

Brandt



BEDIENUNGSHANDBUCH DE
INSTRUCTION MANUAL EN

**Kochfeld
Cooking hob**

**BPV6210B
BPV6221B**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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



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

Inhaltsübersicht

1	Vorwort	4
1.1	Sicherheitshinweis	4
1.2	Installation	4
1.2.1	Gefahr eines Stromschlags	4
1.2.2	Schnittgefahr	4
1.2.3	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	4
1.3	Betrieb und Pflege	4
1.3.1	Gefahr eines Stromschlags	4
1.3.2	Gefahr für die Gesundheit	4
1.3.3	Gefahr durch heiße Oberfläche	4
1.3.4	Schnittgefahr	4
1.3.5	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	5
2	Beschreibung des Produkts	6
2.1	Draufsicht	6
2.2	Bedieneleiste Erreur ! Signet non défini.	
2.3	Funktionsprinzip	7
2.4	Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden	7
2.5	Technische Spezifikationen	7
3	Funktionsweise des Produktes	7
3.1	Taktile Bedienfelder	7
3.2	Auswahl der richtigen Gargefäße	8
3.3	Bedienung BPV6221B	8
3.3.1	Garvorgang beginnen.....	8
3.3.2	Nach dem Garvorgang	10
3.3.3	Verwendung der Funktion Doppelzone	10
3.3.4	Sperrung der Bedienelemente	11
3.3.6	Zeitschaltuhr	11
3.3.7	Überhitzungsschutz.....	12
3.3.8	Restwärme-Kontrolllampe	12
3.3.9	Standardmäßige Betriebsdauer	12
3.4	Bedienung BPV6210B	13
3.4.1	Garvorgang starten.....	13
3.4.2	Nach dem Garvorgang	13
4	Anweisungen zum Garen	13
4.1	Empfehlungen für das Garen	13
4.1.1	Bei geringer Hitze schmoren, Reis kochen	13
4.1.2	Braten von Steaks	13
4.1.3	Zum Sautieren	13
5	Leistungseinstellungen	14
6	Pflege und Reinigung	15
7	Tipps und Tricks	16
8	Installation	16
8.1	Auswahl der Ausstattung für die Installation	16
8.2	Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen	17
8.3	Vorsichtsmaßnahmen	17
8.4	Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz	17
9	Kundenkontakte und Reparaturarbeiten	19
9.1	Kundenkontakte Schweiz	19

1 Vorwort

1.1 Sicherheitshinweis

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

1.2 Installation

1.2.1 Gefahr eines Stromschlags

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

1.2.2 Schnittgefahr

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

1.2.3 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

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

1.3 Betrieb und Pflege

1.3.1 Gefahr eines Stromschlags

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

1.3.2 Gefahr für die Gesundheit

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

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberfläche

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

1.3.4 Schnittgefahr

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

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

1.3.5 Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Durch übergelaufenes Kochgut entsteht Rauch, und Fettspritzer können Feuer fangen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Legen und lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Vorrichtungen (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Gerätes, weil sie von seinem Magnetfeld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach der Verwendung immer aus wie in diesem Handbuch beschrieben. Die Topferkennungsfunktion schaltet die Kochzonen nicht aus, wenn Sie die Kochtöpfe entfernen.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen oder sich darauf setzen, stellen oder steigen.
- Räumen Sie Gegenstände, die Kinder interessieren können, nicht in Schränke oberhalb des Gerätes. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht alleine oder unbeaufsichtigt im Bereich, wo das Gerät gerade verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, müssen eine verantwortliche und kompetente Person haben, die sie in die Verwendung des Gerätes einweist. Der Einweiser muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder ihre Umgebung in Gefahr zu bringen.
- Führen Sie keine Reparatur und keinen Austausch von Teilen des Gerätes durch, außer wenn eine präzise Empfehlung dazu im Handbuch steht. Jede andere Reparatur muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zum Reinigen Ihres Kochfelds.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie keine schweren Gegenstände darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht aufrecht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unregelmäßigen Rändern und keine Kochtöpfe, die auf der glaskeramischen Oberfläche rutschen können, weil das Glas dadurch zerkratzt werden kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Kochfelds, weil die Glaskeramik dadurch zerkratzt werden kann.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, von seinem Händler oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für einen häuslichen Gebrauch in Privatwohnungen bestimmt. Es darf nur in einem abgedeckten, geschlossenen und geheizten Raum verwendet werden, wie z. B. in einer Küche oder einem anderen Raum, der denselben Spezifikationen entspricht.
- Die Verwendung dieses Gerätes in Gemeinschafts- oder Geschäftsräumen wie z. B. Pausenraum in Büro oder Werkstatt, Campingraum, Hotel usw. entspricht nicht einem sachgemäßen Gebrauch laut Definition des Herstellers.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
- Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.
- Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen. Reinigung und Pflege dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.
- **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIE, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

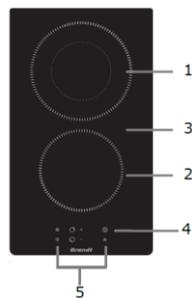
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Kochflächen abgestellt werden.
- **Achtung:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um jede Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät darf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

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

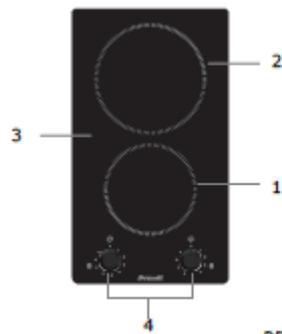
2 Beschreibung des Produkts

2.1 Draufsicht

BPV6221B



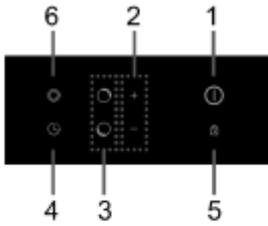
1. Zone 20 cm- Max. 700/1700 W
2. Zone 16,5 cm - Max. 1200 W
3. Glass Platte
4. Ein/Aus
5. Bedienleiste



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

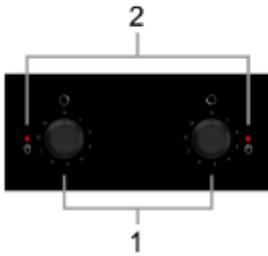
BPV6210B

2.2 Bedienleiste



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

BPV6221B



1. Leistungsregler
2. Restwärme Kontrolllampe

BPV6210B

2.3 Funktionsprinzip

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

2.4 Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden

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

2.5 Technische Spezifikationen

Kochfeld	BPV6221B
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	2900 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	288 x 510 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	268 x 490

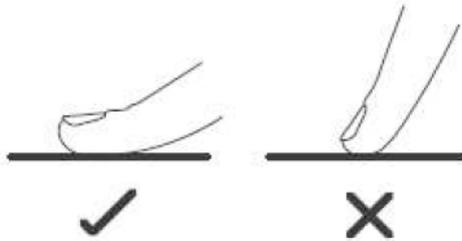
Kochfeld	BPV6210B
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-24 0V~ 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	3000 W
Größe des Produkts LxTxH (mm)	288 x 510 x 76
Einbaumaße AxB (mm)	268 x 490

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

3 Funktionsweise des Produktes

3.1 Taktile Bedienfelder

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



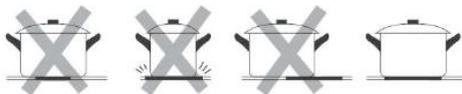
FR-13

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.



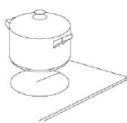
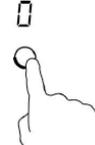
Heben Sie Ihren Kochtopf immer vom Kochfeld hoch. Verschieben Sie ihn nicht, weil dadurch das Glas zerkratzt werden kann.



3.3 Bedienung BPV6221B

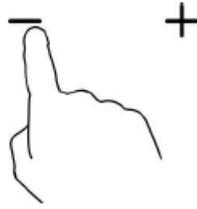
3.3.1 Garvorgang beginnen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer, alle Kontrollleuchten gehen für 1 Sekunde an und erlöschen dann wieder. Das bedeutet, dass das Glaskeramikkochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

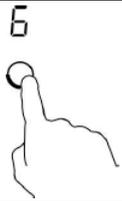
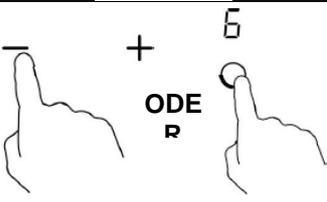
<p>Die Ein/Aus-Taste drücken. Auf allen Anzeigen erscheint „“ 8 Sekunden lang. Nach 8 Sekunden oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf den Leistungsanzeigen „“.</p>	
<p>Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone. • Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>Drücken Sie die Auswahl-taste für die Kochzone.</p>	

Wählen Sie eine Leistungseinstellung aus, indem Sie „-“ oder „+“ berühren.

- Nachdem Sie die gewünschte Leistungsstufe eingestellt haben, bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Auswahl Taste für die Kochzone. Ohne Drücken der Taste wird die Leistungsstufe automatisch nach 5 Sekunden bestätigt.
- Wenn die Taste „-“ oder „+“ gedrückt gehalten wird, steigt oder sinkt die Leistung.
- Direktzugang zur Leistungsstufe „9“, wenn die Taste „-“ zum ersten Mal gedrückt wird.
- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Leistungseinstellung auswählen, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 anfangen.
- Die Leistungseinstellung kann zu jeder Zeit während des Garvorgangs geändert werden.



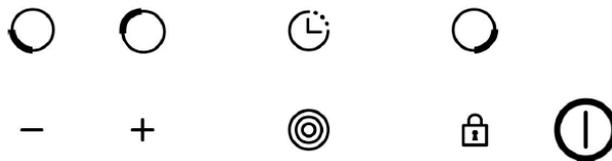
3.3.2 Nach dem Garvorgang

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

Achtung, heiße Oberflächen

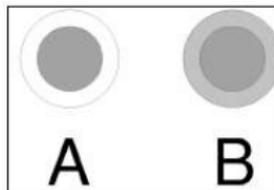
Der Buchstabe „H“ erscheint und zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Er erlischt wieder, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Zum Energiesparen können Sie die noch warme Kochzone zum Erwärmen weiterer Kochtöpfe verwenden.

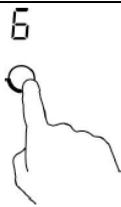
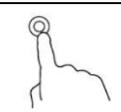
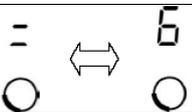
H



3.3.3 Verwendung der Funktion Doppelzone

- Die Funktion Doppelzone ist nur für die Kochzone 2 verfügbar.
- Die Doppelzone verfügt über zwei Kochzonen, die Sie verwenden können: ein zentraler Bereich und ein äußerer Bereich. Sie können den zentralen Bereich (A) oder beide Bereiche gleichzeitig (B) verwenden.



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

Durch erneutes Berühren der Taste „  “ wird die Funktion Doppelzone deaktiviert.	
Auf der Kochzonenanzeige erscheint „6“.	

3.3.4 Sperrung der Bedienelemente

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

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

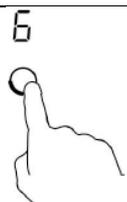
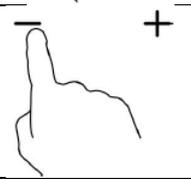
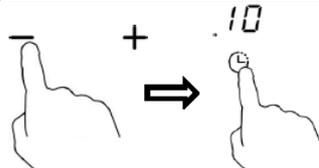


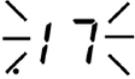
Wenn das Kochfeld gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste  deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld weiterhin mit der Ein/Aus-Taste  ausschalten, aber bei der nächsten Verwendung müssen Sie das Kochfeld zunächst entsperren.

3.3.5 Zeitschaltuhr

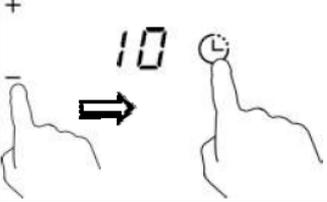
- Sie können die Zeitschaltuhr für eine oder mehrere Kochzonen einstellen. Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
 - Sie können auch einen Alarm einstellen. In diesem Fall wird keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgeschaltet.
- Die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

a) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochzone

Einstellen einer Zone	
Wählen Sie die Zone aus, die Sie einstellen möchten.	
Drücken Sie auf das Bedienfeld der Zeitschaltuhr. Es erscheint ein roter Punkt um die Zeitschaltuhr, der die ausgewählte Zone anzeigt.	
Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste „+“ oder „-“ ein.	
Drücken Sie erneut auf das Bedienfeld der Zeitschaltuhr, um die Dauer zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis sie automatisch bestätigt wird.	

Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung unverzüglich. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und der rote Punkt der ausgewählten Zone geht an.	
Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.	

b) Einstellung des Alarms

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

Hinweis:

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

3.3.6 Überhitzungsschutz

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

3.3.7 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.

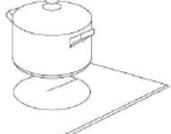
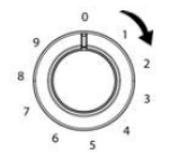
3.3.8 Standardmäßige Betriebsdauer

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

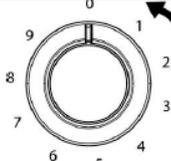
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardmäßige Betriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Bedienung BPV6210B

3.4.1 Garvorgang starten

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

3.4.2 Nach dem Garvorgang

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

Achtung, heiße Oberflächen

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

4 Anweisungen zum Garen

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

4.1 Empfehlungen für das Garen

- Wenn die Zubereitung anfängt zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Wenn Sie einen Deckel verwenden, verkürzen Sie die Garzeit und Sie sparen Energie, da die Wärme zurückgehalten wird.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.
- Starten Sie den Garvorgang auf einer hohen Leistungsstufe und senken Sie die Einstellung, wenn die Zubereitung heiß ist.

4.1.1 Bei geringer Hitze schmoren, Reis kochen

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

4.1.2 Braten von Steaks

Zum Braten von saftigen und wohlschmeckenden Steaks:

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

4.1.3 Zum Sautieren

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

7. Servieren Sie das Gericht sofort.

5 Leistungseinstellungen

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

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

6 Pflege und Reinigung

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

7 Tipps und Tricks

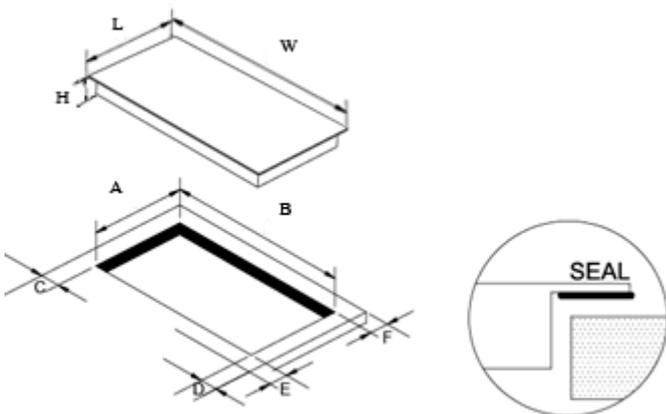
Problem	Mögliche Ursachen	Korrekturmaßnahmen
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld an der Stromquelle angeschlossen ist und unter Spannung steht. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrer Wohnung oder in der Umgebung gibt. Wenn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

8 Installation

8.1 Auswahl der Ausstattung für die Installation

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

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

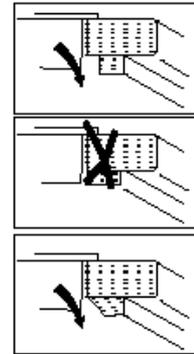
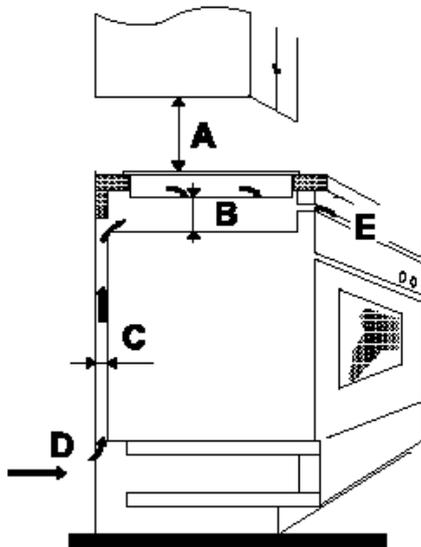


L (mm)	W(mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F(mm)
510	288	65	268 + 4	490 + 4	min.50	min.50	min. 50	min. 50

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.

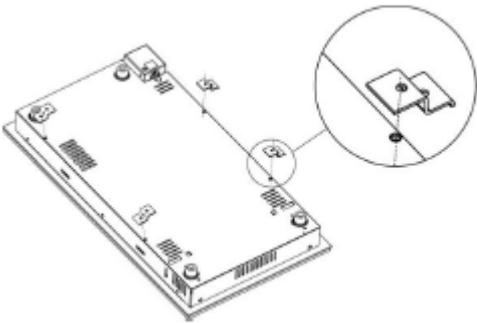


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Luft Eintritt	Luft Austritt 10 mm

8.2 Vor dem Installieren der Befestigungshalterungen

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

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

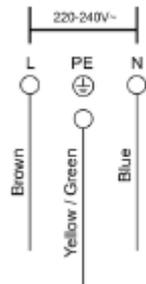


8.3 Vorsichtsmaßnahmen

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

8.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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



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

9 Kundenkontakte und Reparaturarbeiten

9.1 Kundenkontakte Schweiz

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

0800 554 650