

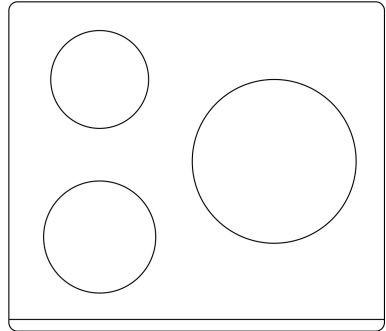
Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES SP
كتيب التعليمات ARA

Table de cuisson
Cooking Hob
Cocina vitrocerámica
موقد الطبخ

BPV6320B
BPV6321B
BPV6410B
BPV6420B
BPV6421B
BPV6423B



Estimado cliente,

Gracias por comprar un producto **BRANDT** y por su confianza en nuestra empresa.

Este producto ha sido diseñado y fabricado para usted teniendo en cuenta su estilo de vida y sus necesidades, de modo que satisfaga sus expectativas de la mejor manera posible. Hemos invertido en él con nuestra experiencia, espíritu de innovación y todo el entusiasmo que nos ha impulsado desde hace más de 60 años.

Para que siempre podamos satisfacer sus necesidades lo más posible, nuestro servicio de atención al cliente está disponible, listo para escuchar y responder a todas sus preguntas o sugerencias.

También puede visitar nuestro sitio web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas innovaciones, así como información útil adicional.

BRANDT está encantado de ayudarle a diario y espera que disfrute de su compra al máximo.



Importante: Antes de iniciar la máquina, lea esta guía para su instalación y uso atentamente para familiarizarse con su funcionamiento rápido.

Content

1. Prefacio	5
1.1 Advertencias de seguridad.....	5
1.2 Instalación.....	5
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica.....	5
1.2.2 Peligro de corte.....	5
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes.....	5
1.3 Operación y mantenimiento.....	6
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica.....	6
1.3.2 Peligro para la salud.....	6
1.3.3 Peligro de superficie caliente.....	6
1.3.4 Peligro de corte	6
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes.....	7
2. Introducción del producto	9
2.1 Vista superior.....	9
2.2 Control Panel.....	11
2.3 Principio de trabajo.....	12
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de vitrocerámica.....	12
2.5 Especificaciones técnicas.....	12
3. Funcionamiento del producto	13
3.1 Controles táctiles.....	13
3.2 Elegir los utensilios correctos para la vitrocerámica.....	14
3.3 Cómo utilizar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6423B.....	14
3.3.1 Iniciar la vitrocerámica.....	14
3.3.2 Finalizar la vitrocerámica.....	15
3.3.3 Uso de la función de zona doble (solo para BPV6421B).....	16
3.3.4 Uso de la función de zona triple (solo para BPV6321B).....	17
3.3.5 Bloqueo de los controles.....	18
3.3.6 Control del temporizador.....	19
3.3.7 Protección sobre sobrecalentamiento.....	20
3.3.8 Advertencia de calor residual.....	20
3.3.9 Tiempo de trabajo predeterminado.....	21
3.4 Cómo utilizar BPV6410B.....	21
3.4.1 Iniciar la vitrocerámica.....	21
3.4.2 Finalizar la vitrocerámica.....	21
4. Directrices para cocinar	22
4.1 Consejos para cocinar.....	22
4.1.1 Hervir a fuego lento, cocinar arroz.....	22
4.1.2 Bistec a la brasa.....	22
4.1.3 Saltear.....	22
5. Ajuste de calor	23
6. Cuidado y limpieza	23
7. Consejos	24
8. Instalación	25

8.1 Selección de los equipos de instalación.....	25
8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación.....	25
8.3 Precauciones.....	26
8.4 Conectar la encimera a la fuente de alimentación.....	26

1. Prefacio

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en ella.
- Una conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado - los bordes del panel están afilados.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocar ningún material o producto inflamable en la unidad en cualquier momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione la desconexión completa de la red eléctrica.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta se rompe o agrieta, desconecte el aparato inmediatamente de la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la vitrocerámica de la alimentación de red antes de la limpieza o el mantenimiento.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no sigue este consejo puede causar la muerte.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado contacte con el recipiente de cerámica hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes. Compruebe que los mangos de las ollas no sobresalgan de las zonas de cocción en las que se encuentren. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación podría causar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- Cuando se retira la cubierta de seguridad se expone la cuchilla afilada para raspar la vitrocerámica. Use con extremo cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso. La ebullición ocasiona humo y derrames grasosos que pueden causar fuego.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten o se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que estén sobre el aparato. Los niños que se suban a la superficie de la vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato esté en uso.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad de utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su vitrocerámica.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se coloque sobre la vitrocerámica.
- No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre en la superficie de vidrio de la vitrocerámica, ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.

- Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - granjas; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Este electrodoméstico no es para su uso en áreas comunes o profesionales, como áreas de cocina del personal en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; por clientes en hoteles, moteles y restaurantes o cualquier otra tienda; por clientes en áreas de cocina o camping, según lo definido por el fabricante.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos a menos que estén supervisados de forma continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han sido supervisados o instruidas acerca del uso del aparato de una manera segura y comprendan los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no podrá ser realizado por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua. Primero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o un paño apto para apagar el fuego.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

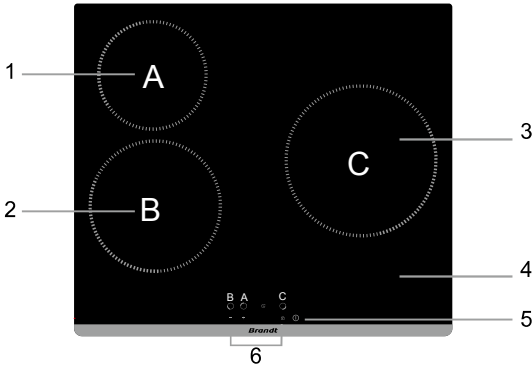
Enhorabuena por la compra de su vitrocerámica.

Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarla. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y guardar este Manual de instrucciones/instalación para su futura consulta.

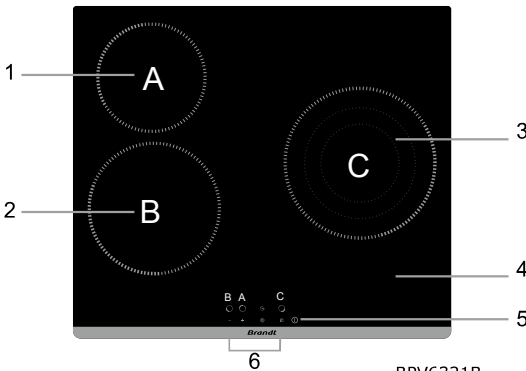
2. Introducción del producto

2.1 Vista superior



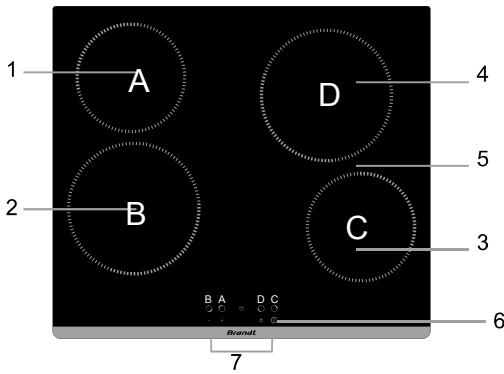
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 230mm - Máx. 2300 W
4. Plato de vidrio
5. ENCENDIDO / APAGADO
6. Panel de control

BPV6320B



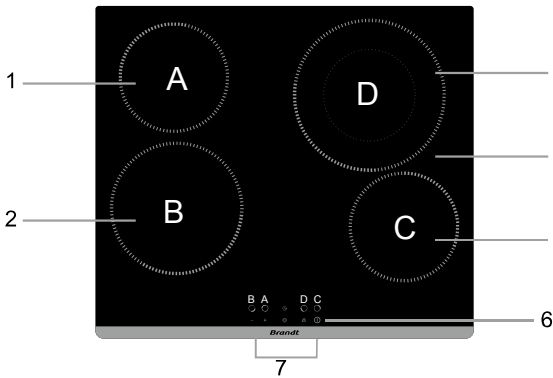
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 230mm - Máx. 800/1600/2300W
4. Plato de vidrio
5. ENCENDIDO / APAGADO
6. Panel de control

BPV6321B



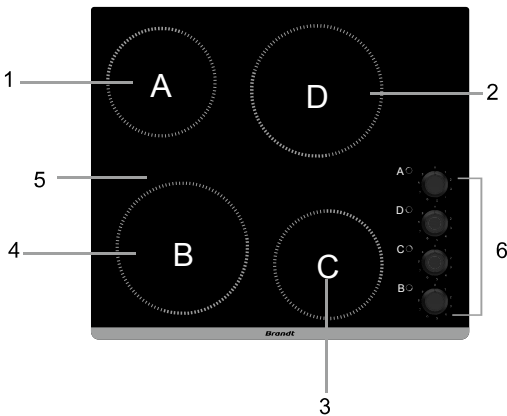
1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 165mm - Máx. 1200 W
4. Zona 200mm - Máx. 1800 W
5. Plato de vidrio
6. ENCENDIDO / APAGADO
7. Panel de control

BPV6420B/ BPV6423B



1. Zona 165mm - Máx. 1200 W
2. Zona 200mm - Máx. 1800 W
3. Zona 165mm - Máx. 1200 W
4. Zona 200mm - Máx. 100/2200 W
5. Plato de vidrio
6. ENCENDIDO / APAGADO
7. Panel de control

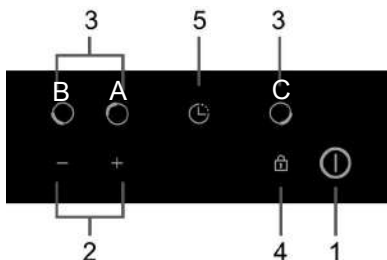
BPV6421B



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

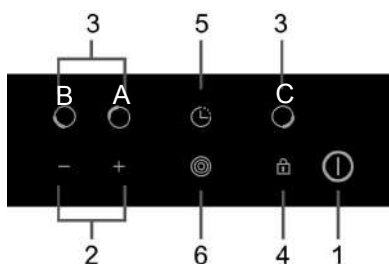
BPV6410B

2.2 Control Panel



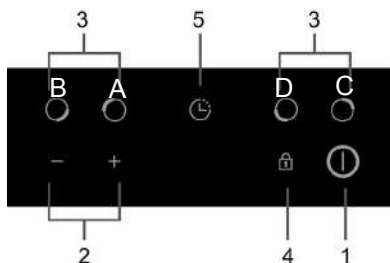
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas

BPV6320B



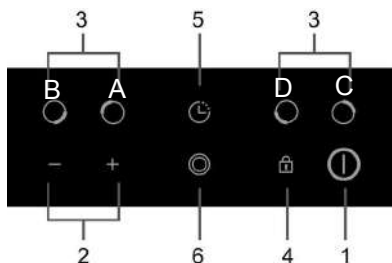
1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas
6. Control de la zona triple

BPV6321B

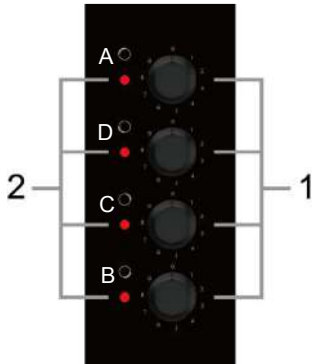


1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de la potencia
3. Controles de selección de zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Control de bloqueo de teclas

BPV6420B/ BPV6423B



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



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

2.3 Principio de trabajo

Esta placa vitrocerámica emplea directamente a el calentamiento de hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida regulando la potencia con los controles táctiles.

2.4 Antes de utilizar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Elimine cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa vitrocerámica.

2.5 Especificaciones técnicas

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

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

Vitrocerámica	BPV6420B/BPV6423B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	5500-6600W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

Vitrocerámica	BPV6421B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	6000-7000W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X55
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

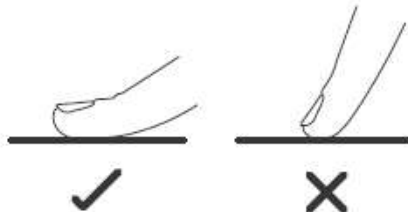
Vitrocerámica	BPV6410B
Zonas de vitrocerámica	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	5500-6600W
Tamaño del producto Pr×An×Al(mm)	580X510X75
Medidas de instalación A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que registre un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y de que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.

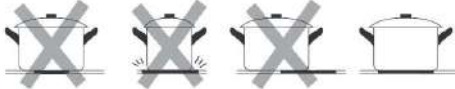


3.2 Elegir los utensilios correctos para la vitrocerámica

No utilice recipientes con bordes dentados o una base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plana sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centrar su cacerola en la zona de cocción.





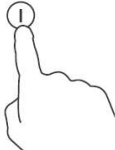
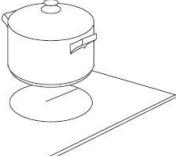
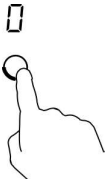
Siempre levante las sartenes en placa vitrocerámica - no las deslice ya que pueden rayar el vidrio.

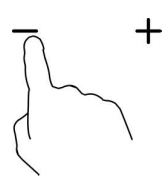


3.3 Cómo utilizar BPV6320B / BPV6321B / BPV6420B / PBV6421B / BPV6423B

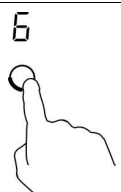
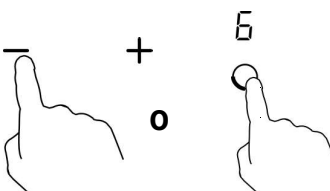
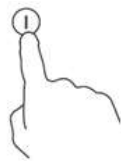
3.3.1 Iniciar la vitrocerámica

Después de encender, el timbre suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de modo de espera.

<p>Toque el control ON/OFF durante 3 segundos, todos los indicadores parpadean "  " durante 8 segundos. Después de 8 segundos o después de tocar una tecla, todos los indicadores de energía muestran "  " .</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
<p>Touchar el control de selección de zona de calentamiento.</p>	

<p>Seleccione un nivel de potencia tocando el control "-" o "+". Después de ajustar el nivel de potencia, confirme la potencia tocando el control de selección de la zona de calentamiento nuevamente o espere 5 segundos para la confirmación automática.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manteniendo presionado cualquiera de los controles "-" o "+", el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo. • Puede acceder directamente al nivel de potencia "9" presionando el control "-" primero. • Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción. 	
---	---

3.3.2 Finalizar la vitrocerámica

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

Cuidado con las superficies calientes

"H", mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes, utilizando la placa caliente que todavía está caliente.

H



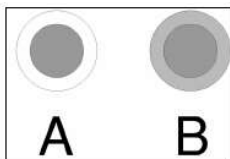
-

+



3.3.3 Uso de la función de zona doble (solo para BPV6421B)

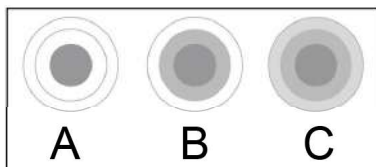
- La función sólo funciona en la zona de cocción nº 4.
- La zona de cocción doble tiene dos zonas de cocción que pueden utilizar una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central **(A)** independiente o ambas secciones **(B)**



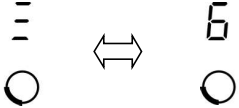




Activar la zona doble	
Ajuste el valor de calentamiento entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).	
La sección central de la zona de cocción doble se encenderá.	
Al tocar el control de zona doble "⊙" una vez, la sección (B) funciona.	
El indicador de la zona de cocción muestra "=" y "6" alternativamente.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

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

- La función sólo funciona en la zona de cocción nº 3.
- La zona de cocción triple tiene dos zonas de cocción que pueden utilizar una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central (A) de forma independiente, las secciones **(A)** y **(B)** a la vez o las secciones **(A)**, **(B)** y **(C)** a la vez.








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

El indicador de la zona de cocción muestra "≡" y "6" alternativamente.	
Desactivar la zona triple	
Si la zona de vitrocerámica nº 3 funciona en la sección (B) , al tocar  dos veces, volverá a la sección (A) y la zona triple se desactivará.	
Si la zona de vitrocerámica nº 3 funciona en la sección (C) , al tocar  una vez, volverá a la sección (A) y la zona triple se desactivará.	
Después de que la zona triple se desactive, el indicador muestra "6".	

3.3.5 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, que un niño encienda accidentalmente las zonas de cocción).
- También puede bloquear temporalmente los controles durante 30 segundos para facilitar la limpieza de la cocina (función de bloqueo de limpieza)
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

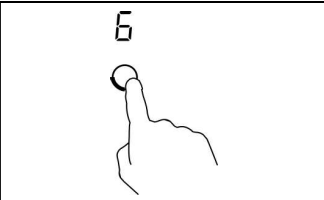
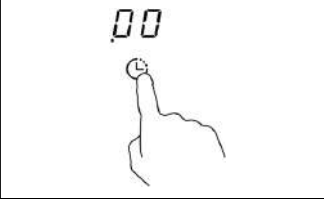
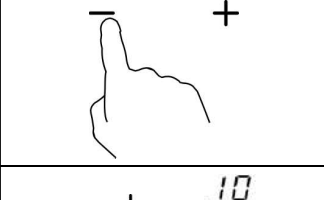
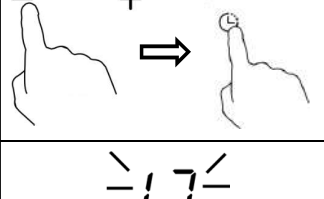
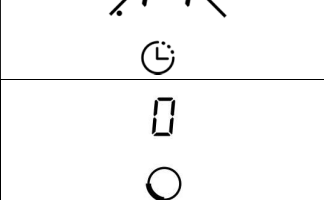

Bloquear los controles	
Función de bloqueo de limpieza: Toque brevemente el control de bloqueo 	El indicador del temporizador parpadea en "Lo" durante 30 segundos a menos que presione el bloqueo otra vez.
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos 	El indicador del temporizador mostrará "Lo". Después de 10 segundos, todo indicador mostrará los ajustes originales. Si toca cualquier otro control mientras la placa está bloqueada, el indicador del temporizador parpadeará "Lo" durante 10 segundos.
Desbloquear los controles	
Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	

 Cuando la vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los controles se deshabilitan excepto ON/OFF  Siempre puede desactivar la vitrocerámica con el control ON/OFF  en caso de emergencia, pero debe desbloquear la vitrocerámica primero en la siguiente operación.

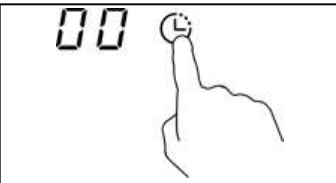
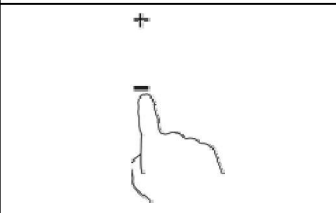
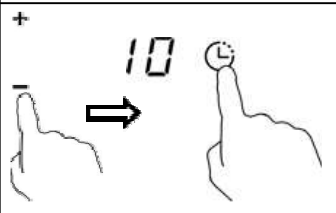
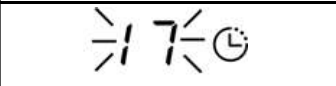
3.3.6 Control del temporizador

- a) Puede programar el temporizador para una o más zonas de cocción, después de haber transcurrido el tiempo transcurrido, la zona de cocción se apagará automáticamente.
- b) También puede utilizar la función de temporizador como un temporizador. En este caso, el temporizador independiente no desactivará ninguna zona de cocción después de que el tiempo ajustado haya finalizado.
- El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

a) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Establezca una zona	
Toque la zona que se desee establecer.	
Toque el control del temporizador, el punto rojo del temporizador del flash zona de selección.	
Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+".	
Toque el control del temporizador de nuevo para confirmar su ajuste de tiempo o espere 5 segundos hasta que se confirme de forma automática.	
Cuando ajuste el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el punto rojo de la zona de selección se encenderá.	
Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se mantendrá hasta que la calefacción se apague automáticamente.	

b) Ajuste del temporizador independiente

Toque el control del temporizador.	
Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+".	
Vuelva a tocar el control del temporizador para confirmar la configuración del temporizador o espere 5 segundos hasta que se confirme automáticamente.	
Quando ajuste el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
Quando el temporizador de cocción expire, la placa emitirá un pitido y continuará calentando hasta que lo apague.	

Nota:

- Puede configurar simultáneamente el temporizador independiente y un temporizador para una o más zonas de cocción.
- Si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador esté preparado, tiene que comenzar desde el paso 1.
- Acceso directo al temporizador de "99" minutos pulsando la tecla de control "-" en la primera vez.
- Cuando desplace hacia abajo hasta "0", vuelva a tocar "-" y la hora volverá a "99" minutos.
- El método de fijación de cuatro zonas es el mismo que el que se mencionó anteriormente.
- Si se han ajustado dos temporizadores de zona de cocción, se visualiza el tiempo de ajuste más corto y el punto rojo de la zona de cocción correspondiente está parpadeando.

3.3.7 Protección sobre sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

3.3.8 Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá un poco de calor residual. La letra "H" aparece para advertir que debe mantenerse alejado de ella.

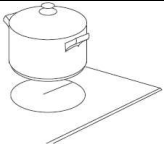
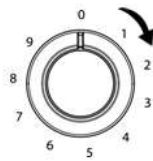
3.3.9 Tiempo de trabajo predeterminado

Otra característica de seguridad de la encimera es apagarse de forma automática. Esto ocurre siempre que se olvide de apagar la zona de cocción. Los tiempos de parada por defecto se muestran en la siguiente tabla:

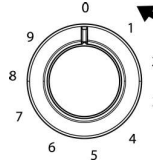
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.4 Cómo utilizar BPV6410B

3.4.1 Iniciar la vitrocerámica

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

3.4.2 Finalizar la vitrocerámica

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



Cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa de vidrio está caliente, el indicador de advertencia de la placa caliente se iluminará. No toque la placa de vidrio hasta que el indicador se apague. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes, utilizando la placa caliente que todavía está caliente.

4. Directrices para cocinar



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando la comida ebulle, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa que reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía mediante la retención del calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con altas temperaturas y reduzca el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocinar arroz

- Hervir a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85°C, cuando las burbujas sólo aumentan de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También debe cocinar a base de huevo y harina salsas espesadas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el valor más bajo para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Bistec a la brasa

Para cocinar carnes jugosas y sabrosas:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de la cocción.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén caliente.
4. Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y la forma en que la desee. Los tiempos pueden variar aproximadamente de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete al cocinar para medir cómo está - cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se vuelva más tierna antes de servir.

4.1.3 Saltear

1. Elija un wok de base plana compatibles o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listos. El salteado debe ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un valor inferior, dé la vuelta a la carne en la sartén y añadir su salsa.
6. Agite los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

5. Ajuste de calor

Los ajustes que se indican a continuación son orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor le convenga.

Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento delicado a pequeñas cantidades de alimentos • fusión de chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltar • cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • fritura • brasear • hervir sopa • hervir agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos azucarados o derrames de productos diferentes del azúcar sobre el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador para vitrocerámica mientras que el vidrio está todavía caliente (¡pero no ardiendo!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Encienda la vitrocerámica de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando apague la vitrocerámica, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos ásperos, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el limpiador o el estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
Los derrames, productos derretidos y derrames de productos azucarados calientes sobre el cristal	<p>Límpielos inmediatamente con un cuchillo de paleta o espátula adecuado para vitrocerámica. Tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la vitrocerámica de la pared. 2. Mantenga la espátula o la herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame a una zona fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para la suciedad diaria sobre el crista. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por productos fundidos, derrames y alimentos azucarados tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando se retira la cubierta de seguridad, la hoja en un raspador es cortante. Use con extremo cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Efectos indirectos sobre los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la vitrocerámica. 2. Absorba el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Encienda la vitrocerámica de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La superficie de cocción puede emitir un sonido y se apagará, y los controles táctiles no podrán funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que se seca el área de control antes de encender la vitrocerámica de nuevo.
---	---	---

7. Consejos

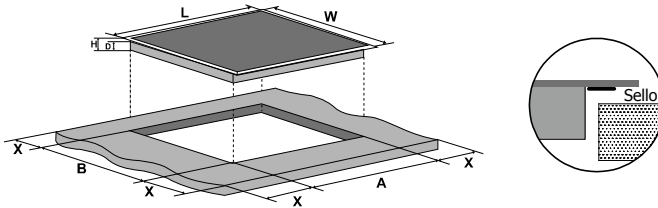
Problema	Posibles causas	Qué hacer
La vitrocerámica no puede encenderse.	No tiene energía.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles son insensibles.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véa la sección "Uso de la vitrocerámica" para consultar las instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayado.	<p>Los utensilios de cocina son difíciles de usar.</p> <p>Se están utilizando productos de limpieza inadecuados o un estropajo abrasivo.</p>	<p>Utilice recipientes con bases planas y lisas. Consulte 'Elija los utensilios de cocina correctos'.</p> <p>Consulte 'Cuidado y limpieza'.</p>
Algunas cacerolas crujen o chasquean.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una avería.

8. Instalación

8.1 Selección de los equipos de instalación


Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. Para los fines de instalación y uso, es necesario un mínimo de 5 cm de espacio alrededor del agujero.

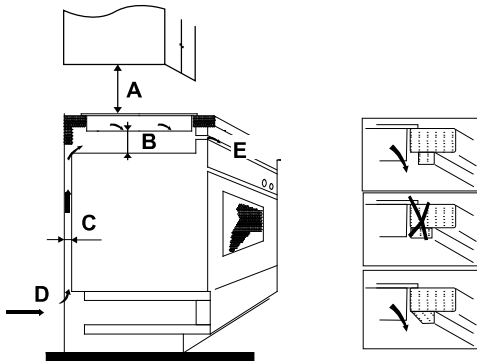
Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de la superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la zona de cocción. Como se muestra a continuación:



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

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de la vitrocerámica está bien ventilada y de que no están bloqueadas la entrada y la salida de aire. Asegúrese de que la placa de cocción se encuentra en buen estado. Como se muestra a continuación:

 Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.

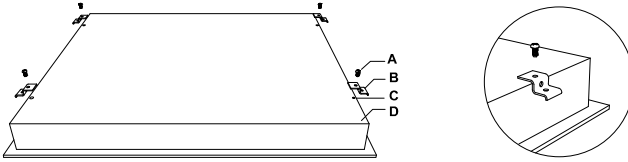


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación

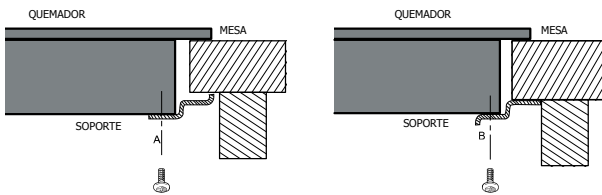
La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

Fije la placa en la superficie de trabajo por cuatro soportes de tornillo en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de la superficie de trabajo.

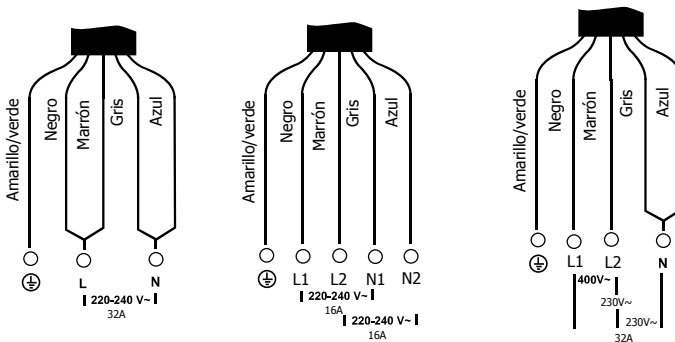


8.3 Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice la operación usted mismo.
2. La encimera vitrocerámica no se montará en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de tal manera que se pueda garantizar una mejor disipación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. No se va a usar un limpiador a vapor.

8.4 Conectar la encimera a la fuente de alimentación

La fuente de alimentación se debe conectar cumpliendo la norma correspondiente, o un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



- **A** – Una línea monofásica 220-240V ~50Hz Ph+N 32A
- **B** – Dos líneas monofásicas 220-240V ~50Hz separadas Ph+N 16A (2x)
- **C** – Una línea trifásica 230-400V ~50Hz 3Ph+N 32A (uso de sólo 2 fases)

1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente cualificada.



DISPOSICIÓN: No deseche este producto como residuo sin clasificar municipal. Es necesaria la recogida de dichos residuos por separado para su tratamiento especial.

Este aparato está marcado conforme a la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podrían ser causados si se desechan de forma incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación de residuos especiales. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.

NIF : B75108597

BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U

Plaza Carlos Trias Bertran, 4

28020 Madrid

Tlf. 91 418 4533

www.electro-brandt.es



Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.



Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.