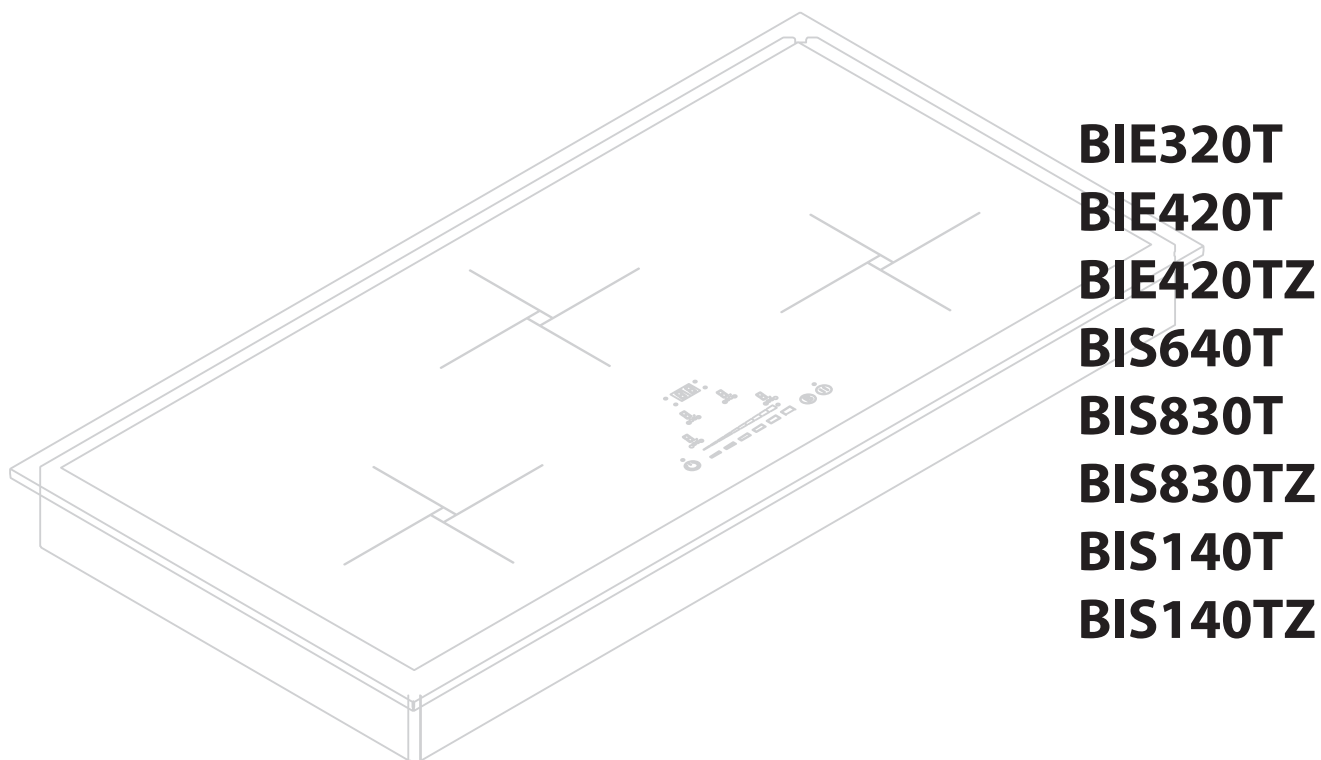




BIE320T
BIE420T
BIE420TZ
BIS640T
BIS830T
BIS830TZ
BIS140T
BIS140TZ

Placas inducción
Hobs Induction

BARAZZA
taste of design

Manual de instalación y uso
Installation and use manual

Le damos la enhorabuena por haber adquirido un equipo Barazza.

Se trata de un equipo de gran calidad que le acompañará en su trabajo durante mucho tiempo de manera fiable y segura, ofreciendo unas prestaciones de altísimo nivel.

La instalación y el uso del equipo resultan sencillos e inmediatos.

Le invitamos a leer detenidamente este manual: esto le permitirá instalar y utilizar el equipo correctamente, manteniendo su eficiencia y perfecto estado a lo largo de los años.

Para facilitar la lectura del manual se emplean los siguientes símbolos:



Instrucciones importantes para la seguridad personal y del equipo



Información general



El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos y este manual de la manera que considere oportuna sin obligación de previo aviso.

Los dibujos, los esquemas de instalación y las tablas contenidas en el manual deben considerarse indicativos y únicamente a título informativo.

Las instalaciones de acometida del edificio deben cumplir las normas nacionales vigentes.

Se prohíbe la copia, la reproducción total o parcial de los contenidos y la transmisión de este manual a terceros sin la autorización del Fabricante.

Este aparato es conforme a las disposiciones de las directivas comunitarias CEE 87/308 del 2/6/87 (acatada mediante D.M. del 13/4/89) sobre la prevención y eliminación de las perturbaciones radioeléctricas, 89/336 sobre compatibilidad electromagnética y 73/23 sobre baja tensión.

Las instrucciones de este manual solo son válidas para el país de destino.

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



General information



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.

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
DATOS TÉCNICOS	4
INSTALACIÓN	6
Advertencias de seguridad	6
Revisión y desplazamiento	7
Eliminación de los embalajes	7
Elección del lugar de instalación	8
Conexión eléctrica	9
Encastre del equipo	11
USO	15
Advertencias de seguridad	15
Antes de comenzar	17
Conocer el equipo	17
Zona de los mandos	18
Uso del equipo BIE420T - BIE420TZ	19
Uso del equipo BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T	26
MANTENIMIENTO	34
Advertencias de seguridad	34
Mantenimiento ordinario	34
Limpieza	34
Periodos de inactividad	35
Eliminación al final de la vida útil	36
Asistencia postventa	36

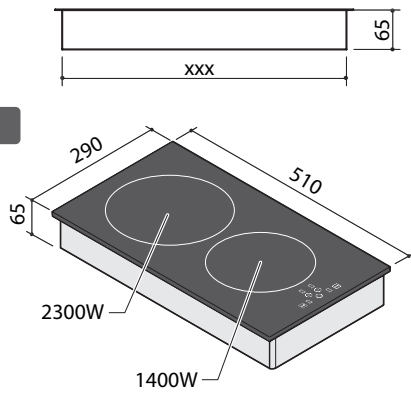
INDEX

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

DATOS TÉCNICOS

TECHNICAL DATA

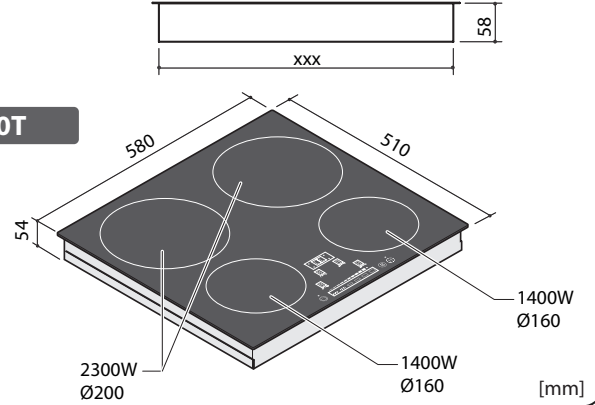
30



BIE320T

[mm]

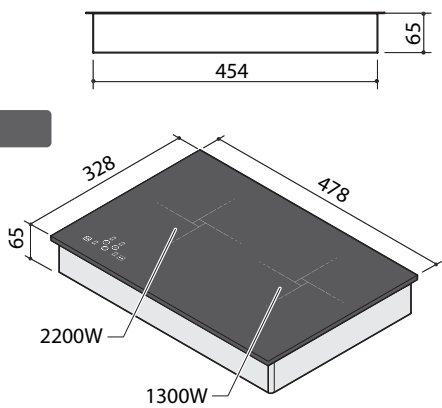
60



BIS640T

[mm]

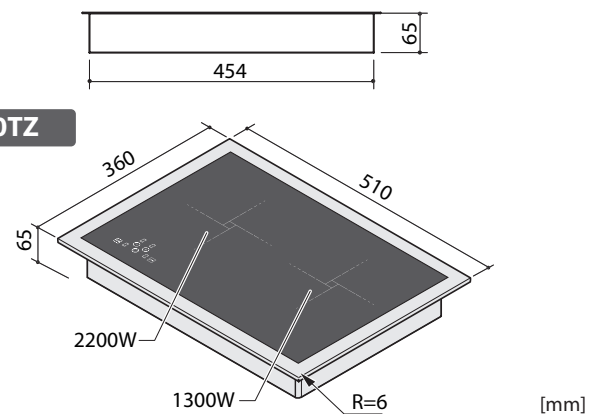
40



BIE420T

[mm]

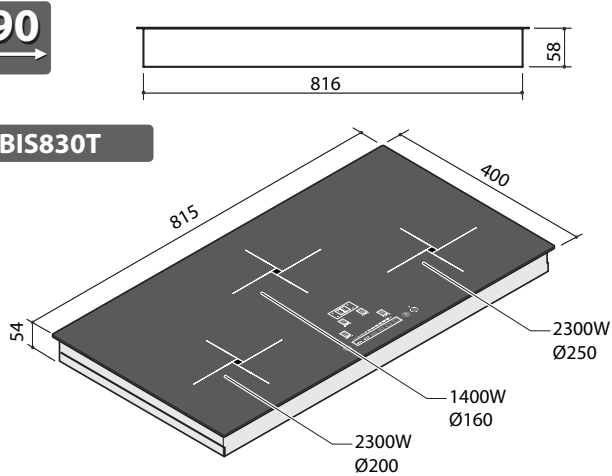
40



BIE420TZ

[mm]

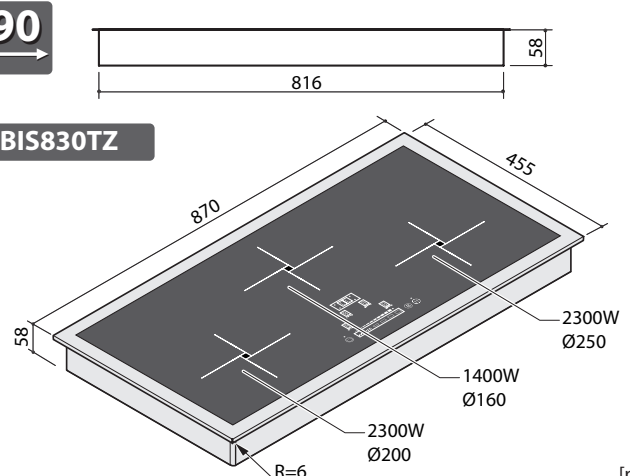
90



BIS830T

[mm]

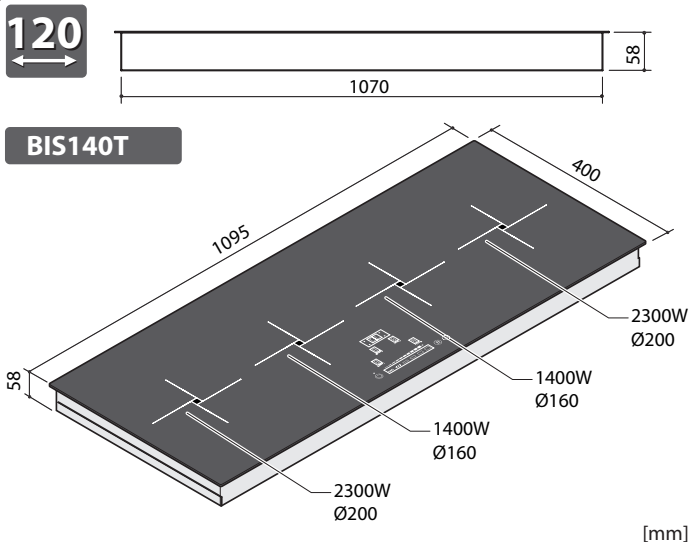
90



BIS830TZ

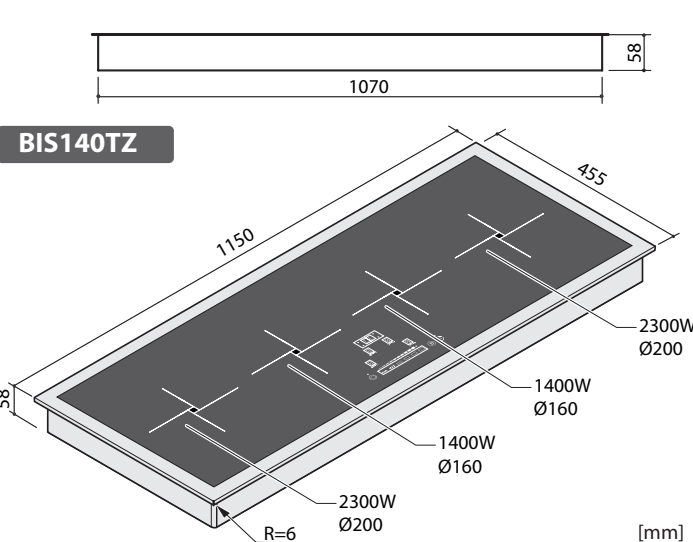
[mm]

120



BIS140T

[mm]



BIS140TZ

[mm]

DATOS TÉCNICOS

TECHNICAL DATA

Datos técnicos	Technical data		BIE420T - BIE420TZ BIE320T	BIS830T - BIS830TZ BIS140T - BIS140TZ BIS640TZ
Tensión	Voltage	V	220-240	220-240
Frecuencia	Frequency	Hz	50/60	50/60
Longitud del cable	Cable length	cm	90	90
Tipo de cable	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²

INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la instalación y/o el uso del equipo y consérvelo en un lugar accesible a todos los usuarios para futuras consultas; en caso de traspaso o venta del equipo, asegúrese de entregar también este manual al nuevo usuario para que pueda conocer sus procedimientos de instalación y uso, así como las medidas de seguridad.



La instalación y las intervenciones en los equipos (mantenimiento extraordinario, etc.) deben ser realizadas **solo por personal cualificado** siguiendo las especificaciones de este manual.

Las instalaciones de acometida y los locales de instalación deben ser aptos y cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y separación, instalación de tierra, equipotencial, etc.).

El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumplen las instrucciones descritas.



Durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe de conexión.



Este equipo no está diseñado para su funcionamiento al aire libre.



Los equipos podrían presentar bordes especialmente cortantes; manéjelos con cuidado y utilizando equipos de protección individual adecuados (calzado de seguridad, guantes, etc.).

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.).

REVISIÓN Y DESPLAZAMIENTO

Tras desembalar el equipo quitando todos los materiales de embalaje y las películas de protección de las superficies, compruebe si se perciben desperfectos evidentes: de ser así, no comience la instalación y acuda a su vendedor antes de 8 días, comunicando los datos indicados en la placa de características del equipo y los problemas encontrados (fig. 1).

¡Atención! No deje sin vigilancia el material utilizado para el embalaje (bolsas, poliestireno, etc.), ya que puede suponer un peligro para niños y animales (peligro de asfixia).

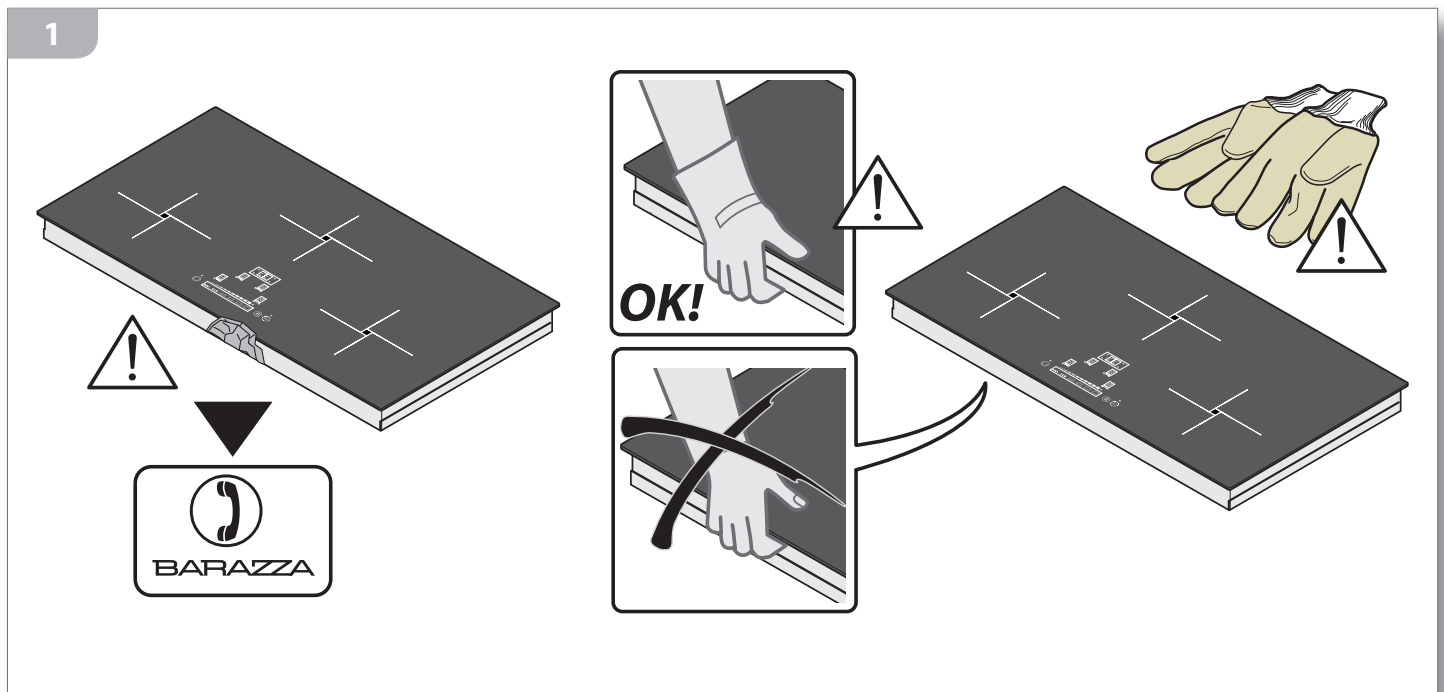
Transporte el equipo hasta el lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo o a personas, animales y cosas.

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.



ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

¡Atención! Elimine los embalajes conforme a las normas vigentes en el país de instalación.

Composición del embalaje:

- cartón
- polietileno/ polipropileno: película externa del embalaje, bolsa de las instrucciones
- poliestireno expandido: protecciones antigolpes.

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.

ELECCIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Características del local de instalación

Los equipos deben colocarse en locales interiores aptos para tal fin con temperatura máxima de 25°C y humedad máxima del 60%; además, deben cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y separación, instalación de tierra, equipotencial, etc.). Los equipos no son aptos para su instalación al aire libre, expuestos a los agentes atmosféricos o a la intemperie. Los equipos pueden montarse en muebles fabricados con materiales resistentes al calor.

Las placas de cocción empotradas a ras de la encimera solo son aptas para muebles bajos de piedra natural (granito, mármol), madera maciza o revestidos con azulejos.

Para saber si las encimeras de otros materiales permiten empotrar placas de cocción a ras, consulte con el fabricante.



Ventilación

La distancia entre la placa de cocción y los muebles de cocina o los demás equipos empotrados debe permitir una ventilación y una evacuación del aire suficientes (fig. 2).

No utilice la placa de cocción si el horno está realizando el proceso de pirólisis.

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.

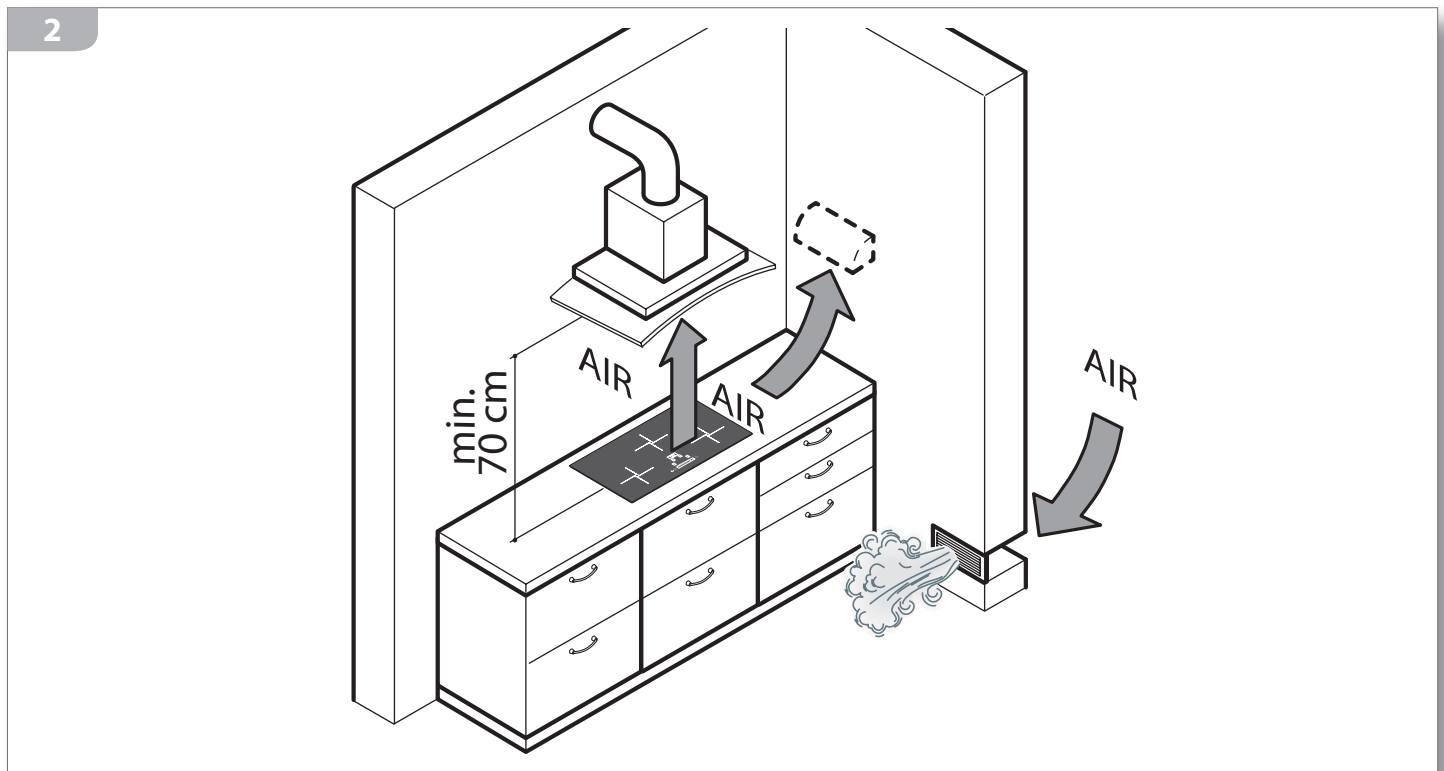
In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.



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.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de características coincidan con las de la instalación de alimentación.

El equipo incluye de serie un cable de alimentación (H05V2V2) de 90 cm de largo que se debe conectar directamente a la red de distribución (fig. 3): en este caso deberá instalarse un dispositivo para la desconexión omnipolar con una separación entre contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.

Tanto la toma de corriente como el interruptor omnipolar deben ser conformes a las normas y estar instalados en un lugar accesible incluso con el equipo empotrado. Si se monta el equipo en combinación con un horno, la conexión de los dos equipos debe ser independiente, por motivos de seguridad eléctrica.



El cable de alimentación **NO** debe:

- estar aplastado o enrollado sobre sí mismo;
- entrar en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes ni sustancias corrosivas;
- alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente;
- ser sustituido por otro de distinto tipo (véase "Datos técnicos", pág. 4) o no conforme a las normas;
- ser alargado con prolongadores.

CONNECTION TO THE POWER MAINS



Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

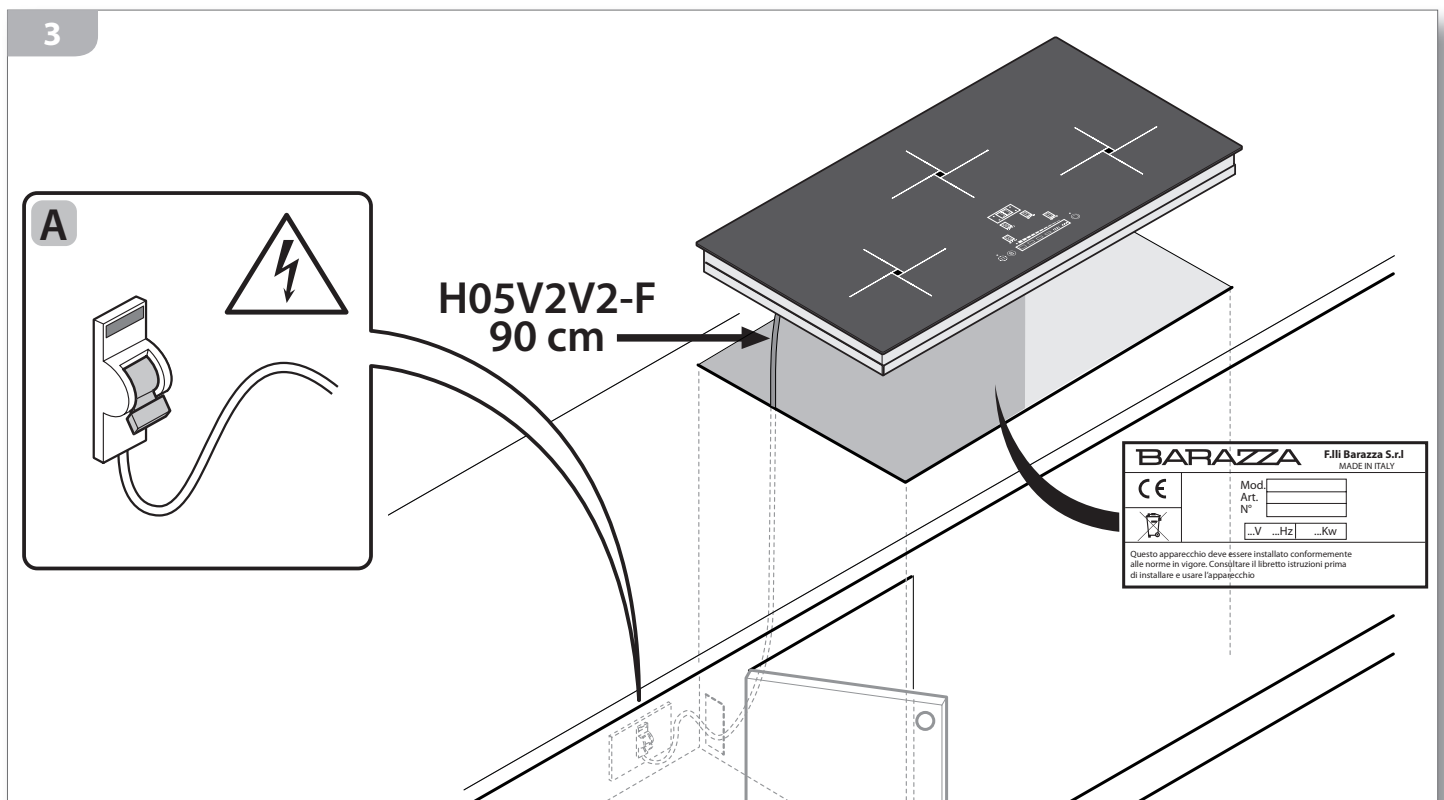
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.



The power cord must **NOT**:

- be crushed or rolled up;
- come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;
- reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;
- be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;
- be lengthened with extensions.



SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN



En caso necesario, el cable de alimentación puede sustituirse por otro del mismo tipo (véase "Datos técnicos", pág. 4) que cumpla las normas vigentes en el país de instalación.



Si el equipo ya está conectado, desconéctelo de la alimentación eléctrica.

Para acceder a las conexiones eléctricas, desmonte la tapa de la regleta de bornes desenroscando el tornillo que la sujeta (fig. 4).

Desconecte el cable antiguo de los bornes y extráigalo; conecte el nuevo cable (únicamente de tipo H05V2V2-F) a los bornes correspondientes, N - L - Tierra.

Sujete el nuevo cable con el sujetacable previsto y vuelva a cerrar la regleta de bornes colocando la tapa en su sitio.

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.



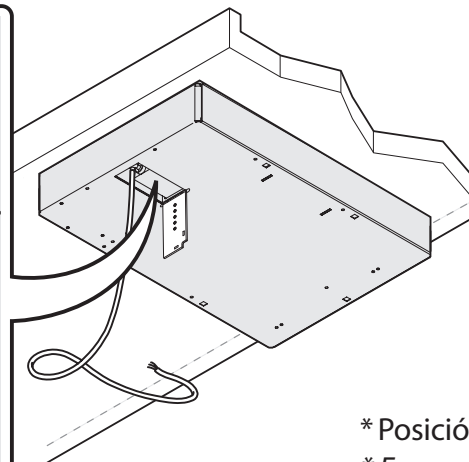
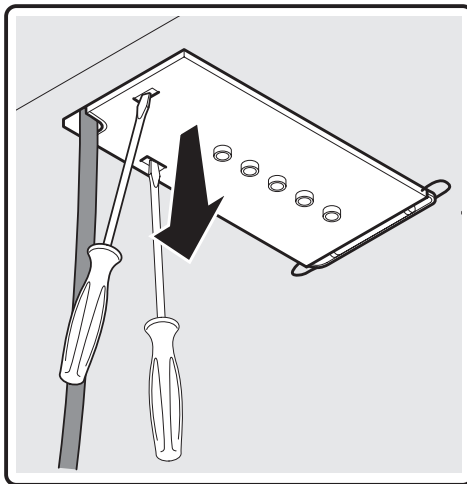
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

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.

4



* Posición aproximada
* Example placement



Las placas de cocción están preparadas para la conexión a una línea doméstica con tensión a 220V monofásica, aunque se puede adaptar el equipo a una tensión diferente, según se indica en el esquema siguiente.



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.

INDUCCIÓN/INDUCTION LAB

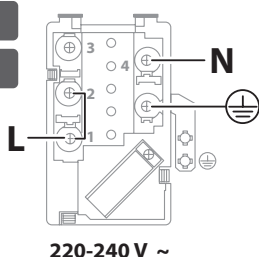
BIS640T

BIS830T

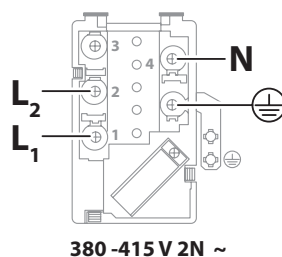
BIS830TZ

BIS140T

BIS140TZ



220-240 V ~

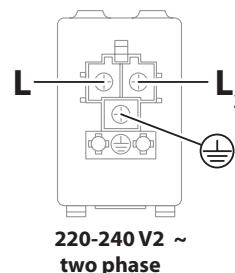


380-415 V 2N ~

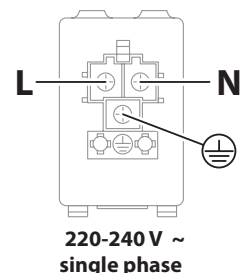
BIE320T

BIE420T

BIE420TZ



220-240 V2 ~
two phase



220-240 V ~
single phase

ENCASTRE DEL EQUIPO



Asegúrese de que el mueble en el que se empotrarán los equipos esté en perfecto estado y sea estable (Normativa DIN 68930).

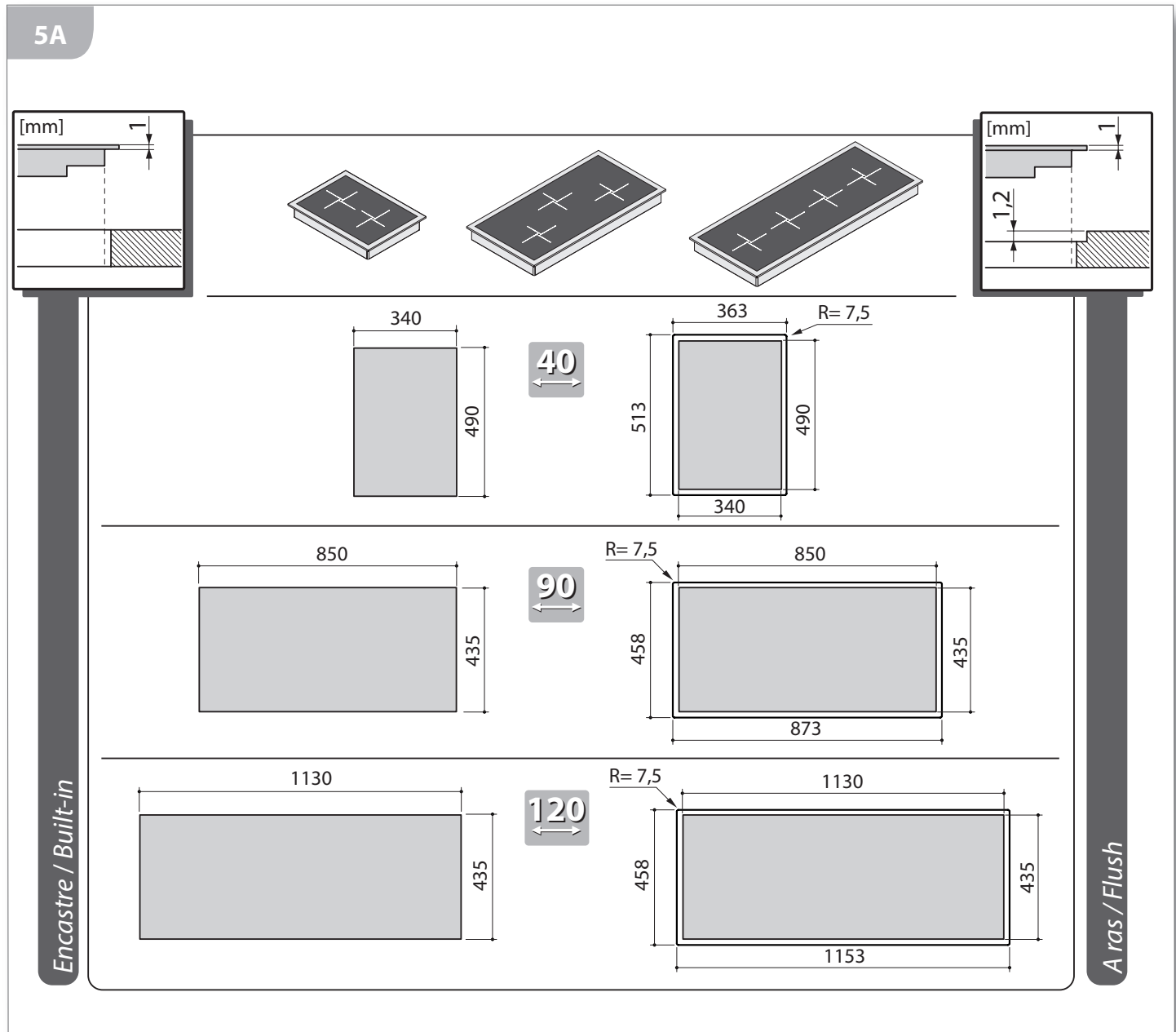
Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 5a-5b; si se va a empotrar el equipo encima de un horno, es necesario montar también un panel de separación **(B)** a una distancia mínima de 2 cm desde el fondo de la placa, perforado en la parte posterior para el paso de la alimentación eléctrica del equipo.

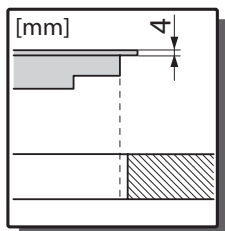
BUILT-IN UNIT INSTALLATION



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

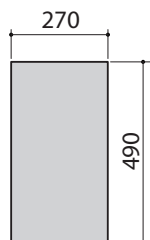
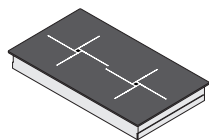
Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a-5b; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance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



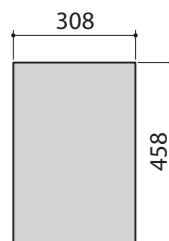
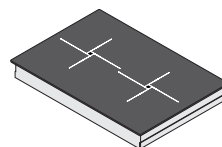


Encastre / Built-in

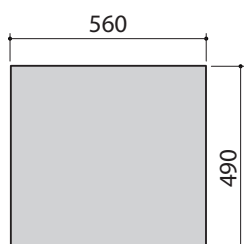
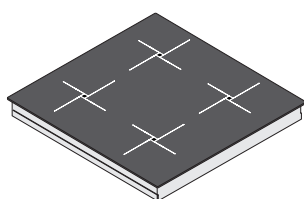
30



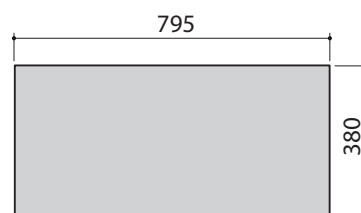
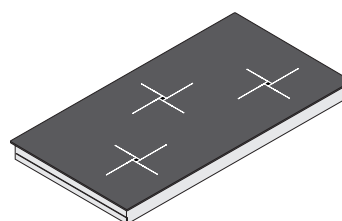
40



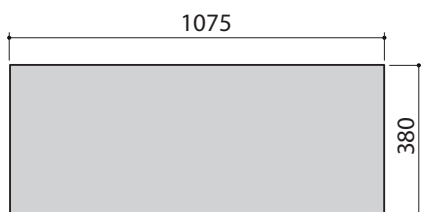
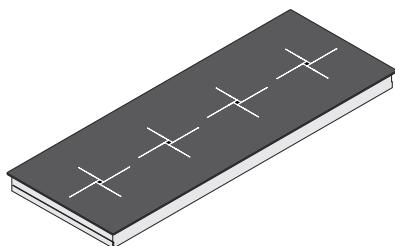
60

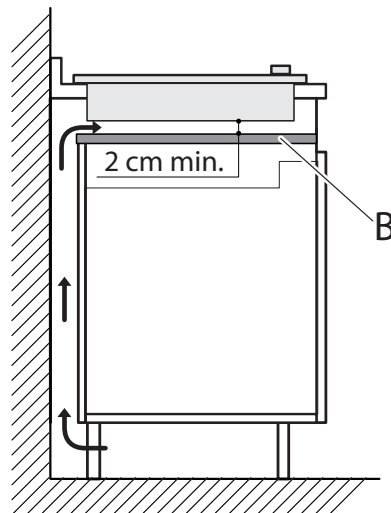
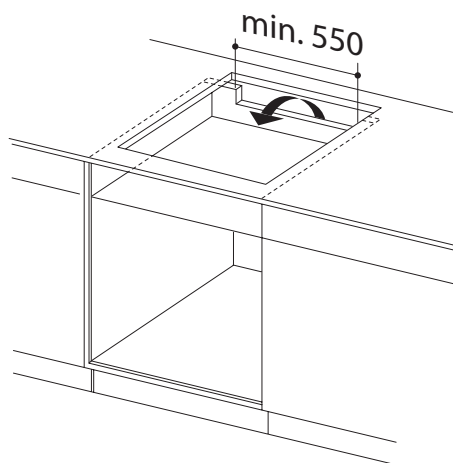


90



120





Es indispensable garantizar una aireación adecuada, por lo que se recomienda realizar tomas de ventilación (fig. 5b).

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

PLACAS A RAS

Coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 6A det. 1) y fíjelo con los tornillos y las pletinas que se incluyen (fig. 6A det. 2). Selle con silicona la ranura que queda entre la placa y el rebaje (fig. 7 det. 3) y elimine la parte sobrante (fig. 7 det. 4).

PLACAS EMPOTRADAS

Coloque una tira de junta sobre la encimera (fig. 6B det. 1). Luego coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 6B det. 2) y fíjelo con los tornillos y las pletinas que se incluyen (fig. 6A det. 1).

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).

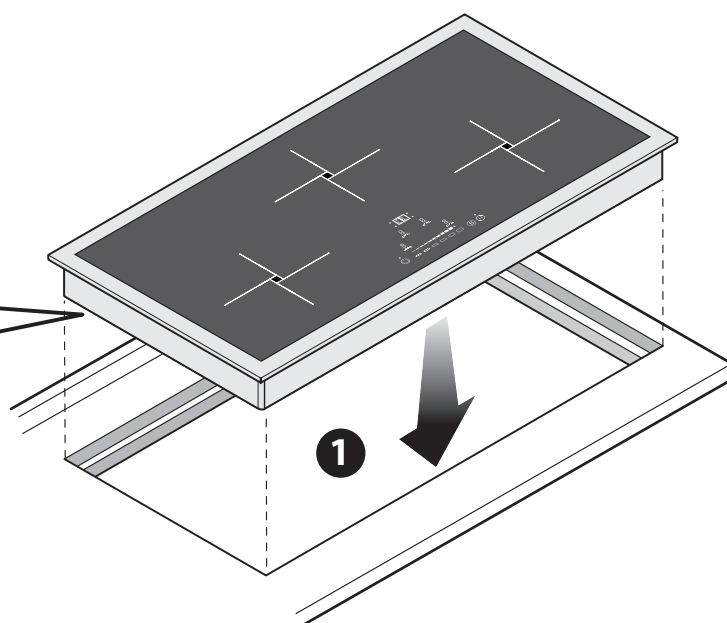
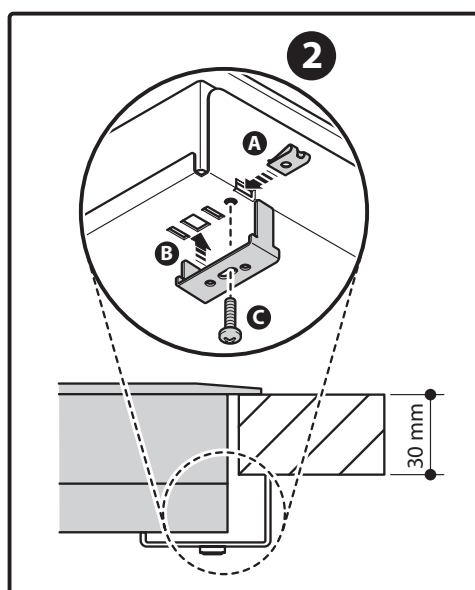


En los equipos realizados según especificaciones especiales, el sistema de fijación es personalizado.

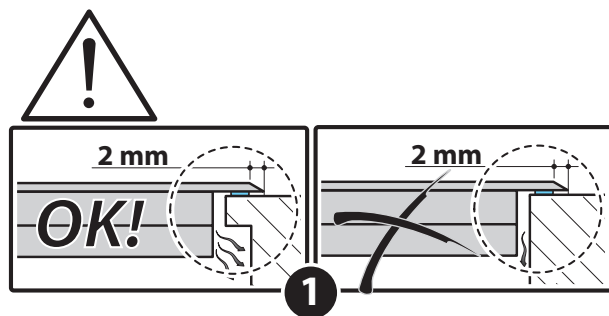
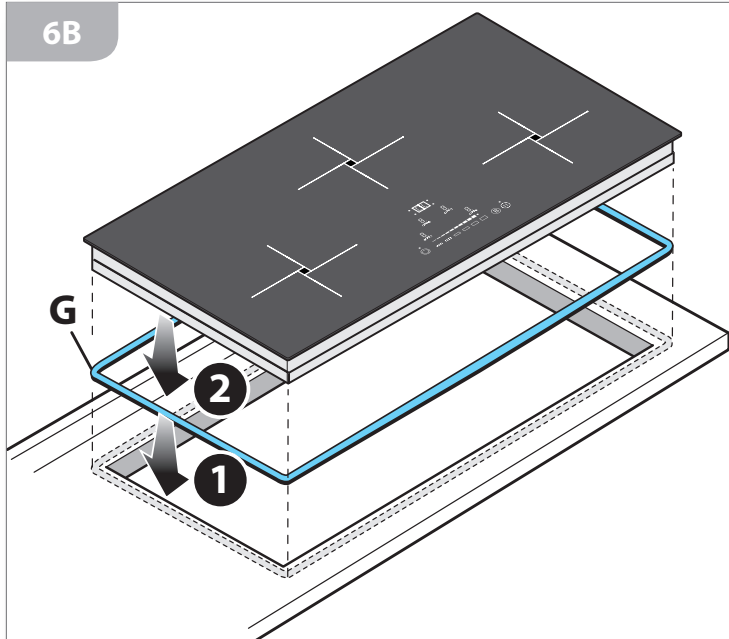


With custom made models, assembly is personalised.

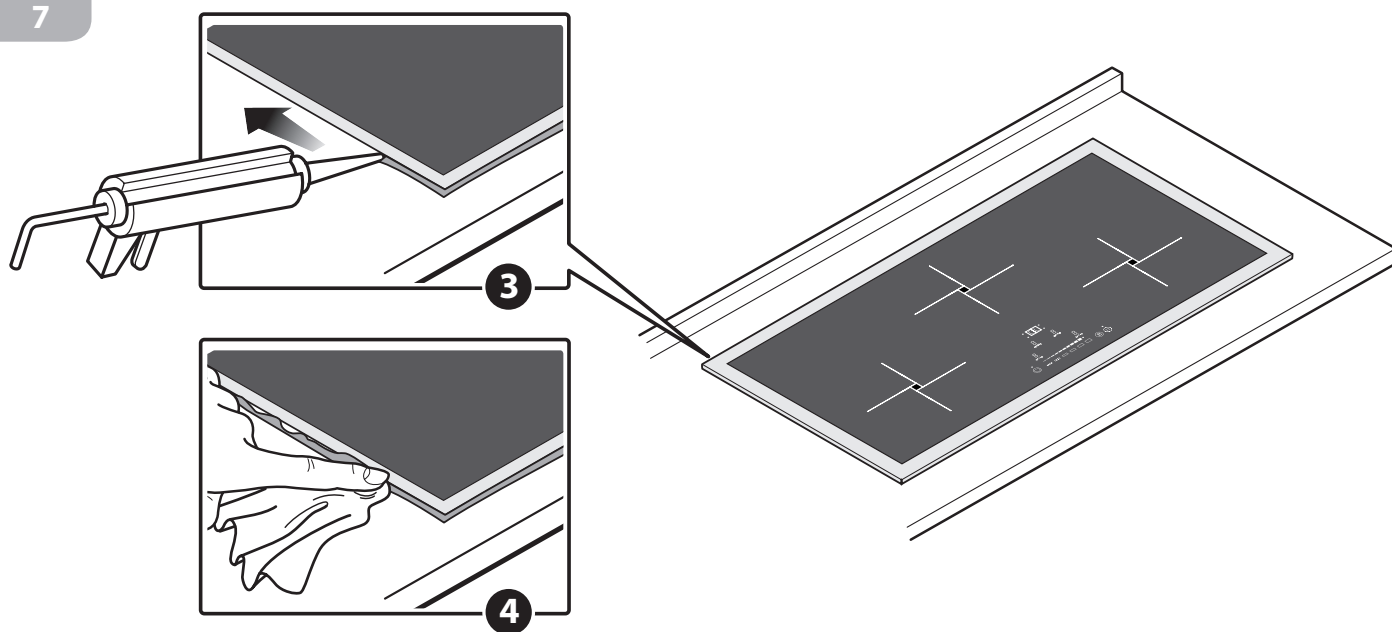
6A



6B



7



USO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

PARA UN USO CORRECTO Y SEGURO

 Este equipo ha sido concebido y fabricado únicamente para la cocción de alimentos. Cualquier uso diferente será considerado impropio y por tanto potencialmente peligroso para personas, animales y cosas. Además podría ocasionar daños irreparables al equipo: en este caso, el Fabricante declina toda responsabilidad y no reconoce el derecho de Garantía.

 Cierre siempre el interruptor eléctrico omnipolar antes de cualquier operación de limpieza o si se prevén largos periodos de inactividad.

 Asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "0 - apagado" después de cada uso.

 Si la superficie de la placa está agrietada, apague el equipo y desconéctelo de la red eléctrica para evitar la posibilidad de sacudidas eléctricas.

 El equipo no está concebido ni fabricado para ser controlado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto independiente.

 Si percibiese cualquier problema, no utilice el equipo y póngase en contacto con un Centro de Asistencia autorizado, comunicando los datos indicados en la placa de características.

 Este equipo no es apto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con dificultades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de su supervisión o de instruirlos en el uso del equipo.

 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo o con sus componentes.

 No utilice sprays cerca de este equipo mientras esté funcionando.

 No modifique este equipo.

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.*

**¡Peligro de incendio!**

No utilice el equipo como superficie de apoyo.



La zona próxima al equipo podría estar muy caliente; tenga cuidado al colocar en este espacio tomas de corriente, otros electrodomésticos, cables eléctricos, tuberías y cualquier material sensible al calor o inflamable.

**¡Peligro de recalentamiento!**

No apose sobre la placa objetos ferromagnéticos de gran tamaño (ej. bandejas de horno) u objetos metálicos como cubiertos o tapaderas sobre la superficie de vidrio del equipo.



Las personas que lleven marcapasos deben consultar con un médico antes de utilizar el equipo.



Elija solo cacerolas diseñadas para ser usadas con equipos de inducción: los recipientes deben ser de material ferromagnético, y por tanto contener hierro, y de fondo plano.

**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.

PARA LA COCCIÓN**¡Peligro de incendio!**

Si comienzan a arder la grasa o el aceite caliente, no apague nunca las llamas con agua; sofóquelas con un trapo húmedo o similares y avise inmediatamente a los bomberos.

**¡Peligro de incendio!**

No revista el equipo o partes de él con hojas de aluminio o similares.

**¡Peligro de explosión!**

No caliente nunca sobre el equipo latas o recipientes cerrados herméticamente: la sobrepresión generada por el calor podría hacer que explotasen, ocasionando graves daños personales.



Mantenga vigilado el aparato durante todo su funcionamiento.



Después de cada uso, apague la placa de cocción mediante su dispositivo de control y no se guíe por el detector de cacerolas.



Durante las operaciones de cocción, adopte todas las precauciones posibles para no rayar la plancha de cocina.

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.

ANTES DE COMENZAR

CONOCER EL EQUIPO

i Las placas de inducción incluyen bobinas de inducción especiales capaces de generar un campo magnético que se transfiere directamente a los componentes ferrosos del fondo de la cacerola.

Las ventajas de la cocción por inducción son numerosas:

- máximo rendimiento sin ninguna dispersión, y por tanto reducción de los consumos
- rapidez de cocción
- total seguridad (la zona de cocción se activa solo cuando entra en contacto con una cacerola y la superficie de la placa permanece fría)
- gran facilidad de limpieza.

Leyenda

- 1 placa de características
- 2 pletina de fijación
- 3 zona de cocción 1
- 4 teclas de regulación

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

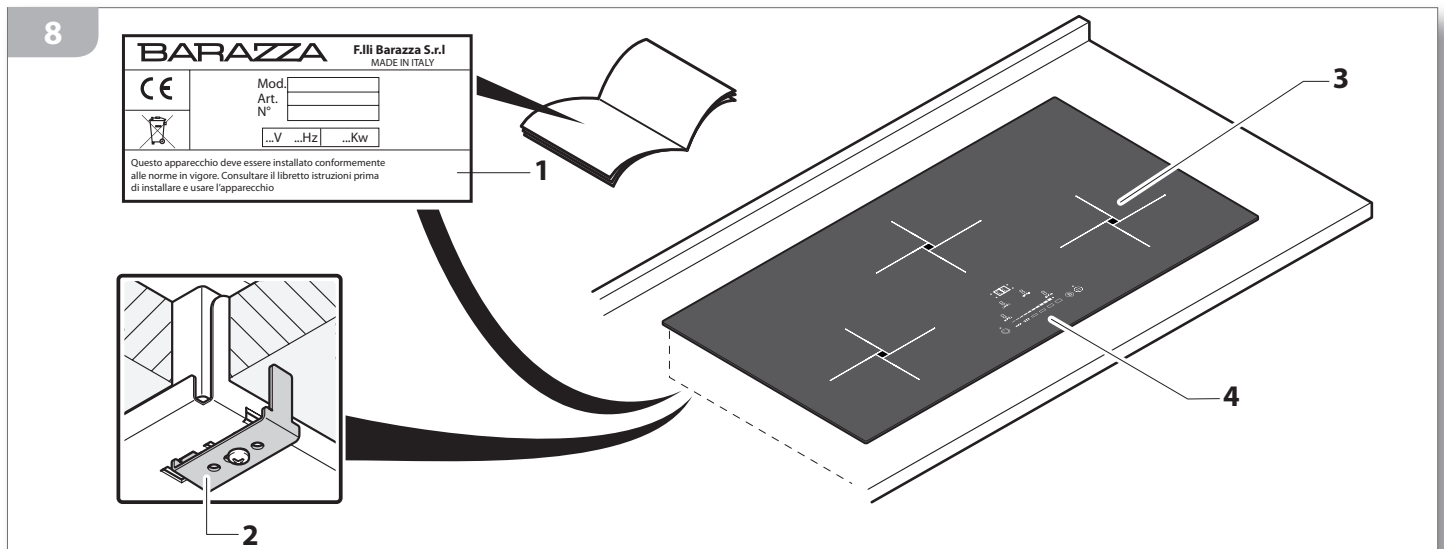
i Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.

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



CONVIENE SABER QUE

i Este manual facilita indicaciones sobre el funcionamiento y el mantenimiento de varios modelos de equipo; siga las específicas para el modelo que usted posee.

Este puede reconocerse fácilmente por el aspecto de la posición de los quemadores o consultando la placa de características (para su posición véase la fig. 8).

i Antes del primer uso, limpie en profundidad el equipo y sus componentes de la manera indicada en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 30.

Durante los primeros usos, el equipo podría emitir humo y olores desagradables: esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas para su fabricación. Ventile el local.

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.

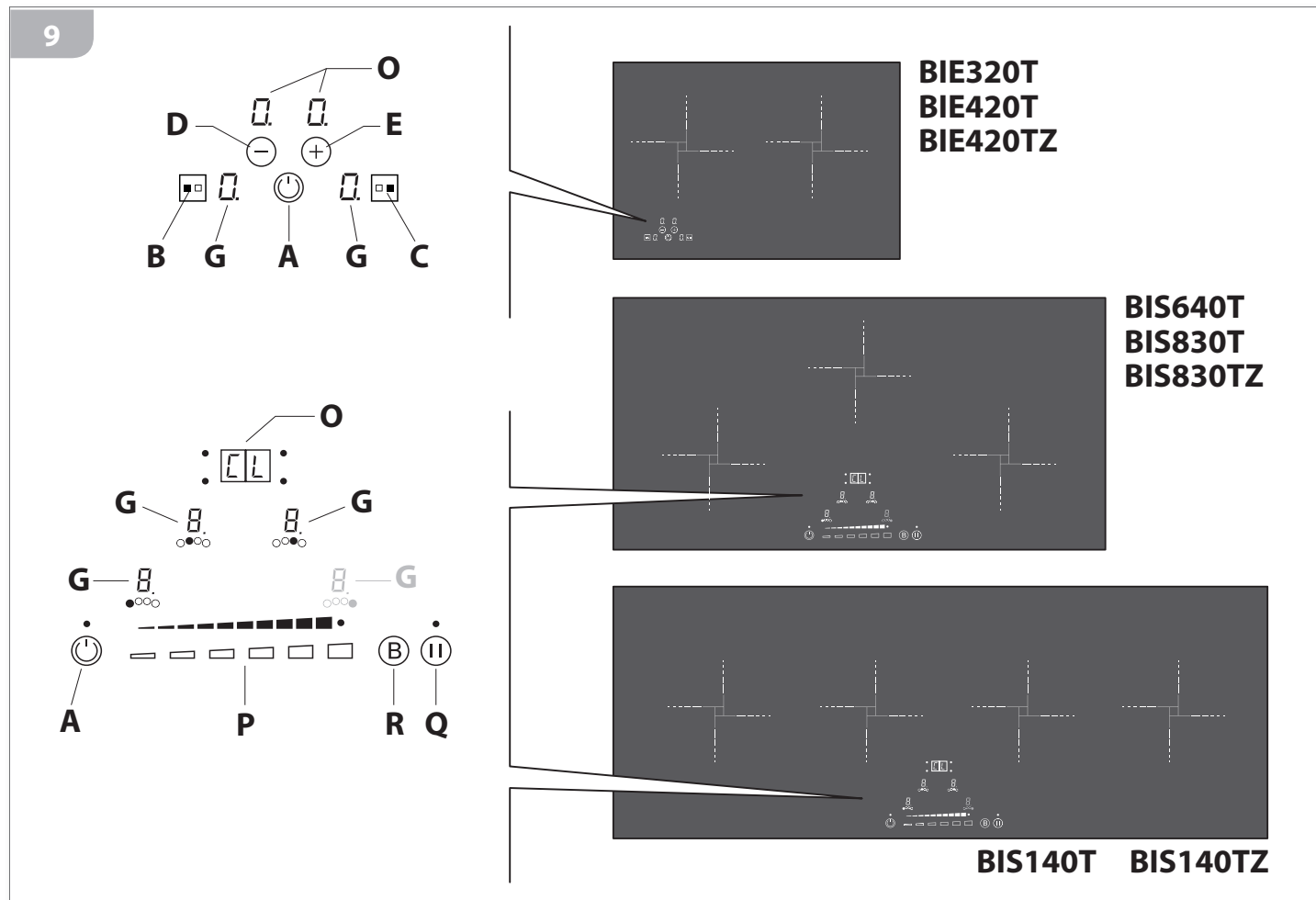
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

ZONA DE LOS MANDOS

Para identificar el punto de cocción en relación con las teclas que se deben utilizar, consulte las serigrafías situadas cerca de estas, que indican de manera clara e inequívoca las zonas de cocción (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 Tecla ON - OFF:**
enciende y apaga el equipo
- B Tecla de selección de zona izquierda.**
- C Tecla de selección de zona derecha.**
- D Tecla de reducción.**
- E Tecla de aumento.**
- G Display de la zona de cocción:**
indica la potencia o el temporizador correspondiente a la zona de cocción
- O Display del temporizador:**
indica el tiempo de cocción programado restante
- P Tecla de aumento del temporizador:**
aumenta el tiempo de programación del temporizador
- Q Tecla Pausa:**
pone en pausa el aparato, interrumpiendo la cocción
- R Tecla de cocción rápida / Booster:**
acorta el tiempo de cocción de una zona determinada

- 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 DEL EQUIPO

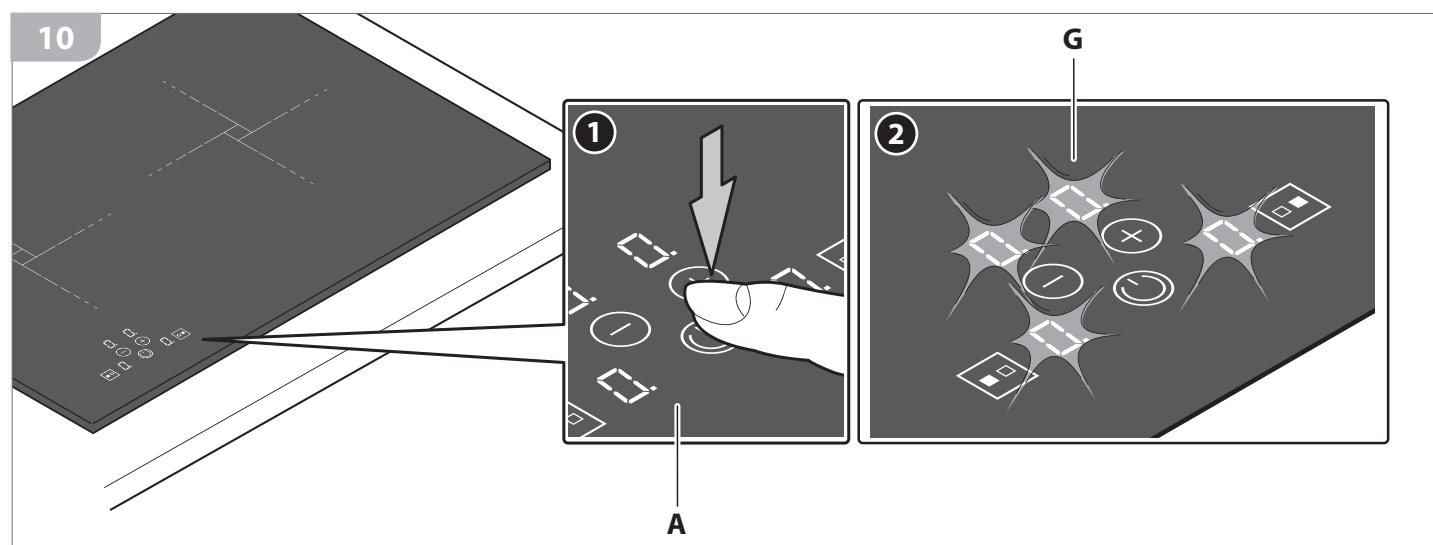
1) ENCENDIDO DEL EQUIPO

Pulse la tecla **"A"** para encender la placa.

Todos los displays **"G"** correspondientes a las zonas de cocción se encenderán en modalidad de stand-by (**fig.10**).

La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos.

Si no se selecciona ninguna zona de cocción en ese tiempo, la placa de cocción se apagará automáticamente.



USING THE APPLIANCE

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) ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Seleccione la zona de cocción deseada pulsando una de las teclas **"B"** o **"C"** (**fig.11**).

Tras realizar esta operación, se pueden elegir **"9 niveles"** de temperatura con las teclas **"D"** (reducción) y **"E"** (aumento).

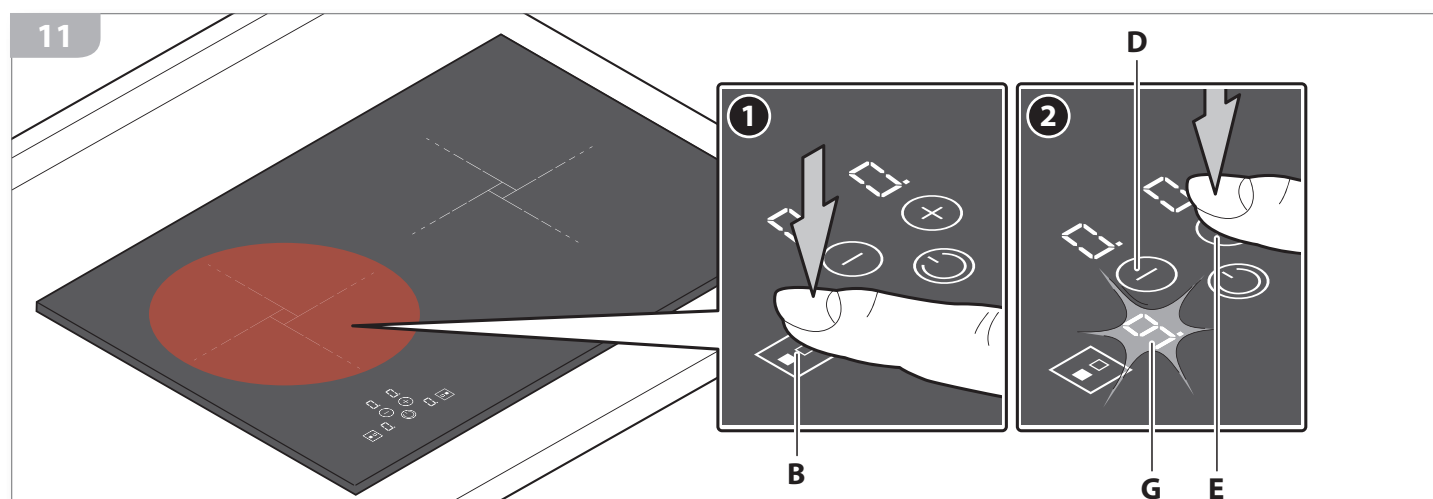
El nivel elegido aparecerá en el display luminoso **"G"** con un número del **"1 al 9"**.

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) CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función acorta aún más el tiempo de cocción de una zona determinada, poniendo la temperatura a la máxima potencia durante un intervalo de 10 minutos. Al concluir este intervalo, la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.

Se recomienda utilizar esta función para calentar en muy poco tiempo grandes cantidades de líquidos (como agua para cocer pasta) o platos.

Para activar esta función, seleccione la zona de cocción y pulse la tecla **"E"** hasta llegar al nivel **"9"**.

Vuelva a pulsar la tecla **"E"** (**fig.12**).

Se emitirá una señal acústica y aparecerá el símbolo **"P"** en el display correspondiente a la zona.

3) RAPID/BOOSTER HEATING

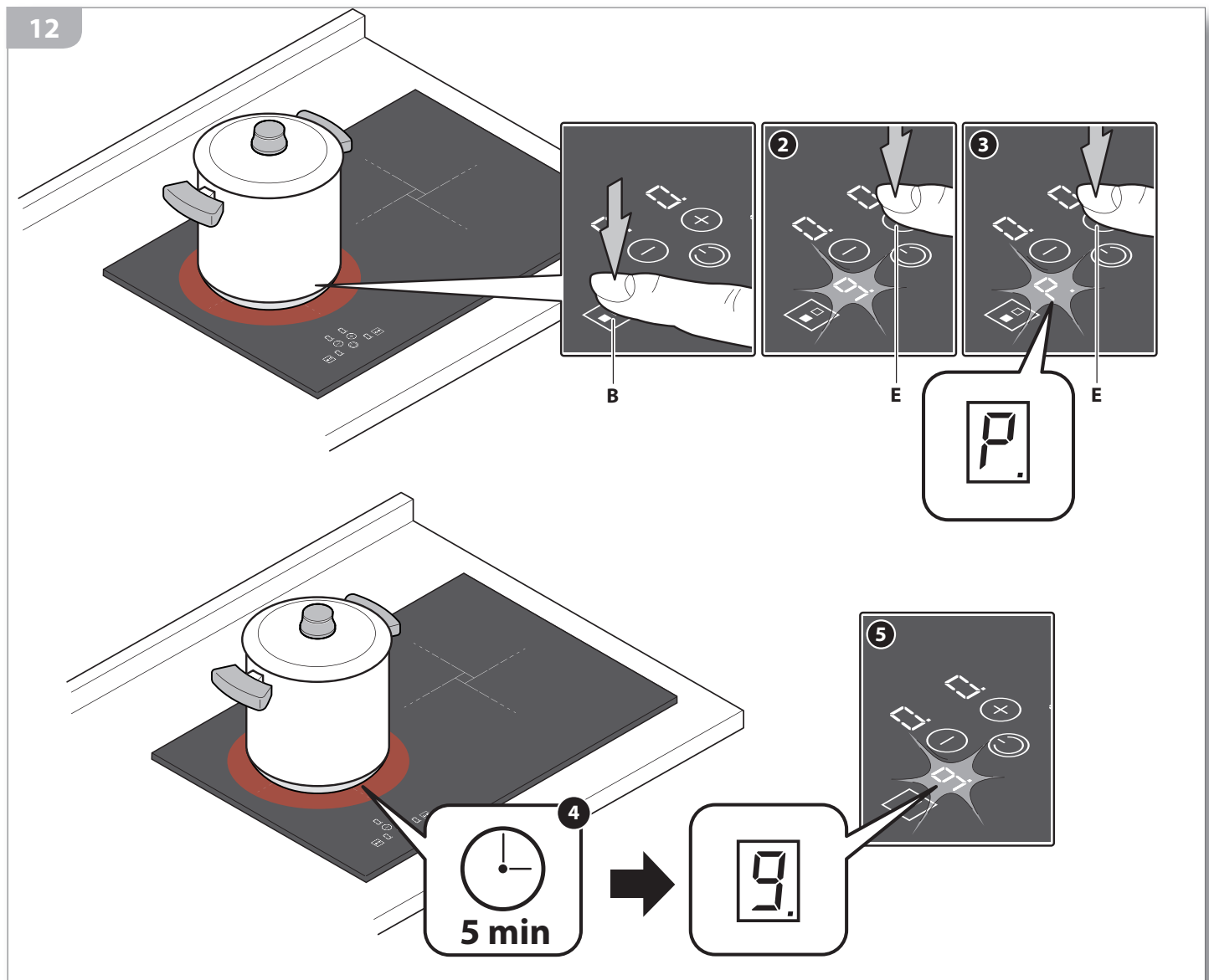
This function further reduces cooking time in a given zone bringing the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.

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) CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción sigue siendo alta (**mayor de 50°**) después de apagarse, el display correspondiente a esa zona muestra el símbolo **"H"** (calor residual).

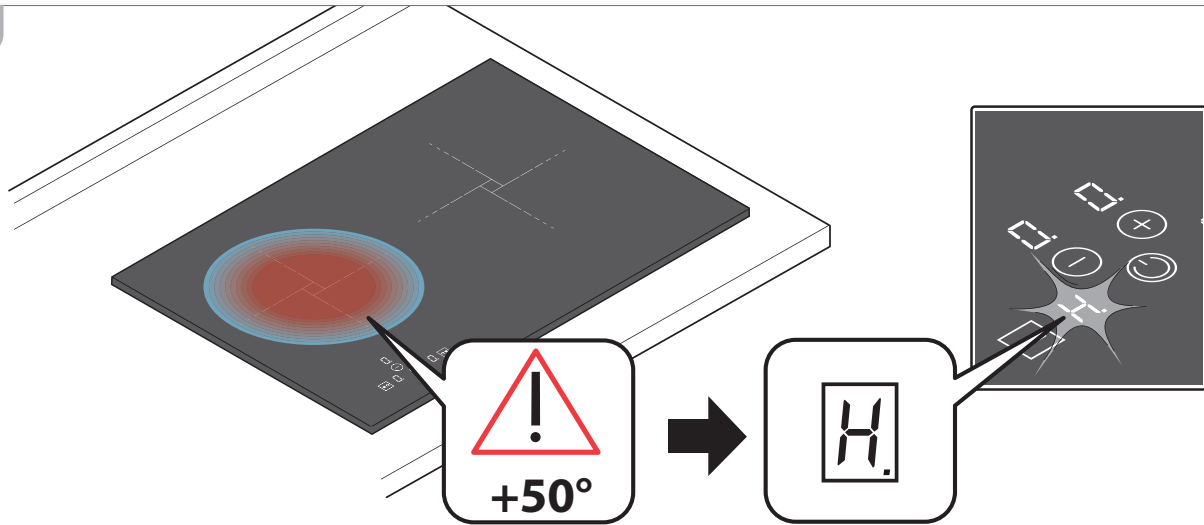
La indicación desaparece solo cuando ya no hay riesgo de quemaduras.

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.

13



5) RECONOCIMIENTO DE CACEROLAS

Si uno de los displays **"G"** de una zona de cocción muestra el símbolo de la **fig. 14**, significa que:

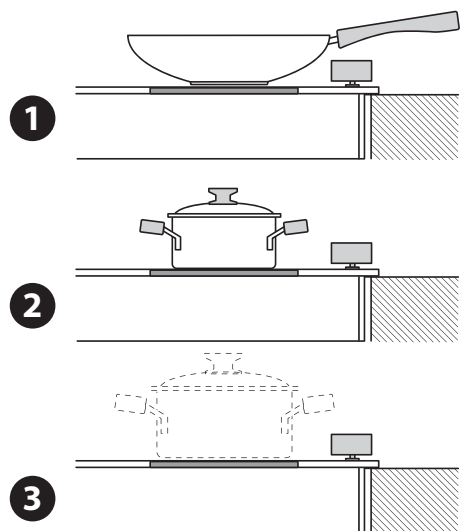
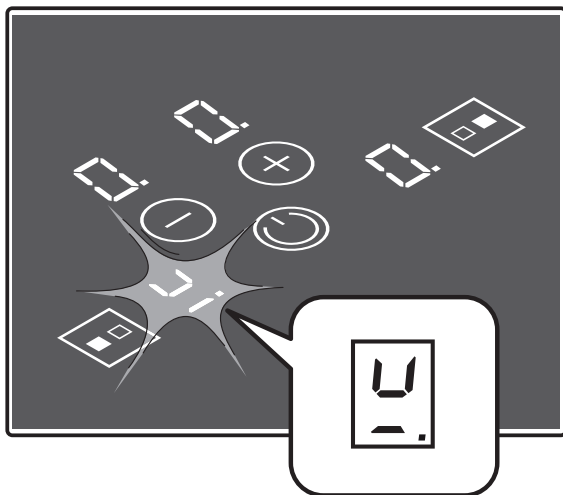
- 1) el recipiente utilizado no es apto para la cocción por inducción.
- 2) el diámetro de la cacerola utilizada es menor que el admitido por el aparato.
- 3) no hay ninguna cacerola sobre la placa.

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.

14



6) TEMPORIZADOR

Esta función permite definir el tiempo (de **1** a **99** minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.

Active una zona de cocción y regule su potencia.

Habilite el temporizador pulsando simultáneamente las teclas **"D"** y **"E"**. Vuelva a pulsar las teclas **"D"** y **"E"** para seleccionar la zona de cocción en la que activar el temporizador. Esta se indicará mediante el led situado en una de las esquinas del display (**fig.15**).

Pulse las teclas **"D"** y **"E"** para seleccionar el tiempo de apagado automático deseado. La zona de cocción con temporizador activo se indicará mediante un led encendido fijo en una de las esquinas del display.

Cuando se agote el tiempo definido en el temporizador, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica, que se puede desactivar pulsando cualquier tecla de la zona de los mandos. Para desactivar el temporizador de una zona de cocción, pulse simultáneamente las teclas **"D"** y **"E"** para entrar en la función temporizador.

Vuelva a pulsar las teclas **"D"** y **"E"** hasta seleccionar el temporizador de la zona de cocción deseada.

Pulse la tecla **"D"** hasta llegar al valor **"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.

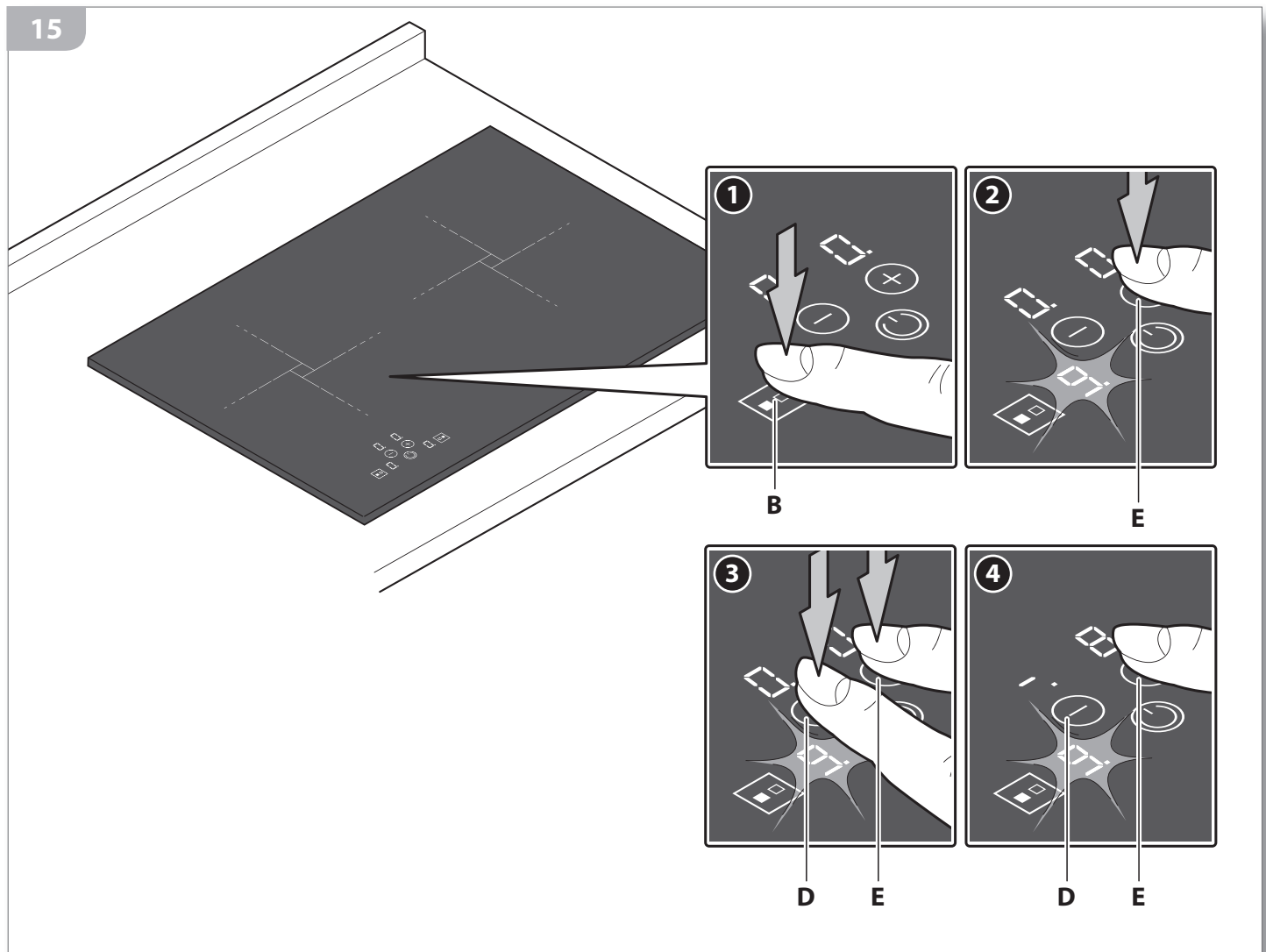
*Enable the timer by pressing the **"D"** and **"E"** keys at the same time. Press the **"D"** and **"E"** keys once again to select the cooking zone to which the activated timer will be applied. This will be displayed by the relative LED present on one of the corners of the display (**fig.15**).*

*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/RECORDATORIO

Se puede programar un recordatorio acústico pulsando simultáneamente las teclas **"D"** y **"E"**.

El led central de la zona del temporizador parpadea. Defina con las teclas **"D"** o **"E"** el tiempo para el recordatorio, de 1 a 99 minutos (**fig.16**).

Al agotarse el tiempo definido, se emitirá una señal acústica, que se puede desactivar pulsando cualquier tecla de la zona de los mandos.

Las zonas de cocción que ya estaban funcionando seguirán activas.

La función **"egg timer/recordatorio"** permanece activa incluso después de apagarse el aparato.

Para desactivar esta función, pulse simultáneamente las teclas **"D"** y **"E"** y luego la tecla **"D"** hasta llegar al valor **"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**).

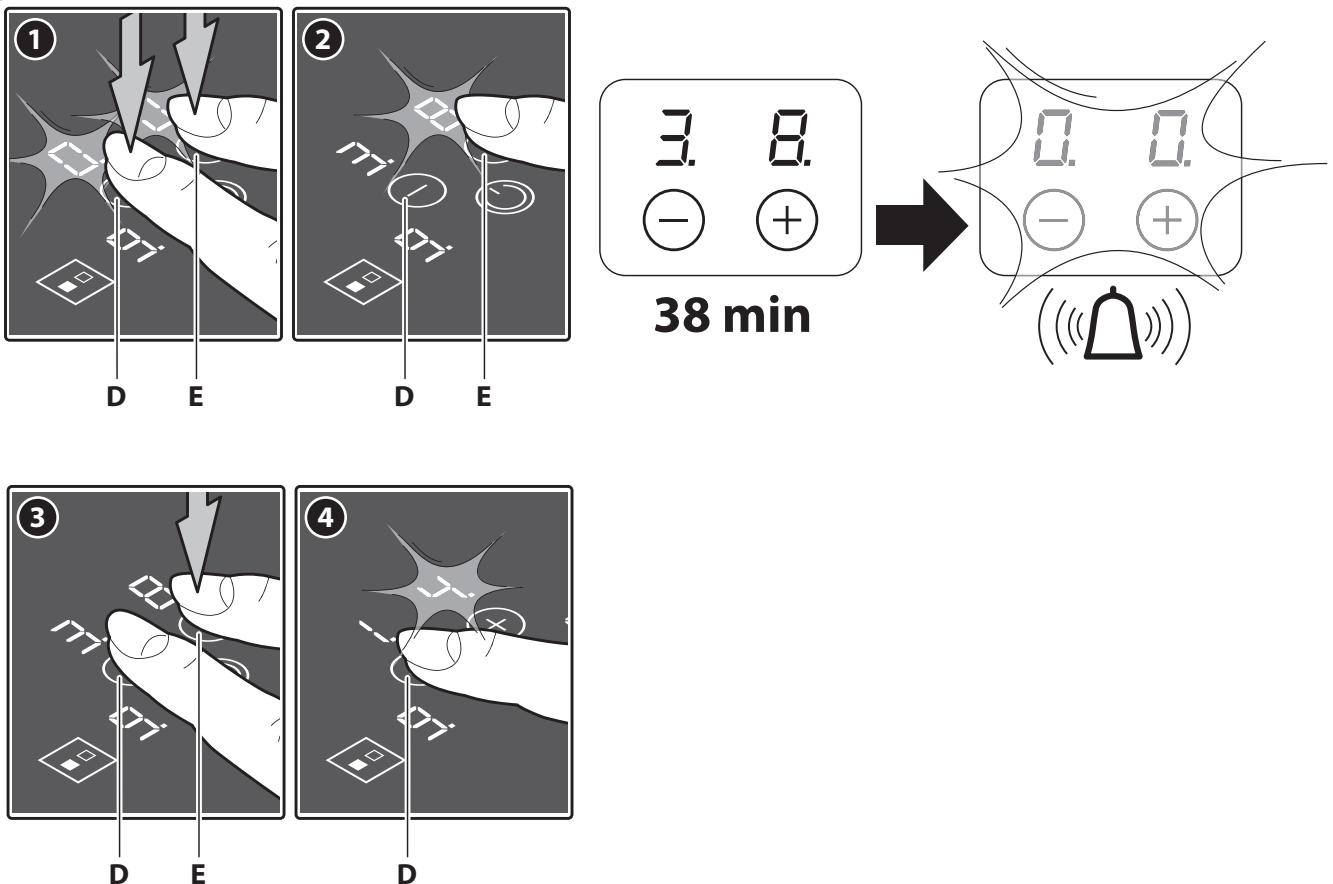
Once the set time has lapsed, an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area.

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) BLOQUEO DE LOS MANDOS

Esta función solo puede activarse si no están seleccionadas las zonas de cocción.

Se pueden bloquear los mandos para evitar el riesgo de que se modifiquen por accidente los ajustes de la placa (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Para activar el **"bloqueo de los mandos"**, pulse simultáneamente la tecla **"C"** (abajo a la derecha) y la tecla **"D"**, y luego de nuevo la tecla **"C"**; los 2 leds mostrarán el símbolo **"L"** para confirmar que se han bloqueado los mandos (**fig.17**).

Para desbloquear temporalmente los mandos y volver a hacer ajustes (por ej. interrumpir la cocción), hay que pulsar simultáneamente la tecla **"C"** (abajo a la derecha) y la tecla **"D"**; los 2 leds mostrarán el símbolo **"0"** parpadeando y será posible hacer ajustes.

Cuando está activo el bloqueo de los mandos, se puede apagar la placa de cocción de todos modos.

En este caso, el bloqueo de los mandos sigue activo al volver a encender la placa.

Para desactivar definitivamente el **"bloqueo de los mandos"**, hay que pulsar simultáneamente la tecla **"C"** (abajo a la derecha) y la tecla **"D"**, y luego de nuevo la tecla **"D"**.

La placa de cocción se apagará y, cuando se vuelva a encender, el bloqueo de los mandos ya no estará activado.

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 **"0"** indicating that it is now possible to make adjustments.

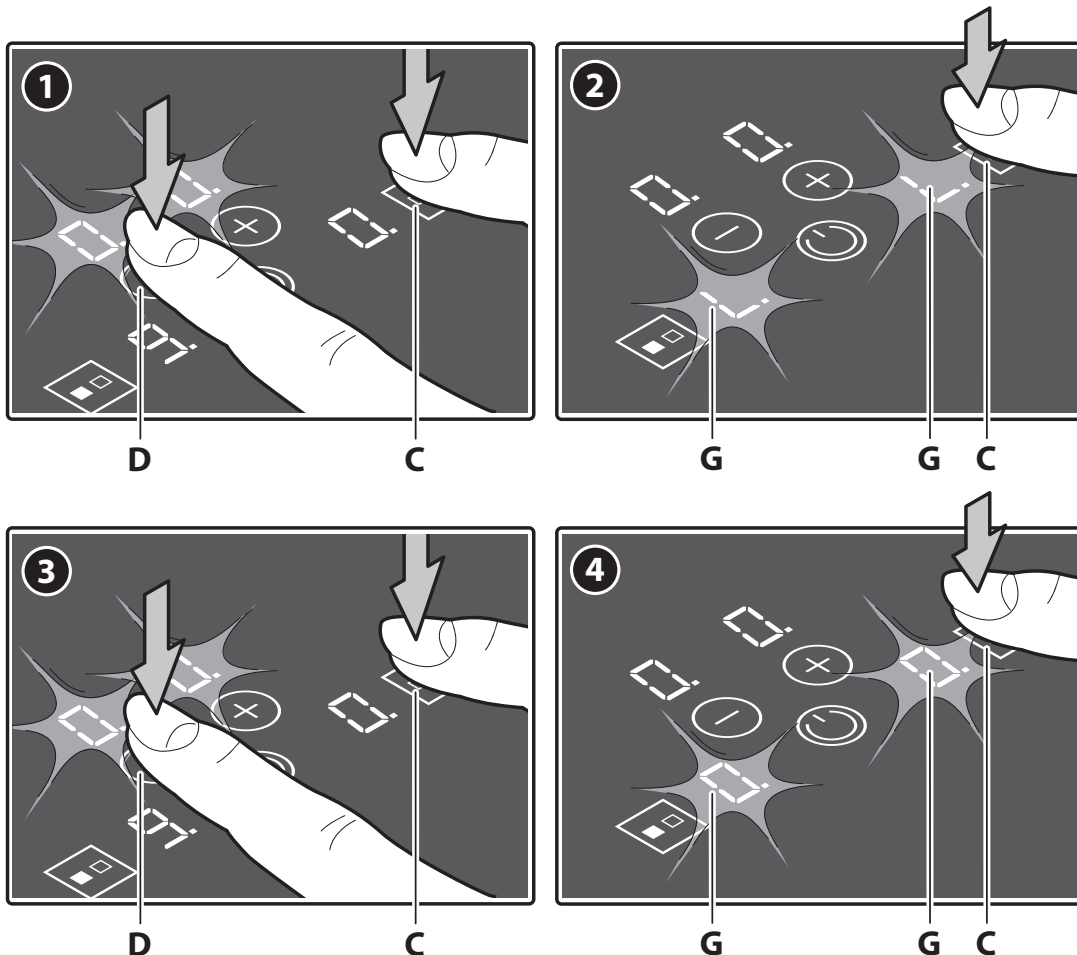
It is possible to switch off the hob when the control panel lock is active.

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



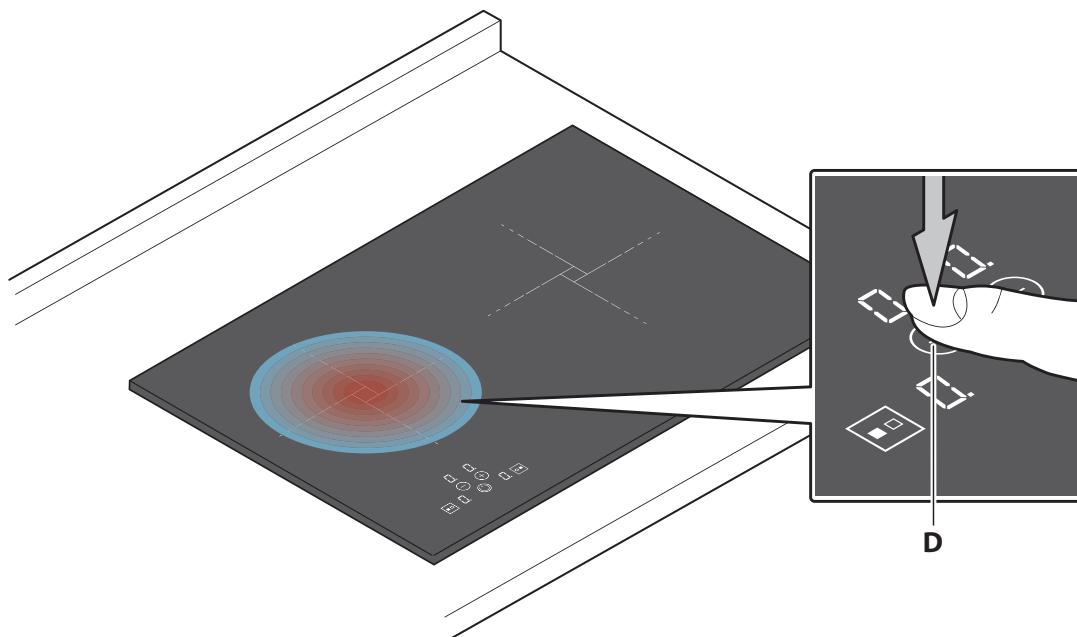
11) APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, pulse la tecla "D" hasta llegar a la posición "0".

11) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

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

18



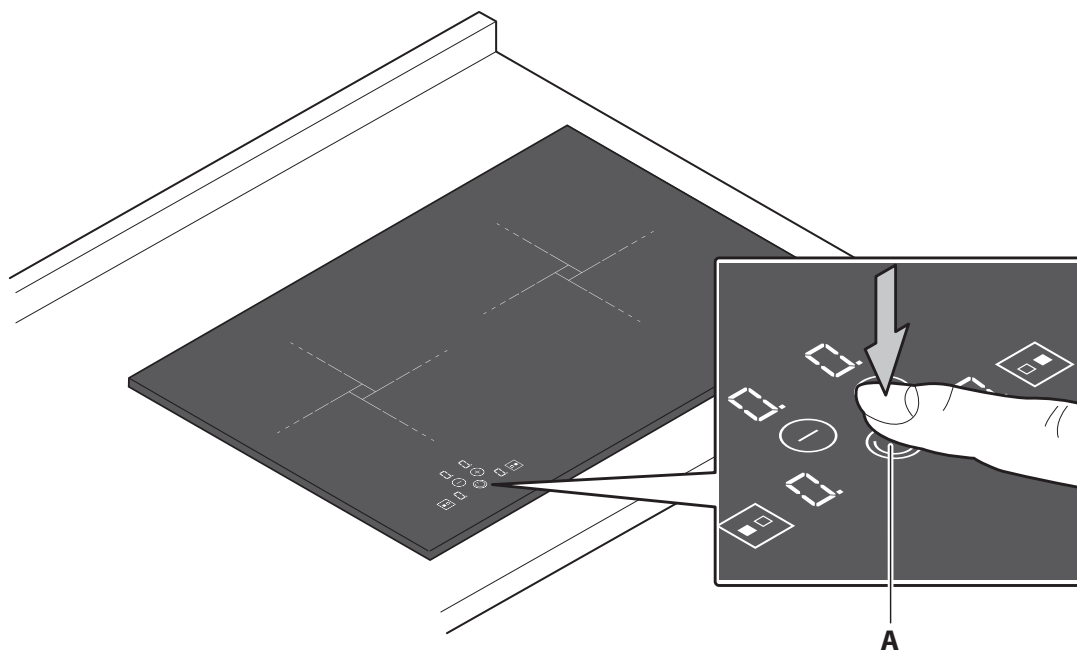
12) APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción, pulse la tecla "A".

12) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

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

19



USO DEL EQUIPO

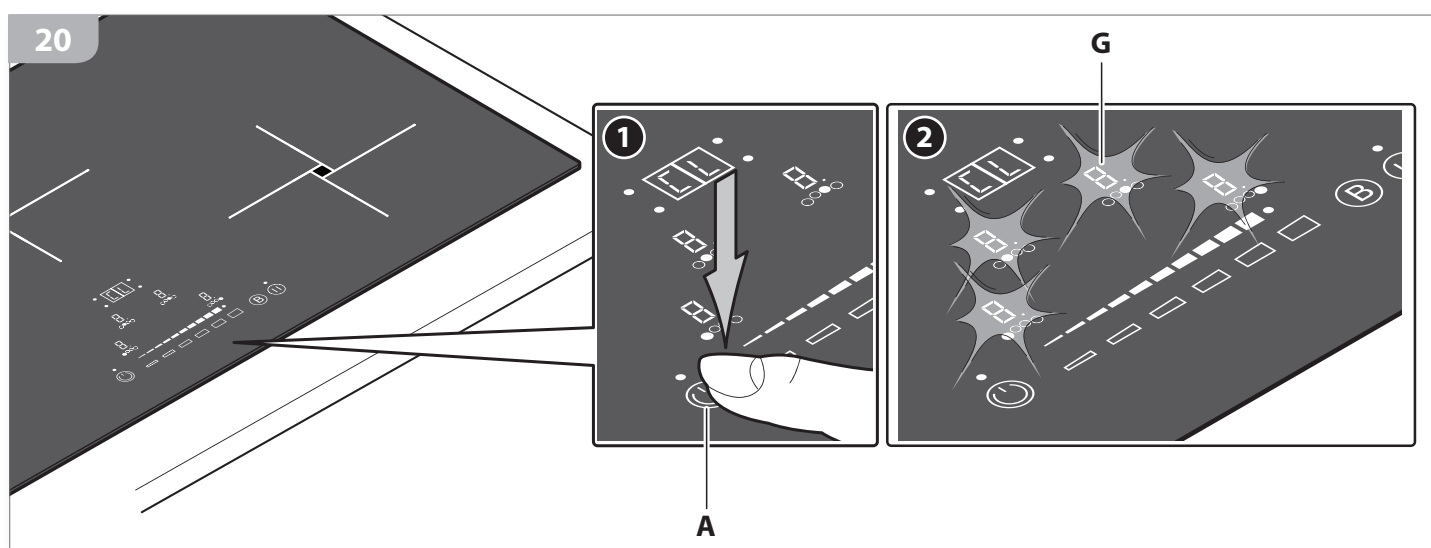
1) ENCENDIDO DEL EQUIPO

Pulse la tecla **"A"** para encender la placa.

Todos los displays **"G"** correspondientes a las zonas de cocción se encenderán en modalidad de stand-by (**fig.20**).

La unidad de control permanecerá activa durante 20 segundos.

Si no se selecciona ninguna zona de cocción en ese tiempo, la placa de cocción se apagará automáticamente.



2) ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Seleccione la zona de cocción deseada pulsando uno de los displays **"G"**.

Desplace el dedo por el slider **"P"** para aumentar o reducir la potencia de la zona de cocción (**fig.21**).

La potencia de cada zona de cocción puede regularse mediante 9 posiciones diferentes, y aparecerá en el display luminoso **"G"** con un número del "1 al 9".

USING THE APPLIANCE

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.

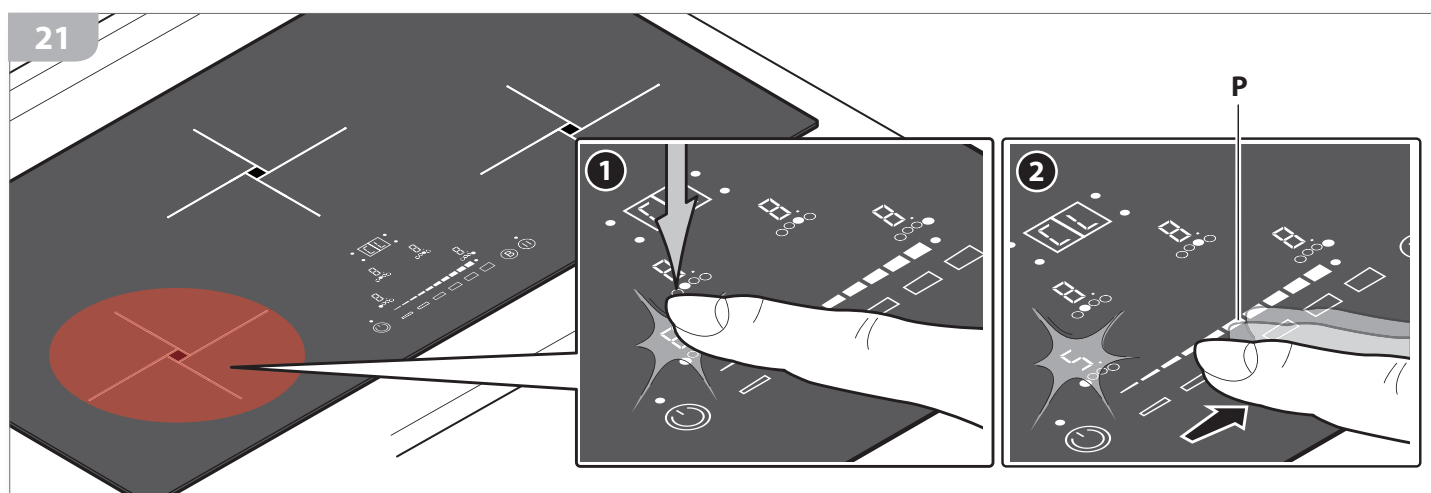
If no cooking zone is selected within this time, the hob switches off automatically.

2) 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) CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción sigue siendo alta (**mayor de 50°**) después de apagarse, el display correspondiente a esa zona muestra el símbolo **"H"** (calor residual).

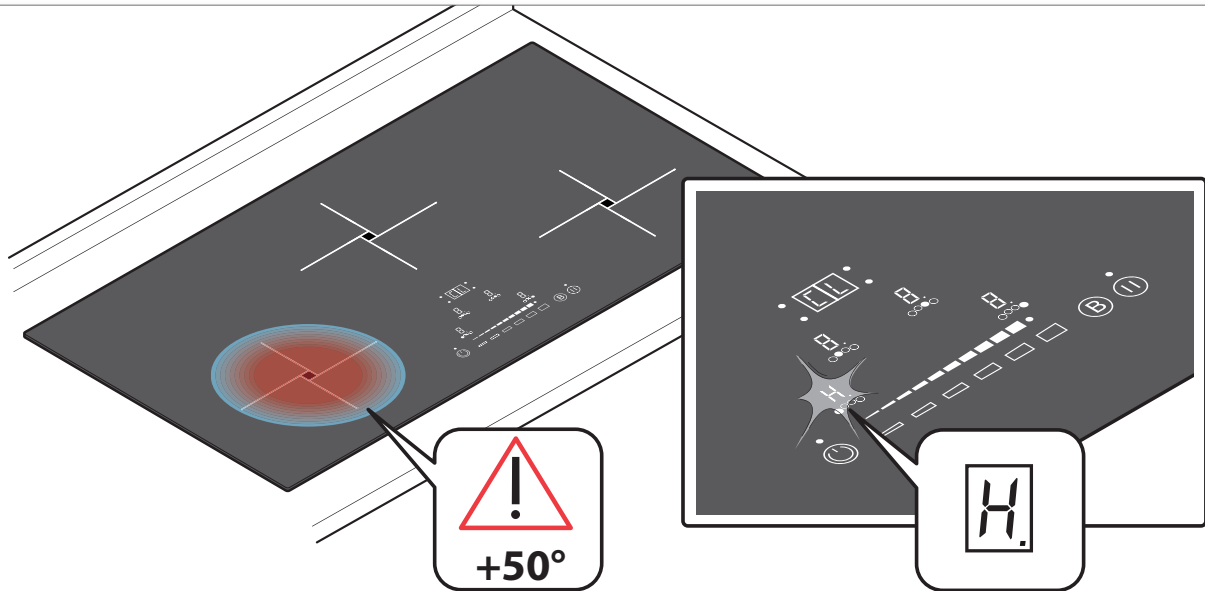
La indicación desaparece solo cuando ya no hay riesgo de quemaduras.

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.

22



4) RECONOCIMIENTO DE CACEROLAS

Si uno de los displays **"G"** de una zona de cocción muestra el símbolo de la **fig. 23**, significa que:

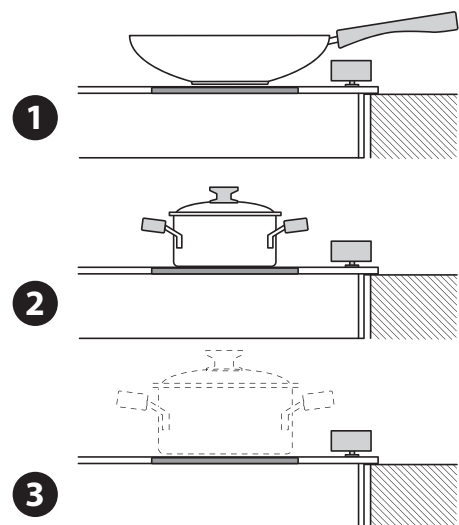
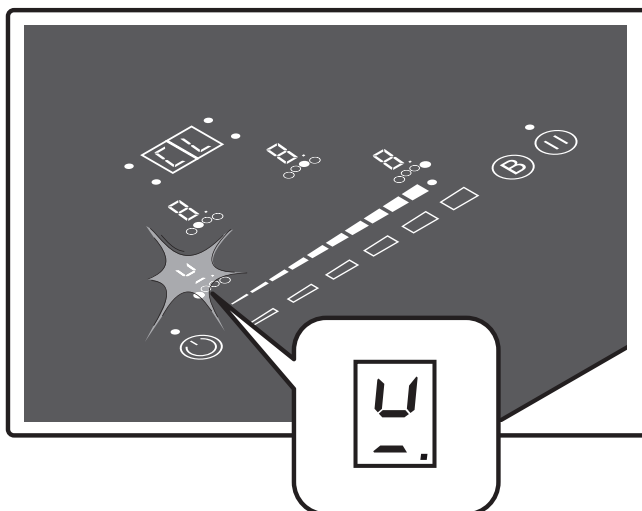
- 1) el recipiente utilizado no es apto para la cocción por inducción.
- 2) el diámetro de la cacerola utilizada es menor que el admitido por el aparato.
- 3) no hay ninguna cacerola sobre la placa.

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.

23



5) CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función acorta aún más el tiempo de cocción de una zona determinada, poniendo la temperatura a la máxima potencia durante un intervalo de 10 minutos. Al concluir este intervalo, la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.

Se recomienda utilizar esta función para calentar en muy poco tiempo grandes cantidades de líquidos (como agua para cocer pasta) o platos.

Para activar esta función, cuando esté disponible, seleccione la zona de cocción y pulse el botón "R"; en el display "G" correspondiente aparecerá el símbolo P.

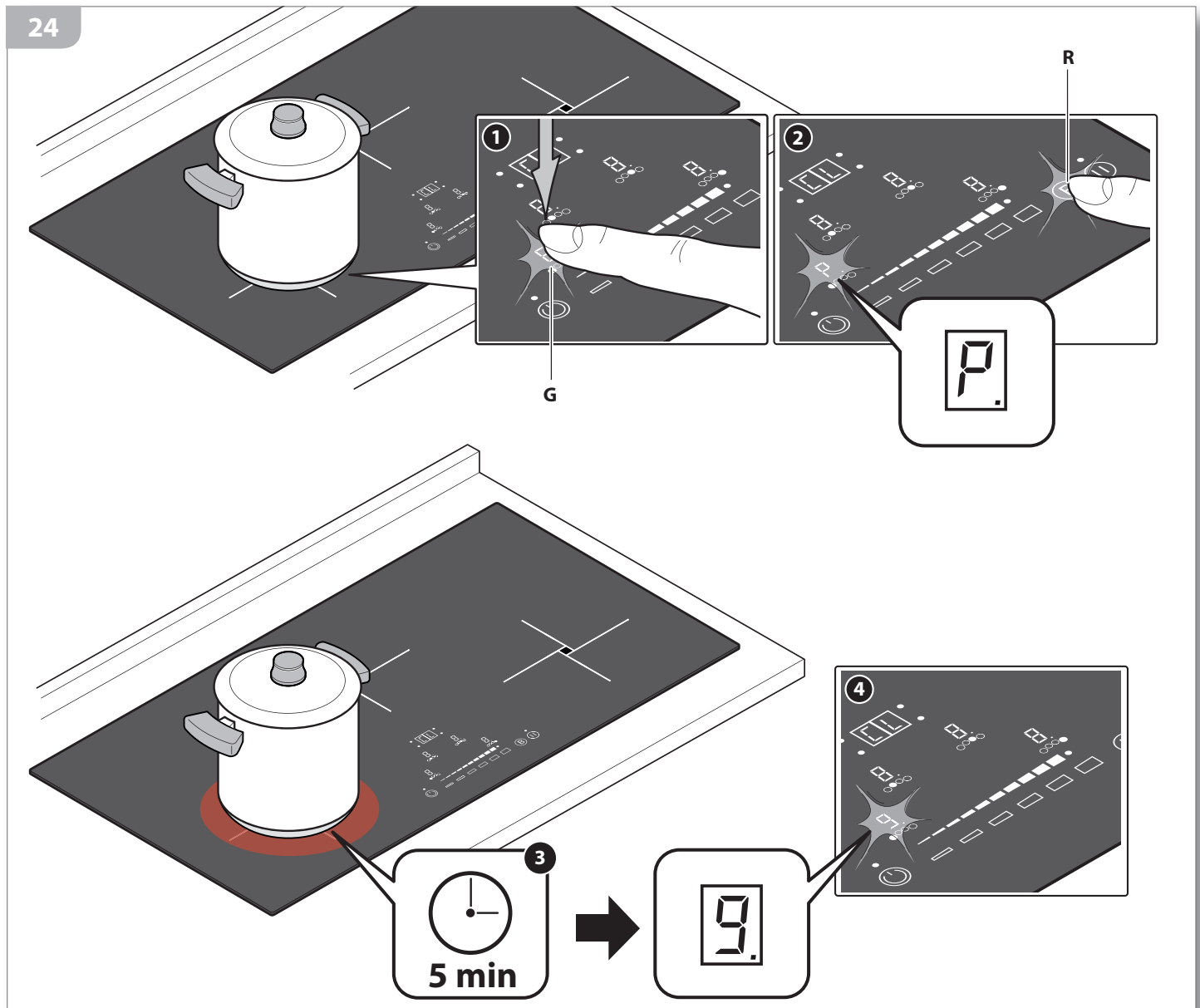
Esta función solo está disponible en las zonas de cocción con diámetro de Ø 200 mm

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) TEMPORIZADOR

Esta función permite definir el tiempo (de **1** a **99** minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.

Active una zona de cocción y regule su potencia.

Habilite el temporizador pulsando el display **"O"**.

El display mostrará el símbolo (**fig. 25**) y parpadeará el led correspondiente a la zona seleccionada, situado en una de las esquinas del display **"O"**.

Desplace el dedo por la barra slider **"P"** para definir el valor deseado (por ej. 3 min.) y vuelva a pulsar el display **"O"** que mostrará el símbolo (**fig. 25**).

Vuelva a desplazar el dedo por la barra slider para definir el valor deseado (por ej. 23 min.) y confirme pulsando el display **"O"**.

Si desea definir un tiempo menor de 10 min. (por ej. 3 min.) para el temporizador, confirme pulsando dos veces el display **"O"**.

Cuando se agote el tiempo definido en el temporizador, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica, que se puede desactivar pulsando cualquier tecla de la zona de los mandos.

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.*

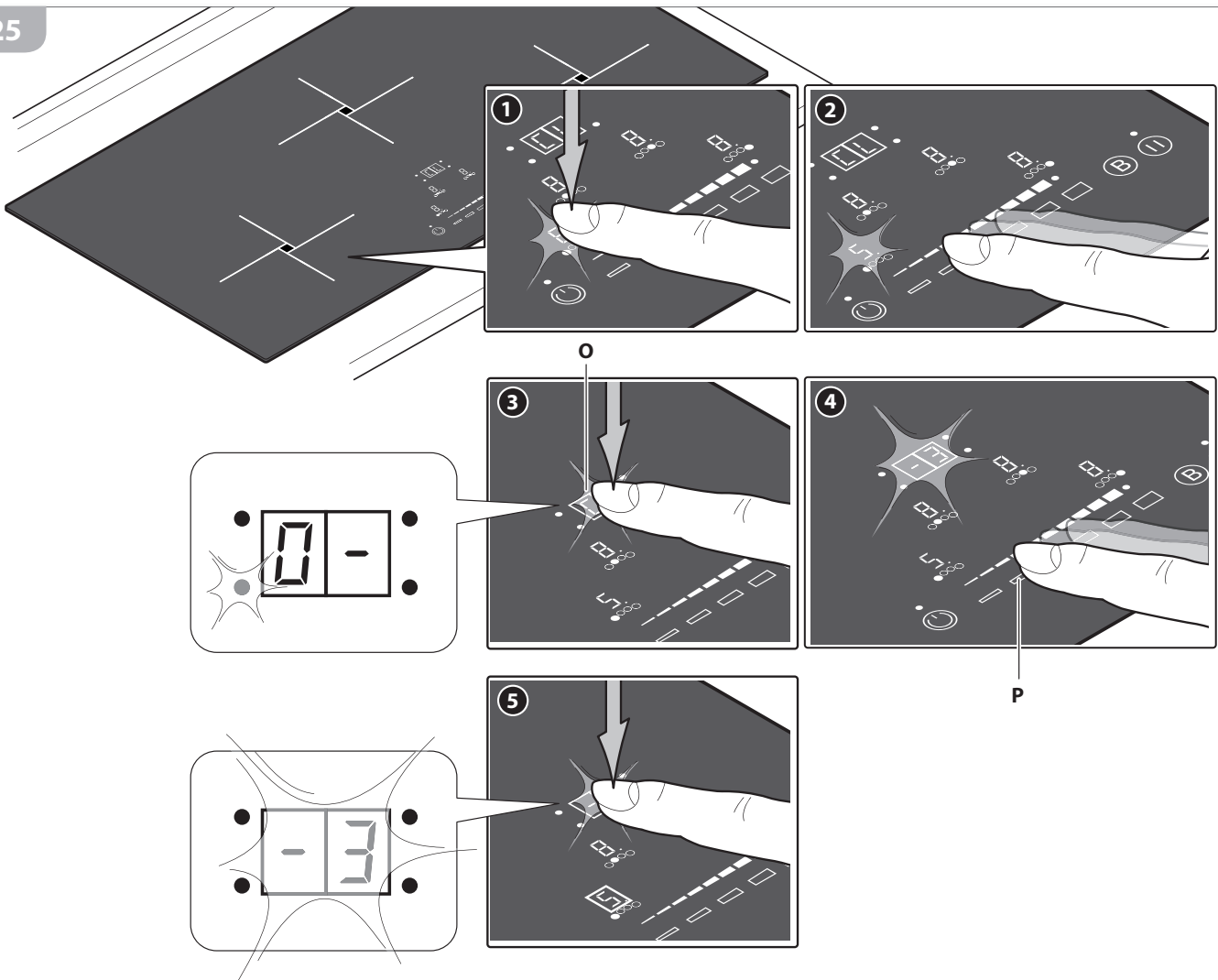
*Scroll bar slider **"P"** to set the desired value (e.g. 3 min.), Press the **"O"** display once again which will present the symbol (**fig. 25**).*

*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.

25



7) EGG TIMER/RECORDATORIO

Esta función permite programar un recordatorio acústico.

Para poder acceder a esta función no debe haber ninguna zona de cocción funcionando.

Encienda la placa de cocción con la tecla "A", active la zona del temporizador pulsando el display "O" y defina un tiempo cualquiera entre 1 y 99 minutos, tal y como se explica en el apartado anterior TEMPORIZADOR.

Una vez confirmado el recordatorio, permanecerán activos el led de la tecla "A" y el display "O" con el tiempo definido antes (**fig. 26A**).

A continuación se puede volver a encender la placa de cocción con la tecla "A" y regular las zonas de cocción. Al agotarse el tiempo definido en el temporizador, se emitirá una señal acústica, que se puede desactivar pulsando cualquier tecla de la zona de los mandos (**fig. 26B**).

Cuando el recordatorio está activo no se puede acceder a la función temporizador.

7) EGG TIMER / REMINDER

This feature allows you to set a reminder sound. None of the coking 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.

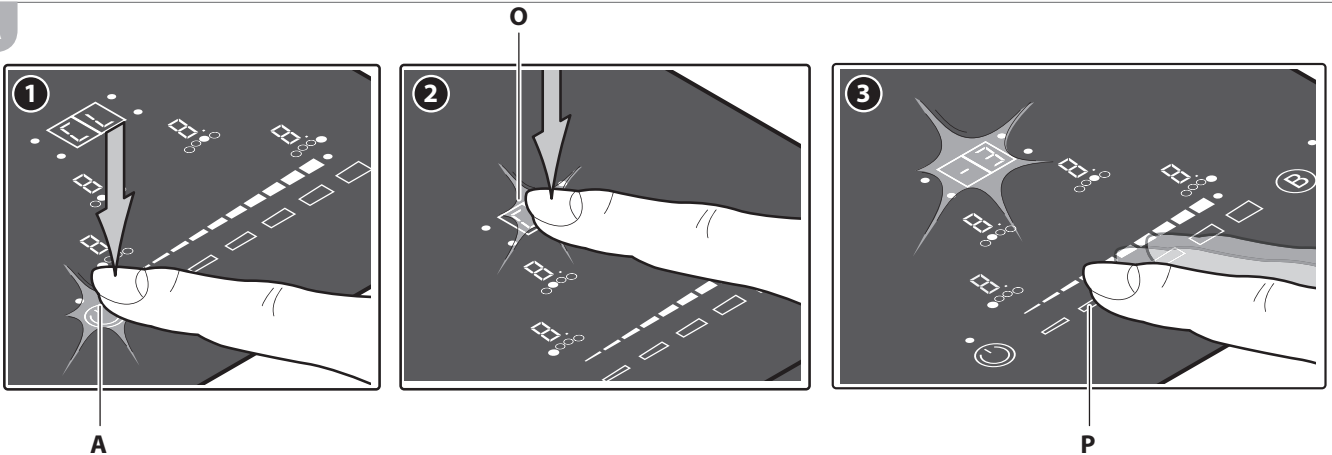
*After confirmation of the reminder the LEDs of the relative "A" key and "O" display, presenting the time previously set (**fig. 26A**) will remain active.*

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

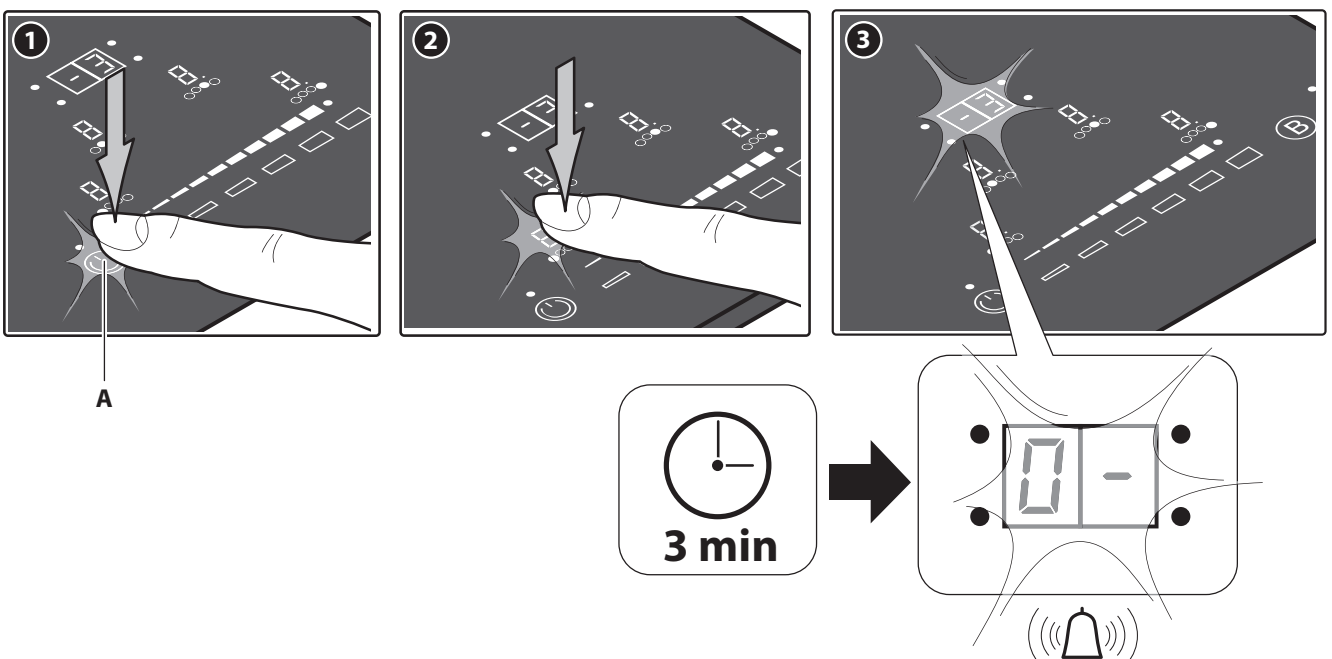
*When the timer expires you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the keys within the command area (**fig. 26B**).*

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

26A



26B



8) PAUSA

Pulsando la tecla **"Q"** cuando está funcionando al menos una zona de cocción, se puede poner en pausa el aparato, interrumpiendo momentáneamente la cocción. El led correspondiente se enciende.

La pausa dura 10 minutos, tras los cuales el aparato se apaga automáticamente.

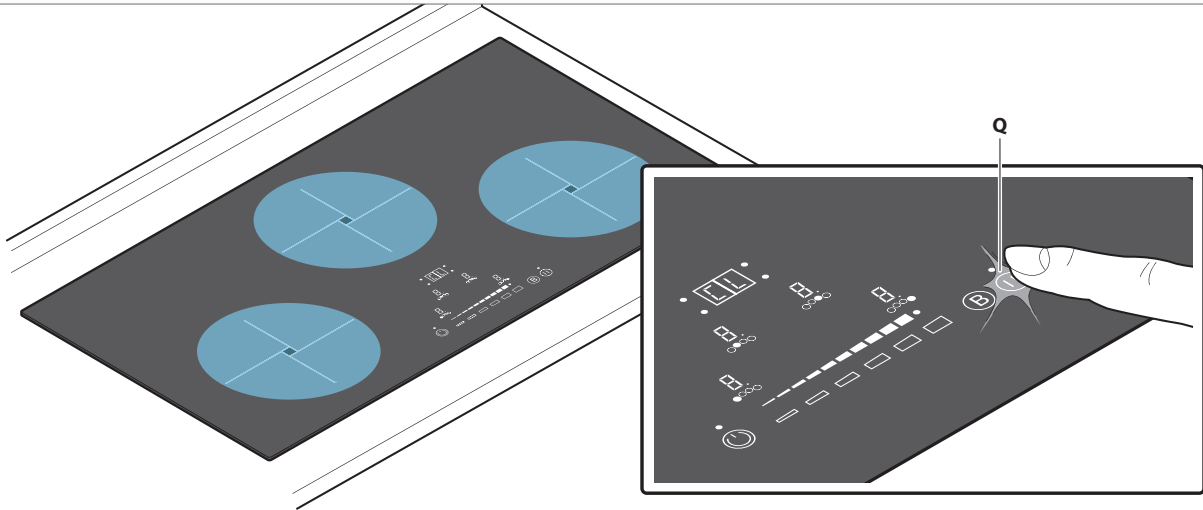
La función pausa puede desactivarse pulsando la tecla **"Q"** y, antes de 10 segundos, cualquier tecla de la zona de los mandos. Si se utiliza la función pausa, se interrumpen los temporizadores activos que haya.

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.*

27



9) CARGAR

Si se apaga por error la placa de cocción, se pueden cargar los ajustes que estaban activos en las zonas de cocción volviendo a encender la placa con la tecla **"A"** **antes de 6 segundos** y pulsando la tecla **"Q"** **antes de 6 segundos**.

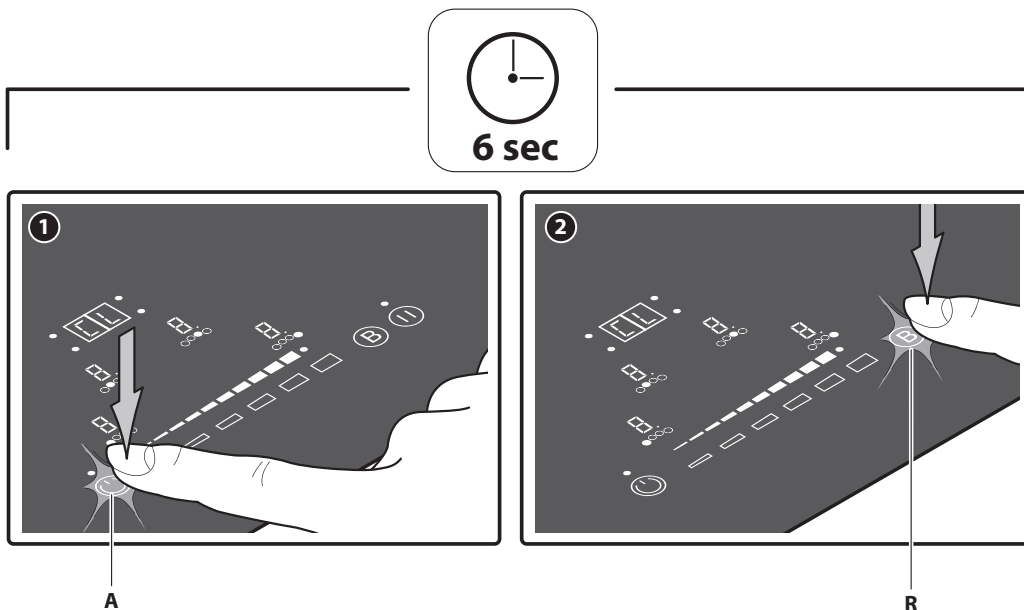
Cuando está disponible esta función, al volver a encenderse la placa, el led de la tecla **"Q"** está iluminado.

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.*

28



10) BLOQUEO DE LOS MANDOS

Encienda la placa de cocción pulsando la tecla **"A"**. Se pueden bloquear los mandos para evitar el riesgo de que se modifiquen por accidente los ajustes (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Pulse simultáneamente, antes de **10"** desde el encendido de la placa de cocción, el display **"G"** de abajo a la derecha y la tecla **"R"**; luego vuelva a pulsar el display **"G"** de abajo a la derecha.

Todos los displays **"G"** mostrarán el símbolo **(L)**.

Para desbloquear temporalmente los mandos y volver a hacer ajustes (por ej. interrumpir la cocción) hay que pulsar simultáneamente el display **"G"** de abajo a la derecha y la tecla **"R"**.

Cuando está activo el bloqueo de los mandos, se puede apagar la placa de cocción de todos modos.

En este caso, el bloqueo de los mandos sigue activo al volver a encender la placa.

Para desbloquear permanentemente la placa, pulse simultáneamente el display **"G"** de abajo a la derecha y la tecla **"R"**; luego vuelva a pulsar la tecla **"R"**. La placa de cocción se apagará automáticamente.

Cuando se vuelva a encender, la placa estará activa.

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.

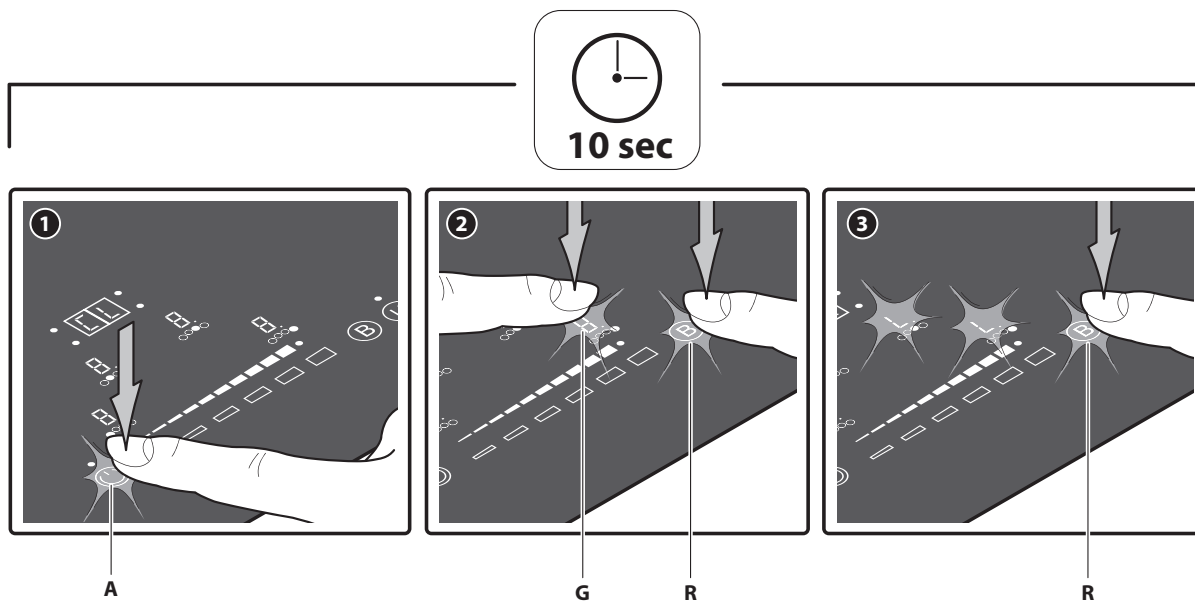
In this case the command lock remains active when the hob is switched back on.

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

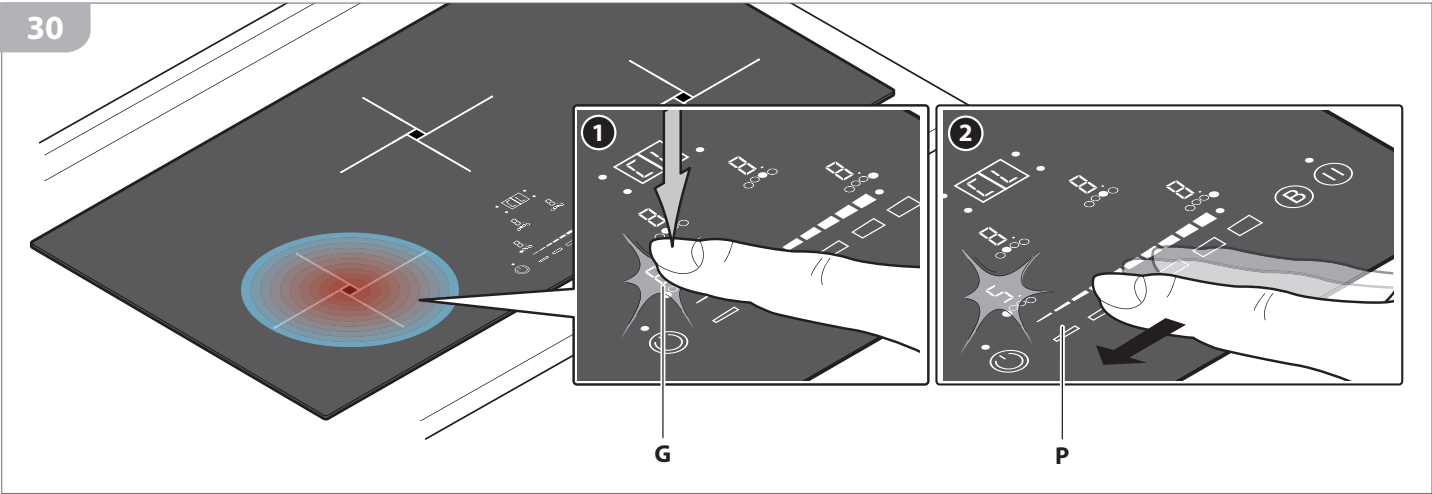


11) APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, selecciónela pulsando el display “G” correspondiente. Desplace el dedo por la barra slider “P” hacia la izquierda hasta que aparezca en el display el símbolo (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.

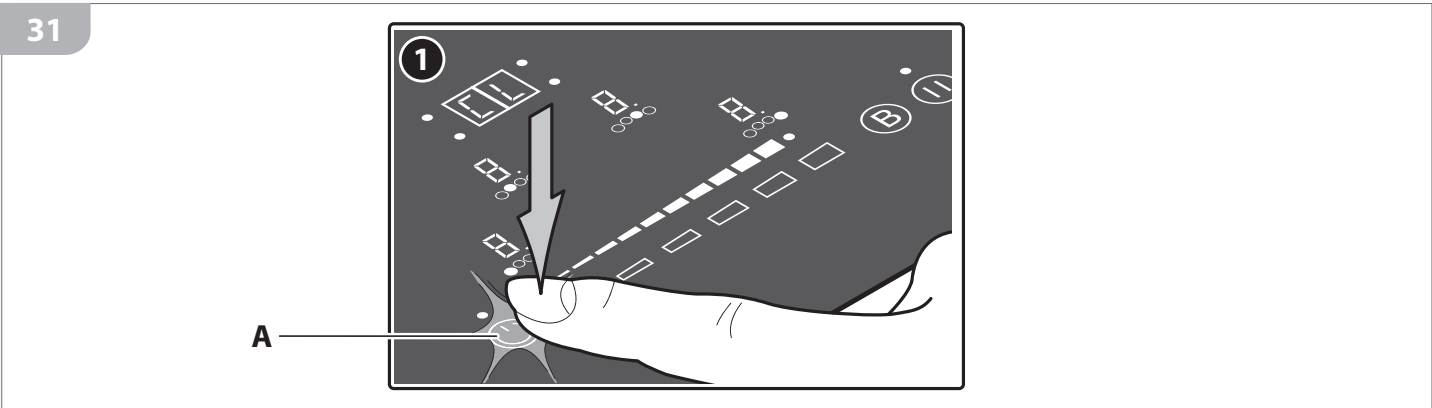


12) APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción, pulse la tecla “A” .

12) SWITCHING THE HOB OFF

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



13) APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato dispone de un sistema de seguridad que apaga automáticamente la zona de cocción cuando ha transcurrido el tiempo límite de encendido a una potencia determinada.

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.

Potencia	Tiempo límite de encendido (horas)
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

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe antes de realizar cualquier operación de limpieza o si se prevé un largo periodo de inactividad.



Compruebe periódicamente que el cable eléctrico esté en perfecto estado y no aplastado: si percibiese cualquier desperfecto, no utilice el equipo y no intente cambiarlo usted mismo; avise inmediatamente a un centro de asistencia para que lo sustituya.



Realice la limpieza después de cada uso, cuando se hayan enfriado los componentes del equipo: esto facilita la operación y evita que puedan arder los restos de comida.



Limpie TODAS las partes del equipo aplicando únicamente los procedimientos y productos indicados en este manual (en concreto, evite a toda costa el uso de esponjas abrasivas, rasquetas, detergentes ácidos o agresivos, aparatos de vapor o a presión y chorros de agua directos).

Si se realiza la limpieza de manera distinta respecto a la expresamente descrita, se podría poner en peligro la seguridad de personas, animales y cosas y ocasionar daños al equipo no cubiertos por la Garantía.



¡Peligro de quemaduras!

Durante algunos minutos tras el uso, algunas partes del equipo mantienen temperaturas muy altas. Antes de limpiar el equipo, espere a que se enfríen por completo.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

El equipo no requiere ninguna operación de mantenimiento aparte de su limpieza.

LIMPIEZA

- **Superficies de acero inoxidable:** utilice un paño suave ligeramente empapado en detergente específico neutro o vinagre caliente: para el modo de empleo de los productos de limpieza, siga las indicaciones de su fabricante.

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.

• Superficies de vitrocerámica:



Conocer el material

Las superficies de vitrocerámica son extremadamente resistentes al calor (hasta 800°C aproximadamente) y a los choques térmicos (es decir, no se rompen si se vierte agua fría sobre la placa caliente), y ofrecen una buena resistencia a los arañazos derivados de un uso cotidiano de la placa. Además presentan una excelente resistencia a las sustancias ácidas (ej. vinagre, zumo de limón, etc.); sin embargo, las sustancias con alto contenido en azúcar, al fundirse, pueden deslustrar el vidrio, aunque ello no afecta a sus prestaciones.

Cómo limpiarla

Limpie la placa después de cada uso; de este modo la suciedad no se acumula y la limpieza resulta más fácil y rápida.

Espere a que se enfríe el equipo; luego retire de la placa los restos más grandes utilizando una rasqueta específica para vitrocerámica: si se trata de fragmentos de aluminio, material plástico que se haya derretido por accidente o alimentos que contengan azúcar, limpie la placa lo antes posible, ya que estas sustancias pueden deslustrar irremediablemente las superficies de vidrio.

Una vez eliminados los restos más grandes, limpie la placa utilizando un paño suave (o papel de cocina) empapado ligeramente con productos específicos para vitrocerámica o con un simple jabón para platos, siguiendo las instrucciones del Fabricante sobre el modo de empleo.



No utilice bajo ningún concepto esponjas o productos abrasivos, demasiado ácidos, lejía, productos para la limpieza del horno o quitamanchas.

PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si no piensa utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo (más de 2-3 semanas):

- limpie en profundidad el equipo siguiendo las indicaciones del capítulo correspondiente;
- desconecte el enchufe de alimentación eléctrica.

• 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.*

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



Al final de su vida útil, este producto **NO** debe ser mezclado con los demás residuos, sino que se debe eliminar por separado mediante los centros de recogida selectiva previstos para los residuos electrónicos y electrotécnicos; la eliminación ilícita o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación vigente.



Para más información, acuda a su servicio local de eliminación de residuos.



Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación.

ASISTENCIA POSTVENTA

Barazza srl le garantiza la máxima colaboración en caso de que surgiesen problemas técnicos o cualquier otra necesidad.

Procedimiento en caso de fallos de funcionamiento

Antes de ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más conveniente, realice las siguientes operaciones:

- compruebe que haya corriente eléctrica;
- consulte los datos del equipo en la placa de características (posición de la placa de características - véase la pág. 17);
- consulte la fecha de compra del equipo.



¡Atención! Mientras se espera a que se resuelva el problema, conviene no utilizar el equipo y desconectarlo de la alimentación eléctrica. No intente reparar o modificar el equipo en ninguna de sus partes: además de quedar anulada la garantía, podría ser peligroso.



Solicite y haga utilizar únicamente repuestos originales: el uso de componentes distintos de los suministrados por el Fabricante anula la Garantía y puede ocasionar daños a las personas y al propio equipo.

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.

Notas / Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

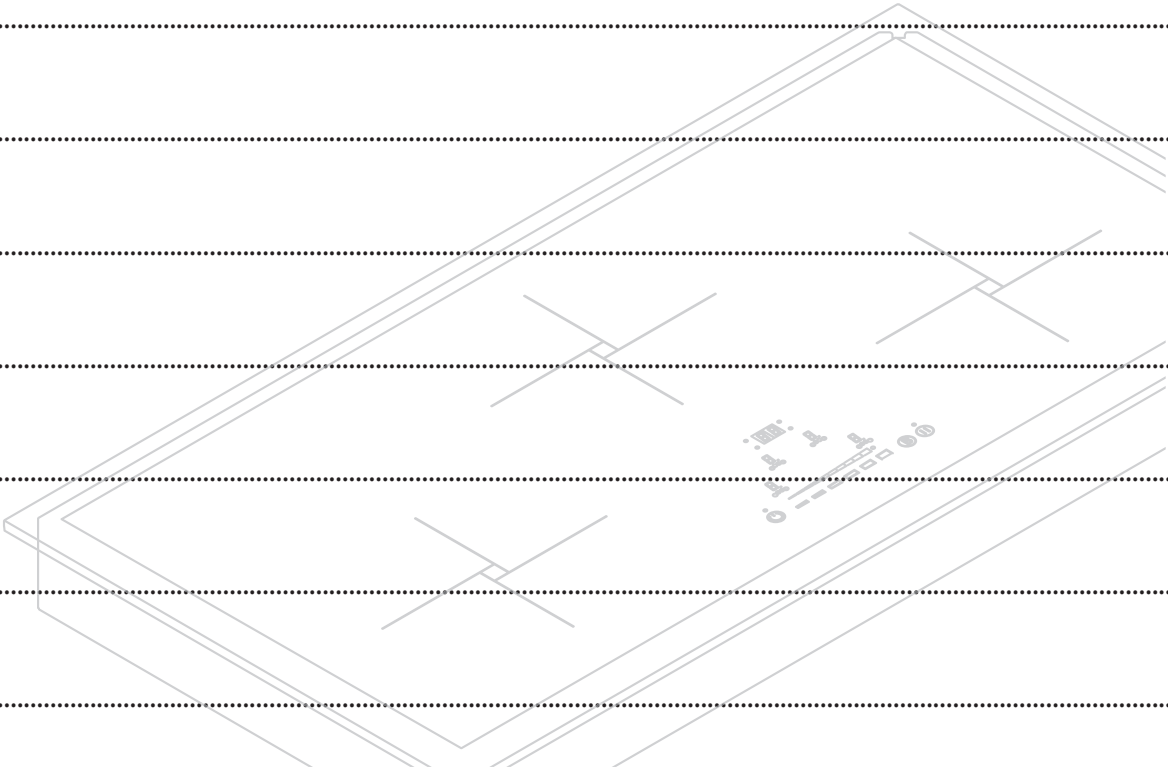
.....

.....

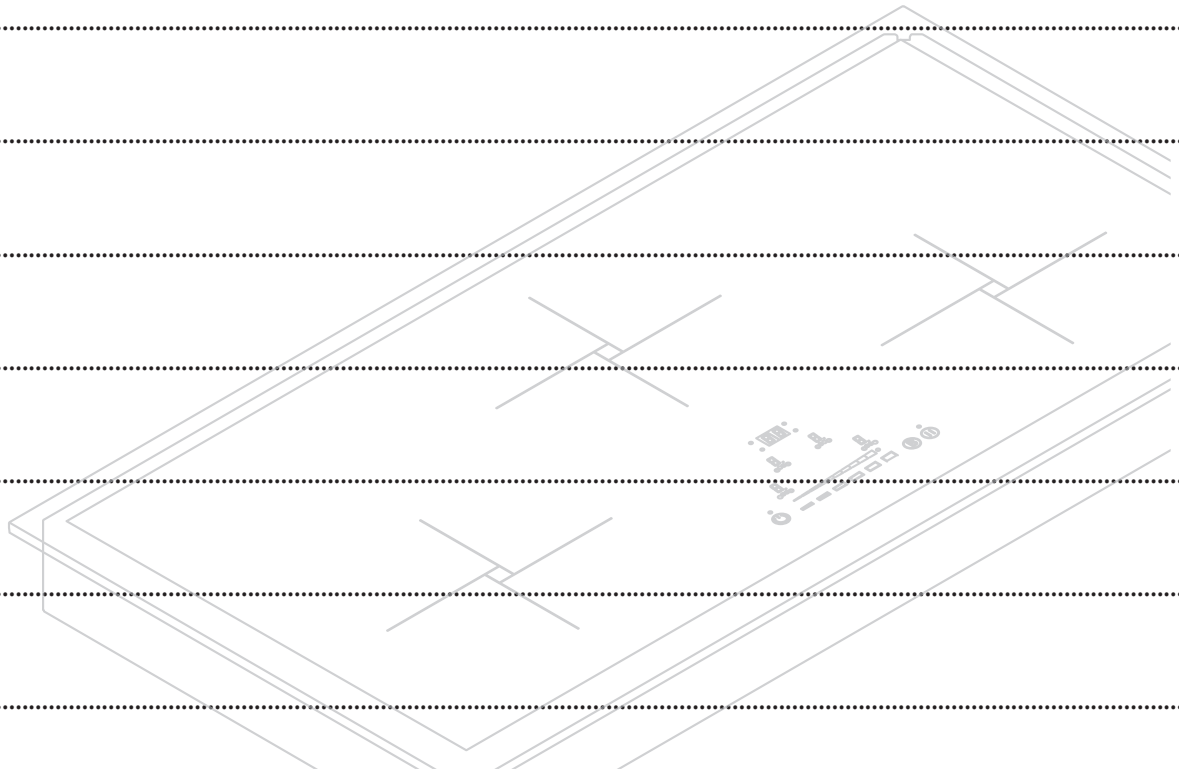
.....

.....

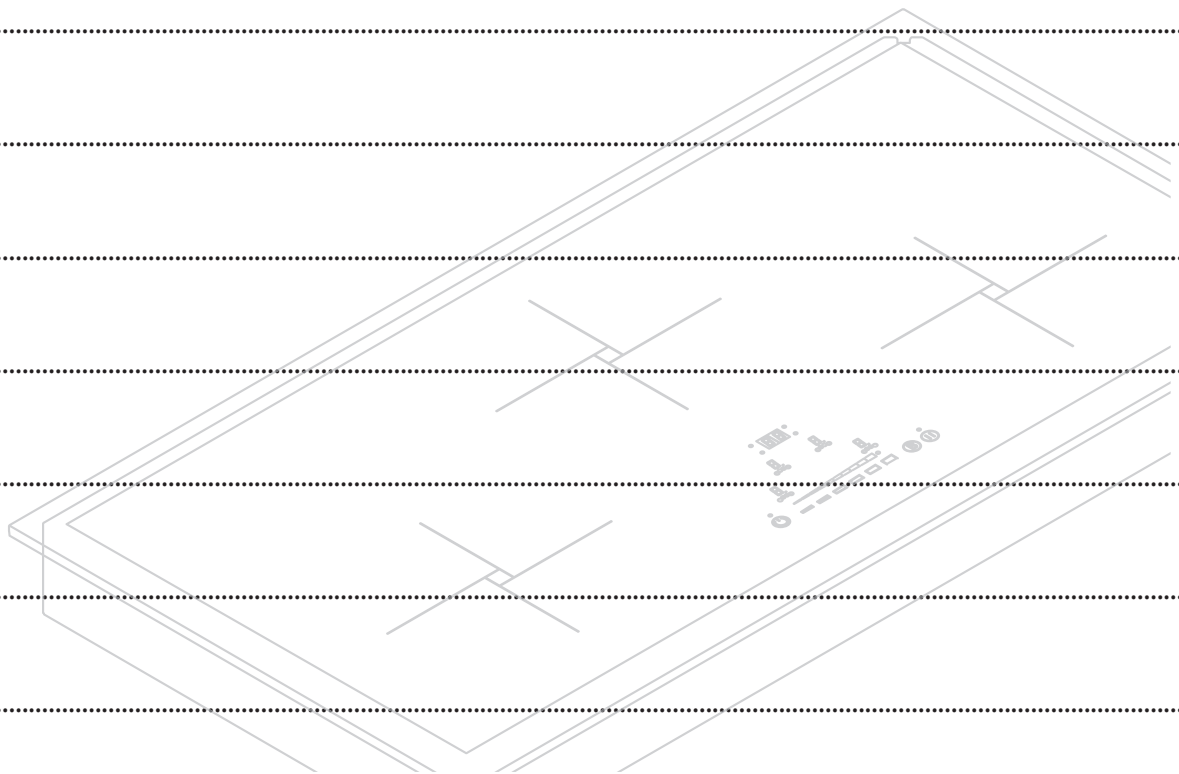
.....



Note / Notes.....



Note / Notes.....





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