

BIE320T
BIE420T
BIE420TZ
BIS640T
BIS830T
BIS830TZ
BIS140T
BIS140TZ

Piani cottura Induzione
Hobs Induction

BARAZZA
taste of design

Manuale d'installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!

Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un'installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:



Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



Informazioni generali



General information



Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso. I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione. Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.



The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice. The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	4
INSTALLAZIONE	6
Avvertenze di sicurezza	6
Controllo e movimentazione	7
Smaltimento degli imballi	7
Scelta del luogo di installazione	8
Collegamento elettrico	9
Incasto apparecchiatura	11
USO	15
Avvertenze di sicurezza	15
Prima di cominciare	17
Conoscere l'apparecchiatura	17
Zona comandi	18
Uso dell'apparecchiatura BIE420T - BIE420TZ - BIE320T	19
Uso dell'apparecchiatura BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T	26
MANUTENZIONE	34
Avvertenze di sicurezza	34
Manutenzione ordinaria	34
Pulizia	34
Periodi di inattività	35
Smaltimento a fine vita	36
Assistenza post-vendita	36

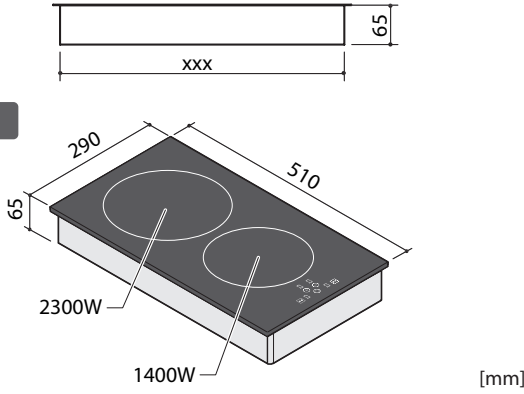
INDEX

DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	6
<i>Safety warnings</i>	6
<i>Checks and handling</i>	7
<i>Disposal of the packaging</i>	7
<i>Installation site choice</i>	8
<i>Connection to the power mains</i>	9
<i>Built-in unit installation</i>	11
USAGE	15
<i>Safety warnings</i>	15
<i>Before starting</i>	17
<i>Understanding the appliance</i>	17
<i>Control panel</i>	18
<i>Using the appliance</i> BIE420T - BIE420TZ - BIE320T	19
<i>Using the appliance</i> BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T	26
MAINTENANCE	34
<i>Safety warnings</i>	34
<i>Schedule maintenance</i>	34
<i>Cleaning</i>	34
<i>Periods of inactivity</i>	35
<i>End-of-life disposal</i>	36
<i>After-sales service</i>	36

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

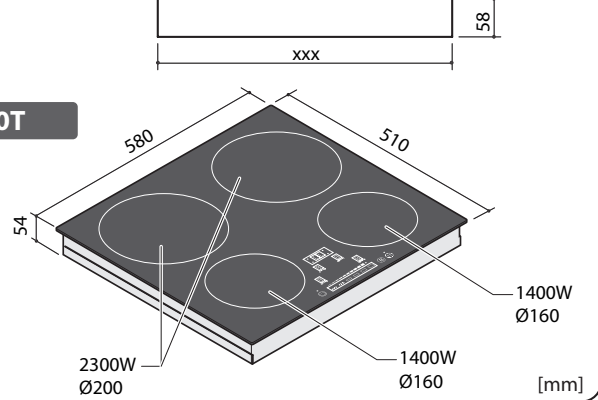
30



BIE320T

[mm]

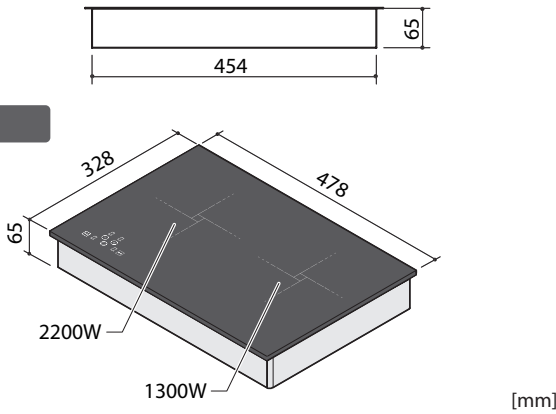
60



BIS640T

[mm]

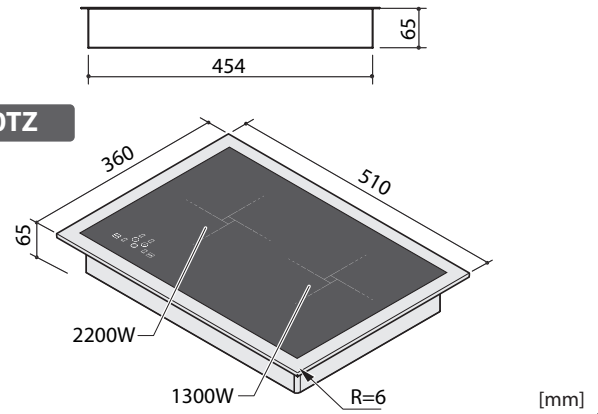
40



BIE420T

[mm]

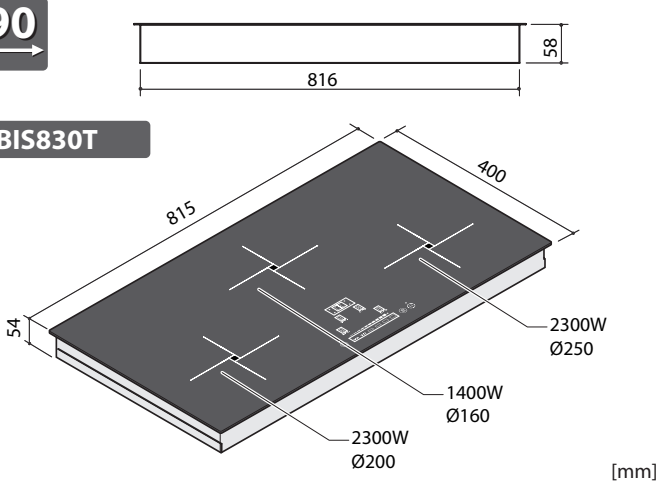
40



BIE420TZ

[mm]

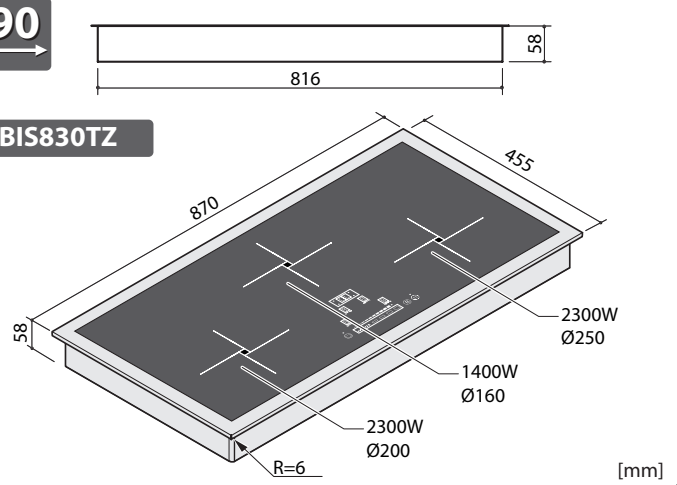
90



BIS830T

[mm]

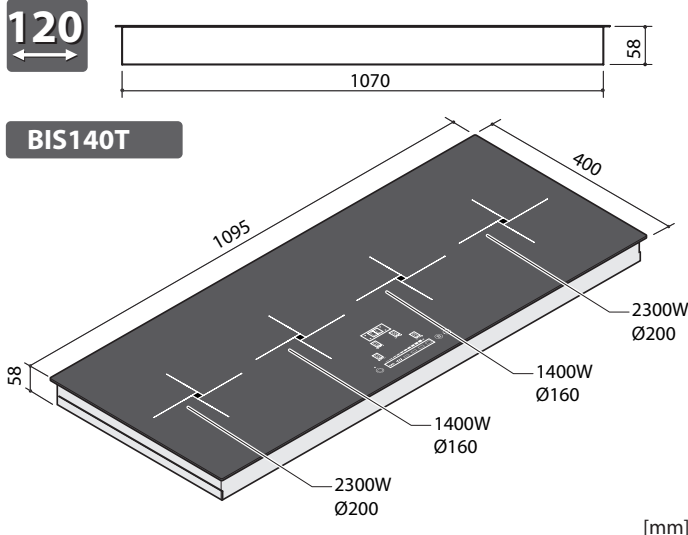
90



BIS830TZ

[mm]

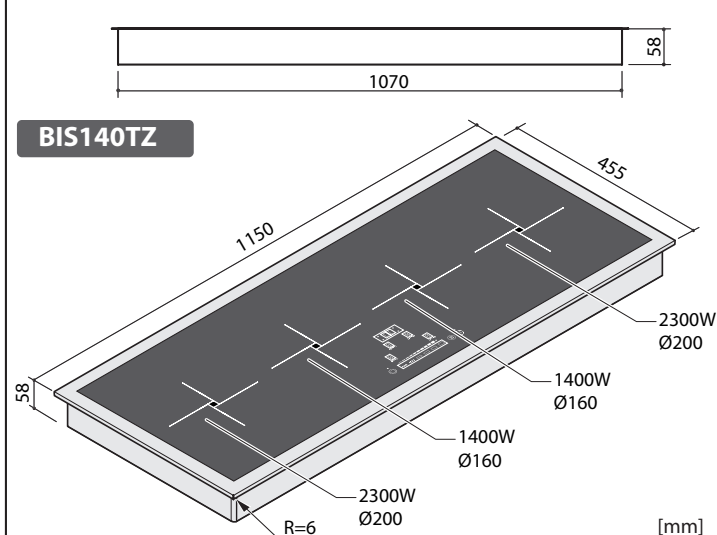
120



BIS140T

[mm]

120



BIS140TZ

[mm]

DATI TECNICI**TECHNICAL DATA**

Dati tecnici	Technical data		BIE420T - BIE420TZ BIE320T	BIS830T - BIS830TZ BIS140T - BIS140TZ BIS640TZ
Tensione	<i>Voltage</i>	V	220-240	220-240
Frequenza	<i>Frequency</i>	Hz	50/60	50/60
Lunghezza cavo	<i>Cable length</i>	cm	90	90
Tipo cavo	<i>Cable type</i>		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.



L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc.) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.

Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).

Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.



Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.



L'apparecchiatura non è stata progettata per il funzionamento all'aperto.



Le apparecchiature potrebbero avere i bordi particolarmente taglienti, maneggiarle con attenzione e opportune protezioni personali di sicurezza (scarpe antiinfortunistica, guanti, ecc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.



*The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet.*

The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).

The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.



During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.



The appliance is not designed for outdoor use.



Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).

Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).

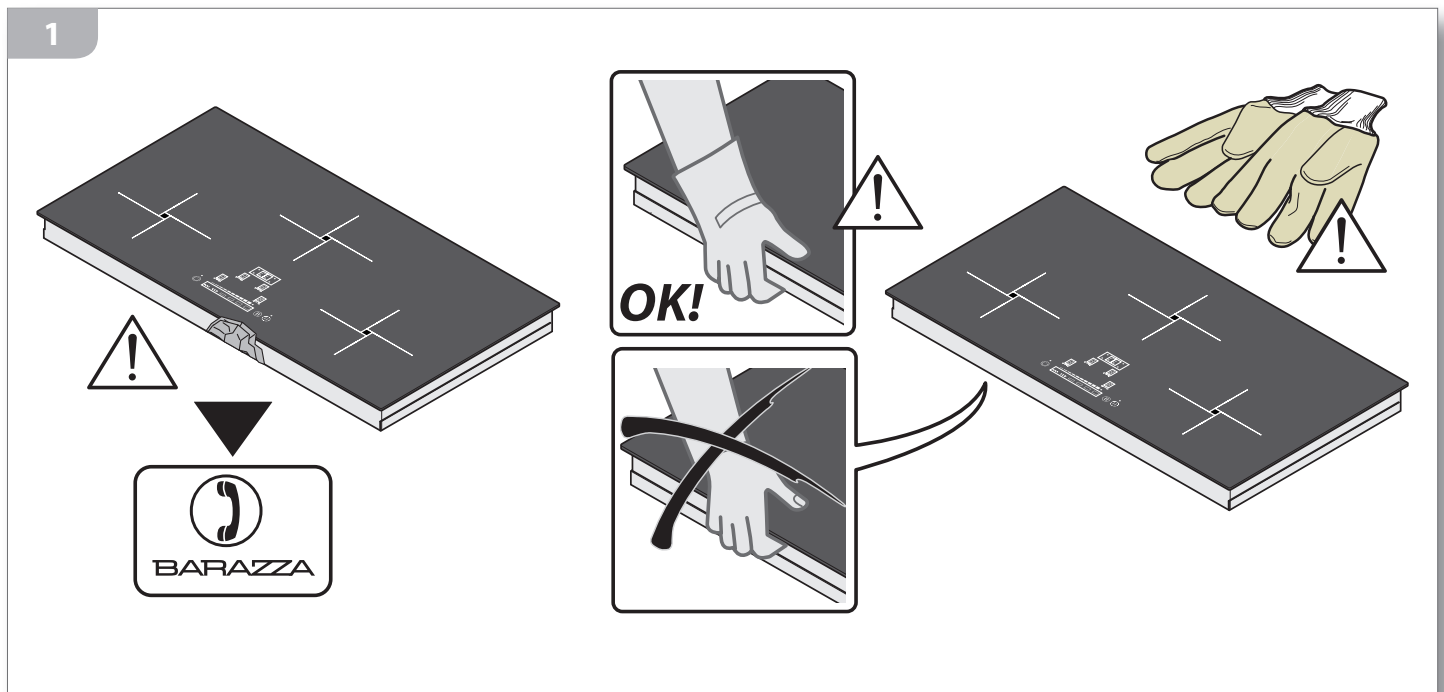
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione muniti di adeguate protezioni personali (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

Composizione imballo:

- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- cardboard
- polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag
- expanded polystyrene: impact protections.

SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Caratteristiche del locale di installazione

Le apparecchiature devono essere posizionate in locali interni idonei allo scopo con temperatura max. 25°C e umidità max. 60%; essi devono rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.). Le apparecchiature non sono adatte all'installazione all'aperto, esposte agli agenti atmosferici o alle intemperie. Le apparecchiature possono essere montate su mobili il cui materiale sia resistente al calore. Un piano di cottura incassato a filo del piano di lavoro è adatto solo per basi in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piastrellate.

Per piani di lavoro in altri materiali chiedere al produttore se sono adatti per l'incasso di piani cottura a filo.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials. A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases.

In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.



Ventilazione

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli altri apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria (fig. 2).

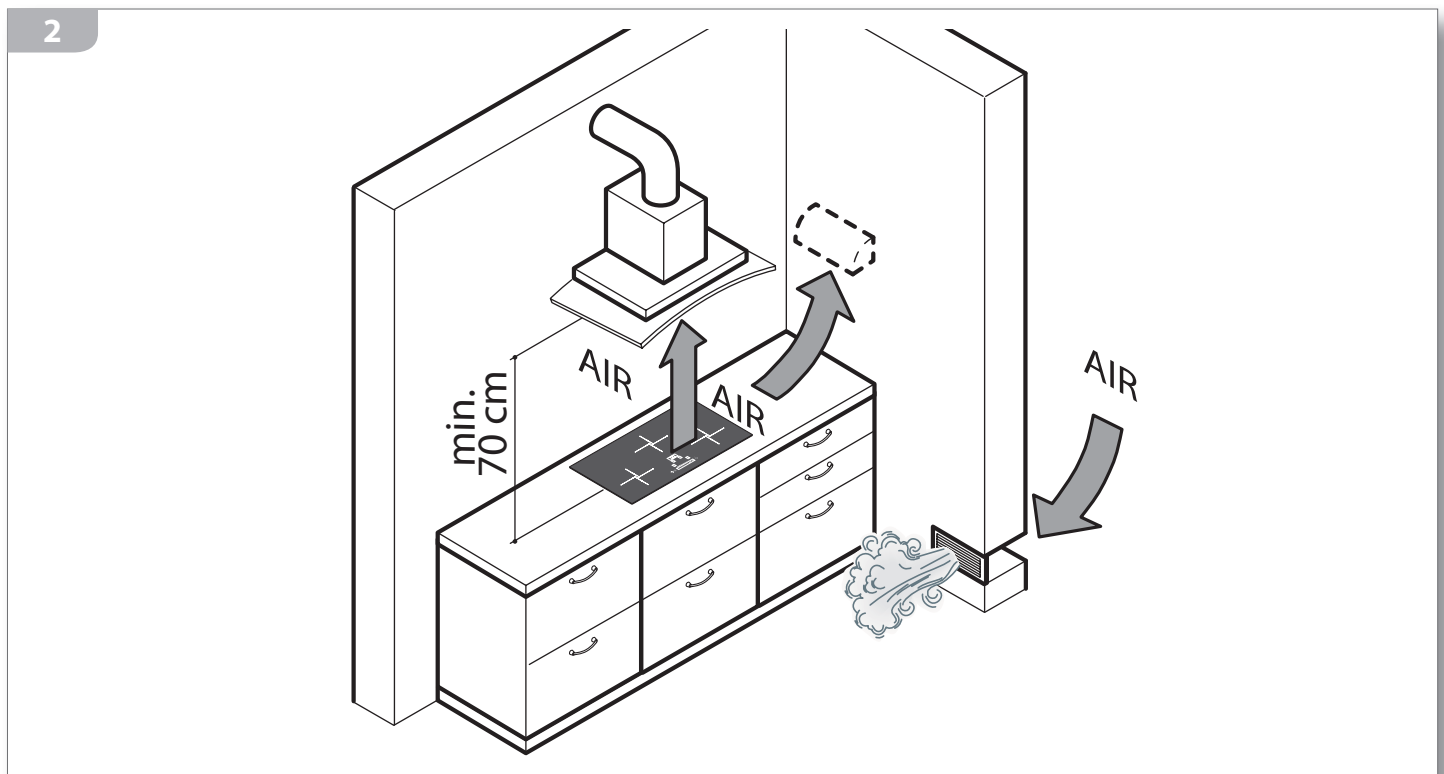
Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.




Ventilation clearance

The clearance between the hob and the kitchen units or other built-in appliances must ensure there is sufficient ventilation and a sufficient air outlet (figure 2).

Do not use the hob if the oven is performing a pyrolysis process.



SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

 In caso di necessità, il cavo di alimentazione può essere sostituito con uno di tipo identico (vedi "Dati tecnici" pag. 4) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

 Se l'apparecchiatura è già collegata, staccarla dall'alimentazione elettrica.


Per accedere ai collegamenti elettrici, fare leva sui ganci come indicato (fig. 4).

Staccare il vecchio cavo dai morsetti e rimuoverlo; collegare il nuovo cavo (unicamente di tipo H05V2V2-F) nei rispettivi morsetti, N - L - Terra.

Bloccare il nuovo cavo con l'apposito passacavo e richiudere la morsettiera riposizionando il suo coperchio.

POWER CORD REPLACEMENT

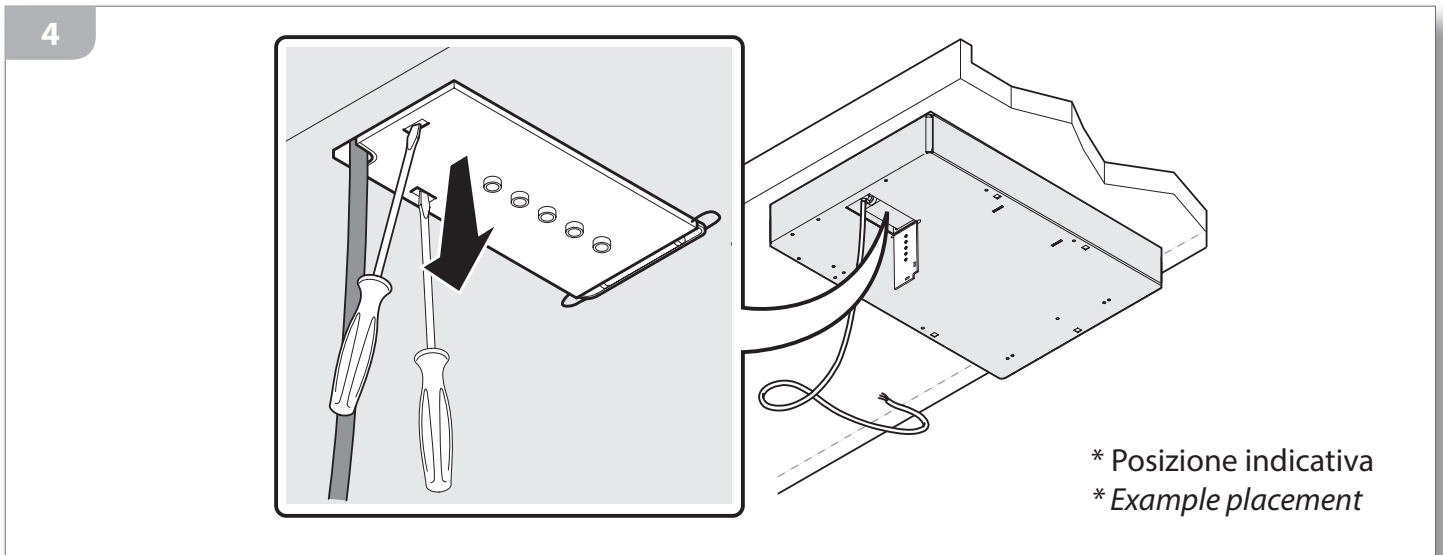
 If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.


 If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.


To access the electrical connections, to insist on the hooks like indicated (figure 4).

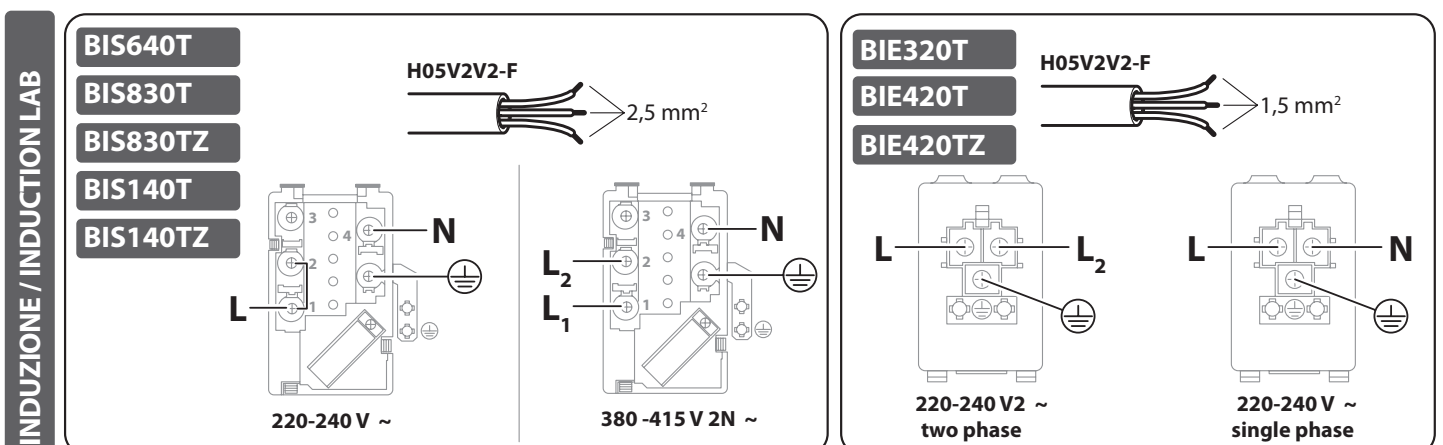
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.



 I piani cottura sono predisposti per l'allacciamento ad una linea domestica con tensione 220V monofase, è tuttavia possibile adattare l'apparecchiatura ad una diversa tensione secondo quanto riportato nello schema seguente.

 The hobs are pre-arranged for connection to a domestic single-phase voltage power supply of 220V; you can adapt the appliance to a different voltage value by following the instructions provided in the diagram below.



INCASSO APPARECCHIATURA

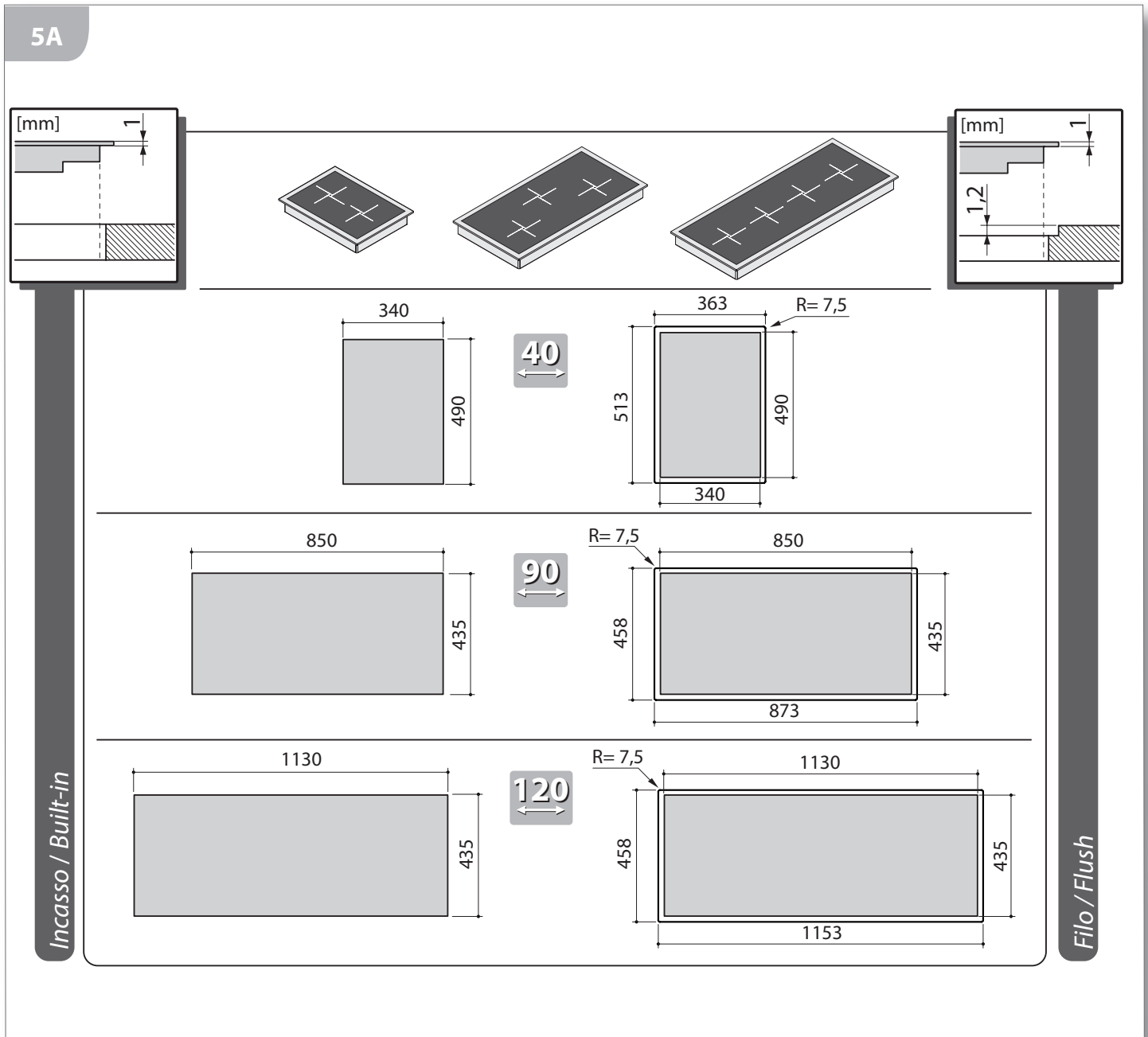
 **Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).**

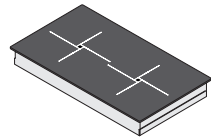
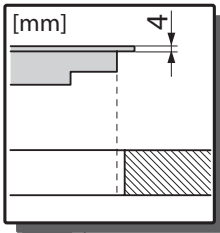
Preparare un foro di incasso con le misure indicate in fig. 5a-5b; se l'apparecchiatura sarà incassata sopra un forno, è necessario predisporre anche un pannello di separazione (**B**) distante almeno 2 cm dal fondo della stessa, forato nella parte posteriore per il passaggio dell'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

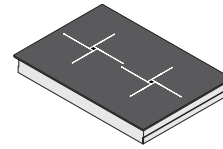
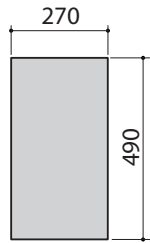
 **Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).**

Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a-5b; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel (**B**) with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.

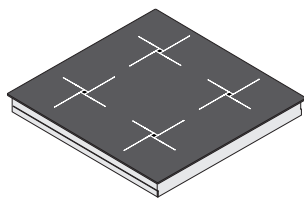
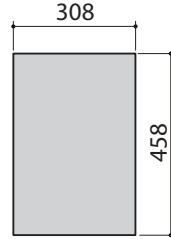




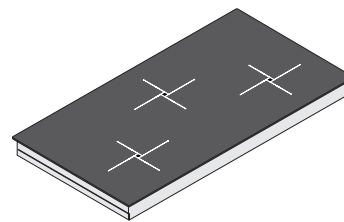
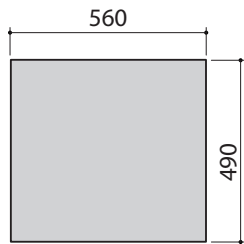
30



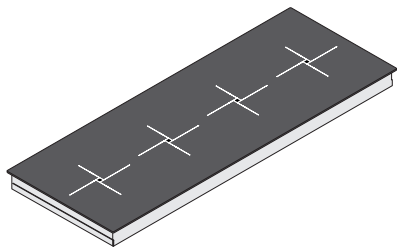
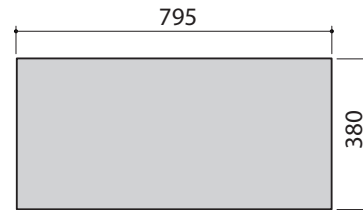
40



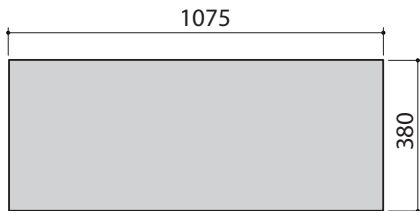
60



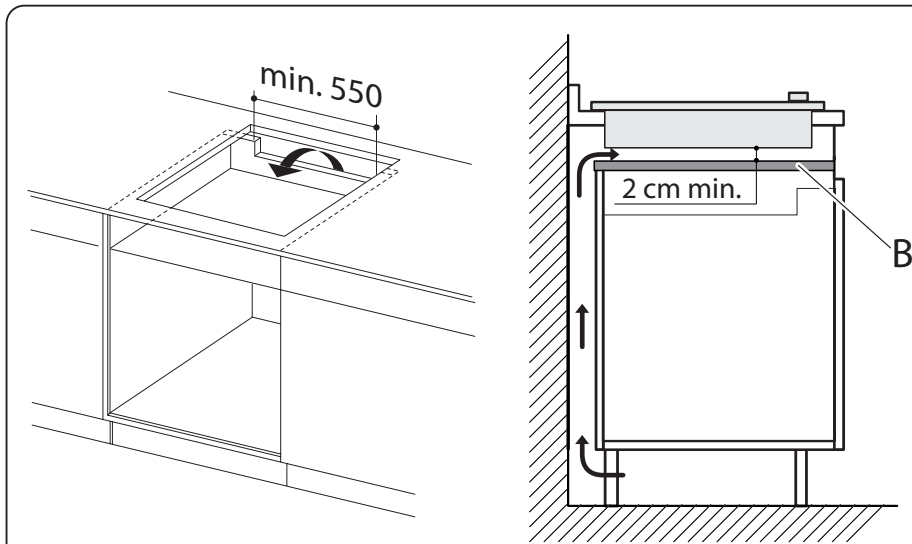
90



120



Incasso/ Built-in



È indispensabile garantire una adeguata ventilazione, si consiglia pertanto di prevedere delle prese di aerazione (fig. 5b).


It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (figure 5b).

PIANI A FILO

Sistemare l'apparecchiatura sopra il foro d'incasso (fig. 6A part. 1) bloccandola con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 6A part. 2).
Sigillare la fessura tra piano ed abbassamento con silicone (fig. 7 part. 3) e pulire l'eccesso (fig.7 part. 4).

PIANI AD INCASSO

Mettere sul piano di lavoro una striscia di guarnizione (fig. 6B part. 1). Successivamente sistemare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso (fig. 6B part. 2) bloccandola con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 6A part. 1).

 Nelle realizzazioni fuoriserie il sistema di fissaggio è personalizzato.

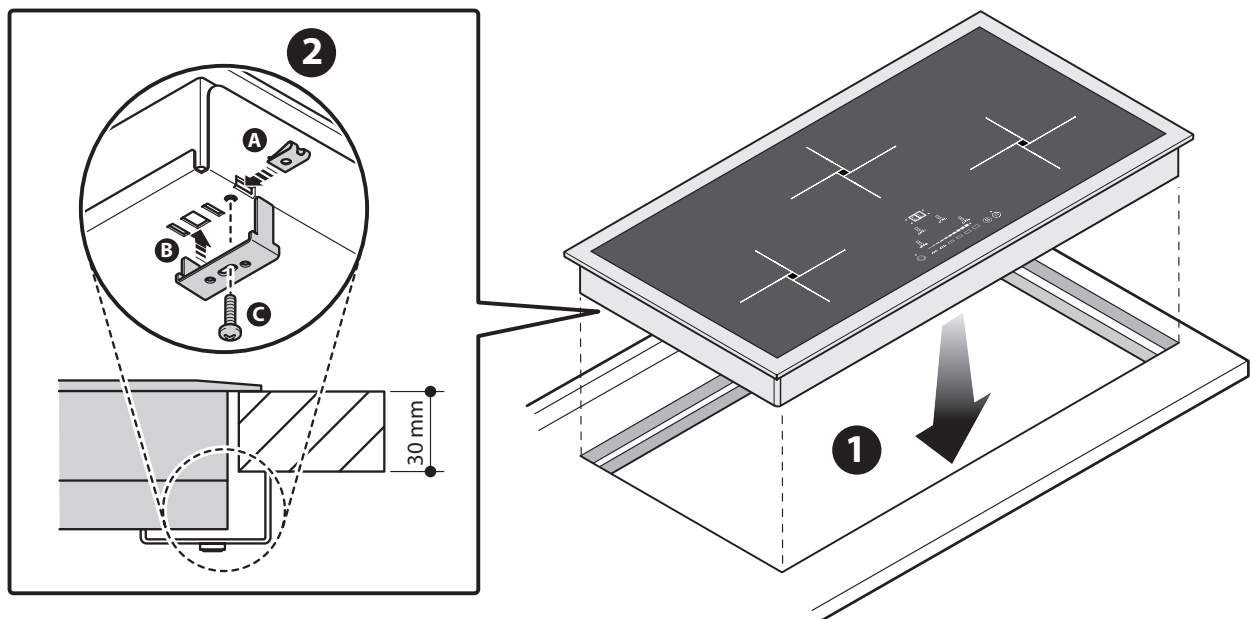
FLUSH PANELS

Arrange the appliance above the embedded hole (figure 6A - part 1) secure it using the screws and brackets provided (figure 6A part 2).
Seal the gap between hob and lowering with silicone (figure 7 part 3) and remove any excess (figure 7 part 4).

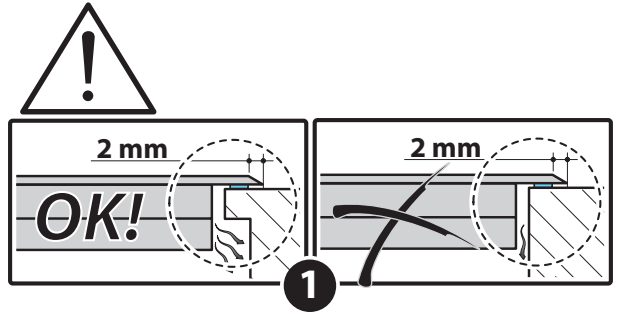
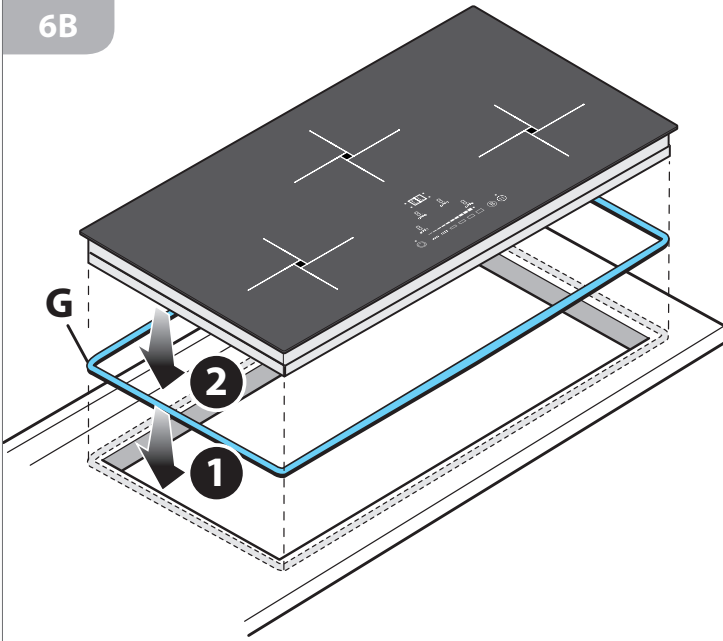
EMBEDDED SURFACES

Place a protective seal on the work surface (figure 6B part. 1). Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6B - part 2) secure it using the screws and brackets provided (fig. 6A part. 1).

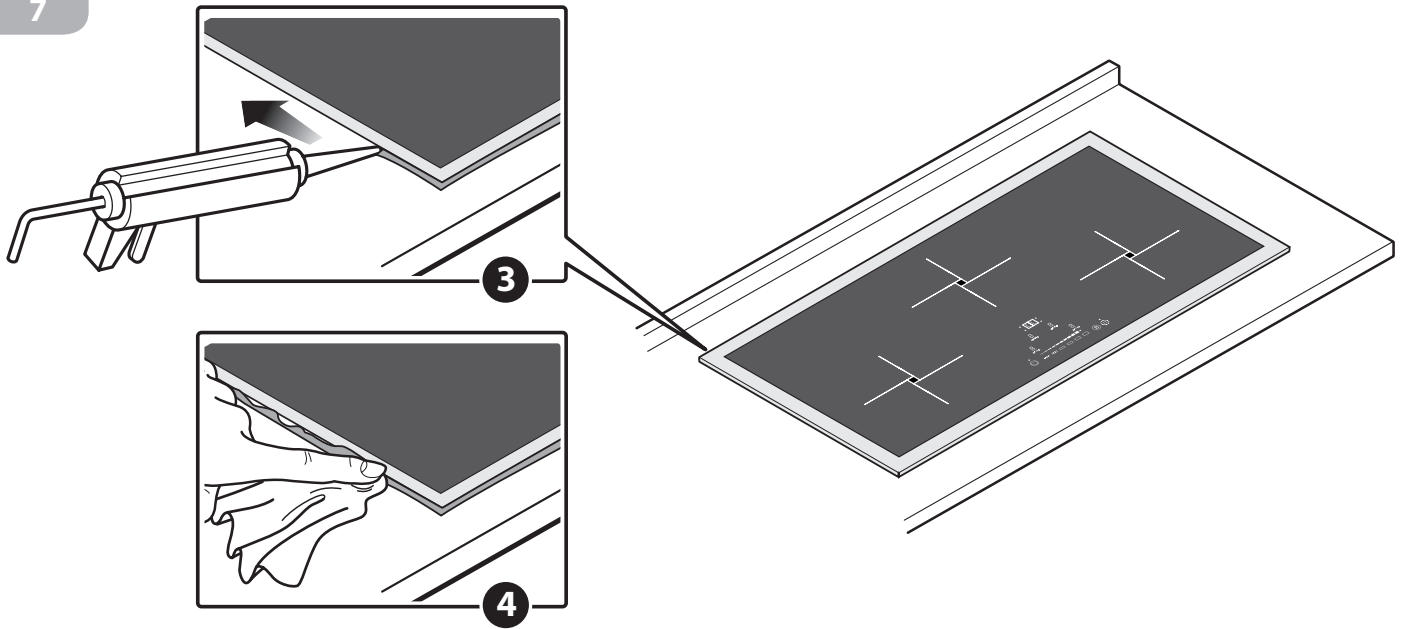
 With custom made models, assembly is personalised.



6B



7



USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO



Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.



Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.



Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0 - spento" al termine dell'utilizzo.



Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.



L'apparecchiatura non è stata concepita e realizzata per essere comandata da un timer esterno, o da un sistema di controllo remoto separato.



Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.



Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.



I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.



Non utilizzare prodotti spray nelle vicinanze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.



Non modificare questa apparecchiatura.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE



This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.



Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.



Make sure that all the knobs are turned to "0-off" when you finish using the appliance.



If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.



The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.



If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.



This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.



Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.



Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



Do not modify this appliance.



Pericolo di incendio!

Non utilizzare l'apparecchiatura come piano di appoggio.



L'area nelle vicinanze dell'apparecchiatura potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.



Pericolo di surriscaldamento!

Non appoggiare sul piano oggetti ferromagnetici di grandi dimensioni (es. placche da forno) o oggetti metallici come posate da tavola o coperchi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.



I portatori di pacemaker devono consultare un medico prima di utilizzare l'apparecchiatura.



Scegliere soltanto pentole progettate per l'utilizzo con apparecchiature ad induzione: i recipienti devono essere di materiale ferromagnetico quindi contenere ferro e con fondo piatto.



Fire hazard!

Do not use the appliance as a support surface.



The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.



Overheating hazard!

Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.



Those wearing a pacemaker must consult their doctor before using the appliance.



Only select pots/pans suitable for use with the induction appliance: food containers must be ferromagnetic, therefore, they must contain iron and the base must be flat.

PER LA COTTURA



Pericolo di incendio!

Nel caso di incendio del grasso o dell'olio caldo non spegnere mai le fiamme con acqua ma soffocarle con un canovaccio umido o similari e avvisare tempestivamente i vigili del fuoco.



Pericolo di incendio!

Non rivestire l'apparecchiatura o parti di essa con fogli di alluminio o similari.



Pericolo di esplosione!

Non scaldate mai sull'apparecchiatura scatole di latta o contenitori chiusi ermeticamente, la sovrappressione generata dal calore potrebbero farli esplodere arrecando gravi danni personali.



Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.



Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare riferimento al suo rilevatore di pentole.



Durante le operazioni di cottura usate tutte le precauzioni possibili per non graffiare la piastra di cottura.

FOR COOKING



Fire hazard!

In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.



Fire hazard!

Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.



Explosion hazard!

Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.



Monitor the appliance during the entire time it is in operation.



Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.



During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.

PRIMA DI COMINCIARE

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

- i** I piani cottura ad induzione sono dotati di speciali bobine ad induzione in grado di generare un campo magnetico che viene trasferito direttamente ai componenti ferrosi del fondo della pentola. I vantaggi della cottura ad induzione sono molteplici:
- ottimi rendimenti senza alcuna dispersione e quindi riduzione dei consumi
 - rapidità di cottura
 - assoluta sicurezza (la zona di cottura si attiva solamente a contatto con una pentola e la superficie del piano resta fredda)
 - grande facilità di pulizia.

Legenda

- 1 targhetta matricola
- 2 staffa di fissaggio
- 3 zona di cottura
- 4 tasti regolazione potenza

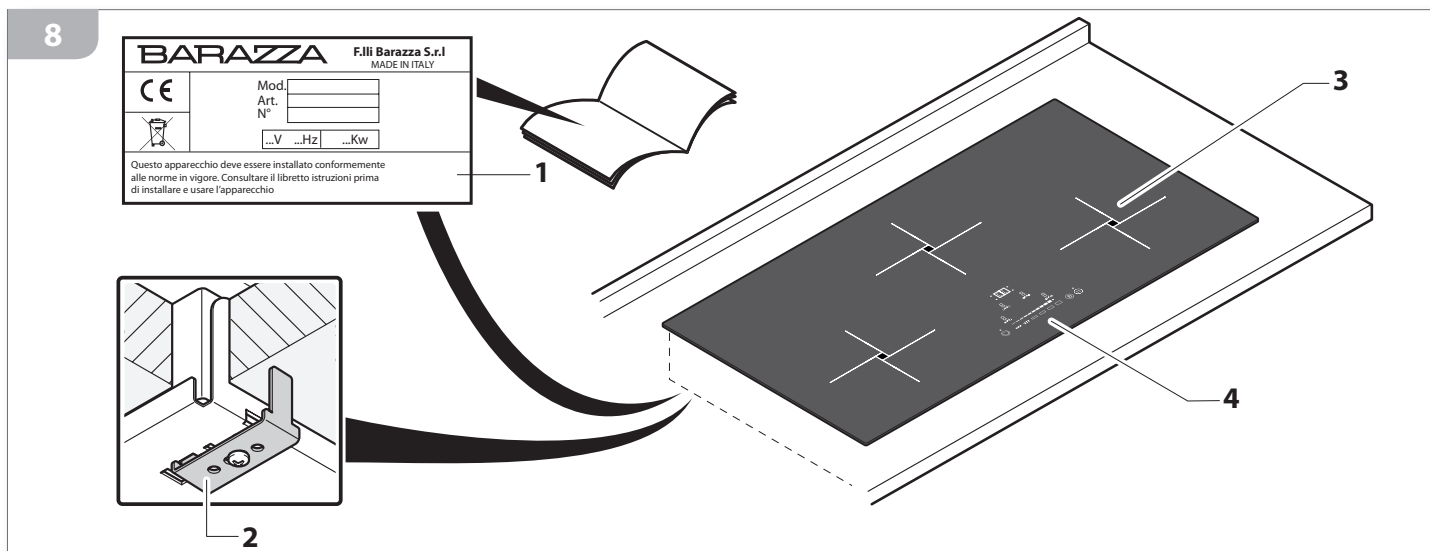
BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- i** Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.
- Induction cooking offers various advantages:
- excellent performance with no leakages, therefore a reduction in waste products
 - rapid cooking times
 - complete safety (the cooking zone is only activated upon contact with a pan/pot and the zone surface remains cool)
 - easy cleaning.

Key

- 1 data plate
- 2 mounting bracket
- 3 cooking zone
- 4 cooking regulator knobs



É BENE SAPERE CHE

i Il presente libretto fornisce indicazioni sul funzionamento e la manutenzione di diversi modelli di apparecchiatura; seguire quelle specifiche per il modello in Vostro possesso. Esso è facilmente riconoscibile in base all'estetica della posizione dei bruciatori oppure è rilevabile dalla targhetta matricola (per il suo posizionamento vedi fig. 8).

i Prima di procedere al primo utilizzo, pulite accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti come indicato nel cap. "Manutenzione ordinaria" di pag. 30. Durante i primi utilizzi, l'apparecchiatura potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa, arieggiare i locali.

USEFUL INFORMATION

i This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance. The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

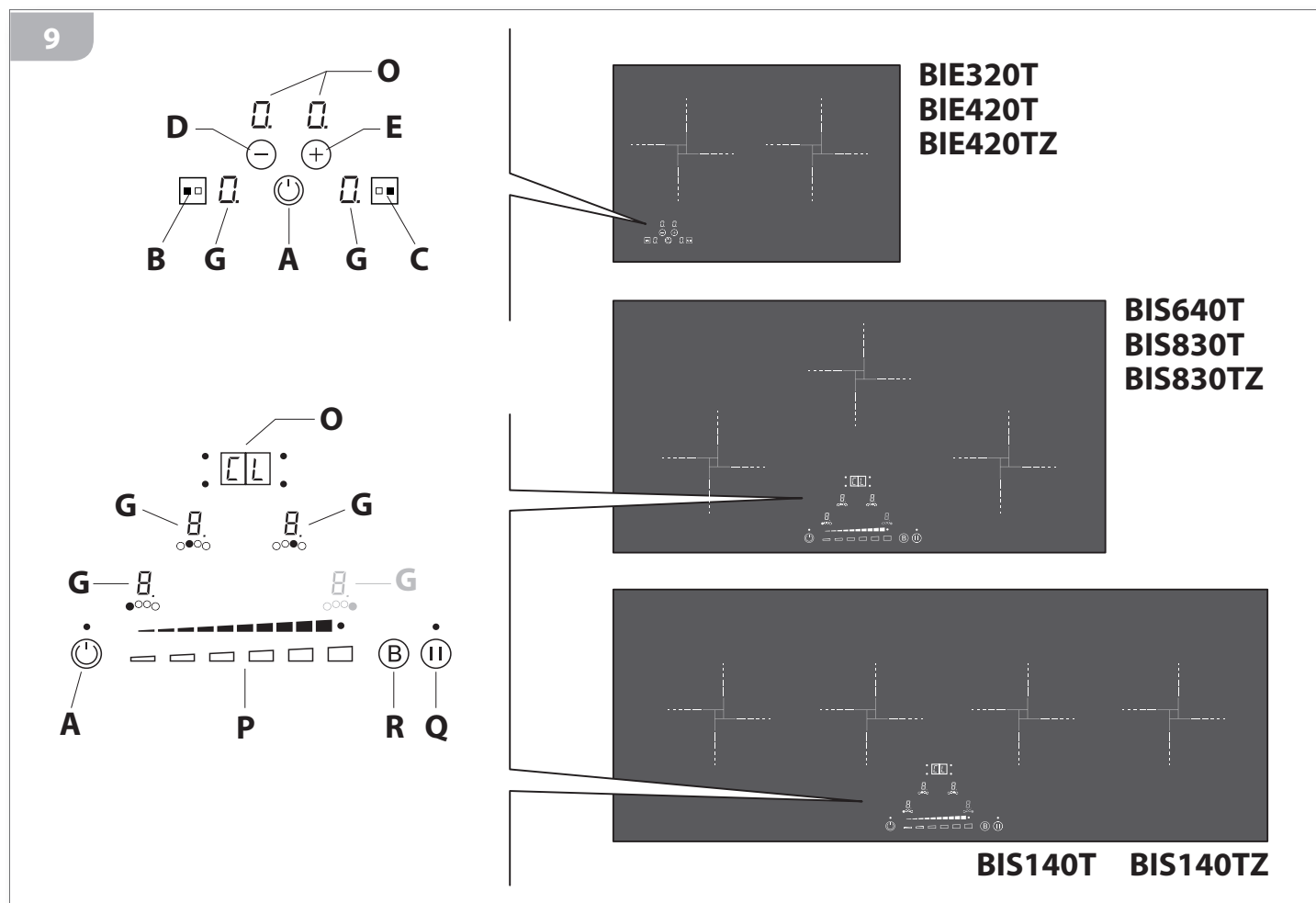
i Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 30. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

ZONA COMANDI

Per individuare il punto di cottura in rapporto ai tasti da utilizzare, consultare la serigrafia riportata vicino agli stessi che identificano in modo chiaro ed inequivocabile le zone di cottura (fig. 9).

CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9).



- A Tasto ON - OFF:**
accende e spegne l'apparecchiatura
- B Tasto selezione zona sinistra.**
- C Tasto selezione zona destra.**
- D Tasto decremento.**
- E Tasto incremento.**
- G Display zona di cottura:**
indica la potenza o il Timer relativo alla zona di cottura
- O Display Timer:**
indica il tempo programmato di cottura residuo
- P Tasto aumento Timer:**
aumento il tempo di programmazione del Timer
- Q Tasto Pausa:**
mette in pausa l'apparecchio interrompendo la cottura
- R Tasto cottura veloce / Booster:**
riduce il tempo di cottura di una data zona

- A ON - OFF key:**
switch the appliance on and off
- B Left zone selection key.**
- C Right zone selection key.**
- D Decrease key**
- E Increase key**
- G Cooking zone display:**
cooking zone display (e. g. power, timer)
- O Timer Display (OPTIONAL):**
display timer countdown
- P Timer Plus key (OPTIONAL):**
increase timer value
- Q Pause key:**
pauses the appliance, interrupting cooking
- R Rapid cooking/Booster key:**
reduces the cooking time within a specific zone

USO DELL'APPARECCHIATURA

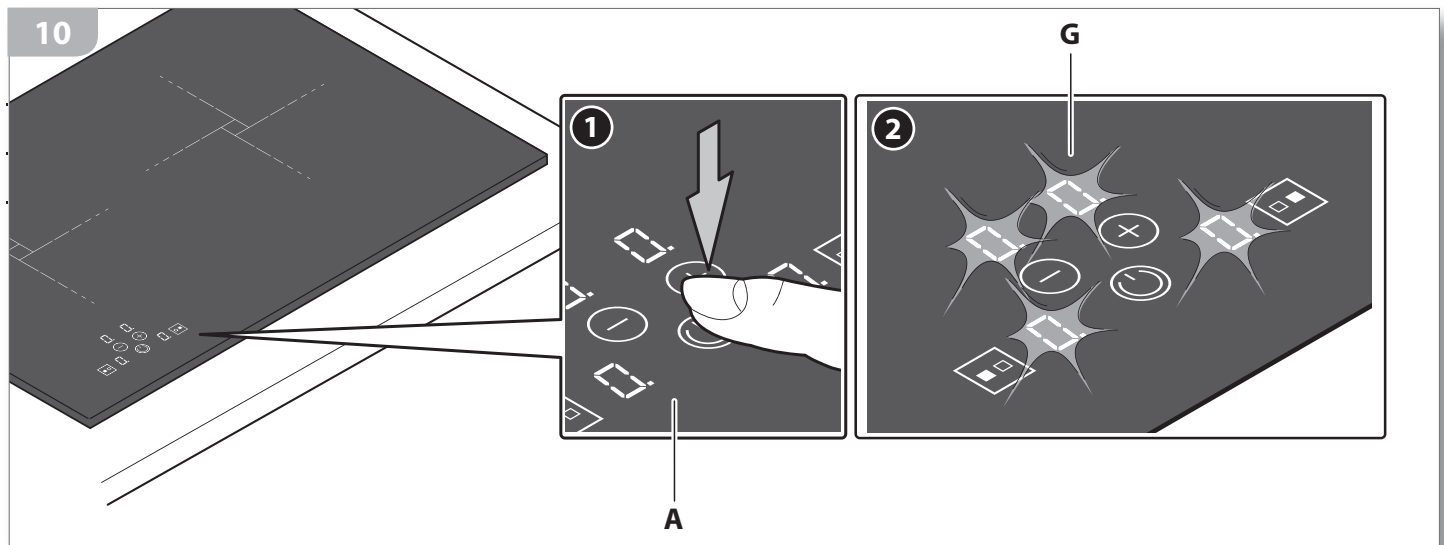
USING THE APPLIANCE

1) ACCENSIONE APPARECCHIATURA

Premere il tasto "A" per accendere il piano.
Tutti i display "G" relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby (fig.10).
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.

1) APPLIANCE START-UP

Press key "A" to switch the hob on.
All the displays "G" associated with the cooking zones will switch on in standby mode (fig.10).
The control unit will remain on for 10 seconds.
If no cooking zone is selected within this time, the hob will switch itself off automatically.

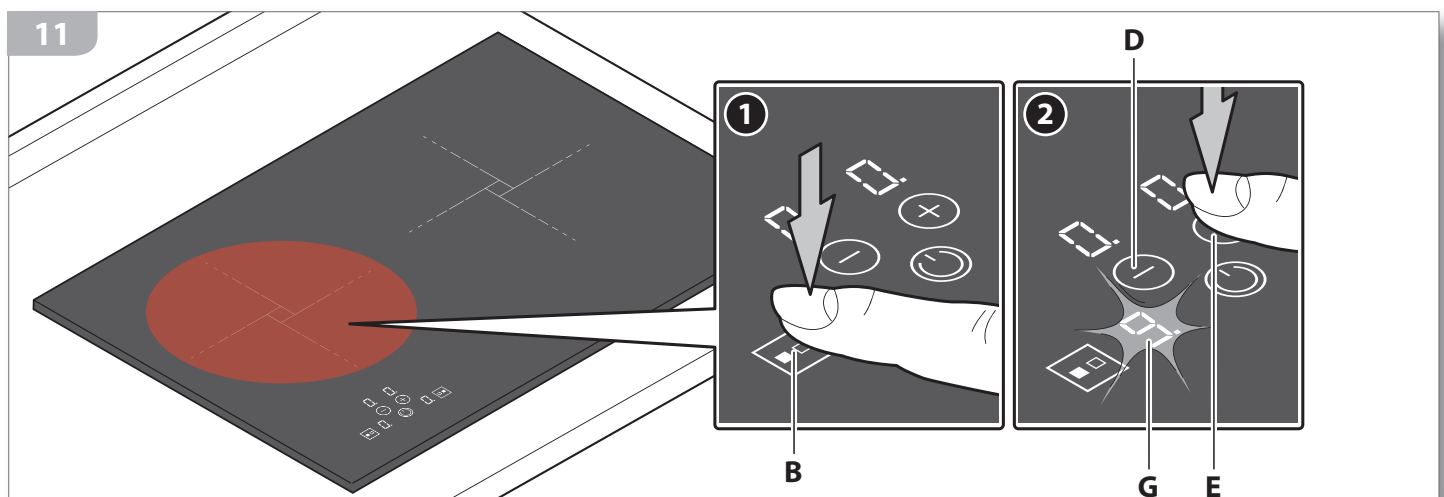


2) ACCENSIONE ZONE COTTURA

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo uno dei tasti "B" o "C" (fig.11).
Effettuata questa operazione, si possono scegliere "9 livelli" di temperatura con i tasti "D" (decremento) ed "E" (incremento).
Il livello scelto sarà visualizzato sul display luminoso "G" con un numero da "1 a 9".

2) SWITCHING THE COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone by pressing the "B" or "C" keys (fig.11).
Once the selection has been made, it is possible to select "9 temperature levels" using keys "D" (decrease) and "E" (increase).
The level selected will be displayed on the lit display "G" with a number in the range of "1 to 9".

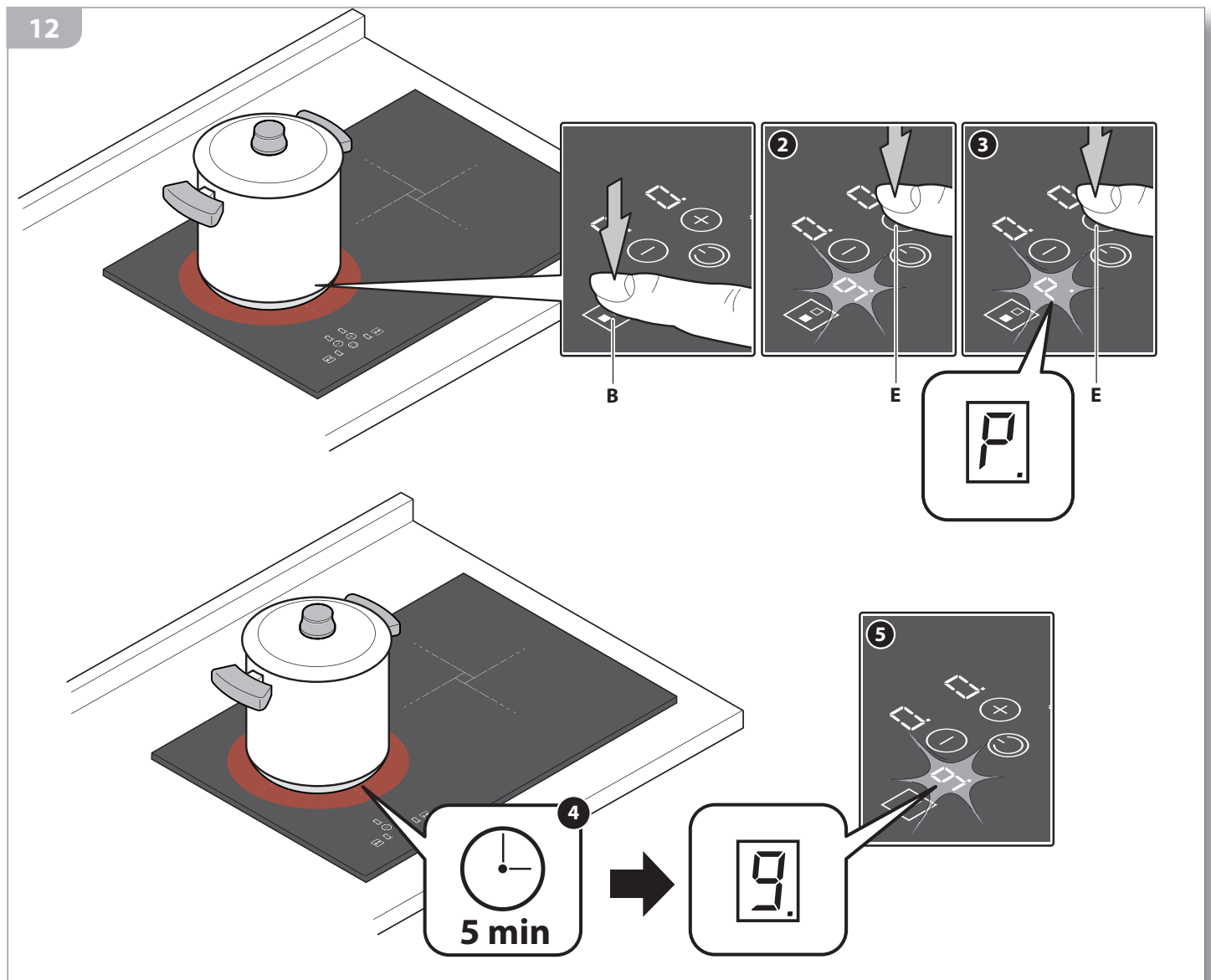


3) RISCALDAMENTO VELOCE/BOOSTER

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una data zona portando la temperatura alla massima potenza per un intervallo di 10 minuti. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello 9. L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze. Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e premere il tasto "E" fino al livello "9". Premere nuovamente il tasto "E" (fig.12). Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo "P" sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

3) RAPID/BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given zone bringing the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9. This function is recommended for quickly heating up large quantities of liquids (e.g. water for cooking pasta) or dishes. To enable this function, where available, select the cooking zone and press the "E" key until it reads level "9". Press the "E" key once again (fig.12). An acoustic signal will be heard and the "P" symbol will be displayed in the relative zone.



4) CALORE RESIDUO

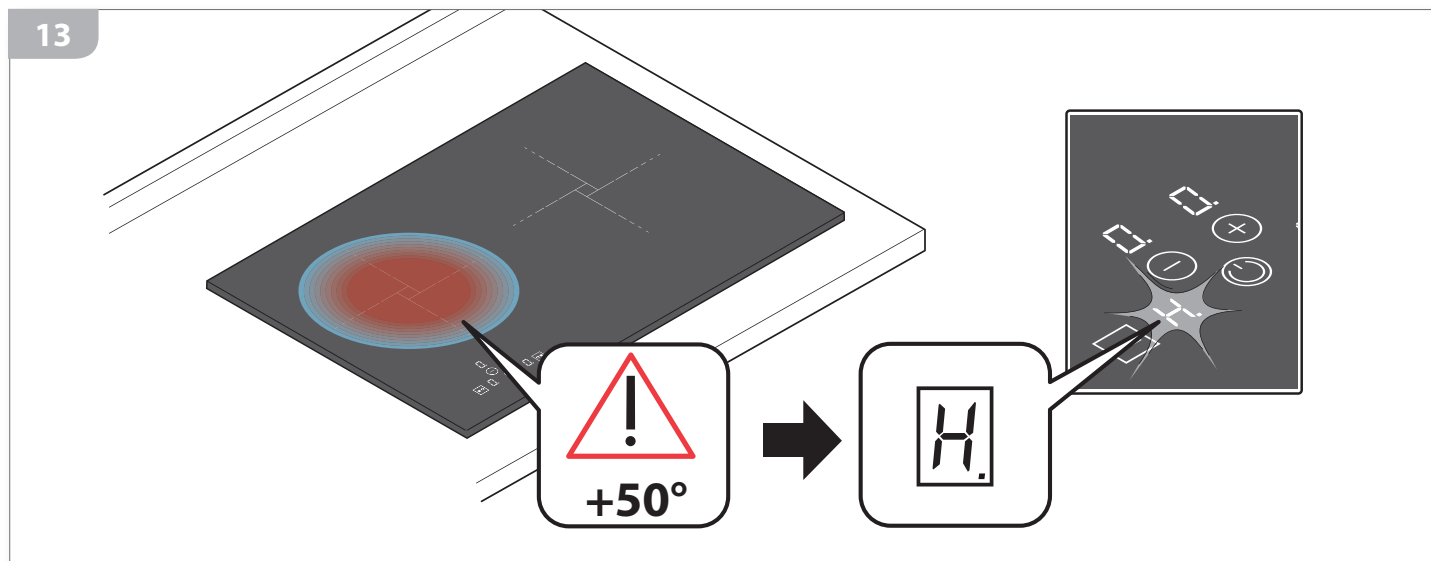
Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (**superiore a 50°**) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo).

L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

4) RESIDUAL HEAT

If the temperature of a cooking zone is still high (**over 50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol "H" (residual heat).

The warning will only disappear when the risk of burning is no longer present.



5) RICONOSCIMENTO PENTOLE

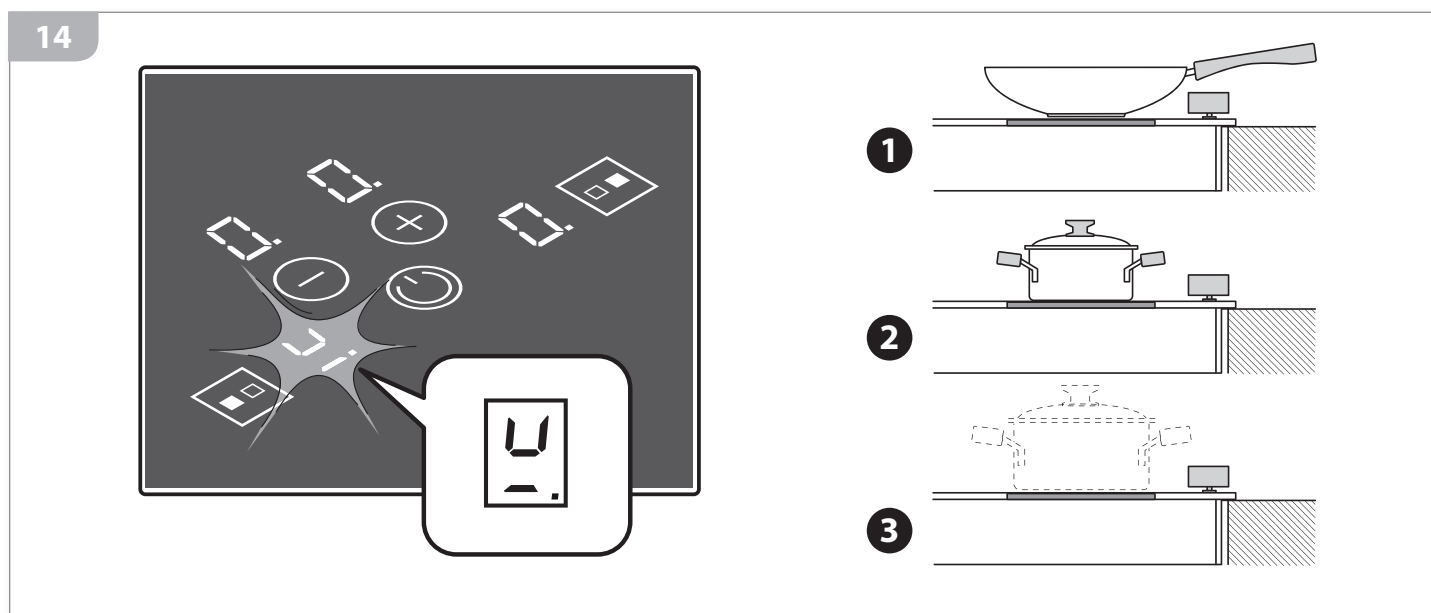
Se su uno dei display "G" di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo (fig. 14), significa che:

- 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.

5) POT DETECTION

If the symbol (fig. 14) should appear on one of the cooking zone displays "G", it means that:

- 1) The pot being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the pot used is smaller than that permitted by the appliance.
- 3) No pot is present.



6) TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

Attivare una zona cottura e regolarne la potenza.

Abilitare il timer premendo contemporaneamente i tasti "D" ed "E". Premere nuovamente i tasti "D" ed "E" per selezionare la zona cottura su cui attivare il timer. Questa verrà indicata dal relativo led posto su uno degli angoli del display (fig.15).

Premere i tasti "D" ed "E" per selezionare il tempo di autospegnimento desiderato. La zona di cottura con timer attivo sarà segnalata da un led fisso su uno degli angoli del display.

Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Per disattivare il timer di una zona di cottura premere contemporaneamente i tasti "D" ed "E" per entrare nella funzione timer.

Premere nuovamente i tasti "D" ed "E" fino a selezionare il timer della zona cottura desiderata.

Premere il tasto "D" fino al valore "0".

6) TIMER

This function allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) at which the cooking zone selected is automatically turned off.

Activate a cooking zone and adjust the power.

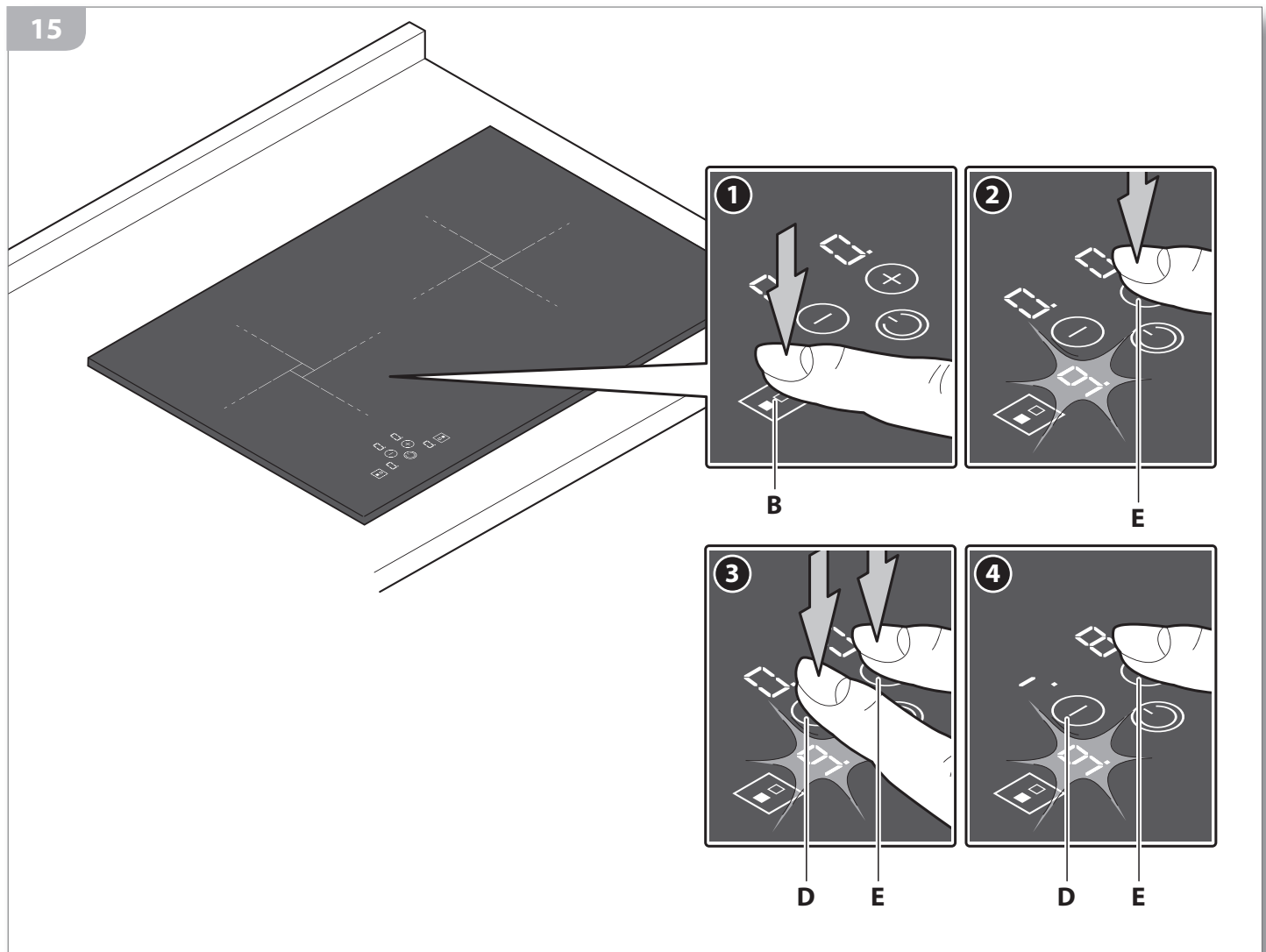
Enable the timer by pressing the "D" and "E" keys at the same time. Press the "D" and "E" keys once again to select the cooking zone to which the activated timer will be applied. This will be displayed by the relative LED present on one of the corners of the display (fig.15).

Press the "D" and "E" keys to select the desired automatic shut-down time. A LED light present on one of the corners of the display indicates the cooking zone with the associated active timer.

Once the timer has served its function, the cooking zone will automatically switch off and an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area. To disable the timer associated with a cooking zone, press the "D" and "E" keys at the same time to access the timer function.

Press the "D" and "E" keys once again until you select the timer associated with the desired cooking zone.

Press the "D" key until you reach the value "0".



7) EGG TIMER/PROMEMORIA

E' possibile impostare un promemoria acustico premendo contemporaneamente i tasti "D" ed "E".

Il led centrale della zona timer lampeggia.

Attraverso il tasto "D" o "E" regolare un tempo per il promemoria da 1 a 99 minuti (**fig.16**).

Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi.

Le zone cottura precedentemente in funzione rimarranno attive.

La funzione "egg timer/promemoria" rimane attiva anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Per disattivare questa funzione premere contemporaneamente i tasti "D" ed "E" e successivamente il tasto "D" fino al valore "0".

7) EGG TIMER/REMINDER

It is possible to set a sound reminder by pressing the "D" and "E" keys at the same time.

The LED light at the centre of the timer area will flash.

Using the "D" or "E" keys set a reminder time in the range of 1 to 99 minutes (**fig.16**).

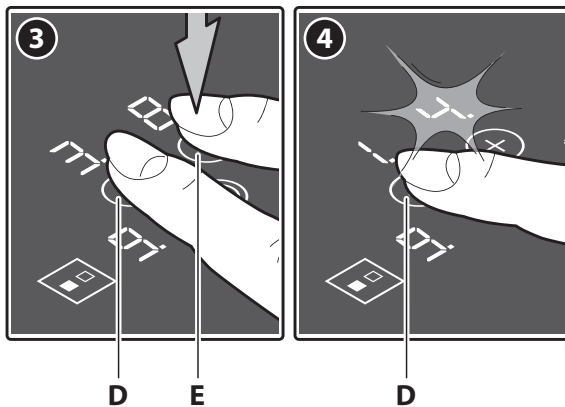
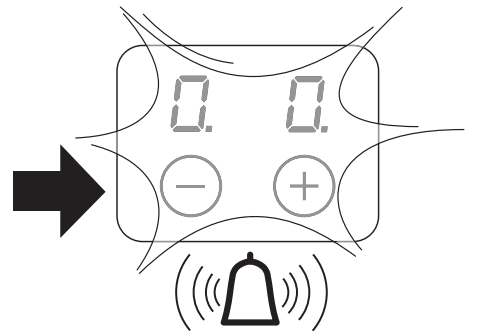
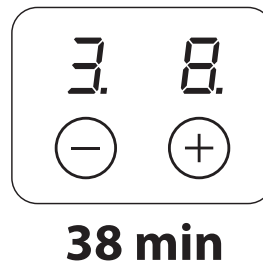
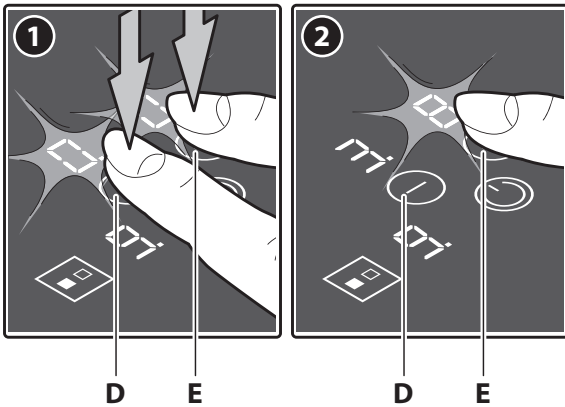
Once the set time has lapsed, an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area.

Cooking zones which were previously in operation, will remain on.

The "egg timer/reminder" function will remain on even after the appliance is turned off.

To disable this function, press the "D" and "E" keys at the same time and subsequently the "D" key until you reach the value "0".

16



8) BLOCCO COMANDI

Questa funzione può essere attivata solo se le zone di cottura non sono selezionate.

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni del piano (bambini, operazioni di pulizia, ecc.).

Per attivare il **"blocco comandi"**, premere contemporaneamente, il tasto **"C"** (in basso a destra) e il tasto **"D"**, poi nuovamente il tasto **"C"**; i 2 led mostreranno il simbolo **"L"** per segnalare l'avvenuto blocco dei comandi (**fig.17**).

Per sbloccare temporaneamente i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere contemporaneamente il tasto **"C"** (in basso a destra) e il tasto **"D"**; i 2 led mostreranno il simbolo **"O"** lampeggiante e sarà possibile agire sulle regolazioni.

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.

Per disattivare definitivamente il **"blocco dei comandi"**, è necessario premere contemporaneamente il tasto **"C"** (in basso a destra) e il tasto **"D"**, poi nuovamente il tasto **"D"**.

Il piano cottura si spegnerà ed alla riaccensione il blocco comandi non sarà più inserito.

8) CONTROL PANEL LOCK

This function can be activated only if the cooking zones aren't selected.

It is possible to lock the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning, etc.).

To activate the **"control panel lock"**, press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time, then key **"C"** once again; the 2 LED lights will display the symbol **"L"** to indicate that the control panel lock has been implemented (**fig.17**).

To temporarily unlock the commands and return to making adjustments (e.g. interrupting cooking), you must press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time; the 2 LED lights will display the flashing symbol **"O"** indicating that it is now possible to make adjustments.

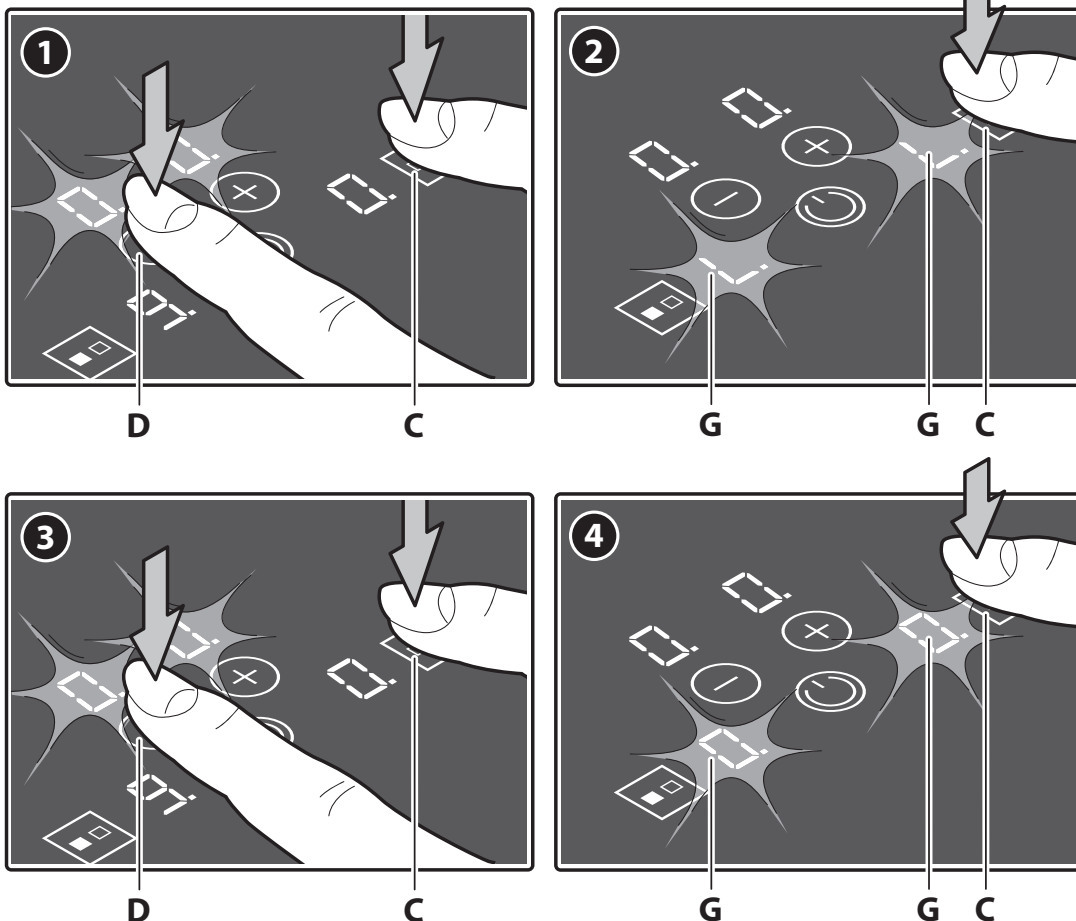
It is possible to switch off the hob when the control panel lock is active.

In such a case, the control panel lock remains active when the hob is turned back on.

To unlock the **"control panel lock"** permanently, you must press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time, then key **"D"** once again.

The hob will switch itself off and upon switching back on, the control panel lock will no longer be active.

17

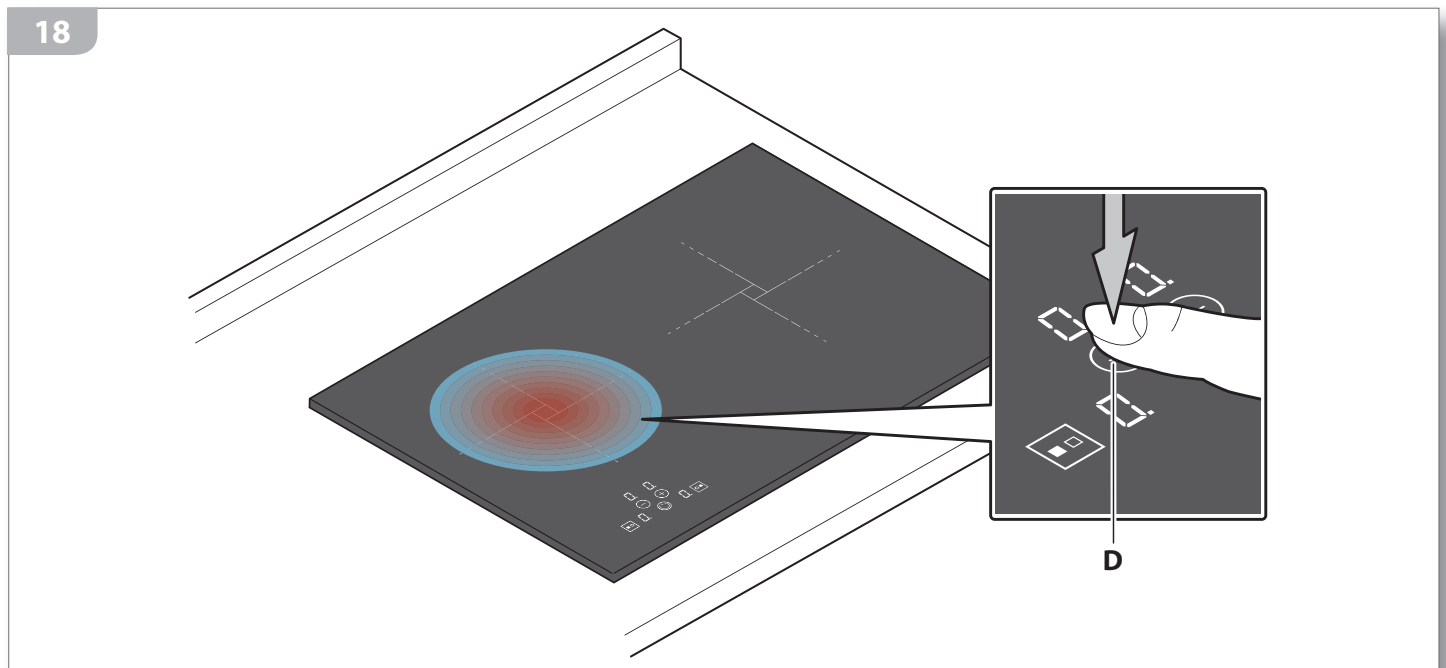


11) SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura, premere il tasto "D" fino alla posizione "0".

11) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

To switch off a cooking zone, press the "D" key until you reach the value "0".

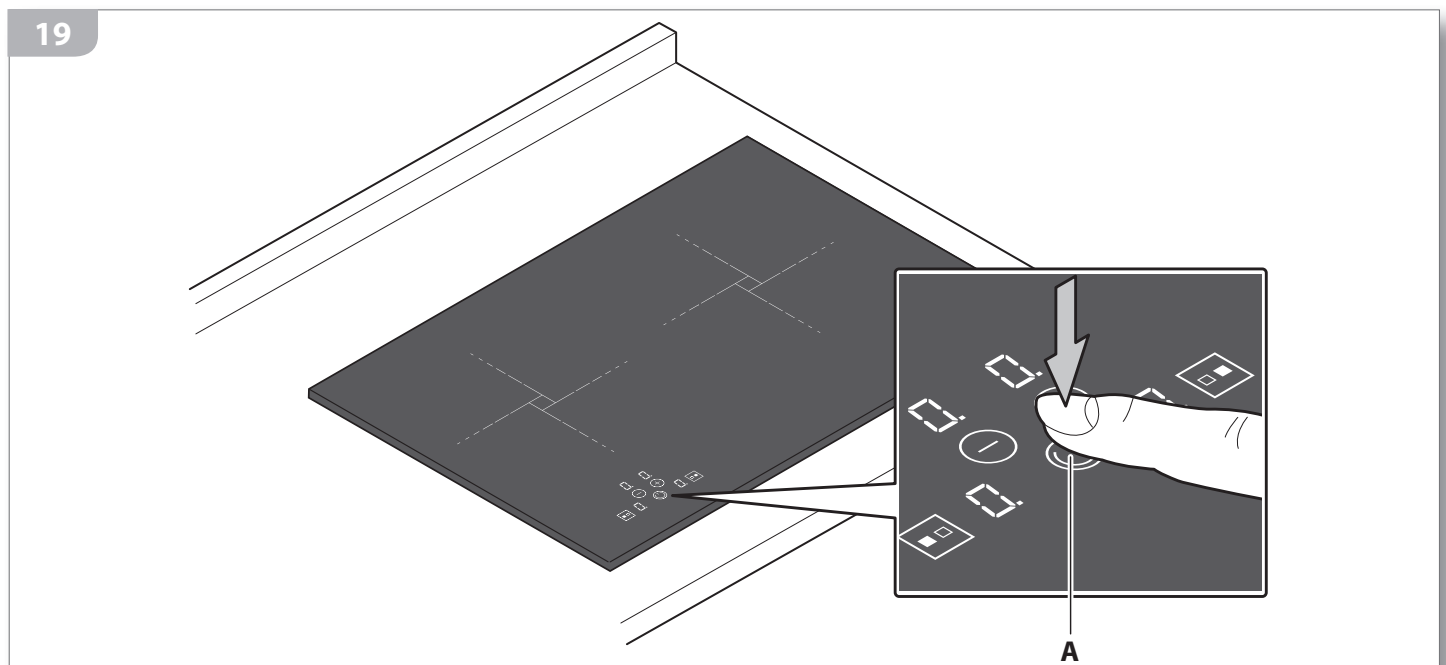


12) SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto "A".

12) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

To turn off the hob completely, hold down the "A" key.

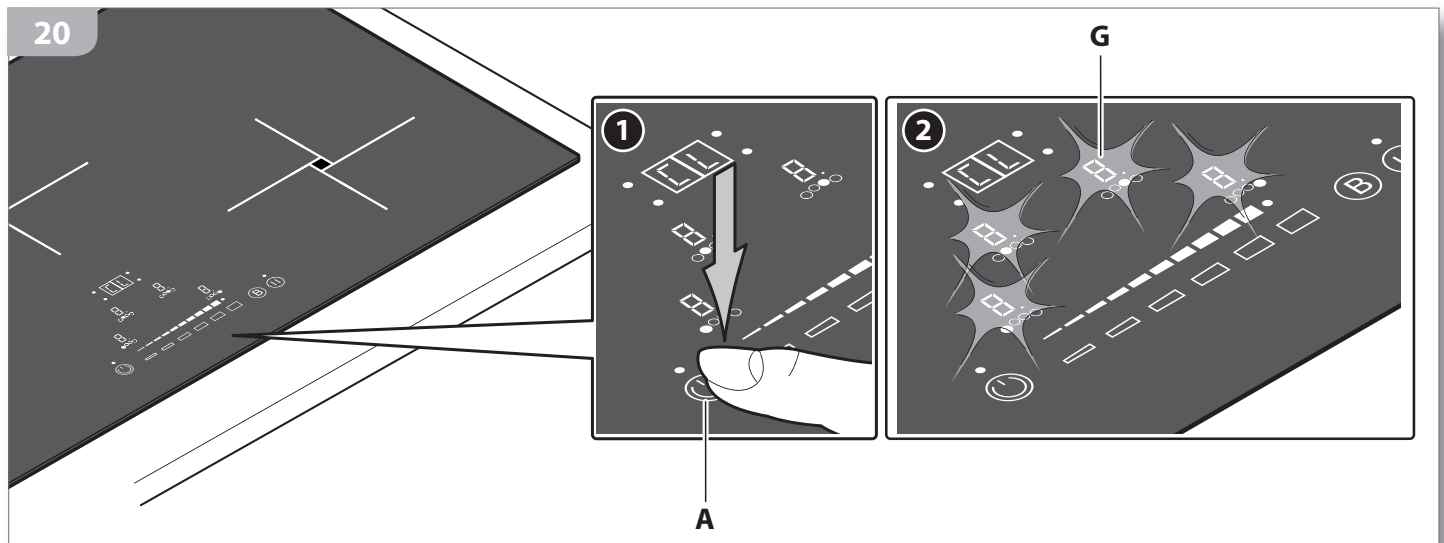


USO DELL'APPARECCHIATURA**USING THE APPLIANCE****1) ACCENSIONE APPARECCHIATURA**

Premere il tasto "A" per accendere il piano.
Tutti i display "G" relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby (fig.20).
L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 20 secondi.
Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

1) APPLIANCE START-UP

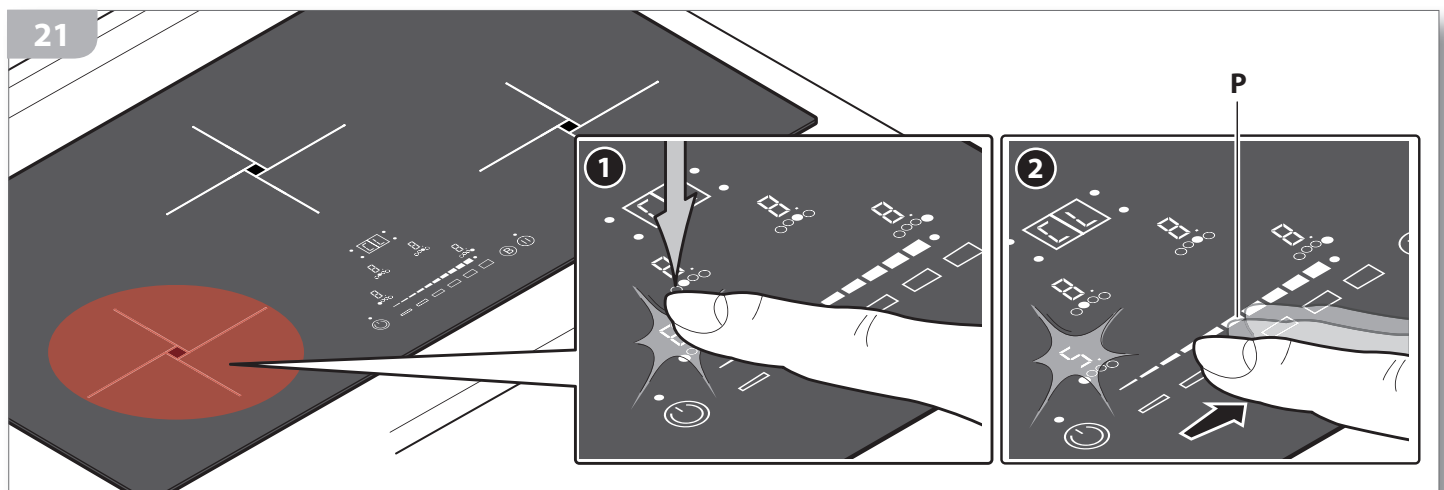
Press the "A" key to switch the hob on.
All the displays "G" relative to the cooking zones will switch on in the standby position (fig.20).
The control unit remains active for 20 seconds.
If no cooking zone is selected within this time, the hob switches off automatically.

**2) ACCENSIONE ZONE COTTURA**

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo uno dei display "G".
Scorrere sullo slider "P" per aumentare e diminuire la potenza della zona di cottura (fig.21).
La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni, e sarà visualizzata dal display luminoso "G" con un numero da "1 a 9".

2) SWITCHING THE COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone by pressing one of the "G" displays.
Slide the slider "P" to increase and to decrease the power of the cooking zone (fig.21).
The power of a single cooking zone can be adjusted according to 9 different positions, and will be displayed on the lit "G" display with a number from "1 to 9".



3) CALORE RESIDUO

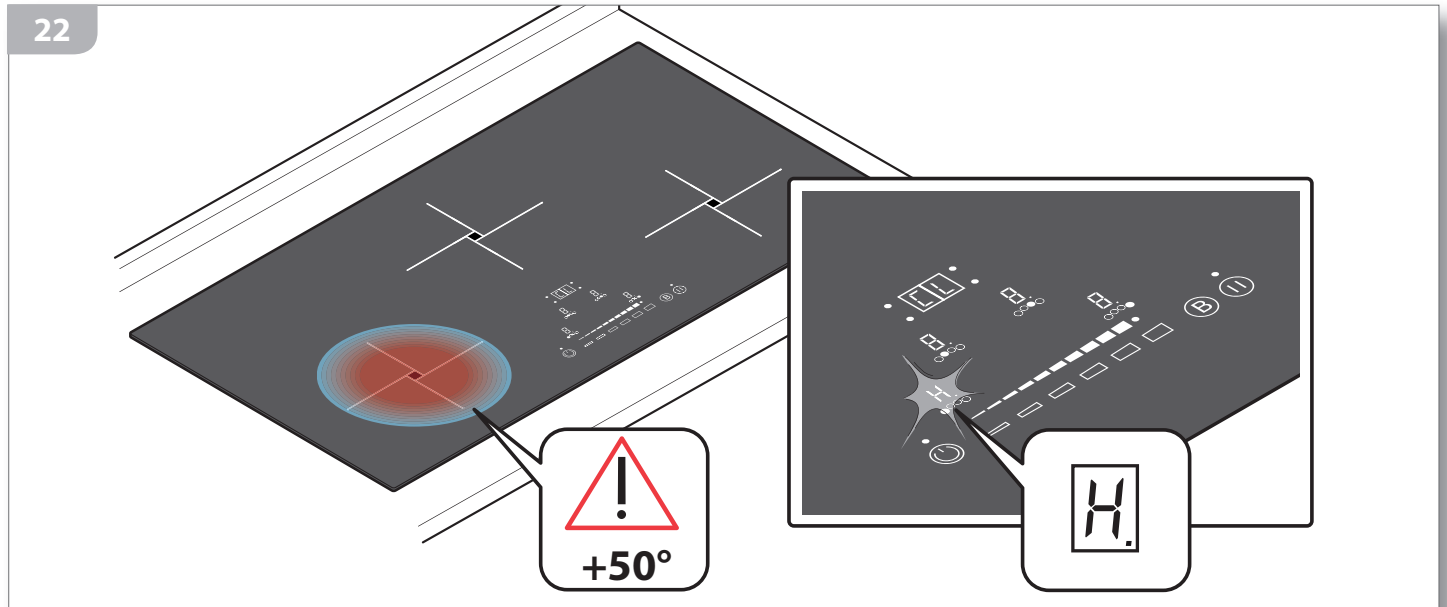
Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (**superiore a 50°**) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo).

L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

3) RESIDUAL HEAT

If the temperature of the cooking zone is still high (**over 50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol "H" (residual heat).

The symbol will only disappear once the burn risk is no longer present.



4) RICONOSCIMENTO PENTOLE

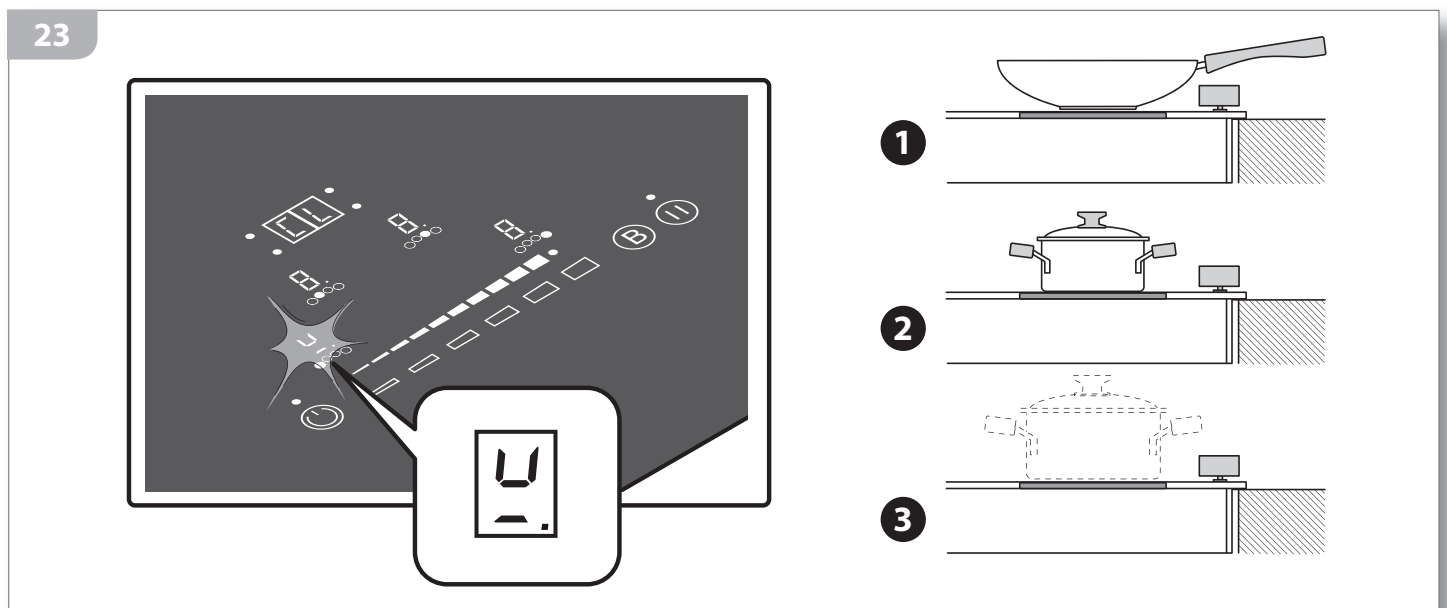
Se su uno dei display "G" di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo (fig. 23), significa che:

- 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.

4) POT DETECTION

If the symbol (fig. 23), should appear on one of the cooking zone displays "G", it means that:

- 1) The pot being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the pot used is inferior to that permitted by the appliance.
- 3) No pot is present.



5) RISCALDAMENTO VELOCE / BOOSTER

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una data zona portando la temperatura alla massima potenza per un intervallo di 10 minuti. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello 9.

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze.

Per attivare questa funzione dove disponibile, selezionare la zona di cottura e premere il pulsante "R", sul relativo display "G" comparirà il simbolo P.

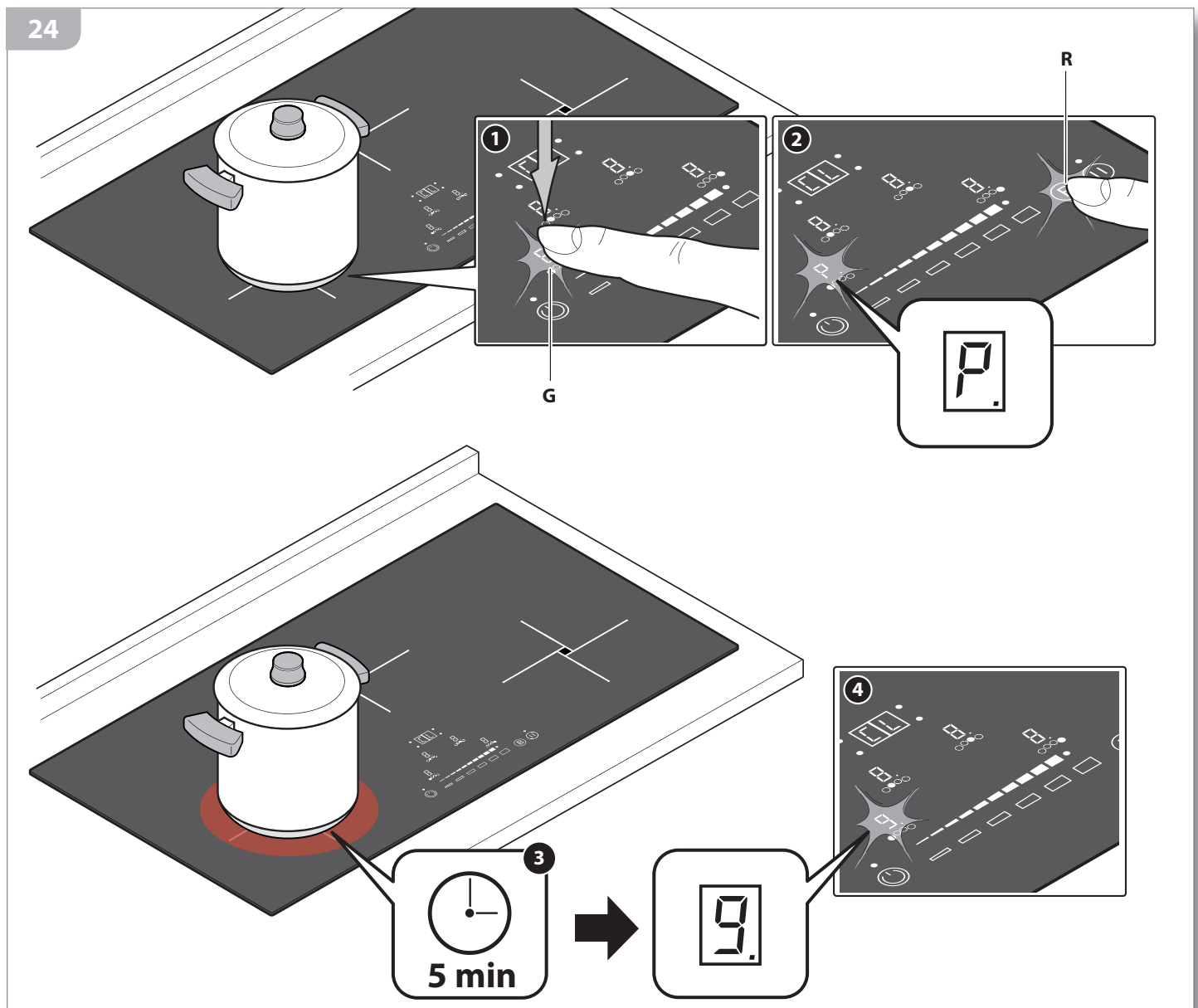
La funzione è disponibile solo nelle zone cottura con diametro Ø 200 mm

5) RAPID/BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given zone taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.

The use of this function is recommended for rapid heating of large quantities of liquid (e.g. water for cooking pasta) or dishes. To enable this function, where available, select the cooking zone and press the "R" key, on the relative display "G" the symbol P will appear.

The function is available only in cooking zones with a diameter of Ø 200 mm.



6) TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da **1** a **99** minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

Attivare una zona cottura e regolarne la potenza.

Abilitare il timer premendo sul display **"O"**.

Il display mostrerà il simbolo (**fig. 25**) e il led relativo alla zona selezionata posto su uno degli angoli del display **"O"** lampeggerà.

Scorrere sulla barra slider **"P"** per impostare il valore desiderato (es. 3min.), premere nuovamente sul display **"O"** il quale mostrerà il simbolo (**fig. 25**).

Scorrere nuovamente sulla barra slider ed impostare il valore desiderato (es. 23min.) e confermare premendo sul display **"O"**.

Se si volesse confermare un tempo timer inferiore a 10min. (es. 3min.), confermare premendo per due volte sul display **"O"**.

Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi.

6) TIMER

*This feature allows you to set the time (from **1** to **99** minutes) to automatically turn off the cooking zone selected. Activate a cooking zone and adjust the power.*

*Enable the timer on the display by pressing **"O"**.*

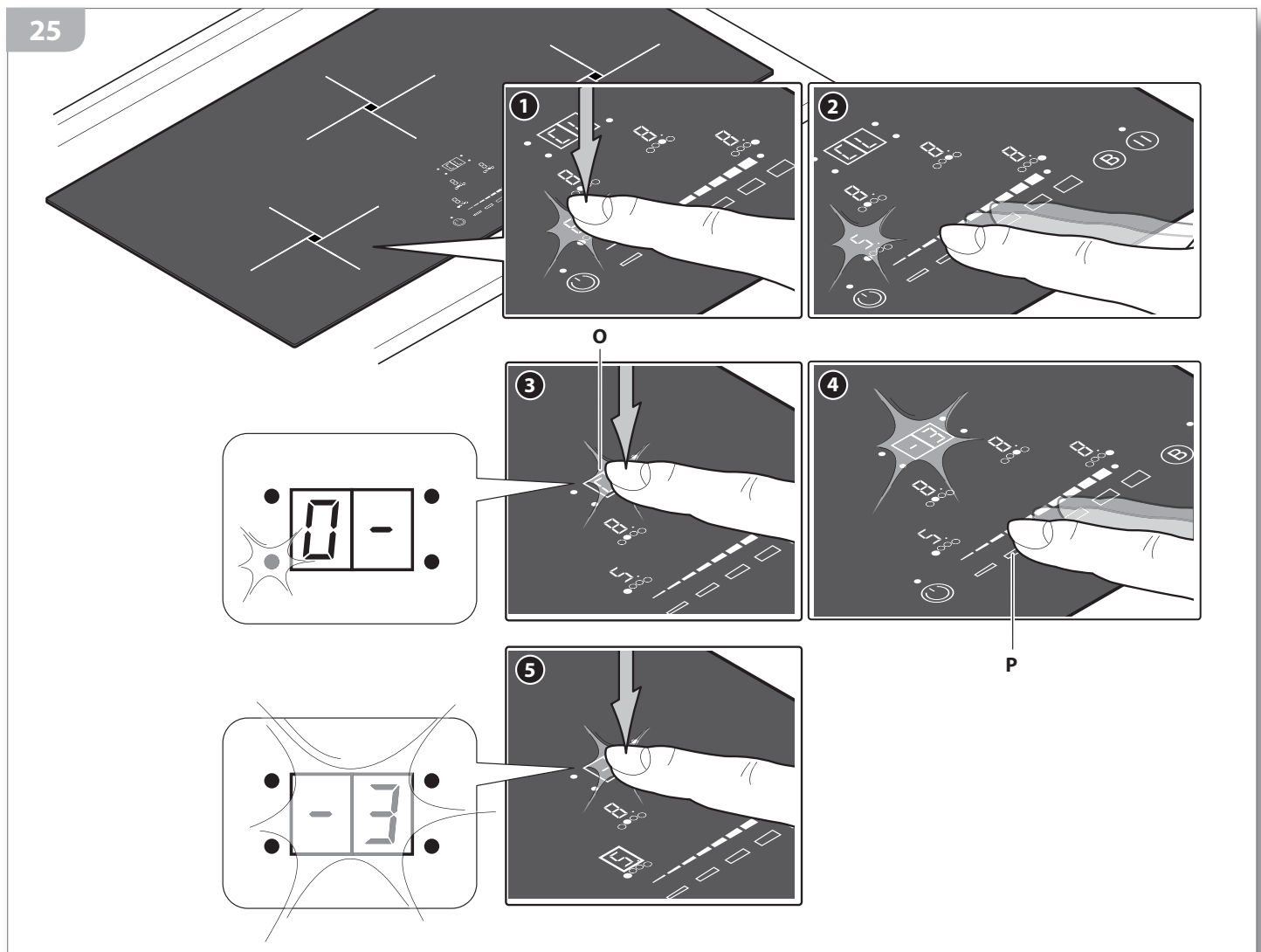
*The display will present the symbol (**fig. 25**) and the LED relative to the selected zone set on one corner of the **"O"** display will flash.*

*Scroll bar slider **"P"** to set the desired value (e.g. 3 min.), Press the **"O"** display once again which will present the symbol (**fig. 25**).*

*Scroll the bar slider once again and set the desired value (e.g., 23 min.) and confirm by pressing the **"O"** display.*

*If you wish to confirm a time less than 10 mins (e.g. 3 min.), confirm by pressing twice on the display **"O"**.*

Upon expiry of the timer, the cooking zone will automatically turn off and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands.



7) EGG TIMER/PROMEMORIA

Questa funzione permette di impostare un promemoria acustico.

Per accedere a questa funzione nessuna delle zone di cottura deve essere in funzione.

Accendere il piano cottura tramite il tasto "A", attivare la zona timer premendo sul display "O" e regolare un qualsiasi tempo compreso tra 1 a 99 minuti come spiegato nel precedente paragrafo TIMER.

Dopo la conferma del promemoria, rimarranno attivi il led relativo al tasto "A" e il display "O" con il tempo precedentemente impostato (fig. 26A).

A questo punto è possibile accendere nuovamente il piano cottura tramite il tasto "A" e regolare le zone di cottura.

Allo scadere del timer verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi (fig. 26B).

Con il promemoria attivo non è possibile accedere alla funzione timer.

7) EGG TIMER / REMINDER

This feature allows you to set a reminder sound. None of the cooking zones must be in operation in order to access this feature.

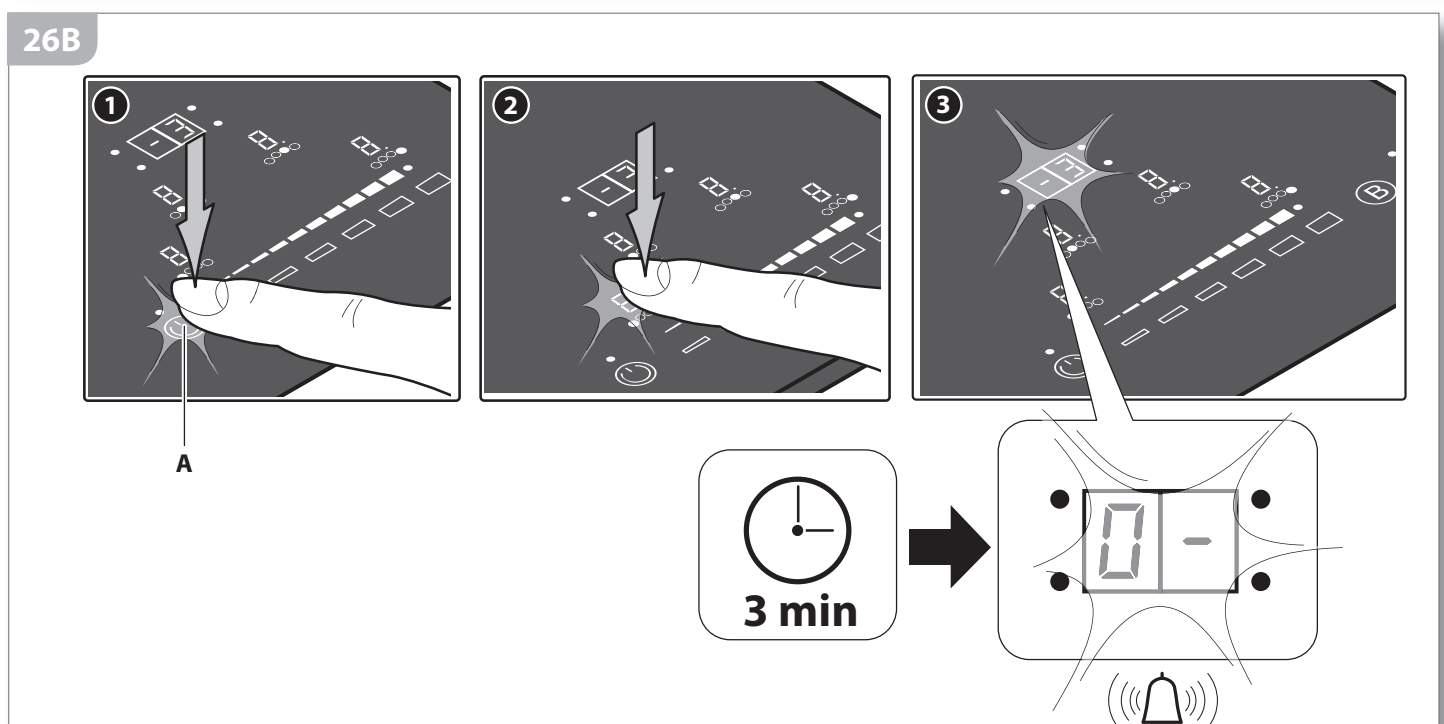
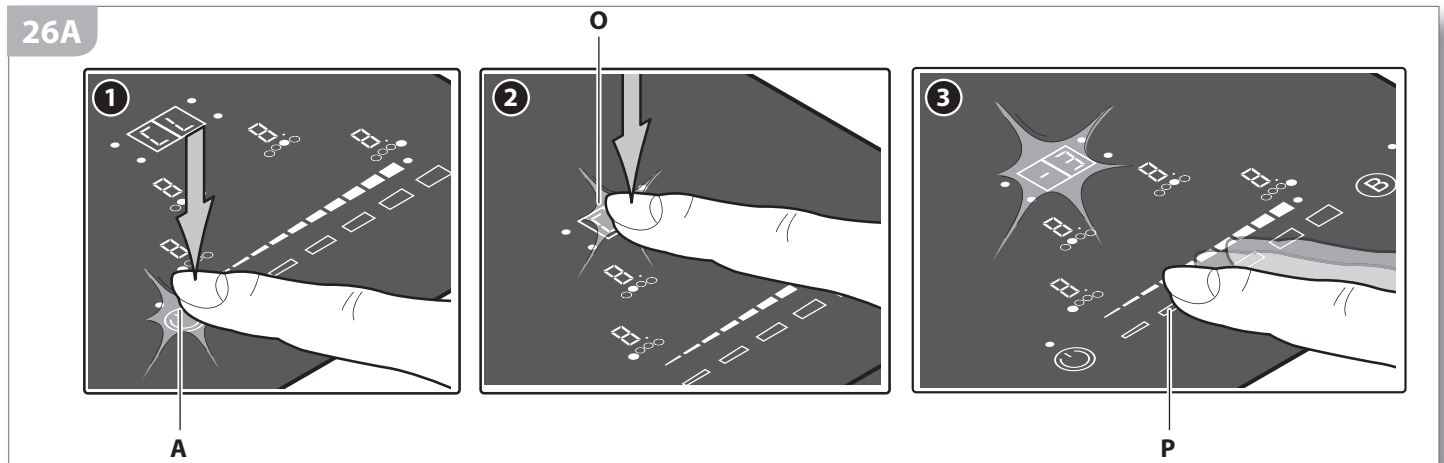
Turn on the hob using the "A" key, activate the timer by pressing the display "O" and set any time between 1 to 99 minutes as described in the previous paragraph TIMER.

After confirmation of the reminder the LEDs of the relative "A" key and "O" display, presenting the time previously set (fig. 26A) will remain active.

At this point, it is possible to turn the hob back on using the "A" key and adjust the cooking zones.

When the timer expires you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the keys within the command area (fig. 26B).

When the reminder is active, it is not possible to access the active timer.



8) PAUSA

Premendo il tasto "Q" quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio, interrompendo momentaneamente la cottura. Il relativo led si accende.

La pausa ha una durata di 10 minuti allo scadere dei quali l'apparecchio si spegne automaticamente.

La funzione pausa può essere disattivata premendo il tasto "Q", ed entro 10 secondi, un qualsiasi tasto dell'area comandi. L'uso della funzione pausa interrompe gli eventuali timer attivi.

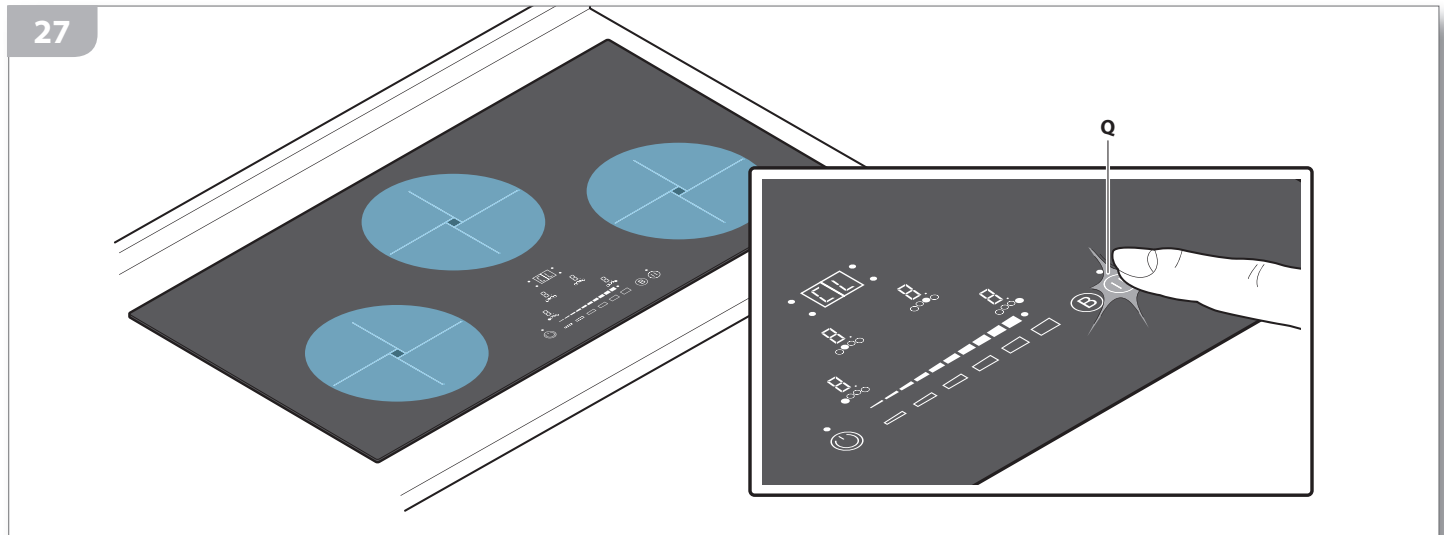
8) PAUSE

When at least one cooking zone is operating, it is possible to momentarily pause the appliance, interrupt cooking, by pressing the "Q" key. The relative LED will light up.

The pause lasts for 10 minutes. If the status is not terminated within this time the appliance switches off.

The pause function can be deactivated by pressing the "Q" key and, within 10 seconds, any of the control keys.

Previously programmed timers will be interrupted during the pause.



9) RICHIAMA

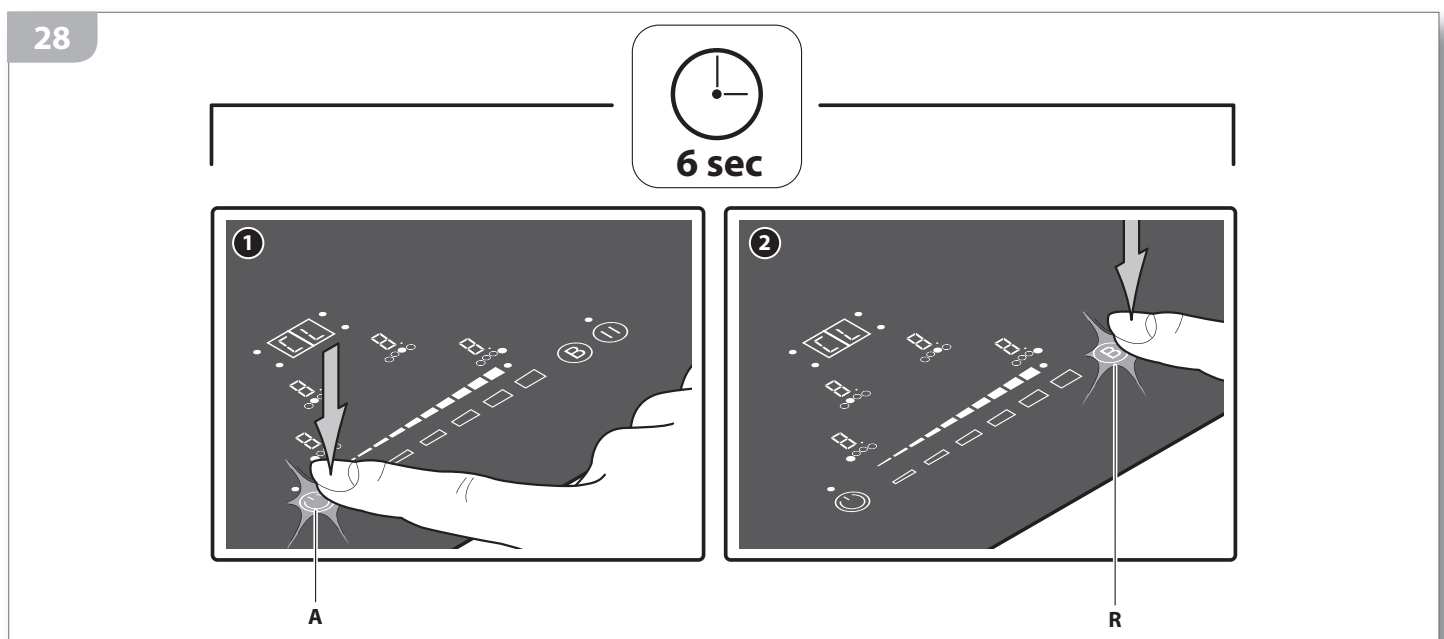
Se per errore si spegne il piano cottura è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone cottura riaccendendo il piano con il tasto "A" entro 6 secondi e premendo il tasto "Q" entro 6 secondi.

Quando questa funzione è disponibile alla riaccensione del piano il led del tasto "Q" è illuminato.

9) RECALL

When the appliance has been switched off by mistake, it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing key "A" within 6 seconds, then pressing the "Q" key within 6 seconds.

If the recall function is available, the "Q" key LED will light up when the appliance is switched on again.



10) BLOCCO COMANDI

Accendere il piano cottura premendo il tasto "A".

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.).

Premere simultaneamente, entro **10"** dall'accensione del piano cottura, il display "G" in basso a destra e il tasto "R", successivamente premere di nuovo il display "G" in basso a destra.

Tutti i display "G" mostreranno il simbolo (L).

Per sbloccare temporaneamente i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere simultaneamente il display "G" in basso a destra e il tasto "R".

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.

Per sbloccare permanentemente il piano, premere simultaneamente il display "G" in basso a destra e il tasto "R", successivamente premere nuovamente il tasto "R". Il piano cottura si spegnerà automaticamente. Alle successive riaccensioni il piano sarà sempre attivo.

10) CONTROL PANEL LOCK

Switch on the hob using the "A" key.

It is possible to lock the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.).

Within **10 seconds** of switching on the hob, press display "G" on the bottom right and the "R" key at the same time, then press the display "G" on the bottom right. All displays "G" will present the symbol (L).

To temporarily unlock the commands and return to making adjustments (e.g., interrupt cooking), you must simultaneously press the display "G" on the bottom right and press "R".

When the lock command is on, it is still possible to switch off the hob.

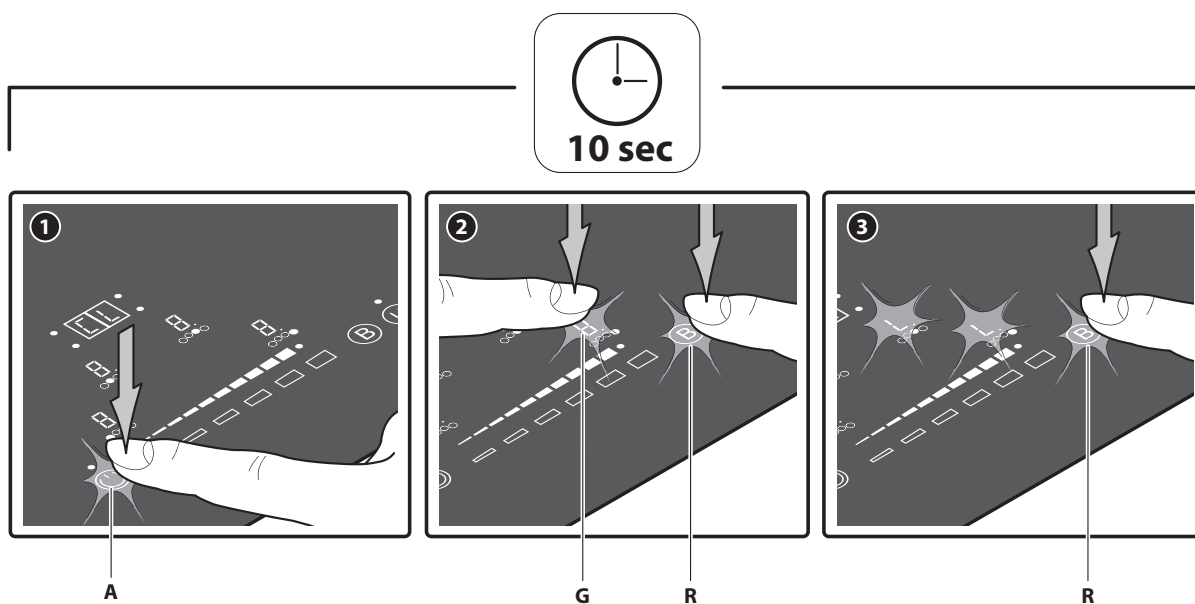
In this case the command lock remains active when the hob is switched back on.

To unlock the hob permanently, simultaneously press the display "G" on the bottom right and the "R" key, then press the "R" key once again.

The hob will shut off automatically.

The hob will be active upon switching it on again.

29

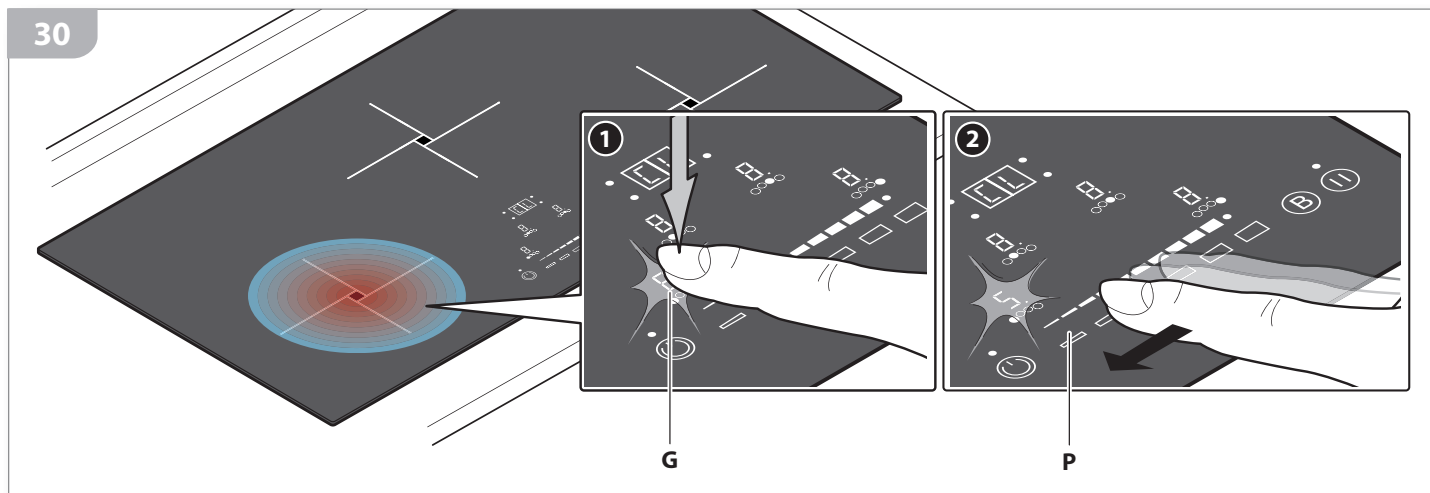


11) SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla premendo il relativo display "G". Scorrere sulla barra slider "P" verso sinistra fino a visualizzare sul display il simbolo (0).

11) SWITCHING THE COOKING ZONE OFF

To turn off a cooking zone, select it by pressing the relative display "G". Slide the "P" slider bar to the left until you see the symbol (0) on the display.

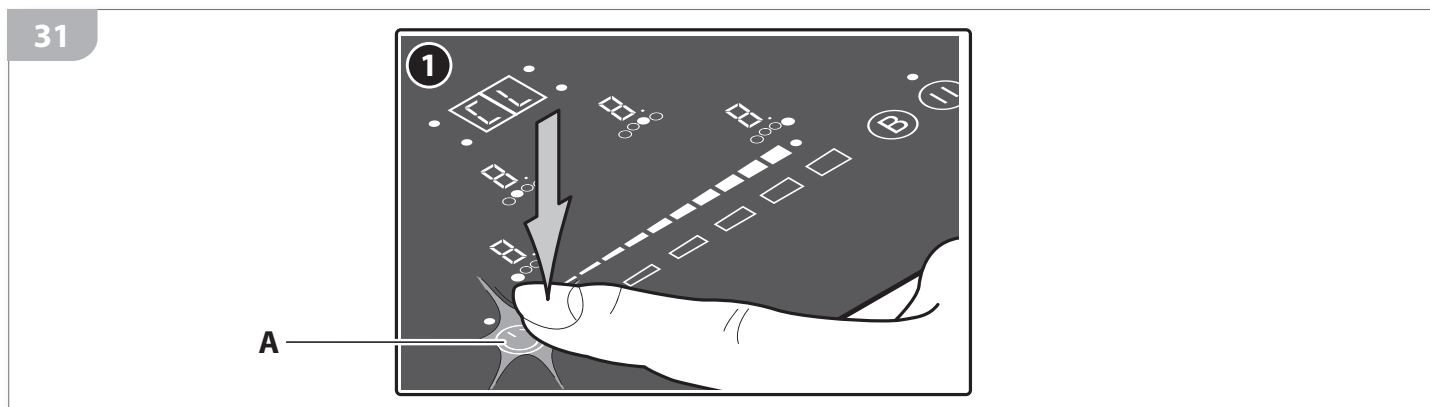


12) SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto "A".

12) SWITCHING THE HOB OFF

To turn off the hob completely, hold down the "A" key.



13) SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona cottura una volta trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

13) SAFETY SWITCH

The appliance is equipped with 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.

Potenza	Tempo limite accensione (ore)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Power level	Operating time limit (hours)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.



Periodicamente controllare che il cavo elettrico sia integro e non schiacciato: nel caso si notasse qualche anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e non tentare di sostituirlo da se ma avvisare tempestivamente un Centro di Assistenza per la sua sostituzione.



Una volta che i componenti dell'apparecchiatura si sono raffreddati effettuate la pulizia dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.



Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detersivi acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).

Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.



Pericolo di scottature!

Per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura mantengono temperature molto elevate! Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura attendere il loro completo raffreddamento.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Non è richiesta alcuna manutenzione per l'apparecchiatura ad eccezione della pulizia.

PULIZIA

- **Superfici inox:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detersivo specifico neutro o aceto caldo: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



Always disconnect the appliance from the power supply and and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.



Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.



After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.



Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets). Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.



Burn hazard!

For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- **Stainless steel surfaces:** use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

• Superfici in vetroceramica:



Conoscere il materiale

Le superfici in vetroceramica sono estremamente resistenti al calore (fino a 800°C circa), agli shock termici (cioè non si rompono se sul piano caldo viene versata acqua fredda) e offrono una buona resistenza ai graffi derivanti da un uso quotidiano del piano.

Hanno inoltre un'ottima resistenza alle sostanze acide (es. aceto, succo di limone, ecc...) ma le sostanze ad alto contenuto zuccherino, fondendo possono opacizzare il vetro, senza tuttavia pregiudicarne le prestazioni.

Come pulirlo

Pulire il piano dopo ogni utilizzo, in questo modo lo sporco non si accumula e la pulizia risulta più facile e veloce.

Attendere che l'apparecchiatura sia fredda, successivamente rimuovere dal piano i residui più grandi aiutandosi con un raschietto specifico per vetroceramica: se si tratta di frammenti di alluminio, materiale plastico scioltasi inavvertitamente o alimenti contenenti zucchero, pulire il piano prima possibile in quanto queste sostanze possono opacizzare irrimediabilmente le superfici in vetro.

Eliminati i residui più grandi, pulire il piano utilizzando un panno morbido (o un panno carta da cucina) imbevuto leggermente con prodotti specifici per il vetroceramica o con semplice detersivo per piatti e seguendo le indicazioni date dal Produttore sull'uso degli stessi.



Non utilizzare in nessun caso spugne o prodotti abrasivi, eccessivamente acidi, candeggina, prodotti per la pulizia del forno o smacchiatori.

PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

• Glass-ceramic surfaces:



Useful information on the material

Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.

Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may cloud the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

Cleaning instructions

Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.

Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably cloud the glass surface.

After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent, following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.



Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

SMALTIMENTO A FINE VITA



Il prodotto alla fine della propria vita utile **NON** deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici; lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento

Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 17);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.



Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.



Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL



At the end of its service life, the product **must NOT** be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



For more information, contact your local waste disposal service.



Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- check that the appliance is supplied with power;
- obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 17);
- find the appliance purchase data.

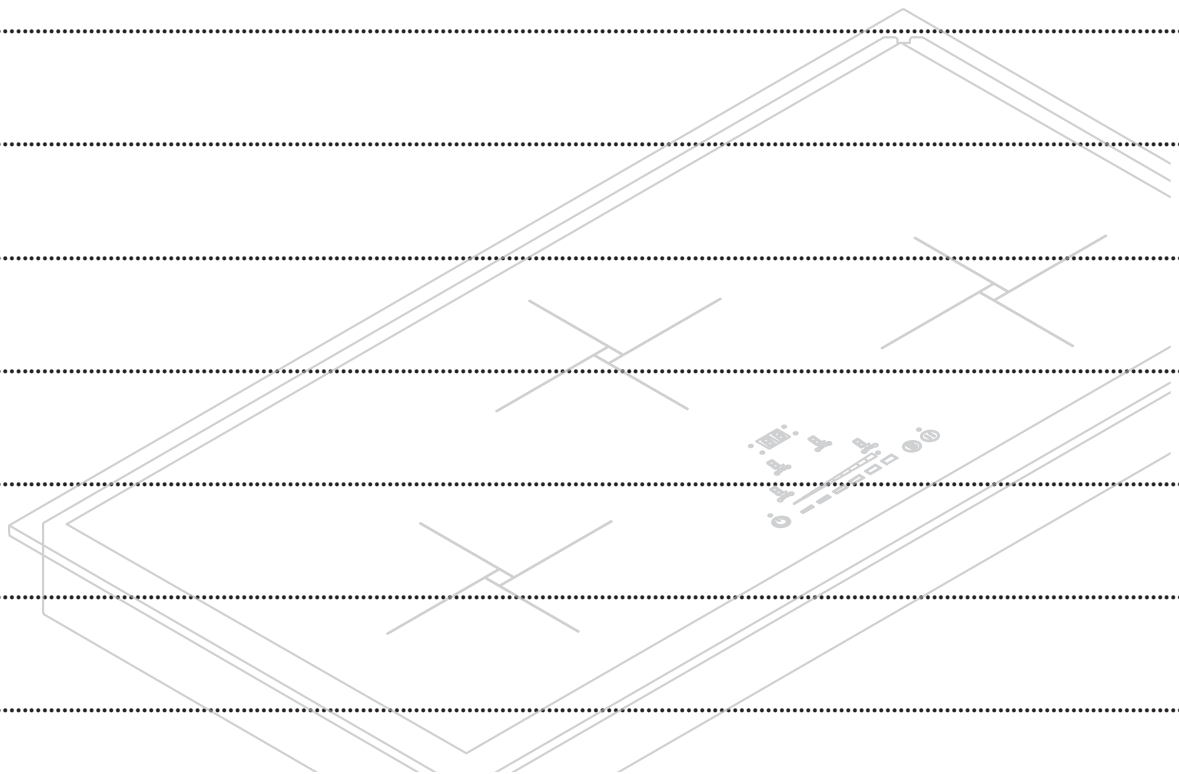


Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

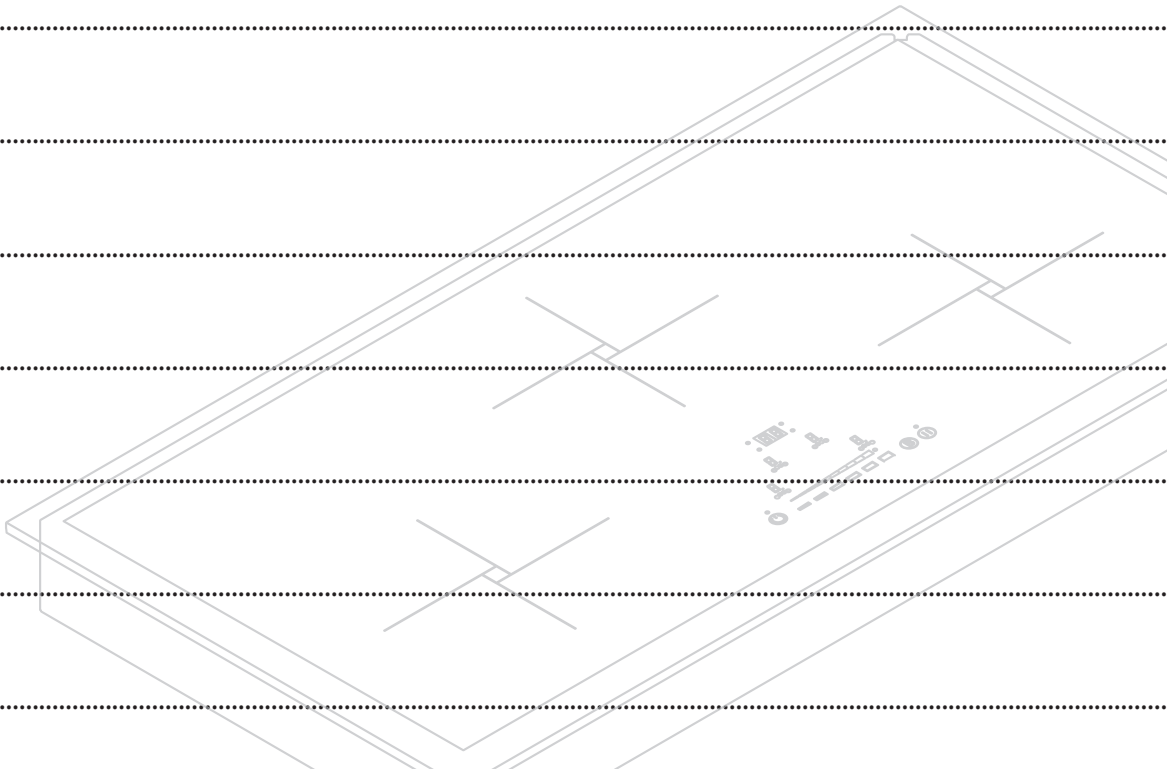


Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

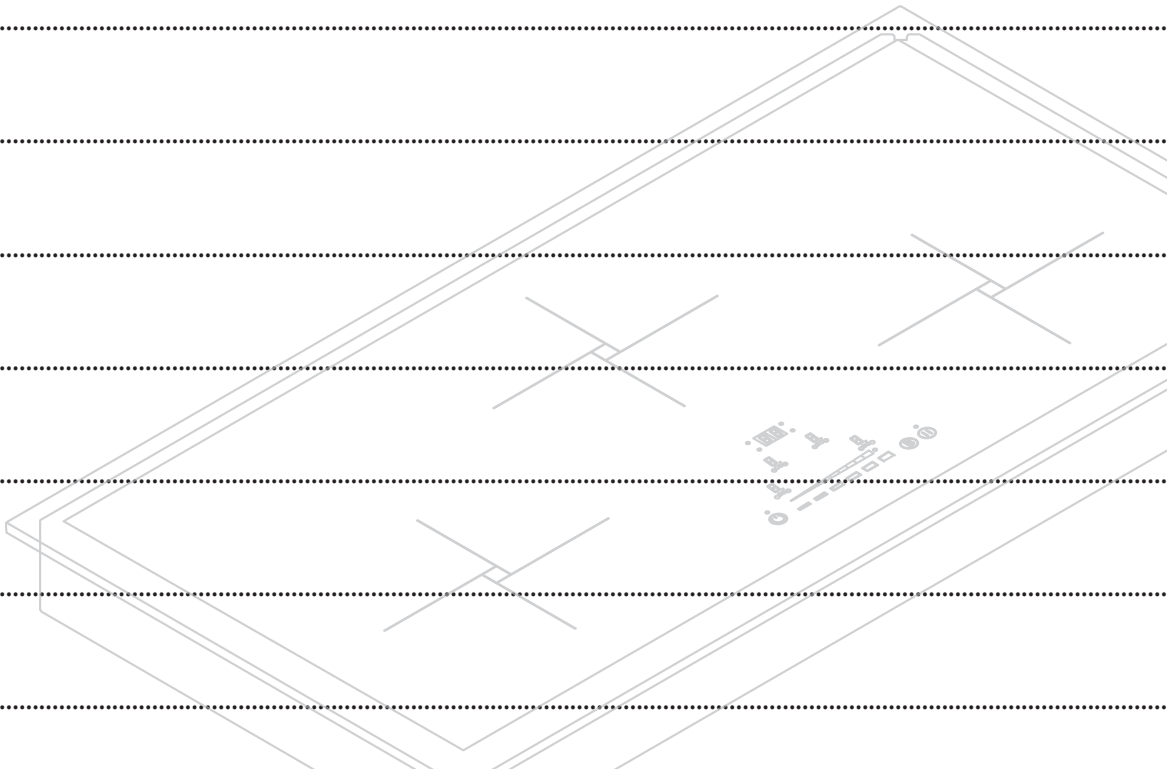
Note / Notes



Note / Notes



Note / Notes



BARAZZA
taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it