

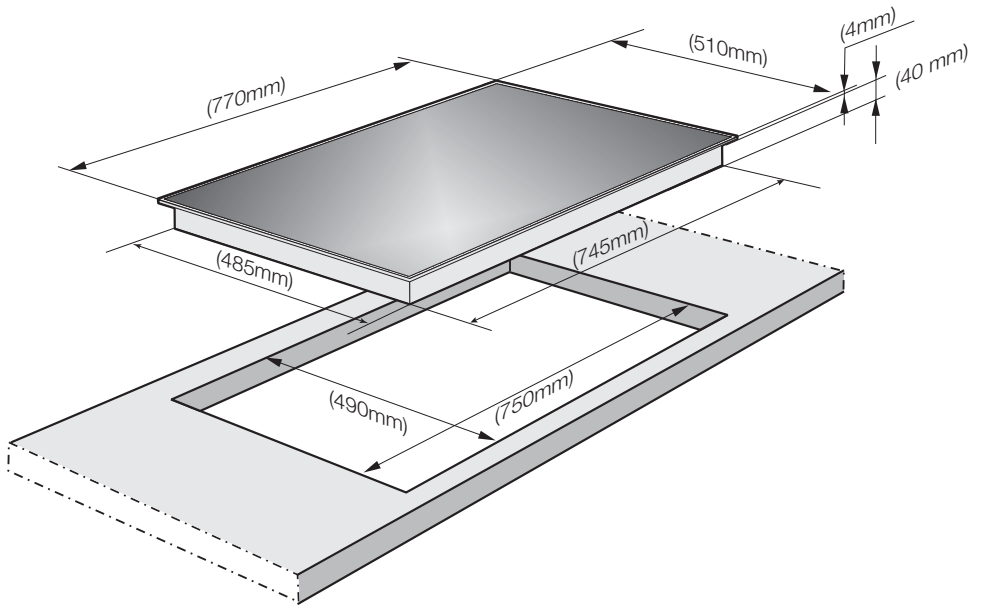


VITROCERAMIC HOB

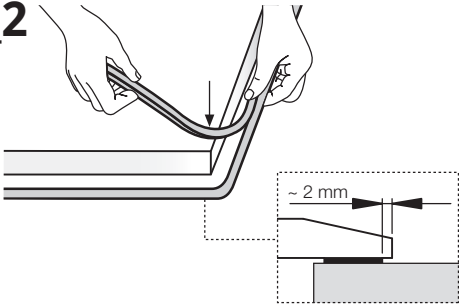
MANUAL

IT	Manuale d'installazione e uso	5
EN	Use and installation manual	10
DE	Bedienungs-und Montageanleitung	15
ES	Manual de instalación y uso	20
FR	Manuel d'installation et d'utilisation	25

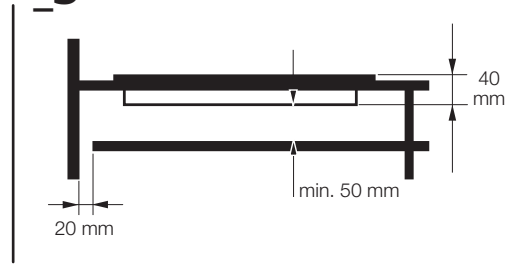
_1



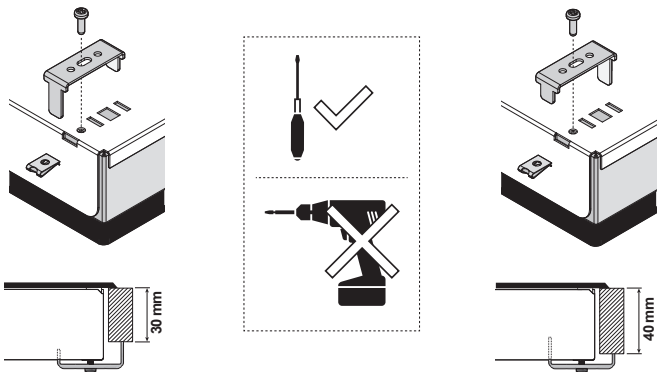
_2



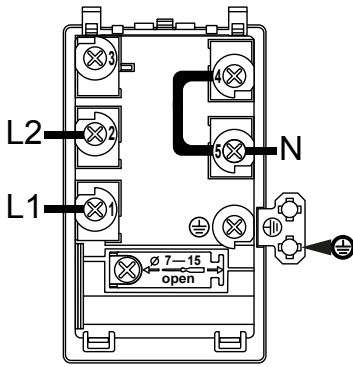
_3



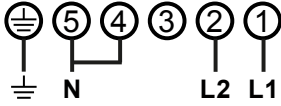
_4



_5



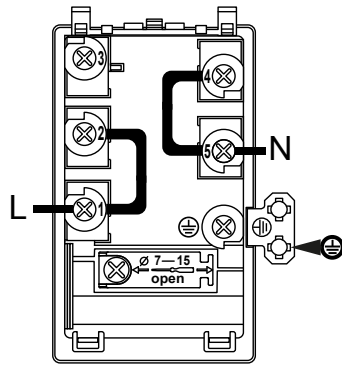
2P+N



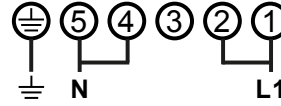
2 Ph + N

4 x 1.5 mm²

H 05 V2V2 - F



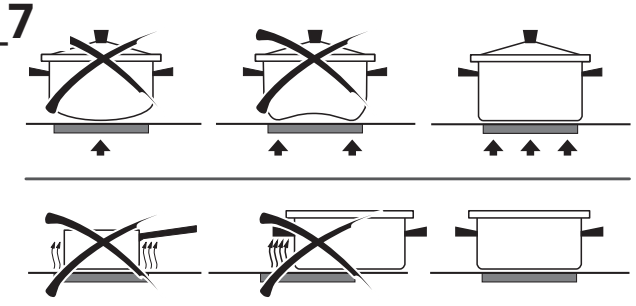
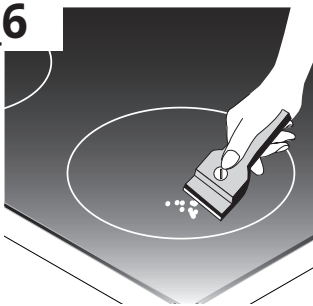
1P+1N



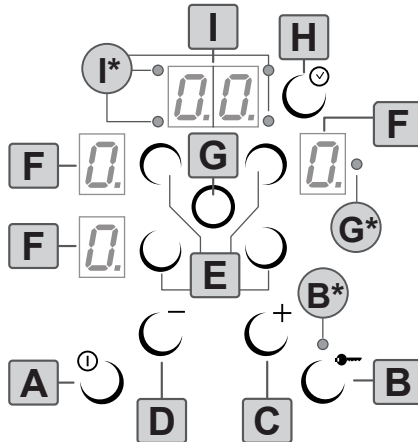
1 Ph + N

3 x 2.5 mm²

H 05 V2V2 - F

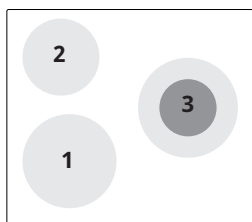


_8



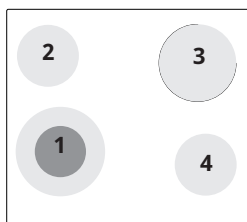
BTQ 631 PAT

zone	cooking zone diameter (mm)	Output (watt)
1	180	1800
2	145	1200
3	210/270	1500-900
Total Max. Power		5400



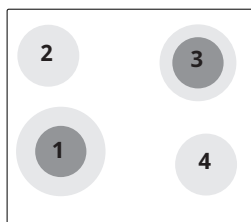
BTQ 641 T

zone	cooking zone diameter (mm)	Output (watt)
1	210/120	2100
2	145	1200
3	180	1800
4	145	1200
Total Max. Power		6200



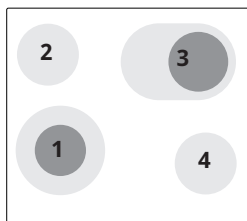
BTQ 642 T

zone	cooking zone diameter (mm)	Output (watt)
1	210/120	2100
2	145	1200
3	120/180	1700
4	145	1200
Total Max. Power		6200



BTQ 642 PET | BTQ 742 PET/

zone	cooking zone diameter (mm)	Output (watt)
1	210/120	2100
2	145	1200
3	170/265	2200
4	145	1200
Total Max. Power		6400



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.
- **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'appa-

recchio dalla rete elettrica.

- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, È

NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C.

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1)). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. (Fig.3).

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla

linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.6).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore.

RECIPIENTI PER LA COTTURA

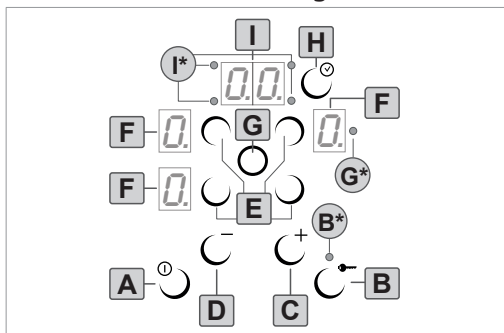
Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata (Fig.7).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

USO DEL PIANO COTTURA

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

• PANNELLO COMANDI (Fig. 8)



- A.** tasto **On/Off**
- B.** tasto Blocco
- B*.** LED funzione Blocco Comandi
- C.** tasto **[+] Incremento**
- D.** tasto **[-] decremento**
- E.** tasto **Selezione Zona**
- F.** Display zona cottura
- G.** tasto **Estensione Zona**
- G*.** LED funzione Doppia Zona
- H.** tasto **Timer**
- I.** Display Timer
- I*.** LED Timer Zona Cottura

• ACCENSIONE PIANO COTTURA

Premere il tasto **On-Off** per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «0». **L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi.** Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

NOTA: Alla prima accensione l'apparecchio si trova in modalità di sicurezza con il blocco dei comandi attivo. Per utilizzare il piano cottura rimuovere il blocco premendo il tasto **Blocco**.

• ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata premere il relativo tasto **Selezione Zona** e premere entro 10 secondi il tasto **[+]** o il tasto **[-]** per regolarne la potenza. Se entro questo termine non verrà effet-

tuata nessuna regolazione di potenza il piano cottura si spegnerà automaticamente. Premere il relativo tasto **Selezione Zona** per confermare.

I tasti **[+]** e **[-]** sono utilizzati per regolare la potenza delle piastre dal livello «1» (minimo) al livello «9» (massimo).

• ESTENSIONE ZONA COTTURA

Questo piano è dotato di una zona cottura con un secondo circuito (zona 3, fig.8). Per attivare il secondo circuito selezionare la zona cottura, regolare la potenza e premere il tasto **Estensione Zona** per attivare il secondo circuito. Il LED relativo (G*) si accende accanto al display della zona cottura confermando l'attivazione. Per spegnere il doppio circuito premere il tasto **Estensione Zona**. Il LED relativo si spegne.

• CALORE RESIDUO «H»

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a **50°**) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo «H» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

• TIMER

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «1» (1 minuto) a «99» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla, regolarne la potenza e premere il tasto **timer**. Il relativo LED (**I***) lampeggia accanto al display del Timer. Agire sui tasti **[+]** e **[-]** entro 5 secondi per regolare il tempo dell'autospegnimento. Premere il relativo tasto **Selezione Zona** per confermare. Il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display del timer.

Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display indica lo «00» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere un qualsiasi tasto del pannello comandi per spegnere i segnali.

Per disattivare il timer di una zona cottura, selezionarla, premere il tasto **Timer** ed agire sul tasto [-] entro 5 secondi per riportare il tempo sul valore «00». Premere il relativo tasto **Selezione Zona** per confermare. Il LED relativo si spegne confermando la disattivazione della funzione.

• BLOCCO COMANDI

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Per attivare questa funzione premere il tasto **Blocco**. Il LED relativo (**B***) si accende. Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto **Blocco**. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

• SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura selezionarla premendo il relativo tasto **Selezione Zona** poi premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] oppure il tasto [-] fino alla posizione «0». Premere il relativo tasto **Selezione Zona** per confermare.

• SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto **On/Off**.

• SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La **direttiva Europea 2002/96/CE** sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

LA GARANZIA NON È VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

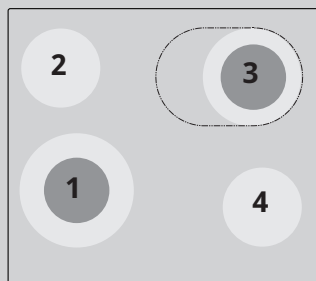
Identificativo del modello	BTQ 631 PAT	BTQ 641 T	BTQ 642 T	BTQ 642 PET
Tipologia di piano cottura	incassato	incassato	incassato	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	3	4	4	4

Tecnologia di riscaldamento	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light
Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light
	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light
		4. = hi- light	4. = hi- light	4. = hi- light

		mm	mm	mm	mm
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della mm	1	Ø 180	Ø 210/120	Ø 210/120	Ø 210/120
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza	2	Ø 145	Ø 145	Ø 145	Ø 145
della superficie/zona di cottura utile L/W.	3	Ø 210/ 270	Ø 180 Ø 145	Ø 120/180 Ø 145	Ø 170/265 Ø 145
superficie utile.					
		pot. max	pot. max	pot. max	pot. max

Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,33	1. = ---,--	1. = ---,--	1. = ---,--
	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02
	3. = ---,--	3. = 188,33	3. = 194,02	3. = 182,20
		4. = 188,02	4. = 188,02	4. = 188,02

Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	---	---	---	---
--	-----	-----	-----	-----



Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its acces-

sible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **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:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose

sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supportters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law. If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.6).

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a

clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

COOKING RECIPIENTS

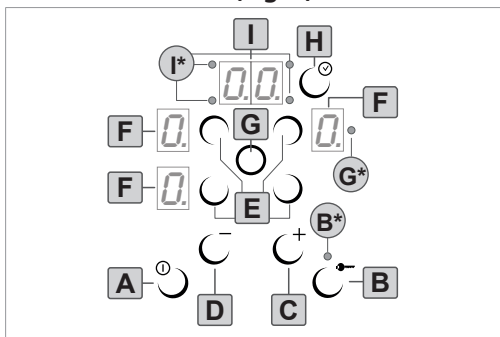
The use of flat-bottomed pots, with a diameter equal to or slightly bigger than the heated area, is recommended. (Fig.7). Do not use pots that have a rough base, in order to prevent the hob thermal surface from being scratched.

USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

• TOUCH CONTROL (Fig. 8)



- A. On/Off key
- B. Lock key
- B*. LED - Control Lock function
- C. [+] key (increase)
- D. [-] key (decrease)

- E.** **Zone Selection** key
- F.** Cooking zone Display
- G.** **Zone Extension** key
- G*.** LED - Zone Extension function
- H.** **Timer** key
- I.** Timer Display
- I*.** LED - Cooking Zone Timer function

• SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the On-Off key to switch the hob on. All the cooking zones displays switch on in the «□» standby position. **The control unit remains active for 10 seconds.** If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

NOTE: after connecting it to the power supply the appliance is in safe mode, the Control Lock is enabled. In order to use the appliance remove the lock by pressing the **Lock** key.

• SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone by pressing the **Zone Selection** key. The display of the active zone will show «□». Adjust the desired cooking level using the **[+]** and **[-]** keys within 10 seconds. Press the **Zone Selection** key to confirm the setting.

The power of the single cooking zone can be adjusted in **9** different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9».

• COOKING ZONE EXTENSION (Second zone)

The appliance is equipped with a double size cooking zone (Fig.8) which combines inner and outer cooking areas and is recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

To activate the second circuit of the cooking zone select it and adjust the power then press the **Zone Extension** key. The LED (**G***) lights up to indicate the activation.

To disable the extension of the cooking zone press the **Zone Extension** key. The LED (**G***) goes off.

• RESIDUAL HEAT «H»

If the temperature of the cooking zone is

still high (over **50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the «H» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

• TIMER

This function allows you to set the time from «1» (1 minute) to «99» (99 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone.

To activate the Timer on a cooking zone, select it, adjust its power then press the **Timer** key. The corresponding LED (**I***) located on one of the corners of the Timer display blinks. At this point you can adjust the time acting on the **[+]** and **[-]** keys. Press the corresponding **Zone Selection** key to confirm the settings. The countdown is displayed on the Timer display. Active Timers on the cooking zones are displayed with their corresponding fixed LED (**I***) at the corners of the Timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the display will show a flashing «□□» and an acoustic signal will be heard. Press any key to stop the signals. To disable the Timer of a cooking zone select it, then press the **Timer** key and use the **[-]** key to bring the Timer value back to «□□». Press the corresponding **Zone Selection** key to confirm the settings. The corresponding LED goes off.

• CONTROL LOCK

Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the settings (children, cleaning operations, etc.). To activate this function press the **Lock** key. The relative LED (**B***) will light up. The function remains active when the appliance is switched off and on again.

To disable the Control Lock function simply press the **Lock** key. The relative LED will go off.

• SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off select it by pressing **Zone Selection** key then press simultaneously the **[+]** and **[-]** keys. Alternatively press the **[-]** key to bring its level back

to «».

• **SWITCHING THE APPLIANCE OFF**

To turn off the appliance hold down the **On-Off** key.

• **SAFETY SWITCH**

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the

normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

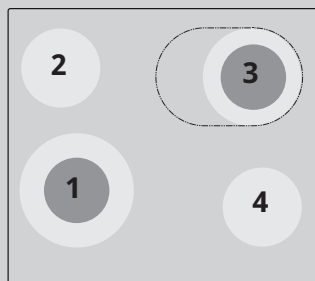
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

Information for household electric hobs

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

Model name / identifier	BTQ 631 PAT	BTQ 641 T	BTQ 642 T	BTQ 642 PET
Type of hob	built-in	built-in	built-in	
Number of cooking zones and/or areas	3	4	4	4
Heating technology	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light
Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light
	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light
		4. = hi- light	4. = hi- light	4. = hi- light
	mm	mm	mm	mm
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ cooking zone	1 Ø 180	Ø 210/120	Ø 210/120	Ø 210/120
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area	2 Ø 145	Ø 145	Ø 145	Ø 145
	3 Ø 210/ 270	Ø 180 Ø 145	Ø 120/180 Ø 145	Ø 170/265 Ø 145
	pot. max	pot. max	pot. max	pot. max
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,33	1. = ---,--	1. = ---,--	1. = ---,--
	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02
	3. = ---,--	3. = 188,33	3. = 194,02	3. = 182,20
		4. = 188,02	4. = 188,02	4. = 188,02

Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob})	---,--	---,--	---,--	---,--
--	--------	--------	--------	--------



Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt. Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen. Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
- Stromschlaggefahr! Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.
- **ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden,

um jede Gefahr zu verhindern.

- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- **ACHTUNG:** Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Einen kurzfristigen Kochübergang ständig überwachen. Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
- **Brandgefahr:** Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Wenn eine integrierte Ofen oder andere Geräte, die Wärme erzeugt, muss direkt unter dem Kochfeld Ofen montiert werden, ES IST müssen solche Geräte (Backofen) und IN Glaskeramik-Kochfeld richtig isoliert sind, so dass die Wärme aus dem Ofen nehmen, auf der rechten Seite von der Unterseite des Kochfeldes gemessen, nicht mehr als 60 ° C erzeugt. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems führen TOUCH CONTROL.

POSITIONIERUNG

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt. Geben Dichtungsmittel (Abb. 2) entlang des gesamten Umfangs (cut Größe (Abb. 1)). Block Apparatur auf der Arbeitsfläche mit den 4 Stützen, unter Berücksichtigung der Dicke der Ebene (Abb. 4). Wenn der Unterseite des Gerätes, nach der Installation ist von der Unterseite des Gehäuses, eine Unterteilungszuschnitt Einhaltung der angegebenen Maße (Abb. 3),

LÜFTUNG

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten (Abb.3). Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

ELEKTROANSCHLUSS (Abb.5)

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen;
- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur. Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung (der Dirigent gelb / grün sein sollte unterbrochen durch den Schalter). Nach der Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

REINIGUNG UND PFLEGE

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel- und Tropfen Fett von der Kochfläche

mit einem speziellen Schaber auf Anfrage geliefert (Abb.6). Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff scioltisi versehentlich oder Rückstände von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.

ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.

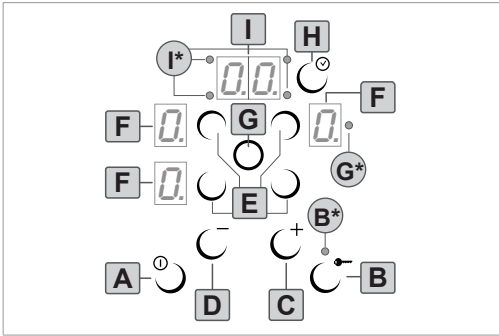
KOCHGESCHIRR

Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem flachen Boden, das den gleichen oder einen etwas größeren Durchmesser als die jeweilige Kochzone aufweist (Abb.7). Vermeiden Sie Kochgeschirr mit rauen Böden, damit die Glaskeramik nicht verkratzt.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf dem Bedienfeld und die Signaltöne bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken.

• BEDIENFELD (Abb.8)



- A. Ein/Aus-taste
- B. Verriegelung-taste
- B*. LED - "Verriegelung-funktion"
- C. KochZone taste [+] (inkrement)
- D. KochZone taste [-] (dekrement)
- E. Auswahltaste Kochzone
- F. Kochzone-Display
- G. Verlängerung-taste
- G*. LED - "Verlängerung-funktion"
- H. Timer-taste
- I. Timer-Display
- I*. LED - "Timer-funktion"

• KOCHFELD EINSCHALTEN

Drücken Sie die Ein/Aus-taste, um auf dem Boden drehen. Alle Display-Bereiche «0» zum Kochen in den Standby schalten. **Die Steuereinheit bleibt für eine Zeit von 10 Sekunden aktiviert.** Wenn innerhalb dieser Frist nicht wählen wird jeder Bereich der Küche Heizofen schaltet sich automatisch ab.

HINWEIS: Nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz ist die **Verriegelung** aktiv. Um das Gerät zu benutzen, entfernen Sie das Schloss, indem Sie die **Verriegelung**-Taste drücken.

• KOCHZONEN EINSCHALTEN

Das Gerät einschalten und die Kochzone durch Betätigung die **Auswahltaste Kochzone**. Die aktive Kochzone wird auf dem entsprechenden Display mit dem Wert «0» angezeigt. Die Leistungsstufe mit den

Tasten [+] und [-] einstellen. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann auf 9 verschiedene Stufen eingestellt werden und wird auf dem entsprechenden Display mit einer Zahl zwischen «1» bis «9» angezeigt. Zur Bestätigung nochmals die Auswahltaste Kochzone drücken.

• VERLÄNGERUNG DER KOCHZONE

(Zweite Zone)

Dieses Gerät ist mit Kochzonen mit einem zweiten Stromkreis (zweite Zone) (Abb.8). Die Verwendung der Verlängerung der Kochzone empfiehlt sich für große Töpfe, das Kochen großer Speisemengen oder das Sterilisieren von Gläsern/Flaschen.

Um den zweiten Stromkreis einer Kochzone in Betrieb zu nehmen, wählen Sie diese aus, stellen Sie die Kochstärke ein und drücken Sie dann die **Verlängerung**-Taste. Die Led-Leuchte (**G***) leuchtet neben dem Display der Kochzone auf und zeigt so den Betrieb des Stromkreises an.

Zur Deaktivierung der Verlängerung der Kochzone wählen Sie diese aus, stellen Sie die Kochstärke ein und drücken Sie dann die Verlängerung-Taste. Die Led-Leuchte (**G***) erlischt.

• RESTWÄRME

Wenn die Temperatur der Kochzone noch hoch (mehr als 50°) nach dem Ausschalten, wird die Anzeige in Bezug auf diesen Bereich angezeigt «H» (Restwärme). Die Anzeige verschwindet, wenn es keine Gefahr von Verbrennungen.

• TIMER

Mit dieser Funktion kann eine Zeit zwischen «1» (1 Minute) und «99» (99 Minuten) zum automatischen Abschalten einer Kochzone eingestellt werden.

Um den Timer einer Kochzone zu starten, wählen Sie diese aus und stellen Sie die Kochstärke ein. Drücken Sie die **Timer**-taste, um das entsprechende Display einzuschalten. Die entsprechende LED-Leuchte (**I***) in einer der Ecken des Timerdisplay angezeigt. Nun kann der Zeitpunkt des automatischen Abschaltens durch Betätigen der Tasten [+]

und [-] eingestellt werden. Bestätigen Sie mit der Auswahl taste Kochzone.

Die verbleibende Zeit wird auf dem Timerdisplay angezeigt. Die für die Kochzonen aktiven Timer werden durch die entsprechenden Led-Leuchte (I*) in den Ecken des Timers angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, das Timerdisplay blinkt und zeigt «00» an, gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste des Bedienfeldes, um die Signale abzuschalten.

Um den Timer einer Kochzone zu deaktivieren, wählen Sie ihn aus und drücken Sie die Timer-Taste, um das Display einzuschalten. Die entsprechende Led-Leuchte (I*) blinkt in einer der Ecken des Timer-Displays.

Drücken Sie nun die Taste [-], um die Zeit auf «00» zurückzustellen. Bestätigen Sie mit der **Auswahl taste** Kochzone.

Die entsprechende LED-Leuchte des Timers der Kochzone erlischt zur Bestätigung der Deaktivierung der Funktion.

• VERRIEGELUNG

Das Bedienfeld kann verriegelt werden, um eine ungewollte Änderung der Kochzoneeinstellung zu vermeiden (während der Reinigung, Kinder, usw.). Um diese Funktion zu aktivieren, die **Verriegelung-taste** drücken. Die entsprechende Anzeige (B*) leuchtet auf. Während diese Funktion kann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden. Um diese Funktion zu deaktivieren, die Verriegelung-tastewieder drücken. Die entsprechende Anzeige erlischt.

• KOCHZONEN AUSSCHALTEN

Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie die Kochzone und drücken gleichzeitig die [+] und [-] Tasten, oder die [-] Taste bis zur Position «□».

• KOCHFELD AUSSCHALTEN

Um das Gerät vollständig das Kochfeld ausschalten, drücken Sie **Ein/Aus-taste**.

• SICHERHEITSAUSSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsauschaltung ausgestattet, das alle Kochzonen

nach der Betriebsdauer-Begrenzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall erscheint auf dem Kochzonen-Display die Restwärme «H».

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG (Stunden)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



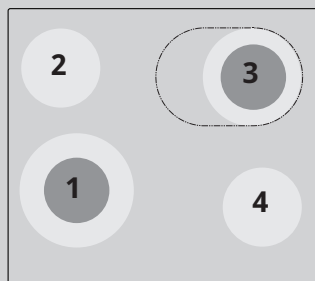
Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG. DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellname / -kennzeichen	BTQ 631 PAT	BTQ 641 T	BTQ 642 T	BTQ 642 PET
Art der Kochmulde	Einbau	Einbau	Einbau	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	3	4	4	4
Heiztechnik	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light
Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen.	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light
	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light
		4. = hi- light	4. = hi- light	4. = hi- light
	mm	mm	mm	mm
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone.	1 Ø 180	Ø 210/120	Ø 210/120	Ø 210/120
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W.	2 Ø 145	Ø 145	Ø 145	Ø 145
	3 Ø 210/ 270	Ø 180 Ø 145	Ø 120/180 Ø 145	Ø 170/265 Ø 145
	pot. max	pot. max	pot. max	pot. max
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (E _{electric cooking})	1. = 188,33	1. = ---,--	1. = ---,--	1. = ---,--
	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02
	3. = ---,--	3. = 188,33	3. = 194,02	3. = 182,20
		4. = 188,02	4. = 188,02	4. = 188,02
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (E _{electric hob})	---,--	---,--	---,--	---,--



Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conservar el manual para cada ulterior consulta.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.
- ¡Riesgo de descarga eléctrica! No poner en marcha o apagar enseguida la placa

vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.

- **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado
- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- **¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Si un horno de

encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C. La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

POSICIONAMIENTO

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.2) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1).

Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.4). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3).

VENTILACIÓN

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire (Fig.3).

No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolisis.

CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamien-

to. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente accesible.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.6). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y sequecon un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR

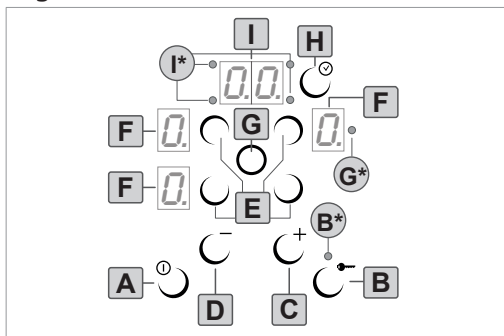
RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

Se recomienda utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior al del área calentada (Fig.7). No utilizar recipientes con base rugosa para evitar que se dañe la superficie térmica de la placa.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.

• PANEL DE MANDOS/TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A. tecla **On/Off**
- B. tecla **Bloque**
- B*. LED función "Bloque de comandos"
- C. tecla **[+]** (aumentar)
- D. tecla **[-]** (disminuir)
- E. tecla **Selección Zona**
- F. pantalla visualización zona cocción
- G. tecla **Extensión Zona**
- G*. LED - función "Extensión Zona"
- H. tecla **Timer**
- I. pantalla visualización Timer
- I*. LED función "Timer"

• ENCENDIDO PLACA DE COCCIÓN

Pulse la tecla **On-Off** para encender la placa. Todos los displays de las zonas de cocción se activarán en posición de standby «0». **La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos.** Si en este plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

NOTA: después de conectarlo a la fuente de alimentación el aparato está en modo seguro, el **bloqueo de mandos** está habilitado. Para poder utilizar el aparato, desactivar el bloqueo presionando la tecla Bloque.

• ENCENDIDO ZONAS DE COCCIÓN

Encender la placa y seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla de **Selección Zona**. La pantalla de la zona activa mostrará el valor «□». Ajustar el nivel de potencia con las teclas **[+] y [-]**. Confirmar pulsando la te-

cla de **Selección Zona**. La potencia de cada zona se puede regular en 9 niveles diferentes y se podrá ver en la pantalla de visualización correspondiente con un número que va de «1» a «9». Pulse la tecla **[+]** para aumentar la potencia o la tecla **[-]** para bajarla.

• EXTENSIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN (segunda zona)

Este aparato tiene una zona de cocción con un segundo circuito (segunda zona). El uso de la extensión de la zona está recomendado para ollas de grande tamaño, cocciones de grandes cantidades de alimentos, esterilización de frascos/botellas. Para activar el segundo circuito de la zona de cocción seleccionarla y ajustar la potencia. Pulse la tecla **Extensión Zona**, el LED **(G*)** se ilumina para indicar la activación. Para deshabilitar la extensión de la zona pulse la tecla Extensión Zona, el LED **(G*)** se apaga.

• CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a **50°**) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo «H» (calor residual). Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

• TIMER/TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de «□1» a «99» minutos) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida. Activar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia. Habilitar el display del temporizador pulsando la tecla **Timer**. El LED correspondiente **(I*)** ubicado en uno de los ángulos de la pantalla de visualización del Timer parpadea. Pulsar las teclas **[+] y [-]** para ajustar el tiempo de apagado automático deseado. Pulsar la tecla **Selección Zona** para confirmar.

Las zonas de cocción con temporizador activado serán señalizadas por un LED iluminado **(I*)** ubicado en uno de los ángulos de la pantalla del Timer.

Cuando termine el temporizador, la zona de cocción se apagará automáticamente y será emitida una alarma acústica, que puede ser

desactivada pulsando una tecla cualquiera del panel de mandos.

Para desactivar el temporizador de una zona de cocción seleccionarla y pulsar la tecla **Timer** para acceder a la función temporizador. Pulsar la tecla **[-]** del Timer hasta el valor «0». Pulsar la tecla **Selección Zona** para confirmar. El LED correspondiente se apaga.

• BLOQUE DE COMANDOS

Es posible bloquear los comandos del panel de control para evitar el riesgo de cambios que puedan suceder sin querer de los ajustes (operaciones de limpieza, niños, ecc..) Para activar esta función pulsar la **tecla Bloque** durante 3 segundos. El LED (**B***) en cuestión se enciende. Cuando la función está activada es posible apagar y encender el aparato. Para desactivar la función pulsar la tecla Bloque, el LED en cuestión se apaga.

• APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción seleccionarla y pulse las teclas **[+]** y **[-]** simultáneamente o la tecla **[-]** para volver al valor «0».

• APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar la placa de cocción pulsar la tecla **On-Off**.

• APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual «H» se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2

ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligación del recogido separado. Para ulteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio publico propuesto o a el vendedor.

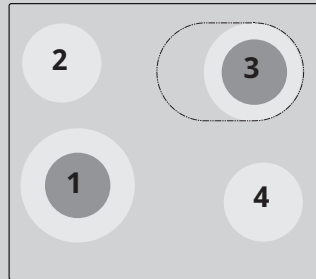
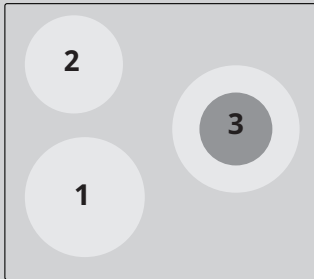
EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS.

LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

Identificador del modelo	BTQ 631 PAT	BTQ 641 T	BTQ 642 T	BTQ 642 PET
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado	incorporado	incorporado	
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	3	4	4	4
Tecnología de calentamiento	1. = hi- light 2. = hi- light 3. = hi- light	1. = hi- light 2. = hi- light 3. = hi- light 4. = hi- light	1. = hi- light 2. = hi- light 3. = hi- light 4. = hi- light	1. = hi- light 2. = hi- light 3. = hi- light 4. = hi- light
Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.				
	mm	mm	mm	mm
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción.	1 Ø 180	Ø 210/120	Ø 210/120	Ø 210/120
	2 Ø 145	Ø 145	Ø 145	Ø 145
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción.	3 Ø 210/ 270	Ø 180 Ø 145	Ø 120/180 Ø 145	Ø 170/265 Ø 145
	pot. max	pot. max	pot. max	pot. max
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica})	1. = 188,33 2. = 188,02 3. = ---,--	1. = ---,-- 2. = 188,02 3. = 188,33 4. = 188,02	1. = ---,-- 2. = 188,02 3. = 194,02 4. = 188,02	1. = ---,-- 2. = 188,02 3. = 182,20 4. = 188,02
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica})	---	---	---	---



Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (et le câblage électrique) doivent être effectuées par le personnel qualifié conformément à tous les codes & normes applicables en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.
- Attention, risque de choc électrique! Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement

ent et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors de l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- **ATTENTION:** Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui déborde par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Danger d'incendie!** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement! Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en

vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique,

IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C.

Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

POSITIONNEMENT

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un produit, comme l'indique la (Fig.1). Appliquer le matériel collant (Fig.2) tout le long du périmètre (dimensions de la coupe Fig.1). Bloquer l'appareil électroménager sur le produit au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du produit (Fig.4). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3).

VENTILATION

La distance entre les meubles autour de cet appareil et de la cuisine intégrée ou des autres équipements de cuisson doit garantir la ventilation suffisante d'air (Fig.3).

Ne pas utiliser la plaque de cuisson si le four est dans le procédé de pyrolyse.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig.5).

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du produit;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une

fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

Si on souhaite un branchement direct à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de 'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig.6).

Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

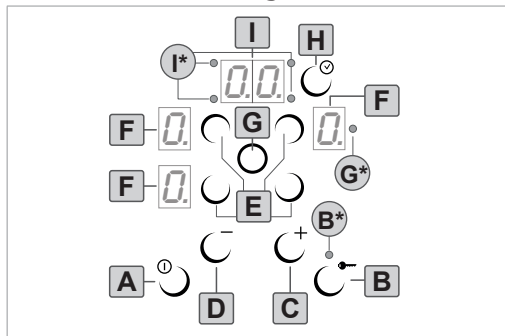
Veillez à ce que le diamètre des récipients soit égal ou légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson choisie (Fig.7). Il est préférable que vos casseroles présentent un fond parfaitement plat afin d'éviter de rayer la zone de cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil utilise un système de programmation électronique «Touch Control». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications sur les displays et des signaux sono-

res accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.

• TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A. touche **On/Off**
- B. touche **Verrouillage**
- B*. LED fonction "**Verrouillage de sécurité**"
- C. touche **[+]** (augmenter)
- D. touche **[-]** (diminuer)
- E. touche **Sélection Zone**
- F. affichage Zone de cuisson
- G. touche **Extension**
- G*. LED fonction "**Extension de la plaque**"
- H. touche **Timer**
- I. affichage Timer
- I*. LED fonction "**Timer**"

• ALLUMER LA TABLE DE CUISSON

Appuyer sur la touche **On/Off** pour allumer la table de cuisson. Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby «□».

Le panneau de commande reste actif pendant 10 secondes. Si dans ce laps de temps aucun réglage n'est effectué pour aucune zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

REMARQUE: après la connexion à l'alimentation électrique, l'appareil est en mode de sécurité, le "**verrouillage de commandes**" est activé. Pour utiliser l'appareil, désactiver le verrou en appuyant sur la touche **Verrouillage**.

• ALLUMER LES ZONES DE CUISSON

Allumez l'appareil et sélectionner, dans les 10 secondes, la zone de cuisson par la touche **Sélection Zone** correspondante. L'affichage de la zone active indique la valeur «□». Régler le niveau de puissance avec les touches **[+]** et **[-]**. Appuyez à nouveau sur la touche **Sélection Zone** pour confirmer. La puissance de chaque zone est réglable en 9 différents niveaux. L'affichage correspondant indique la puissance de «1» à «9». Appuyer la touche **[+]** pour augmenter la puissance, la touche **[-]** pour la diminuer.

• EXTENSION DE LA PLAQUE (double zone)

Cet appareil est pourvu d'une zone de cuisson avec un deuxième circuit (double-zone) (Fig.8). L'utilisation de l'extension de la plaque est appropriée pour des grands récipients, pour la cuisson de grandes quantités ou pour la stérilisation de pots/bouteilles. Pour activer le deuxième circuit sélectionner la zone de cuisson et régler la puissance, puis appuyez sur la touche **Extension**. Le LED (G*) s'allume pour indiquer l'activation du deuxième circuit.

Pour désactiver l'extension de la zone de cuisson appuyez sur la touche **Extension**. Le LED (G*) se éteint.

• CHALEUR RESIDUELLE «H»

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 50°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole «H» (chaleur résiduelle). L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

• TIMER / MINUTERIE

Cette fonction permet d'établir le temps (de «□ 1» à «99» **minutes**) pour la coupure automatique de la zone sélectionnée. Activer une zone de cuisson et en régler la puissance. Habilitier la minuterie en pressant la touche **Timer**. La LED correspondante (I*) placée sur l'un des angles de l'affichage du Timer clignote. Presser la touche **[+]** ou

[-] dans les 5 secondes pour sélectionner le temps d'auto-extinction souhaité. Appuyez sur la touche **Sélection Zone** pour confirmer. Les zones de cuisson avec la minuterie active seront signalée par une LED fixe sur l'un des angles de l'affichage du Timer (**I***). Au moment de l'extinction de la minuterie la zone de cuisson s'éteindra automatiquement, suivie par l'émission d'un signal acoustique qui pourra être désactivé en pressant l'une des touches de la zone des commandes.

Pour désactiver la minuterie d'une zone de cuisson, sélectionnez-la, appuyez sur la touche **Timer** et puis appuyez sur la touche [-] jusqu'à la valeur «□». Appuyez sur la touche **Sélection Zone** pour confirmer. La LED correspondante (**I***) se éteint.

• VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Il est possible de verrouiller les commandes du panneau de commande pour éviter toute modification accidentelle aux réglages (opérations de nettoyage, enfants, etc.). Pour activer cette fonction, appuyez sur la **touche Verrouillage**. Le LED (**B***) correspondant s'allume. Lorsque cette fonction est active, il est tout de même possible d'éteindre et d'allumer l'appareil. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche Verrouillage. Le LED correspondant s'éteint.

• ETEINDRE Les ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson sélectionnez-le et appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] ou appuyez sur la touche [-] pour rétablir la valeur «□».

• ETEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre la table de cuisson, appuyer la touche **On/Off**.

• EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé à la puissance sélectionnée. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la

chaleur résiduelle par le symbole «H».

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils

ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

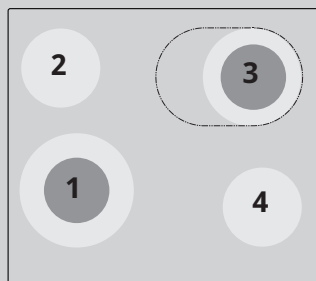
TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Identification du modèle	BTQ 631 PAT	BTQ 641 T	BTQ 642 T	BTQ 642 PET
Type de table de cuisson	encastré	encastré	encastré	
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	3	4	4	4
Technique de chauffe	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light	1. = hi- light
Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light	2. = hi- light
	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light	3. = hi- light
		4. = hi- light	4. = hi- light	4. = hi- light
	mm	mm	mm	mm
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile	1 Ø 180	Ø 210/120	Ø 210/120	Ø 210/120
	2 Ø 145	Ø 145	Ø 145	Ø 145
Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	3 Ø 210/270	Ø 180 Ø 145	Ø 120/180 Ø 145	Ø 170/265 Ø 145
	pot. max	pot. max	pot. max	pot. max
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 188,33	1. = ---,--	1. = ---,--	1. = ---,--
	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02	2. = 188,02
	3. = ---,--	3. = 188,33	3. = 194,02	3. = 182,20
		4. = 188,02	4. = 188,02	4. = 188,02

Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	---	---	---	---
---	-----	-----	-----	-----



A series of horizontal lines spanning the width of the page, intended for writing.

