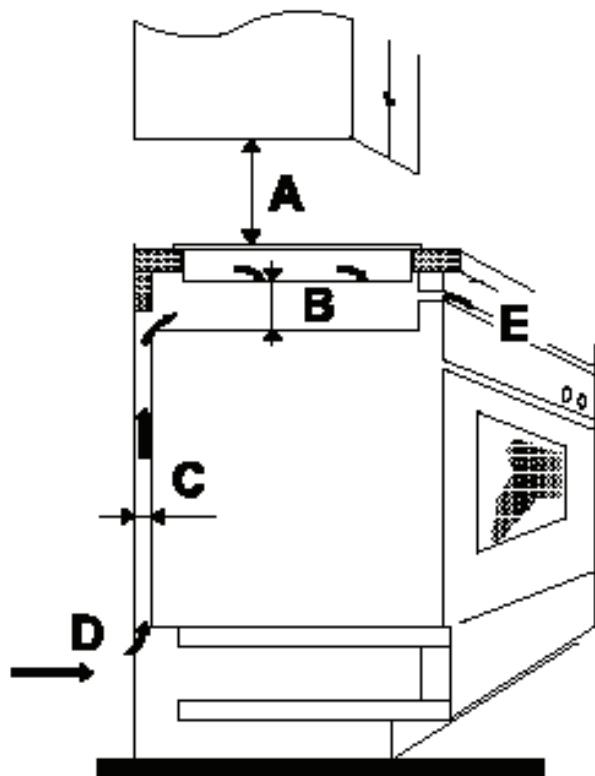


L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 + 1	490+4 + 1	50 mini

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



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

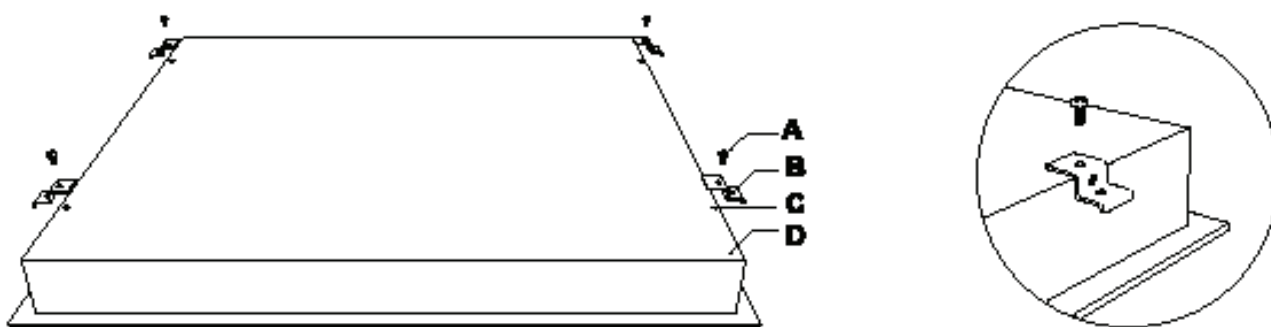


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

## 8.2 Prima di installare i supporti di fissaggio

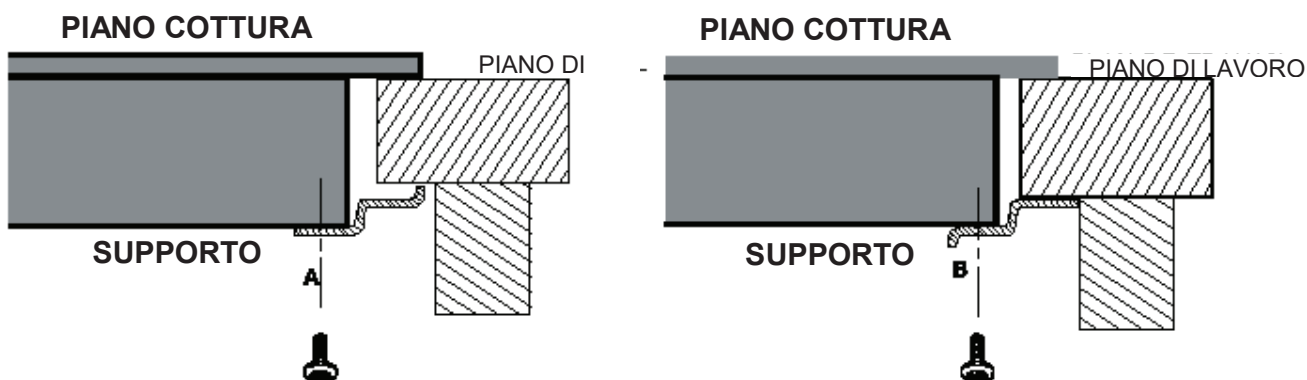
L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi sul davanti del piano cottura.

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



A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro per vite	Base

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

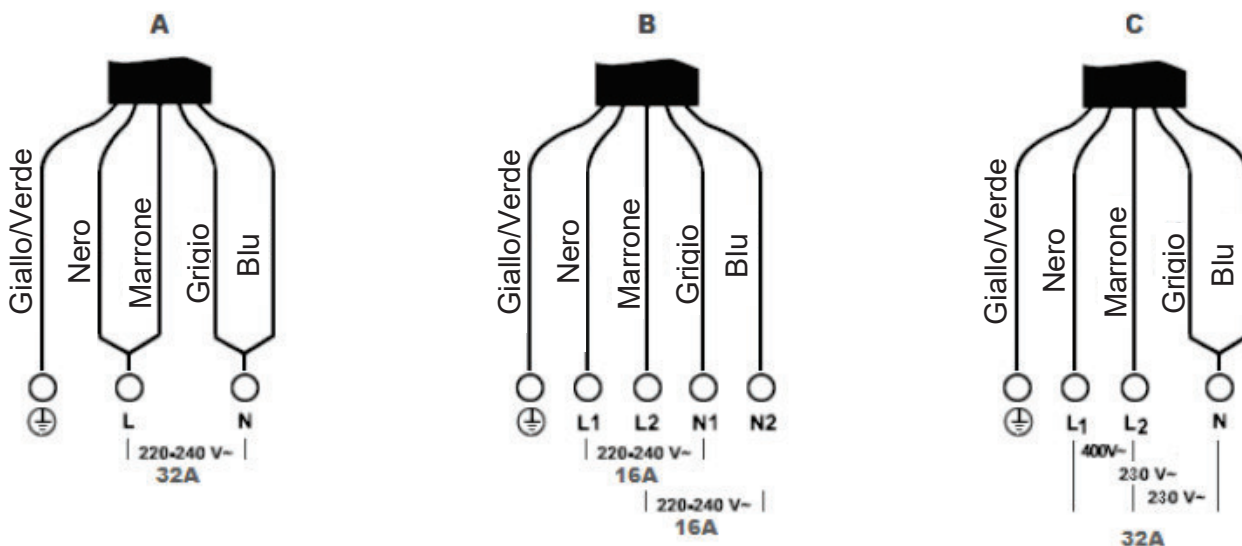


### 8.3 Precauzioni

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

### 8.4 Raccordo del piano cottura all'alimentazione di rete

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



- **A** - Una linea monofase 220-240 V ~50 Hz Ph+N 32 A
- **B** - Due linee monofase 220-240 V ~50 Hz separate Ph+N16 A(2x)
- **C** — Una linea trifase 230-400 V ~50 Hz 3Ph+N 32 A (uso di 2 fasi soltanto)

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

## 9 Relazioni consumatori e interventi

### 9.1 Relazioni consumatori Francia

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

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

**0 892 02 88 01**

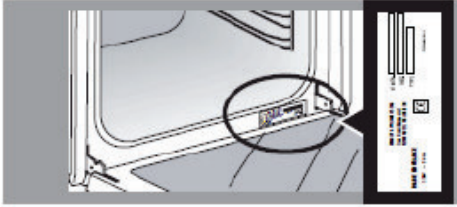
Servizio 0,50€/min +  
costo chiamata

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



## 9.2 Interventi Francia

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



OPPURE



A		B		G
SERVICE : C		TYPE : D		
E		F		I
N°. H				

- B: Riferimento commerciale
- C: Riferimento servizio
- H: Numero di serie

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

**09 69 39 25 25**

**Servizio gratuito +  
costo chiamata**

### Pezzi originali:

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

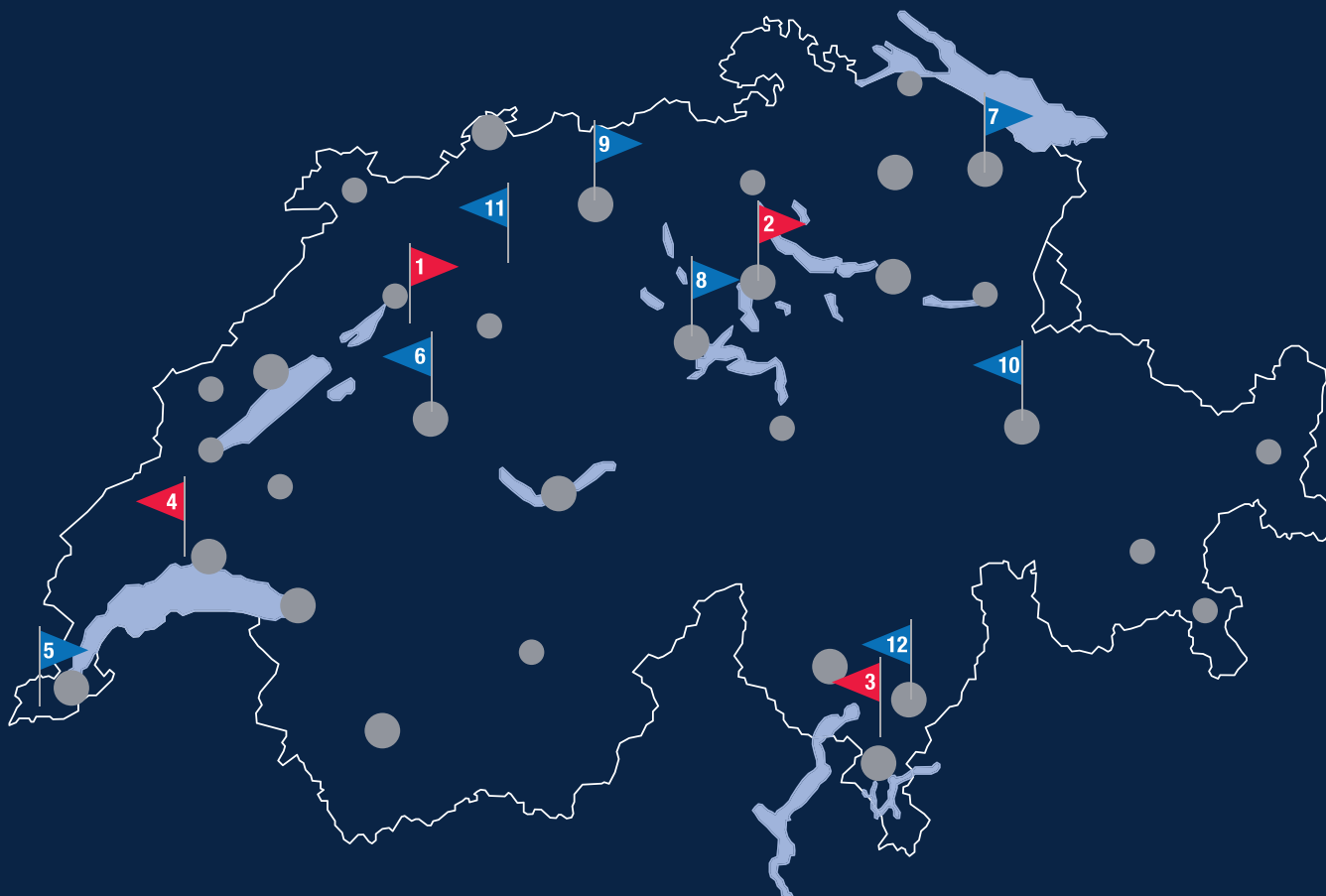


**SMALTIMENTO:** Questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici municipali. Effettuare una raccolta differenziata di questo genere di rifiuti al fine di assicurarne lo smaltimento a norma di legge.

Questo apparecchio è stato etichettato in conformità con la Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il corretto smaltimento di questo apparecchio consente di evitare danni all'ambiente e alla salute umana.

Il simbolo sul prodotto indica che può essere trattato come un rifiuto domestico normale. Deve smaltito in uno dei punti di raccolta appositamente previsti per i prodotti elettrici ed elettronici.

I rifiuti di questo apparecchio devono essere eliminati da specialisti. Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento, il recupero e il riciclo di questo prodotto\*, contattare il proprio comune, il centro locale di trattamento dei rifiuti urbani o il negozio presso cui il prodotto è stato acquistato.



## Showrooms

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p><b>1</b> <b>FORS AG / SA</b><br/>Schafftenholzweg 8<br/>CH-2557 Studen BE<br/>Tel: 032 374 26 26<br/>info@fors.ch</p> | <p><b>2</b> <b>FORS AG / SA</b><br/>Oberneuhofstrasse 12<br/>CH-6340 Baar ZG<br/>Tel: 041 766 07 50<br/>baar@fors.ch</p> | <p><b>3</b> <b>FORS AG / SA</b><br/>Via Cantonale 65<br/>CH-6804 Bironico TI<br/>Tel: 091 630 26 26<br/>bironico@fors.ch</p> | <p><b>4</b> <b>FORS AG / SA</b><br/>Route Sous-Riette 15<br/>CH-1023 Crissier VD<br/>Tel: 021 706 04 44<br/>crissier@fors.ch</p> |
|--|--|--|--|

### FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

### FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

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

### 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**