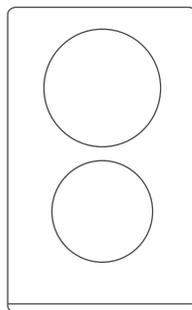


Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN

Table de cuisson
Cooking hob



BPV6210B
BPV6221B

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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



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

Sommaire

1. Avant-propos	4
1.1 Avertissement de sécurité	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risque d'électrocution	4
1.2.2 Risque de coupure	4
1.2.3 Mesures de sécurité importantes	4
1.3 Fonctionnement et entretien	5
1.3.1 Risque d'électrocution	5
1.3.2 Danger pour la santé	5
1.3.3 Danger surface chaude	5
1.3.4 Risque de coupure	6
1.3.5 Mesures de sécurité importantes	6
2. Introduction Produit	8
2.1 Vue de dessus	8
2.2 Bandeau de commandes	9
2.3 Principe de fonctionnement	9
2.4 Avant l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique...	9
2.5 Spécifications techniques	10
3. Fonctionnement du produit	10
3.1 Commandes tactiles	10
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson	10
3.3 Comment utiliser BPV6221B	11
3.3.1 Commencer la cuisson	11
3.3.2 Après la cuisson	12
3.3.3 Utilisation de la fonction Double zone	12
3.3.4 Verrouillage des commandes	13
3.3.5 Minuterie	14
3.3.6 Protection contre la surchauffe	15
3.3.7 Témoin de chaleur résiduelle	15
3.3.8 Durée de fonctionnement par défaut	16
3.4 Comment utiliser BPV6210B	16
3.4.1 Démarrer la cuisson	16
3.4.2 Après la cuisson	16
4. Instructions de cuisson	16
4.1 Conseils de cuisson	17
4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz	17
4.1.2 Cuisson des steaks	17
4.1.3 Pour les sautés	17
5. Réglages de puissance	17
6. Entretien et nettoyage	18
7. Conseils et astuces	19
8. Installation	19
8.1 Sélection de l'équipement d'installation	19
8.2 Avant d'installer les supports de fixation	20
8.3 Précautions	21
8.4 Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur	21
9. Relations consommateurs et interventions	22
9.1 Relations consommateurs France	22
9.2 Interventions France	22

1. Avant-propos

1.1 Avertissement de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

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

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention - les bords du châssis sont tranchants.
- Cela peut 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 fournissant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toute réclamation de garantie ou de responsabilité.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

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

1.3.2 Danger pour la santé

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

1.3.3 Danger surface chaude

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

1.3.4 Risque de coupure

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

1.3.5 Mesures de sécurité importantes

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

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

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

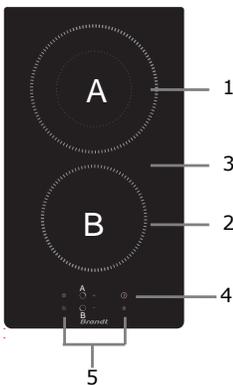
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table vitrocéramique.

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

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

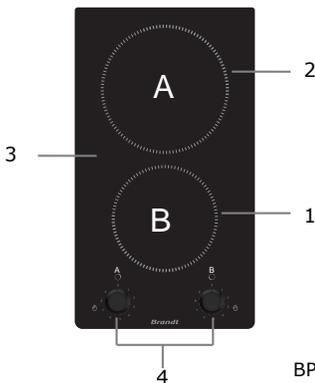
2. Introduction Produit

2.1 Vue de dessus



BPV6221B

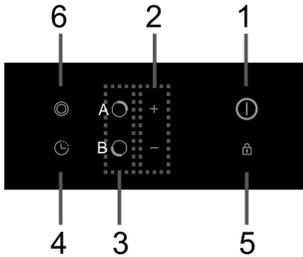
- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone 20cm - Max. 700/1700 W 2. Zone 16.5cm - Max. 1200 W 3. Plaque de verre 4. Marche/Arrêt 5. Bandeau de commande |
|---|



BPV6210B

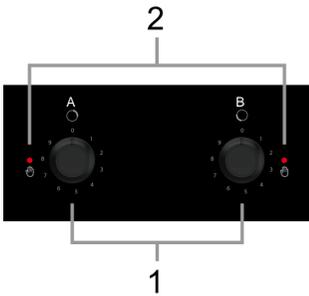
- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone 16.5cm - Max. 1200 W 2. Zone 20cm - Max. 1800 W 3. Plaque de verre 4. Manette de réglage |
|---|

2.2 Bandeau de commandes



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

BPV6221B



1. Régulateur de puissance
2. Témoin de chaleur résiduelle

BPV6210B

2.3 Principe de fonctionnement

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

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

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

2.5 Spécifications techniques

Table de cuisson	BPV6221B
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	2900 W
Taille du produit LxP×H(mm)	288X510X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	268X490

Table de cuisson	BPV6210B
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V 50/60Hz
Puissance électrique installée	3000 W
Taille du produit LxP×H(mm)	288X510X76
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	268X490

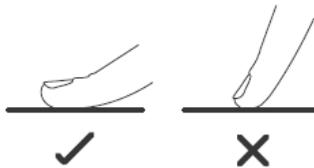
Le poids et les dimensions sont approximatifs.

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

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

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

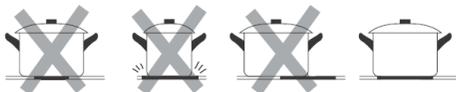


3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisson

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



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



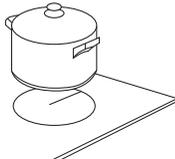
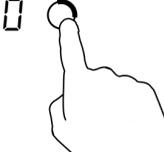
Soulevez toujours votre casserole hors de la table de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



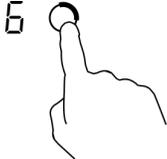
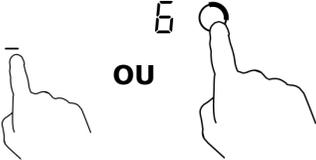
3.3 Comment utiliser BPV6221B

3.3.1 Commencer la cuisson

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

<p>Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Tous les indicateurs affichent "  " pendant 8 secondes. Après 8 secondes ou après avoir pressé n'importe quelle touche, les indicateurs de puissance affichent «  ».</p>	
<p>Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. 	
<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de puissance en touchant «-» ou «+». 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> En maintenant la touche «-» ou «+», la puissance augmente ou diminue. Accès direct au niveau de puissance "9" en appuyant sur la touche "9" la première fois. Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance au bout d'une minute, la table de cuisson vitrocéramique se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer depuis l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson. 	<p style="text-align: center;">+</p> 

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>+</p> <p>—</p> <p>E</p> <p>OU</p> 
<p>Eteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes.</p>	

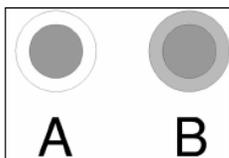
Faites attention aux surfaces chaudes

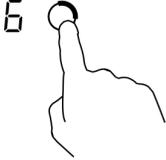
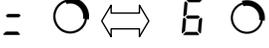
La lettre "H" s'affiche et indique la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Pour économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser la table de cuisson qui est encore chaude pour chauffer d'autres casseroles



3.3.3 Utilisation de la fonction Double zone

- La fonction Double zone fonctionne uniquement pour la zone de cuisson 1.
- La Double zone dispose de deux zones de cuisson que vous pouvez utiliser : une section centrale et une section extérieure. Vous pouvez utiliser indépendamment la section centrale (**A**) ou les deux sections simultanément (**B**).



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

3.3.4 Verrouillage des commandes

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

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

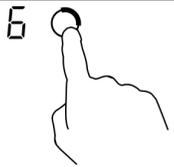
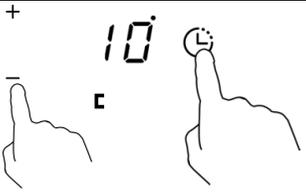


Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf la touche  « Marche/Arrêt » sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la touche  « Marche/Arrêt » en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine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

3.3.5 Minuterie

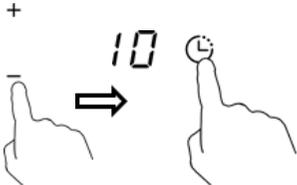
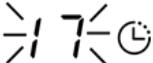
- Vous pouvez régler la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson. Une fois que la durée demandée est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
 - Vous pouvez également régler une alarme. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'éteint une fois que la durée demandée est écoulée.
-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

a) Réglage de la minuterie pour une zone de cuisson

Régler une zone	
Sélectionnez la zone que vous souhaitez régler.	
Appuyez sur la commande de la minuterie, un point rouge s'affiche autour de la minuterie indiquant la zone sélectionnée.	
Réglez l'heure en appuyant sur les touches "-" ou "+".	
Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie pour confirmer la durée, ou attendez 5 secondes pour qu'elle soit confirmée automatiquement.	

Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le point rouge de la zone sélectionnée s'allume.	
Lorsque la durée demandée est coulée, un bip retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

b) Réglage de l'alarme

Appuyez sur la commande de l'alarme.	
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.

3.3.6 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.

3.3.7 Témoin de chaleur résiduelle

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

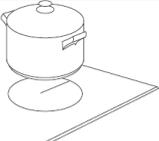
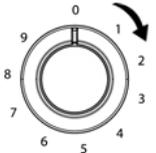
3.3.8 Durée de fonctionnement par défaut

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

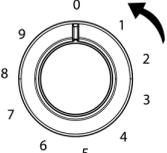
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Comment utiliser BPV6210B

3.4.1 Démarrer la cuisson

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

3.4.2 Après la cuisson

<p>Eteignez la zone de cuisson en tournant la manette de réglage jusqu'à "0".</p>	
--	---

Faites attention aux surfaces chaudes

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

4. Instructions de cuisson

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

4.1 Conseils de cuisson

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

4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz

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

4.1.2 Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffer une poêle à fond épais.
3. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis poser la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du résultat de cuisson désiré. Le temps de cuisson peut varier entre environ 2-8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit – Plus le steak sera ferme, le « plus cuit » il sera.
5. Laissez le steak se reposer sur une table chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

4.1.3 Pour les sautés

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

5. Réglages de puissance

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

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

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
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"> 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié. • Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la table de cuisson: le verre peut être tachée.
Débordements, matières fondues, et déversements sucrés chauds sur le verre	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un racloir adapté pour la table de cuisson vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Enlevez les saletés ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures» de tous les jours sur le verre» ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson. 2. Faire tremper le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la table de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut biper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de commande soit sèche avant de mettre la table de cuisson en marche.

7. Conseils et astuces

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

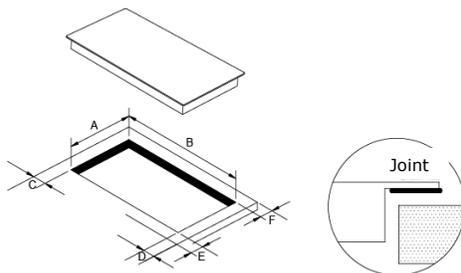
8. Installation

8.1 Sélection de l'équipement d'installation

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

Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.

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

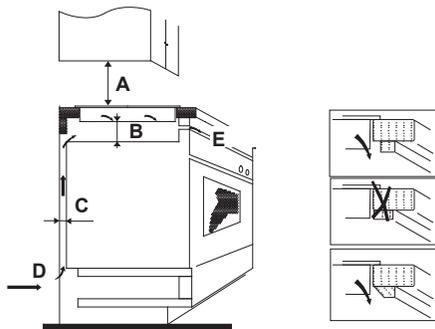


A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ -0 mm	490 ⁺⁴ -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

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



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



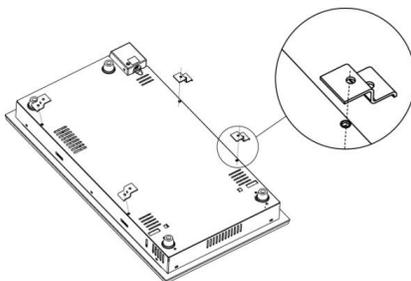
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 10mm

8.2 Avant d'installer les supports de fixation

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

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

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

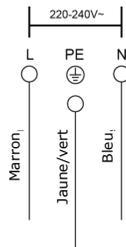


8.3 Précautions

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

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

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



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

9. Relations consommateurs et interventions

9.1 Relations consommateurs France

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

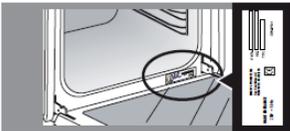
- consulter notre site : www.brandt.fr
- nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

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

9.2 Interventions France

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



OU



A	B
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.





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

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 /UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, vous aidez à éviter tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être amené à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite l'élimination des déchets par des spécialistes. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Dear Customer,

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

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

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

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

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



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

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	5
1.3.3 Hot Surface Hazard	5
1.3.4 Cut Hazard	5
1.3.5 Important safety instructions	5
2. Product Introduction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Principle	9
2.4 Before using your New Ceramic Hob	9
2.5 Technical Specifications	9
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use BPV6221B	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Double zone function	12
3.3.4 Locking the Controls	13
3.3.5 Timer control	13
3.3.6 Over-Temperature Protection	14
3.3.7 Residual Heat Warning	15
3.3.8 Default working times	15
3.4 How to use BPV6210B	15
3.4.1 Start cooking	15
3.4.2 Finish cooking	15
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	17
5. Heat Settings	17
6. Care and Cleaning	18
7. Hints and Tips	19
8. Installation	19
8.1 Selection of installation equipment	19
8.2 Before locating the fixing brackets	20
8.3 Cautions	21
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	21

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

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

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

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

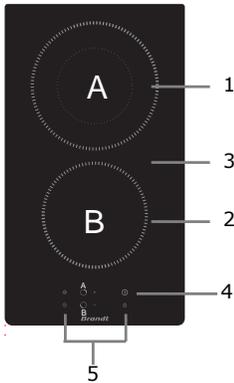
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons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

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

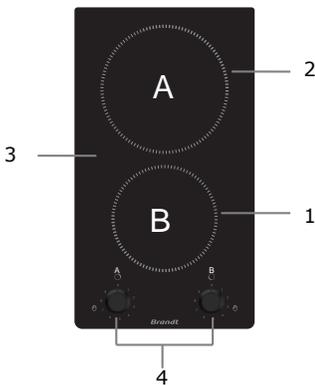
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. 200mm zone - Max. 700/1700 W
2. 165mm zone - Max. 1200 W
3. Glass plate
4. ON / OFF
5. Control panel

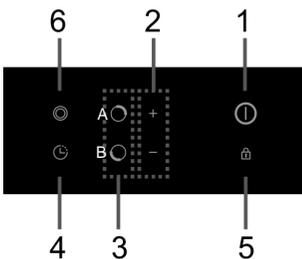
BPV6221B



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

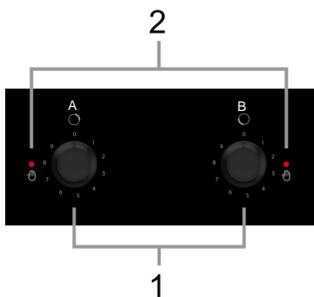
BPV6210B

2.2 Control Panel



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

BPV6221B



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

BPV6210B

2.3 Working Principle

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

2.4 Before using your New Ceramic Hob

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

2.5 Technical Specifications

Cooking Hob	BPV6221B
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	2900 W
Product Size D×W×H(mm)	288X510X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

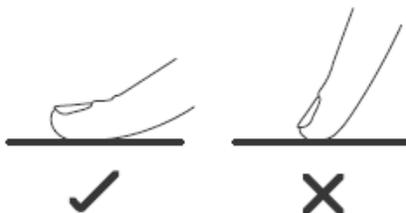
Cooking Hob	BPV6210B
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V 50/60Hz
Installed Electric Power	3000 W
Product Size D×W×H(mm)	288X510X76
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

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

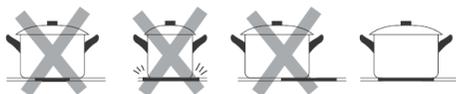


3.2 Choosing the right Cookware

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



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



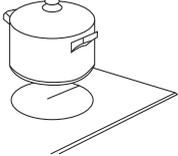
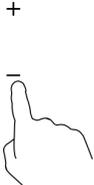
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



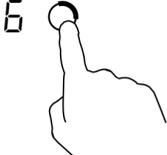
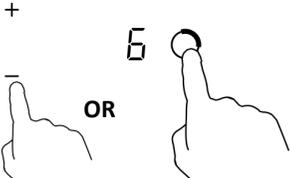
3.3 How to use BPV6221B

3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, the ceramic hob now in standby mode.

<p>Touch the ON/OFF control. All the indicators flash "  " for 8 seconds. After 8 seconds or after touching any key, all the power indicators show "  ".</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touch the heating zone selection control</p>	
<p>Select a power level by touching the "-" or "+" control.</p> <p>After setting the power level, confirm the power by touching the heating zone selection control again or wait for 5 seconds for automatic confirmation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • By holding down either of "-" or "+" control, the value will adjust up or down. • You can directly access to the power level "9" by pressing the "-" control key at first time. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

3.3.2 Finish cooking

<p>Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to " 0 " or touching and holding heating zone control key for 3 second.</p>	

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



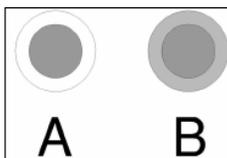
⚠ Beware of hot surfaces

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



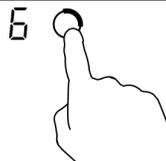
3.3.3 Using the Double zone function

- The function only work in 2# cooking zone
- The Double cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)**



Activate the Double zone

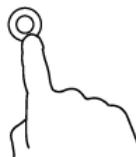
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).



Central section of the Double cooking zone will switch on.



Touching the Double zone control "⊙" once, the outer section **(B)** works.



The cooking zone indicator shows " = " and " 6 " alternately.	
Deactivate the Double zone	
Touching dual zone control "⊙" again, the dual zone function is deactivated.	
The cooking zone indicator shows "6".	

3.3.4 Locking the Controls

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

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

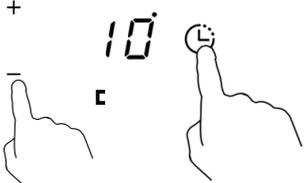


When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  control, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

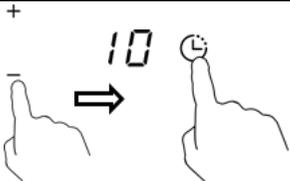
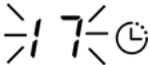
3.3.5 Timer control

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

a) Setting the timer for one cooking zone

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

b) Setting the independent timer

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

Note:

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

3.3.6 Over-Temperature Protection

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

3.3.7 Residual Heat Warning

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

3.3.8 Default working times

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

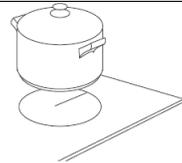
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default shutdown times (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 How to use BPV6210B

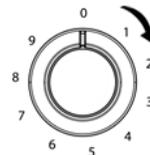
3.4.1 Start cooking

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

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

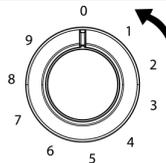


Adjust the power regulating control to the desired level.



3.4.2 Finish cooking

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



Beware of hot surfaces

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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

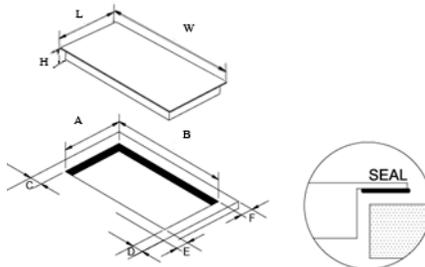
7. Hints and Tips

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

8. Installation

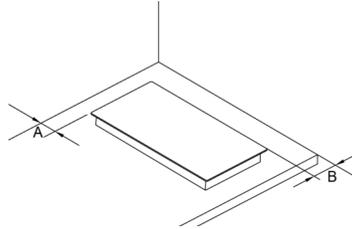
8.1 Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

2. The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

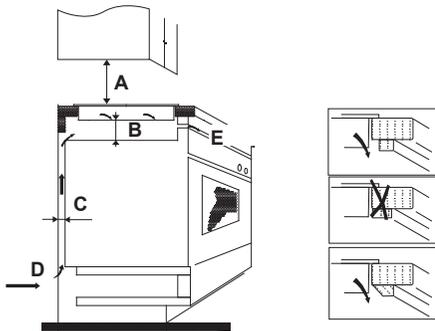


A	B
50mm mini	50mm mini

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



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

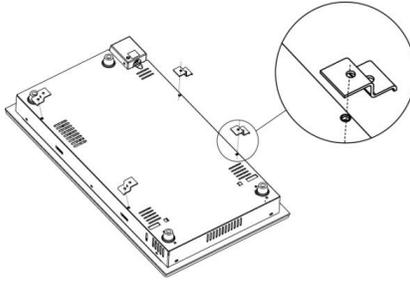


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

8.2 Before locating the fixing brackets

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

Fix the hob on the work surface by screwing four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

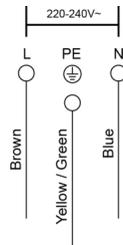


8.3 Cautions

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

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.