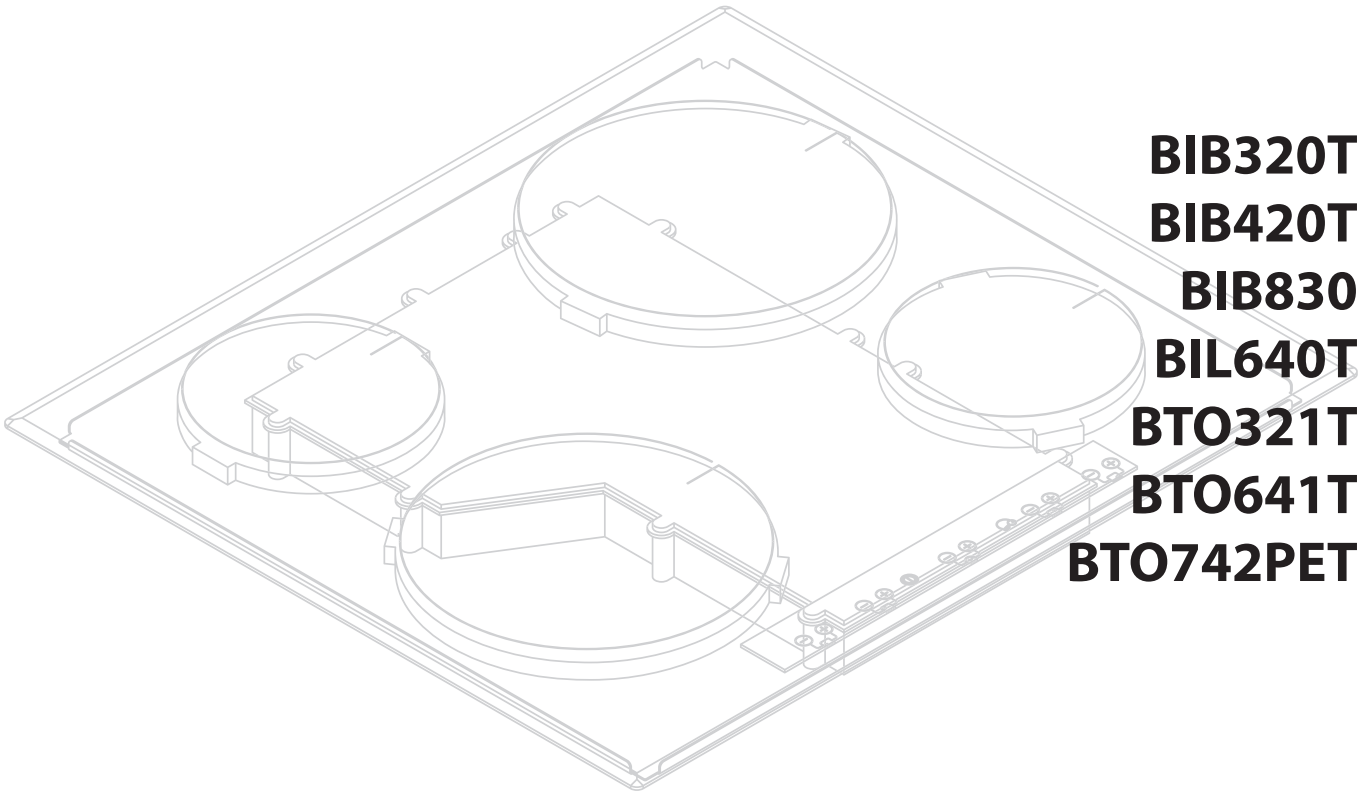


BIB320T
BIB420T
BIB830
BIL640T
BTO321T
BTO641T
BTO742PET

Placas
Inducción y Vetrocerámica
Hobs
Induction and Glassceramic

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

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


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.


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	**5**
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	12
USO	**15**
Advertencias de seguridad	15
Antes de comenzar	17
Conocer el equipo	17
Zona de los mandos	18
Uso del equipo	20
MANTENIMIENTO	**30**
Advertencias de seguridad	30
Mantenimiento ordinario	30
Limpieza	30
Periodos de inactividad	31
Eliminación al final de la vida útil	32
Asistencia postventa	32

INDEX

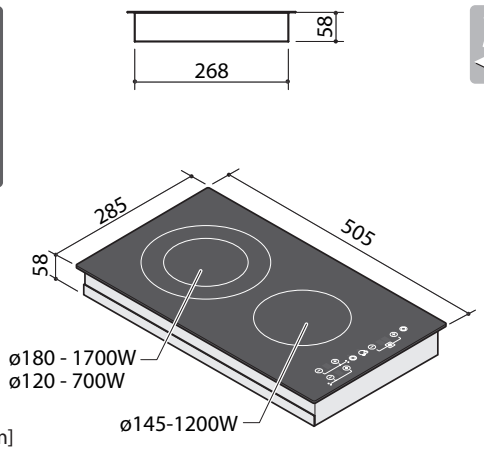
DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***5***
INSTALLATION	***6***
Safety warnings	*6*
Checks and handling	*7*
Disposal of the packaging	*7*
Installation site choice	*8*
Connection to the power mains	*9*
Built-in unit installation	*12*
USAGE	***15***
Safety warnings	*15*
Before starting	*17*
Understanding the appliance	*17*
Control panel	*18*
Using the appliance	*20*
MAINTENANCE	***30***
Safety warnings	*30*
Schedule maintenance	*30*
Cleaning	*30*
Periods of inactivity	*31*
End-of-life disposal	*32*
After-sales service	*32*

DATOS TÉCNICOS

TECHNICAL DATA

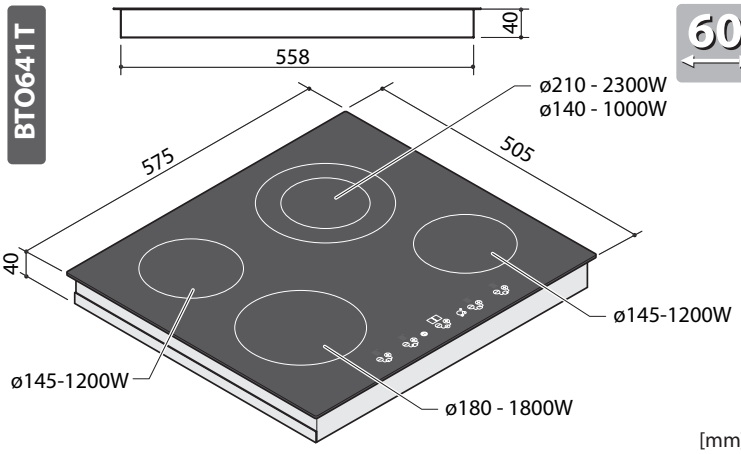
VITROCERÁMICA / GLASSCERAMIC

BTO321T — 30



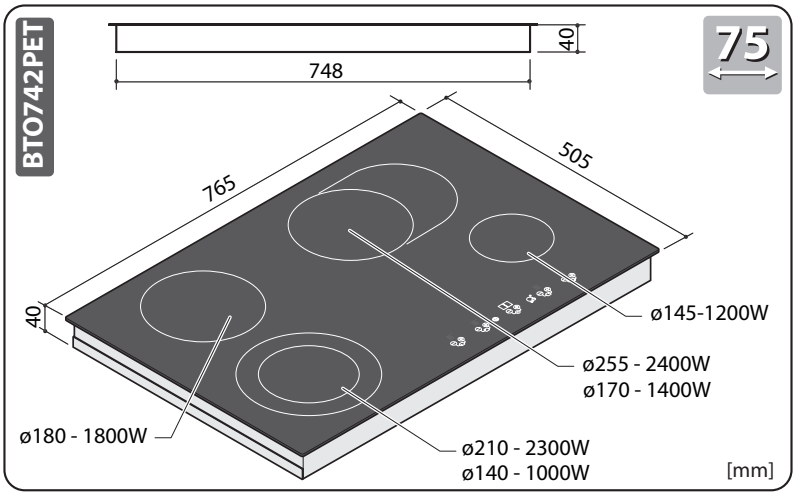
[mm]

BTO641T — 60



[mm]

BTO742PET — 75



[mm]

Insulating 1 class

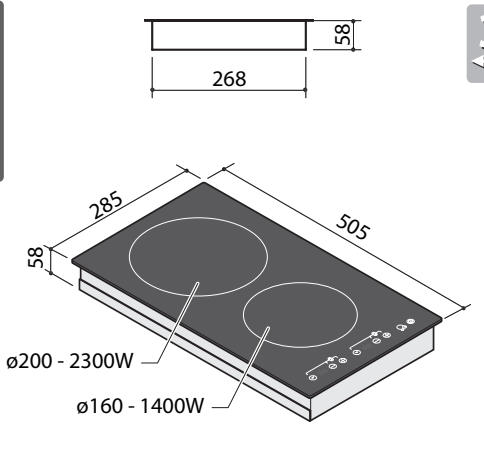
L=90cm

En los equipos realizados según especificaciones especiales, las dimensiones totales varían.

With custom made models, dimensions vary.

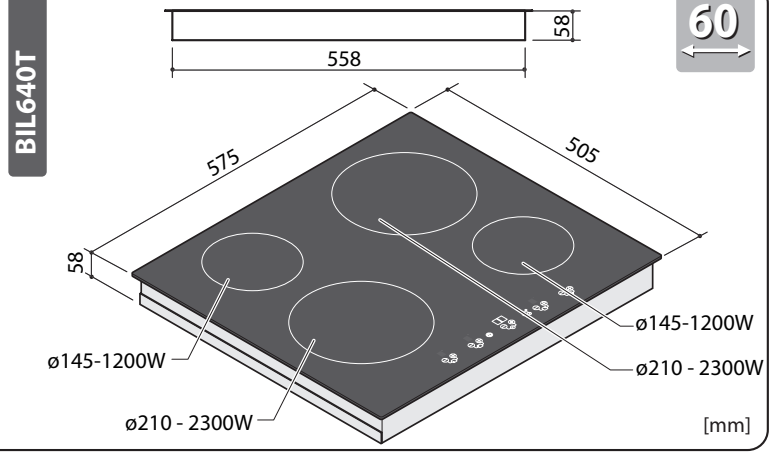
INDUCCIÓN / INDUCTION

BIB320T — 30



[mm]

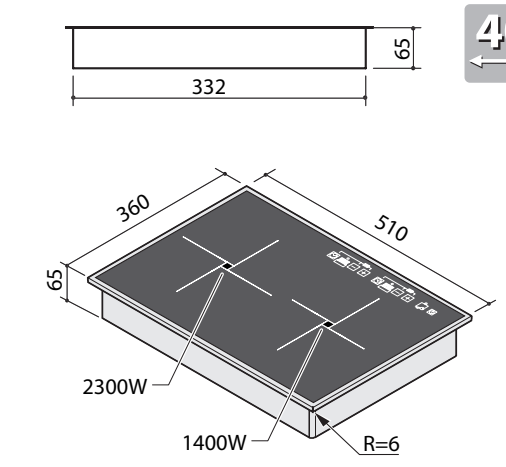
BIL640T — 60



[mm]

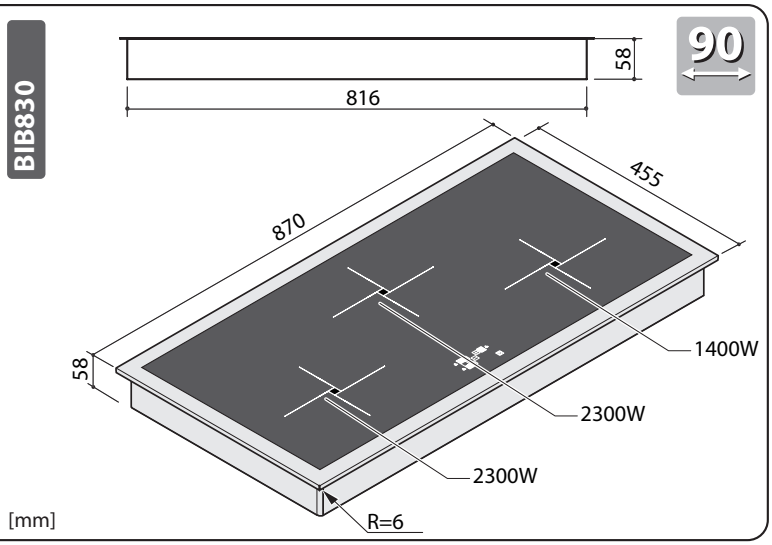
INDUCCIÓN / INDUCTION LAB

BIB420T — 40



[mm]

BIB830 — 90



[mm]

Datos técnicos	***Technical data***		
Tensión	*Voltage*	V	Preset 220-230 monofase
Frecuencia	*Frequency*	Hz	50
Longitud del cable	*Cable length*	cm	90
VITROCERÁMICA			
Potencia total absorbida BTO321T BTO641T BTO742T	*Total absorbed power* *BTO321T* *BTO641T* *BTO742T*	kW	 2,9 6,4 7,6
Tipo de cable BTO321T BTO641T BTO742PET	*Cable type* *BTO321T* *BTO641T* *BTO742PET*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2 3x2,5 mm^2 3x2,5 mm^2
INDUCCIÓN			
Potencia total absorbida BIB320T BIL640T	*Total absorbed power* *BIB320T* *BIL640T*	kW	 3,7 7,2
Tipo de cable BIB320T BIL640T	*Cable type* *BIB320T* *BIL640T*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2 3x2,5 mm^2
INDUCCIÓN LAB			
Potencia total absorbida BIB420T BIB830	*Total absorbed power* *BIB420T* *BIB830*	kW	 3,7 6
Tipo de cable BIB421T BIB830T	*Cable type* *BIB421T* *BIB830T*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2 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.

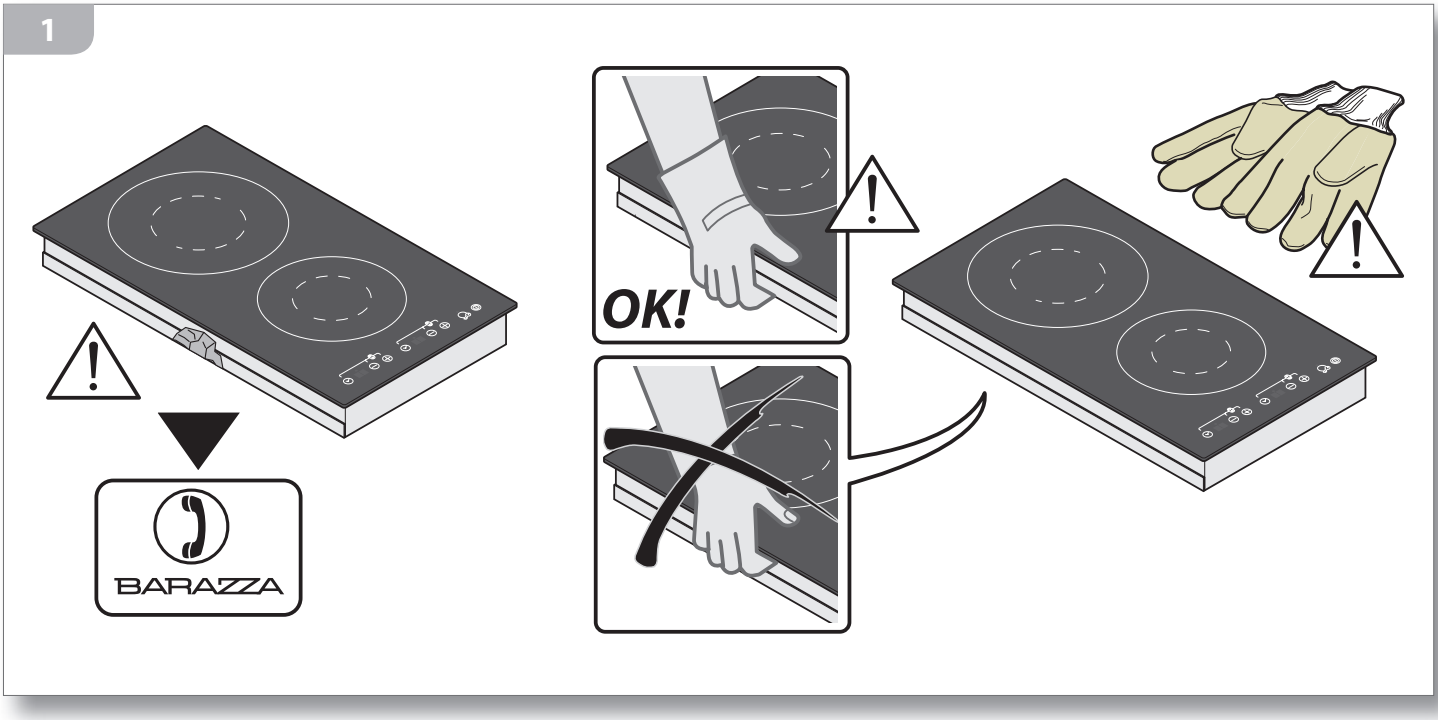
CHECKS AND HANDLING

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.

1



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 (120°C).

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

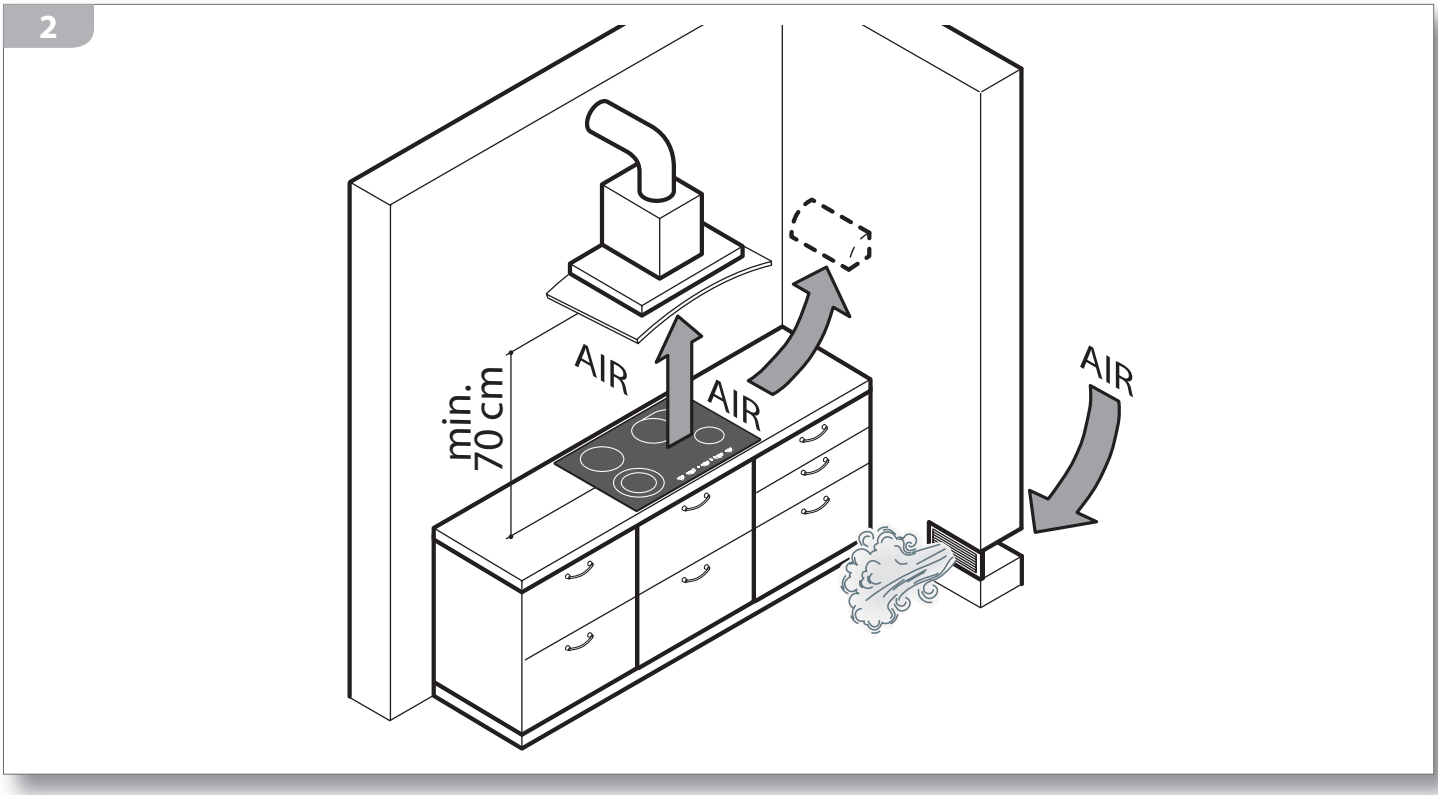
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not 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 (120°C).

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.

2



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. 3b): 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.

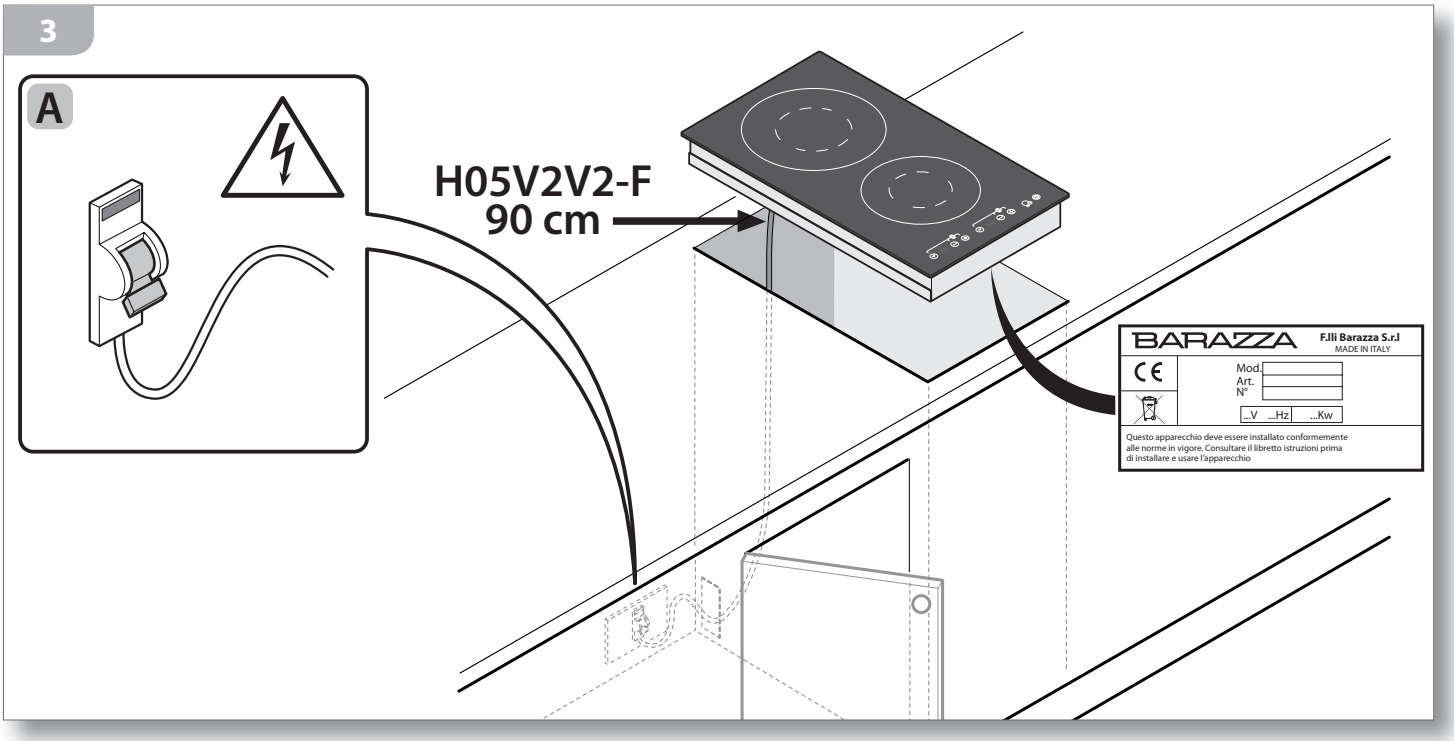
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3a): *in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.*

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. 5) 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 5) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

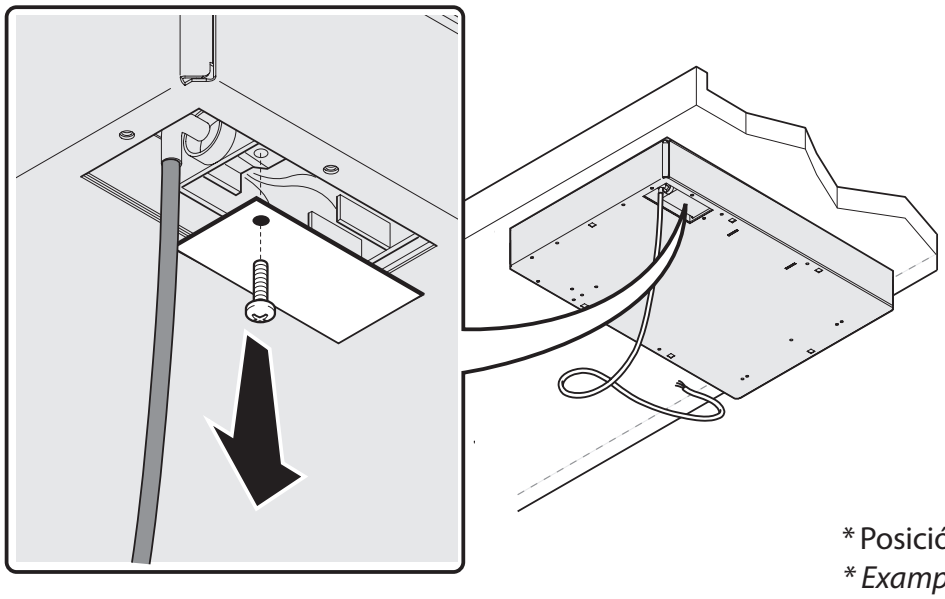
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (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

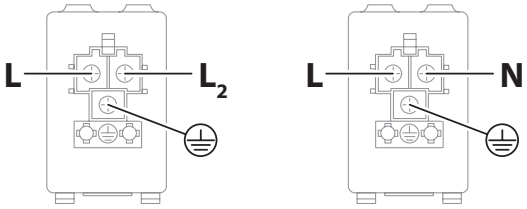


* Posición aproximada
** Example placement*

VITROCERÁMICA / GLASSCERAMIC

BTO321T

H05V2V2-F 1,5 mm²



220-240 V2 ~ two phase

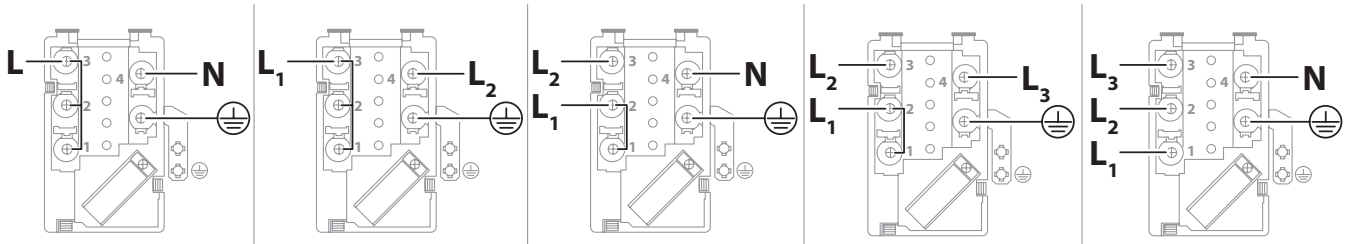
220-240 V ~ single phase

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.

BTO641T
BTO742PET

H05V2V2-F 2,5 mm²

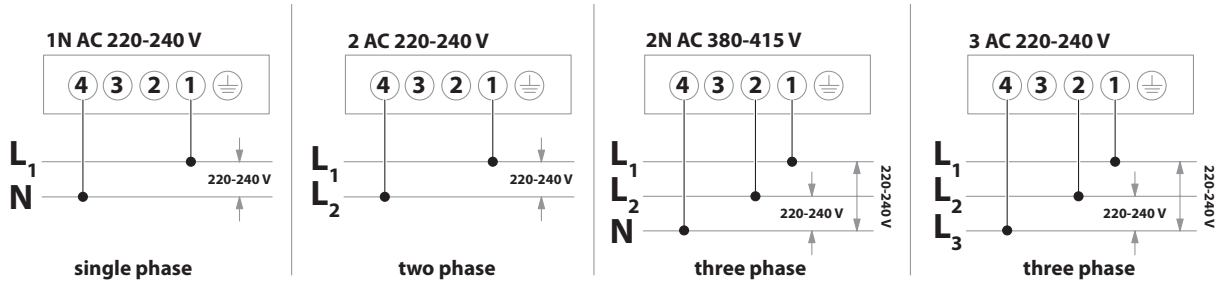


220-240 V ~ | 220-240 V2 ~ | 380-415 V2N ~ | 380-415 V3 ~ | 380-415 V3N ~

INDUCCIÓN / INDUCTION

BIL640T

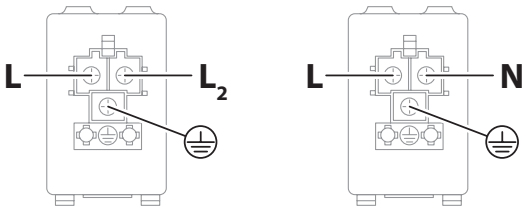
H05V2V2-F 2,5 mm²



single phase | two phase | three phase | three phase

BIB320T

H05V2V2-F 1,5 mm²



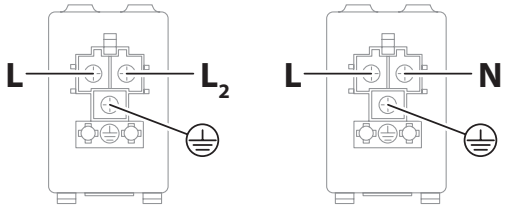
220-240 V2 ~ two phase

220-240 V ~ single phase

INDUCCIÓN / INDUCTION LAB

BIB420T

H05V2V2-F 1,5 mm²



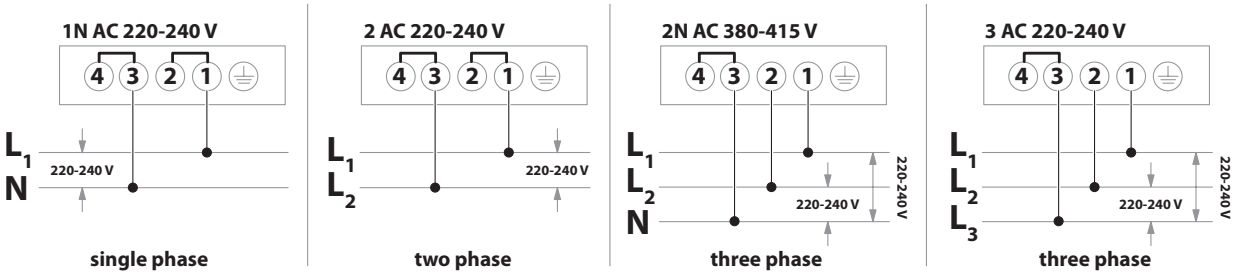
220-240 V2 ~

220-240 V ~

INDUCCIÓN / INDUCTION LAB

BIB830

H05V2V2-F 2,5 mm²



single phase | two phase | three phase | three phase

ENCASTRE DEL EQUIPO

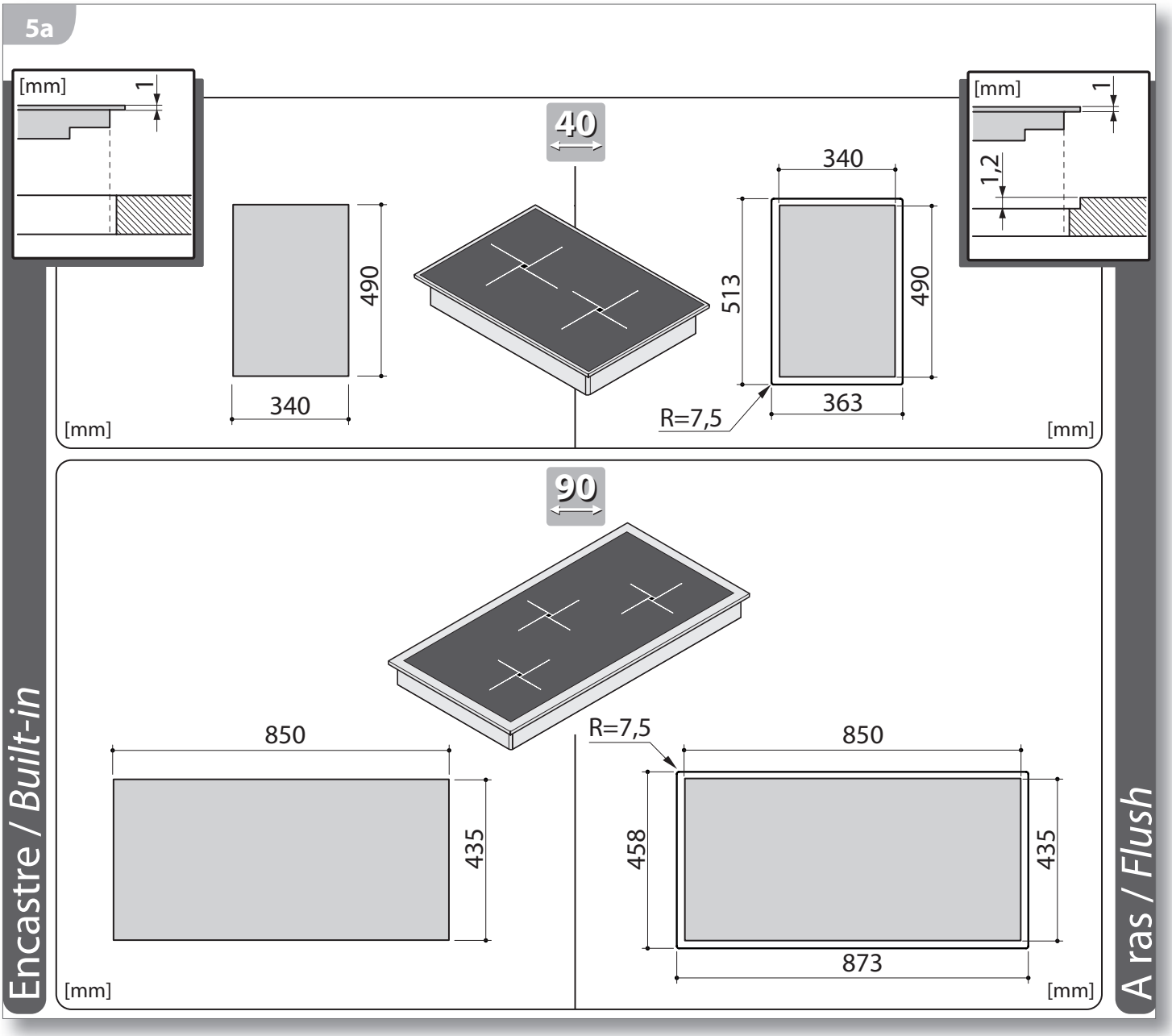
Asegúrese de que el mueble en el que se empotrarán los equipos esté en perfecto estado y sea estable (Normativa DIN 68930).

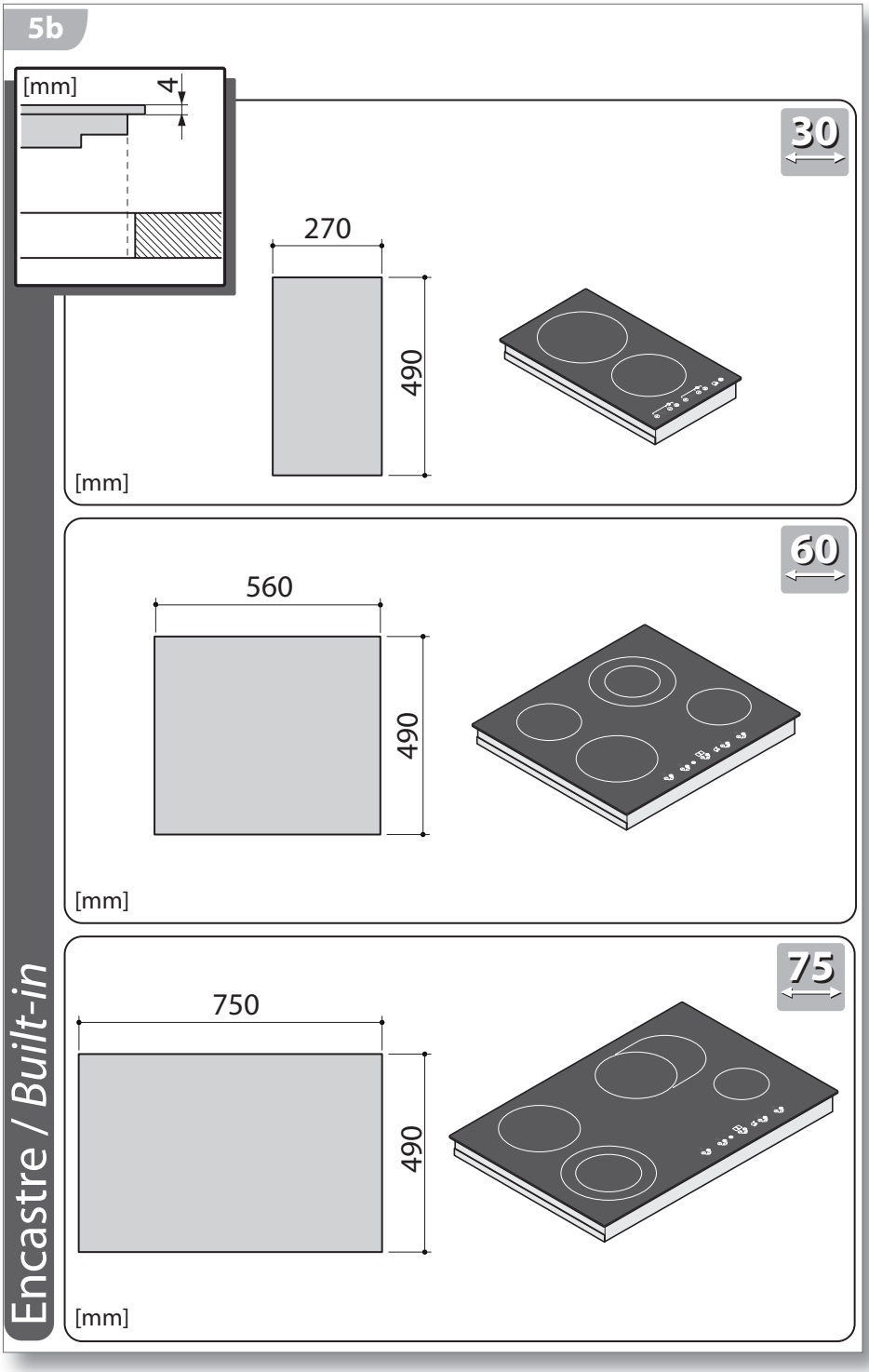
Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 5a-5b; si se va a empotrar el equipo encima de un horno, es necesario montar también un panel de separación **(B)** a una distancia mínima de 2 cm desde el fondo de la placa, perforado en la parte posterior para el paso de la alimentación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

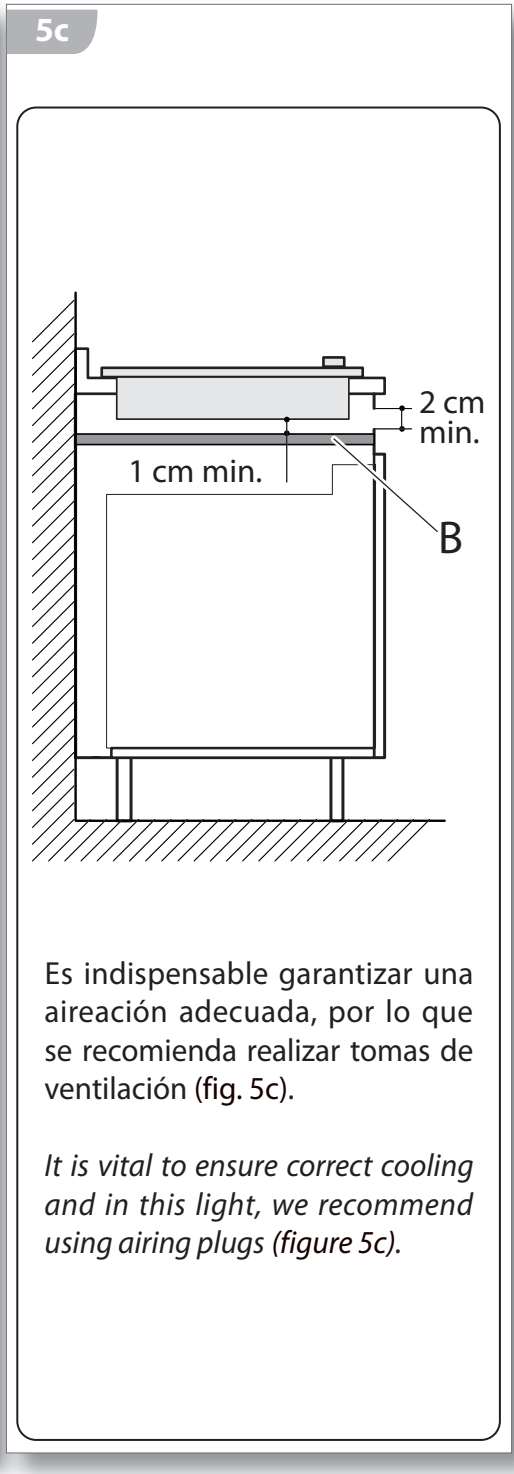
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

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.*







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

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

PLACAS A RAS

Aplique silicona específica para altas temperaturas en el rebaje de la encimera (fig. 6A det. 1); luego coloque el equipo sobre el hueco de encastre presionándolo contra la encimera (fig. 6A - det. 2). La silicona aplicada previamente en el rebaje de la encimera llenará también la ranura que queda a los lados del equipo, por efecto de la presión: elimine la silicona sobrante (fig. 6A - det. 3). Fije el equipo con los tornillos y las pletinas que se incluyen (fig. 7).

FLUSH PANELS

Put the high-temperature resistant silicone sealant on the bottom of the work surface (figure 6A part 1), subsequently arrange the appliance on top of the embedded hole lifting it so that it is just above the hole (figure 6A - part 2). The silicone sealant which was applied to the bottom of the work surface, should also be applied to the gaps at the sides of the appliance to prevent crushing: clean up any excess silicone sealant (figure 6A - part 3). Secure the appliance using the screws and brackets provided (figure 7).

PLACAS EMPOTRADAS

Aplique a la encimera una tira de junta (fig. 6B det. 1). Luego coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 6B det. 2) y fíjelo con los tornillos y pletinas incluidos (fig. 7).

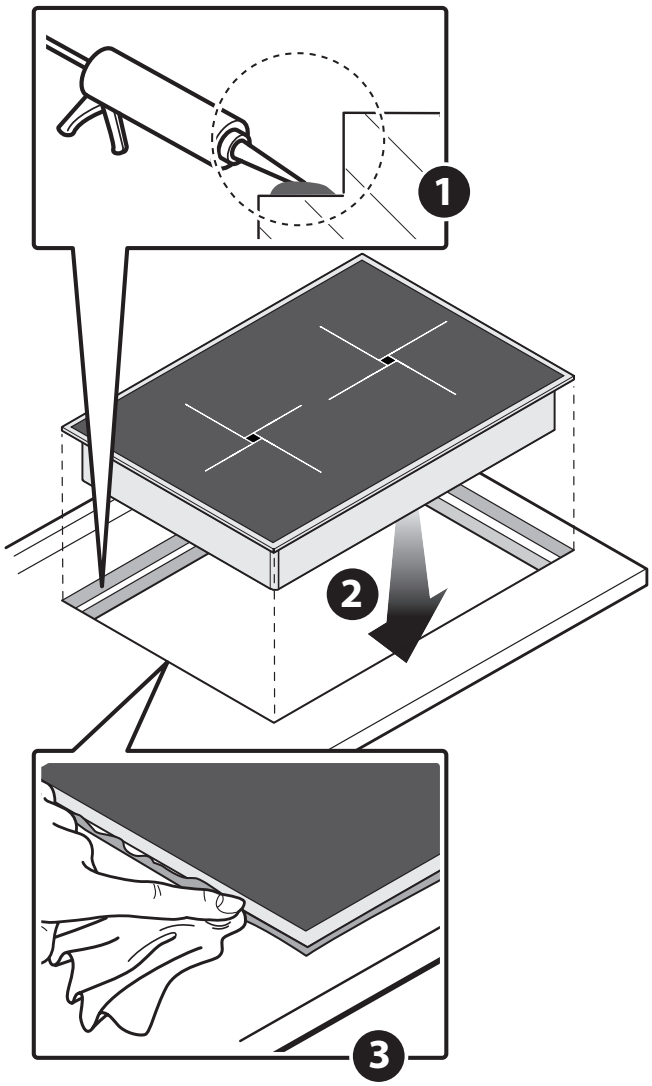
EMBEDDED SURFACES

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 (figure 7).

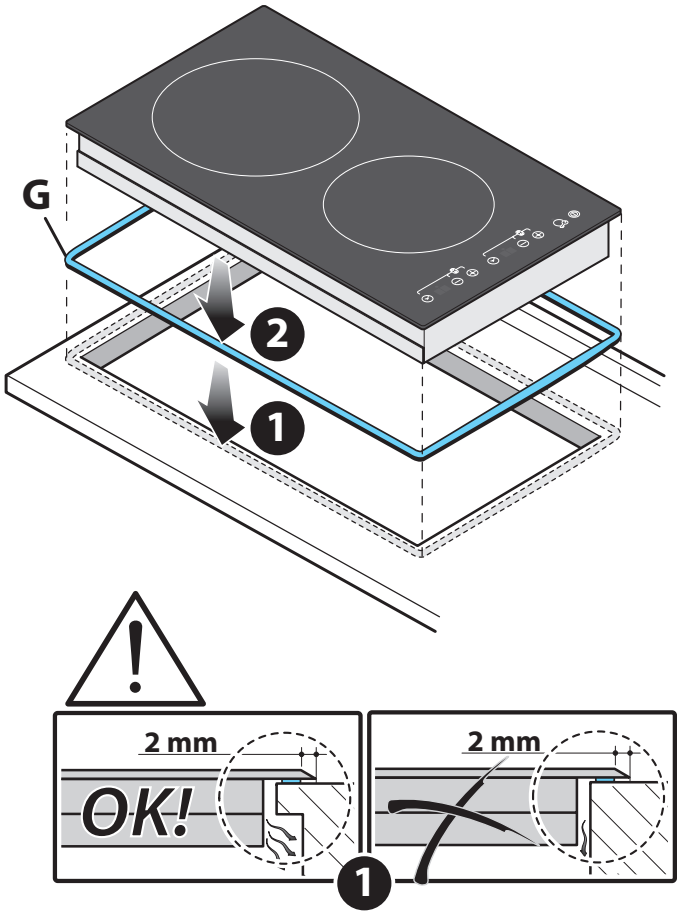
En los equipos realizados según especificaciones especiales, el sistema de fijación es personalizado.

With custom made models, assembly is personalised.

6A

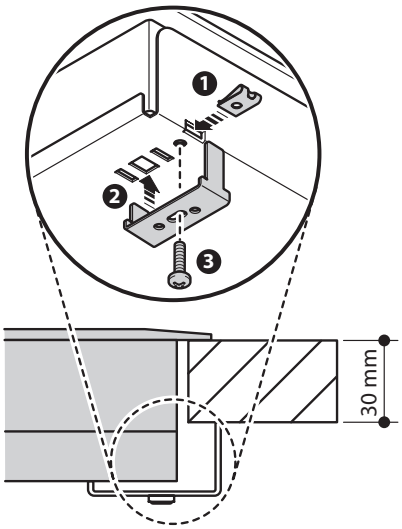


6B

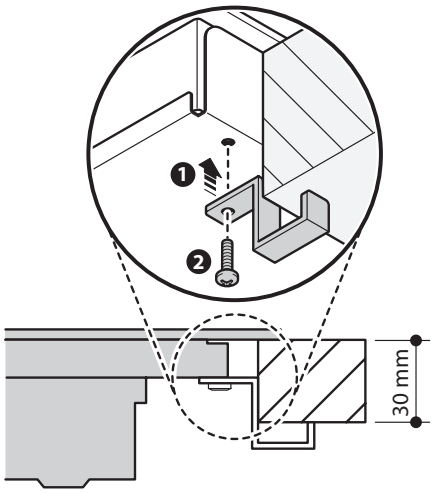


7

BIB320T
BTO321T
BTO641T
BTO742PET
BIB830
BIB420T



BIL640T



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 instruirlas 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.

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.

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.

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

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 de potencia zona 1
5 valor luminoso: indica el nivel de potencia seleccionado para la zona 1
6 zona de cocción 2
7 teclas de regulación de potencia zona 2
8 valor luminoso: indica el nivel de potencia seleccionado para la zona 2

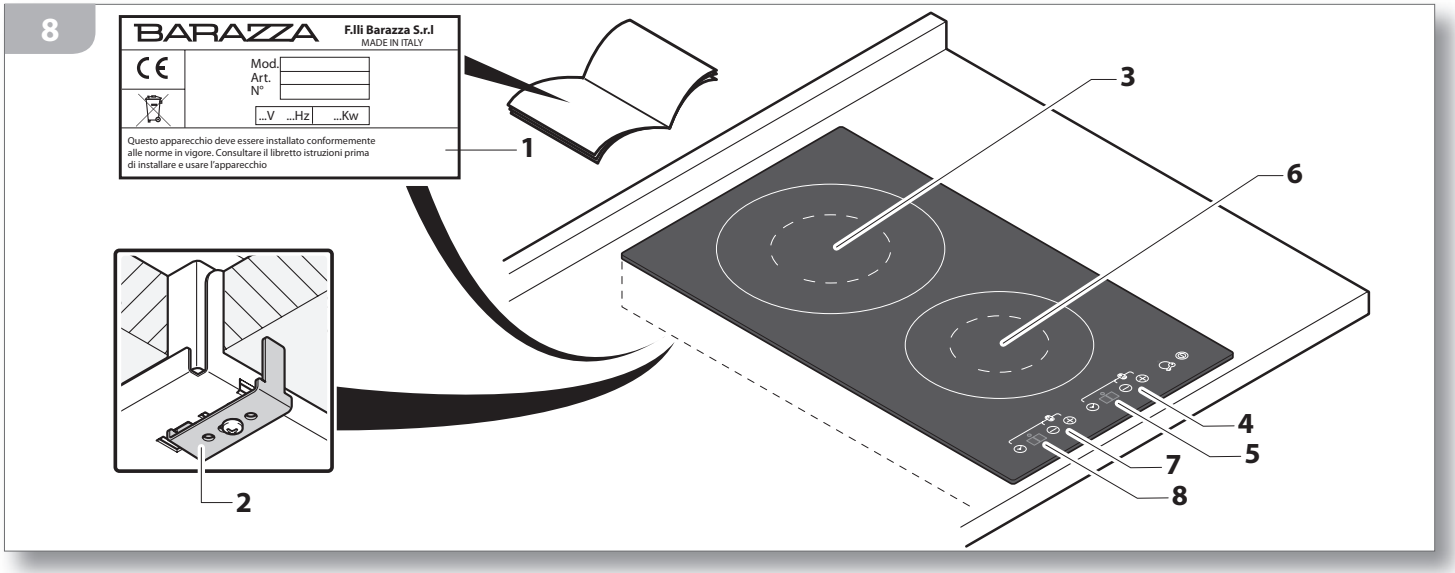
BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

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 1
4 cooking zone 1 regulator knobs
5 light indicator: displays the zone 1 set power level
6 cooking zone 2
7 cooking zone 2 regulator knobs
8 light indicator: displays the zone 2 set power level

8



CONVIENE SABER QUE

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).

USEFUL INFORMATION

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).

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.

ZONA DE LOS MANDOS

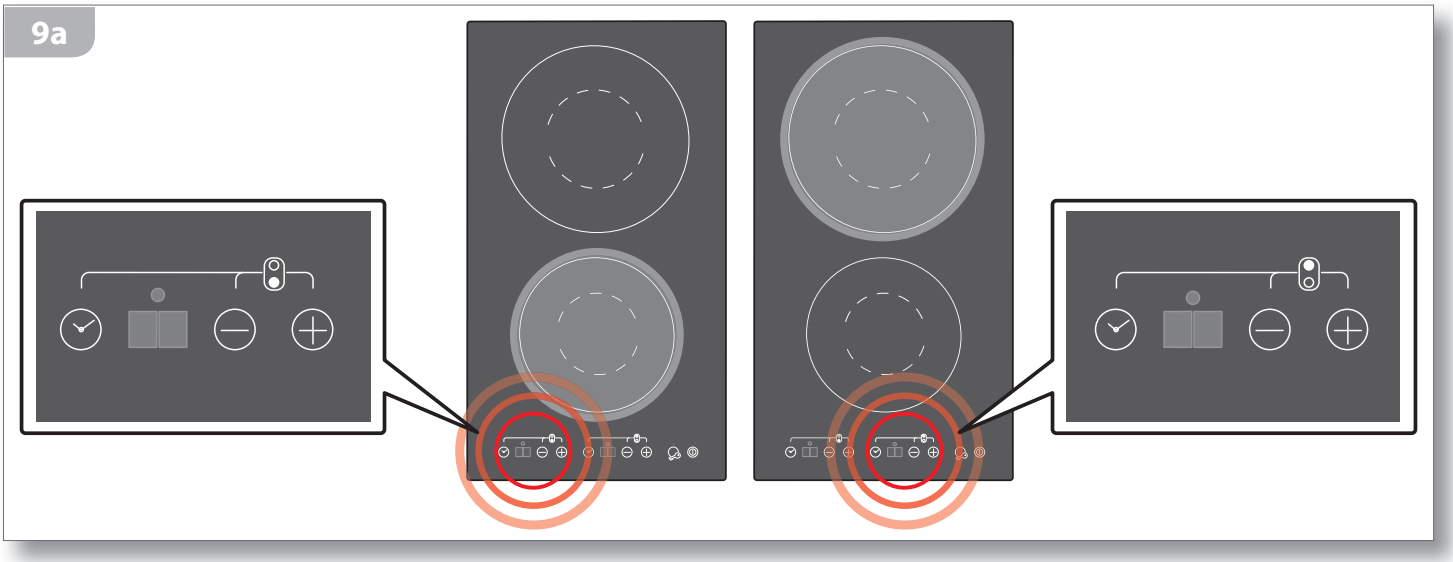
Para identificar el punto de cocción en relación con las teclas que se deben utilizar, consulte las serigrafías situadas cerca de estas, que indican de manera clara e inequívoca las zonas de cocción (fig. 9a) y (fig. 9b).

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.

CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the velvet touch screen which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9a) and (figure 9b).

9a

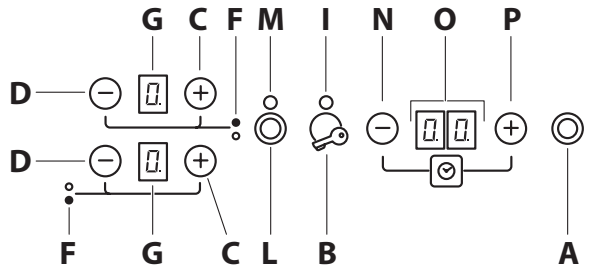


A **Tecla ON - OFF:**
enciende y apaga el equipo
B **Tecla llave:**
activa la función bloqueo de mandos/seguridad para niños
C **Tecla de aumento:**
aumenta la potencia en la zona de cocción
D **Tecla de reducción:**
reduce la potencia en la zona de cocción
E **Tecla Temporizador:**
conmuta a on-off la función temporizador
F **Indicación de la zona de cocción**
G **Display de la zona de cocción:**
indica la potencia o el temporizador correspondiente a la zona de cocción
H **Piloto del temporizador:**
el piloto se enciende cuando la función temporizador está activada
I **Piloto de la tecla llave:**
se enciende cuando la función de bloqueo/seguridad está activada
L **Tecla de segunda zona de cocción (OPCIONAL):**
activa la segunda zona de cocción externa
M **Piloto de segunda zona de cocción (OPCIONAL):**
se enciende cuando la función segunda zona está activada
N **Tecla de reducción del temporizador (OPCIONAL):**
reduce el tiempo de programación del temporizador
O **Display del temporizador (OPCIONAL):**
indica el tiempo de cocción programado restante
P **Tecla de aumento del temporizador (OPCIONAL):**
aumenta el tiempo de programación del temporizador

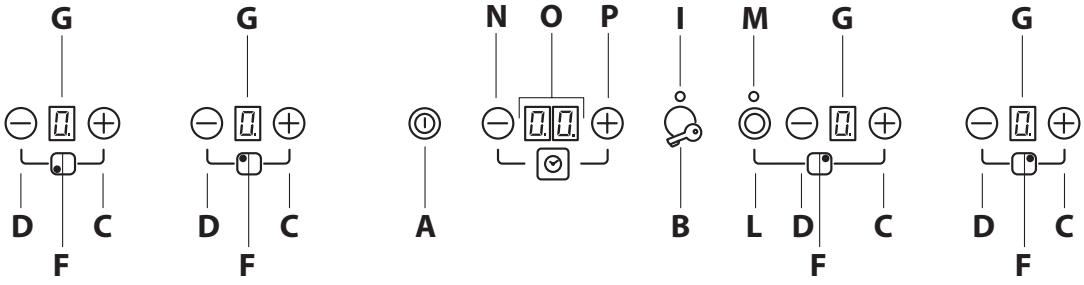
A ***ON - OFF key:***
switch the appliance on and off
B ***Control Panel Lock key:***
activate safety function/child lock
C ***Plus key:***
increase power level of cooking zone
D ***Minus key:***
reduce power level of cooking zone
E ***Timer key:***
set Timer on-off
F ***Cooking zone instructions***
G ***Cooking zone display:***
cooking zone display (e. g. power, timer)
H ***Timer LED:***
the light is on when timer is active
I ***Control Panel Lock LED:***
the light is on when control lock is active
L ***Second zone (OPTIONAL):***
activate second cooking zone
M ***Second zone LED*** **(OPTIONAL):**
the light is on when second zone is active
N **Timer Minus key (OPTIONAL):**
decrease timer value
O **Timer Display (OPTIONAL):**
display timer countdown
P **Timer Plus key (OPTIONAL):**
increase timer value

VITROCERÁMICA / GLASSCERAMIC

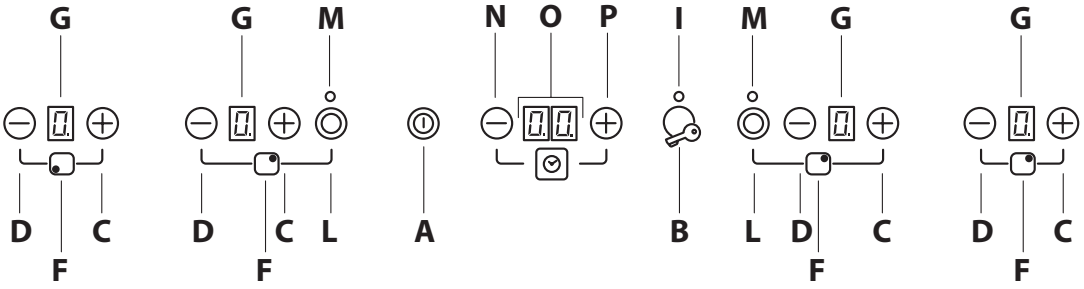
BTO321T



BTO641T

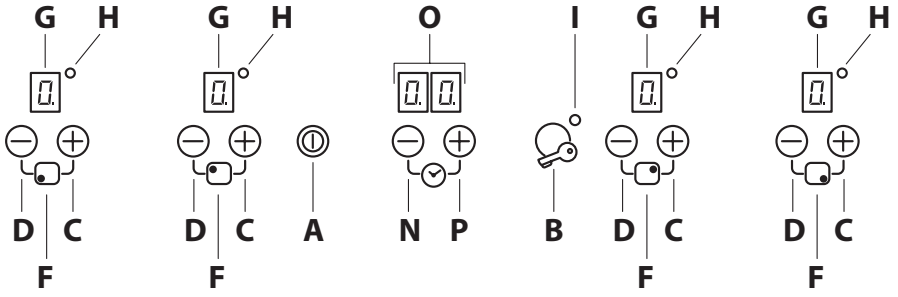


BTO742PET

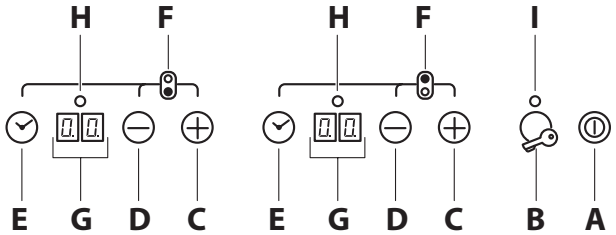


INDUCCIÓN / INDUCTION

BIL640T

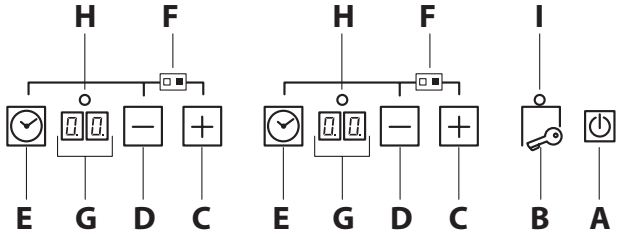


BIB320

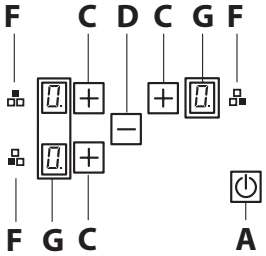


INDUCCIÓN / INDUCTION LAB

BIB420T



BIB830T



USO DEL EQUIPO

1) ENCENDIDO DEL EQUIPO

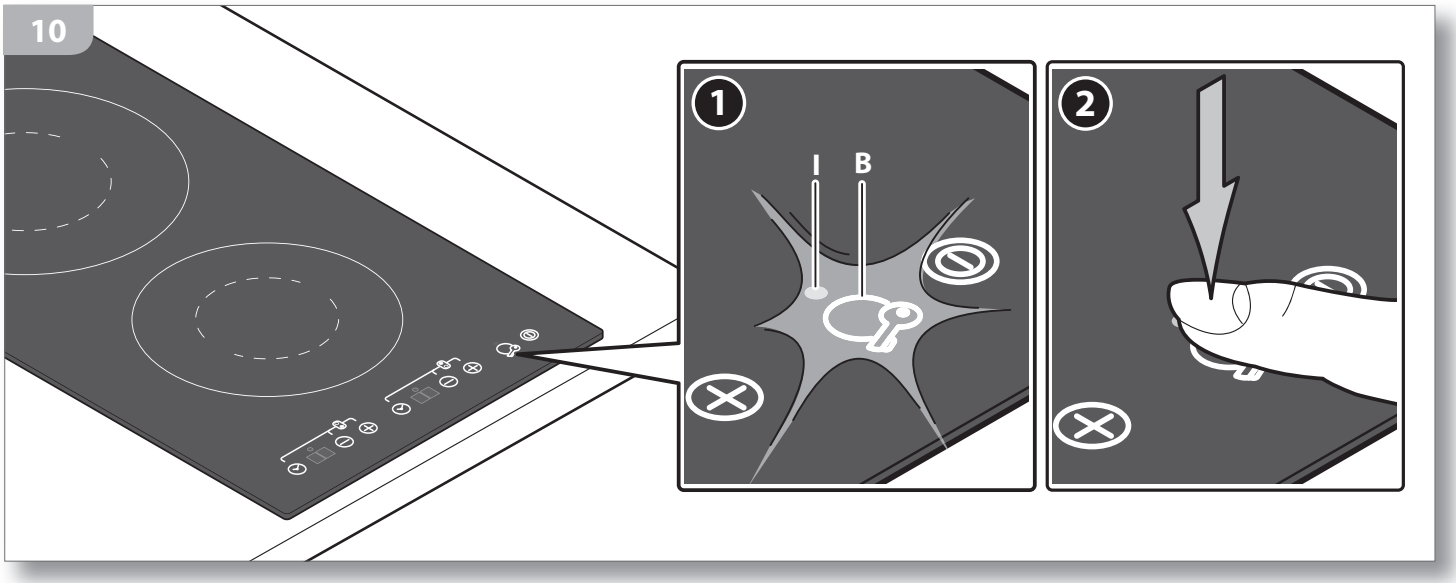
En los modelos preparados, durante el primer encendido el equipo se encuentra en estado de seguridad; la tecla **"B"** y el piloto correspondiente **"I"** están encendidos (fig. 10 det. 1). Para poder usar el equipo se debe desactivar la función de seguridad pulsando la tecla **"B"** hasta que se apague el piloto (fig. 10 det. 2).

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE IGNITION

*In the instance of a pre-arranged model, the first time it is turned on, the appliance is in safety mode and the **"B"** key is lit up (figure 10 part 1). In order to use the appliance, deactivate the safety function by pressing the **"B"** key until the indicator light goes out (figure 10 part 2).*

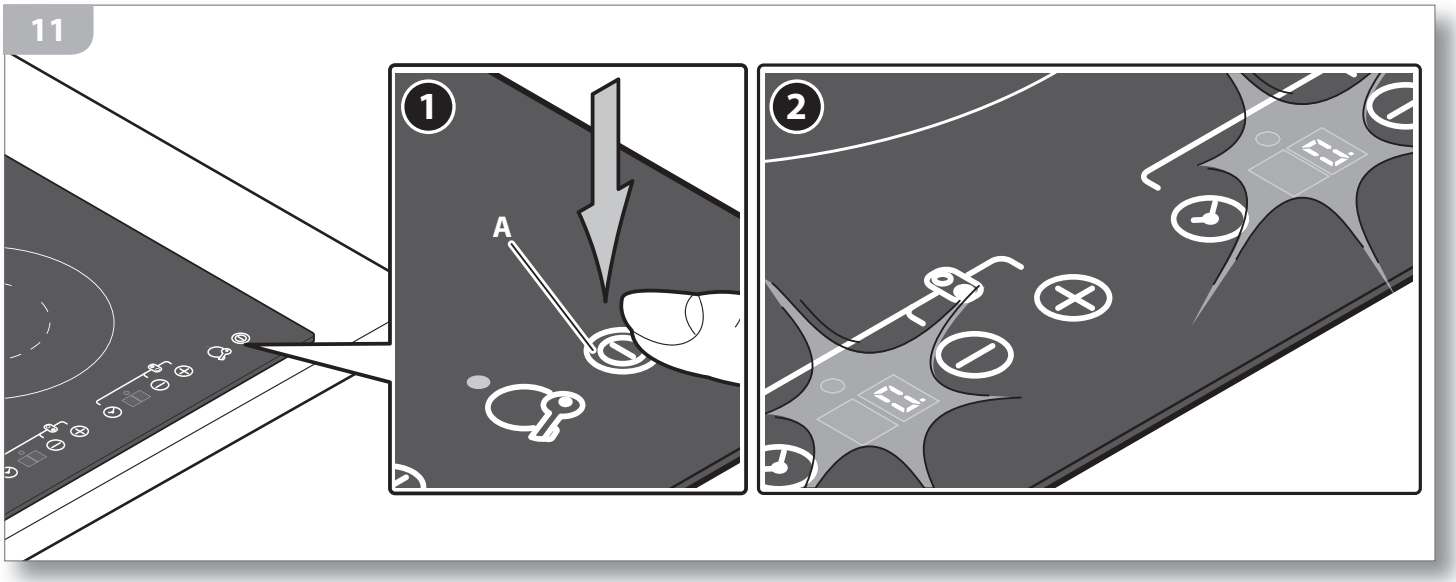
10



Pulse la tecla **"A"** para encender la placa (fig. 11 det. 1). Todos los displays de las zonas de cocción se encenderán en estado de stand-by (fig. 11 det. 2). La unidad de control permanecerá activada durante ***10 segundos***. Si no se selecciona ninguna zona de cocción en este intervalo, el equipo se apagará automáticamente.

*Press **"A"** key to switch the top on (fig. 11 part. 1). All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position (fig. 11 part. 2).*
*The control unit remains active for **10 seconds**.*
If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

11

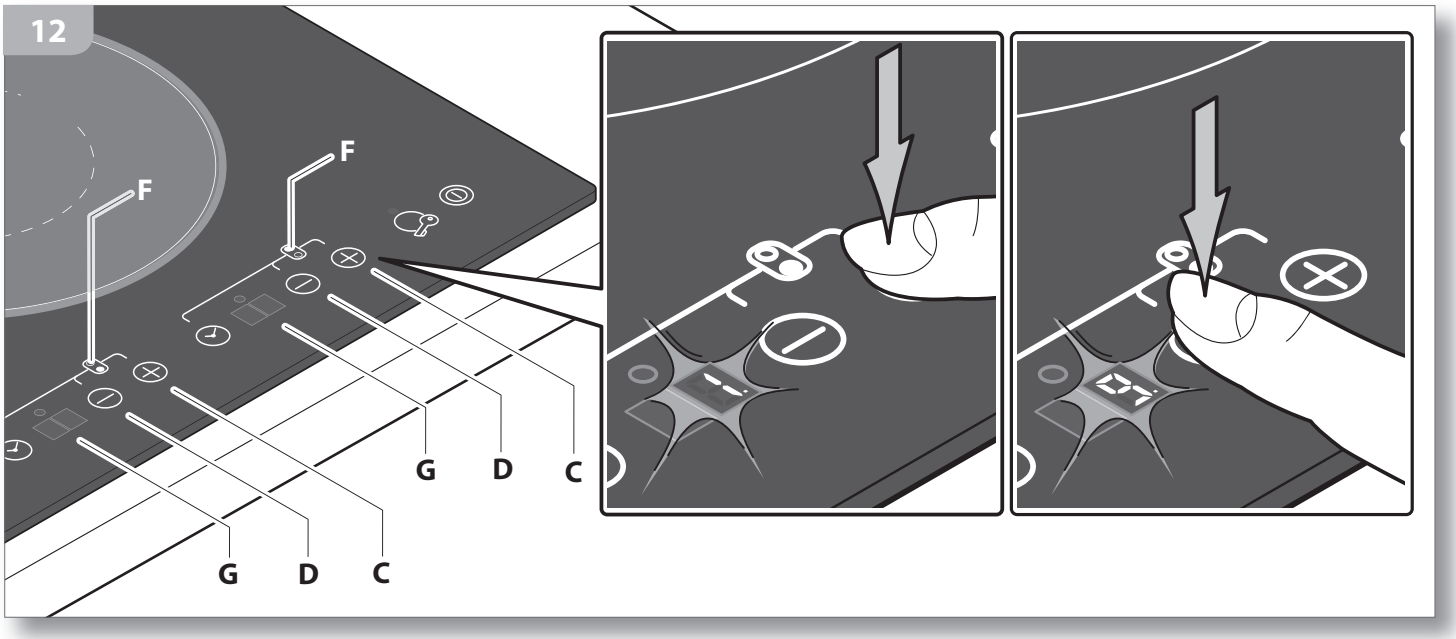


2) SELECCIÓN Y USO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

La serigrafía **"F"** permite identificar los mandos de la zona de cocción que se desea utilizar; pulse la tecla **"C"** para activarla en posición **"1" (potencia mínima),** o la tecla **"D"** para activarla en posición **"9" (potencia máxima)**. Seleccione la potencia deseada mediante las teclas **"C"** y **"D"**; la potencia de cada zona de cocción se puede regular a 9 posiciones diferentes y se indicará en el display luminoso correspondiente **"G"** con un número del **"1"** al **"9"** (fig. 12).

2) COOKING ZONE SELECTION AND USE

*The velvet touch screen **"F"** allows you to identify the cooking zone controls that you wish to use, press the **"C"** key to activate the plate in position **"1"(average power)** or press the **"D"** key to activate the plate in position **"9"(max. power)**. Adjust the temperature using the **"C"** or **"D"** key: the power of the individual cooking area can be regulated into 9 different positions and will be shown on the luminous display **"G"** with a number from **"1"** to **"9"** (fig. 12).*



Ampliación de placas (opcional)

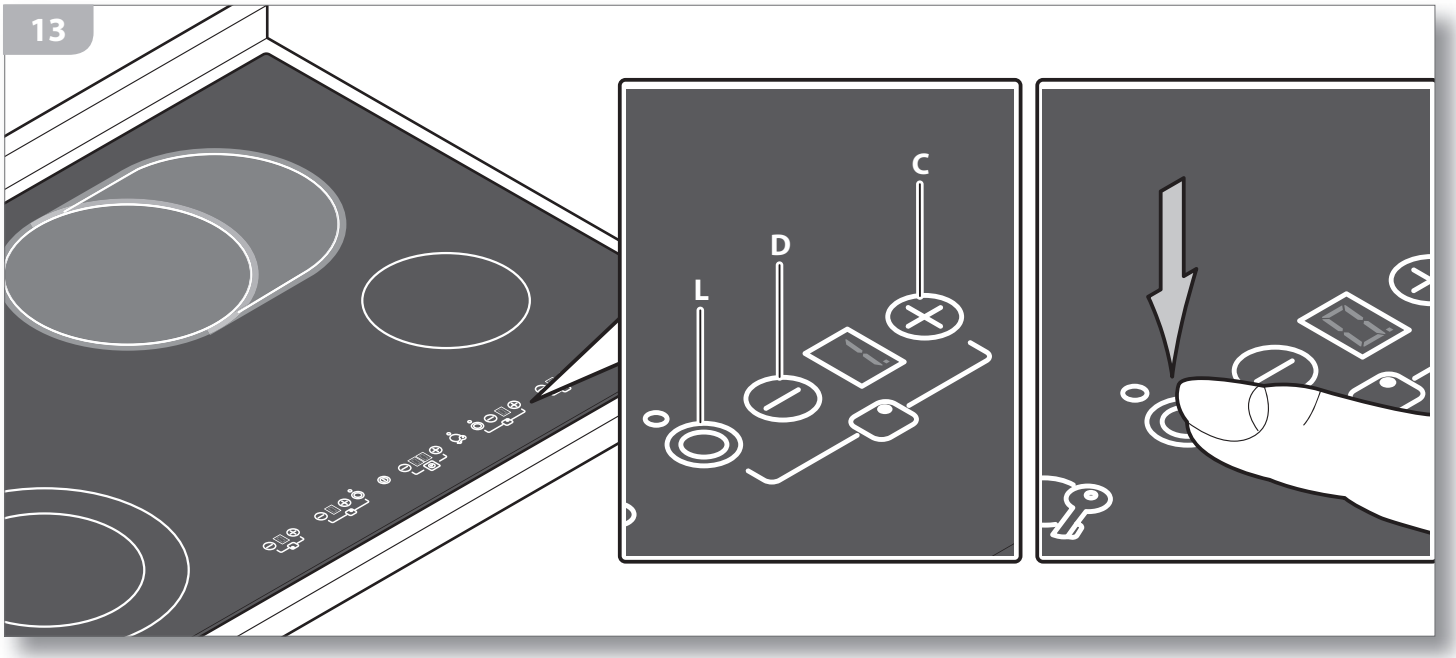
En algunos modelos, puede añadirse un segundo circuito a una o dos zonas de cocción (fig. 13).

Pulse la tecla **"L"** para activar la zona de doble circuito deseada. Use las teclas **"C"** y **"D"** para regular su potencia. El encendido del piloto **"M"** indica que la segunda zona está activada.

Plate amplification (optional)

*With some models, one or two cooking zones may be equipped with a second circuit (figure 13). Press the **"L"** key to activate the desired dual-circuit zone. Use the **"C"** and **"D"** keys to regulate the power.*

*Illumination of the **"M"** key indicates that the second zone is active.*



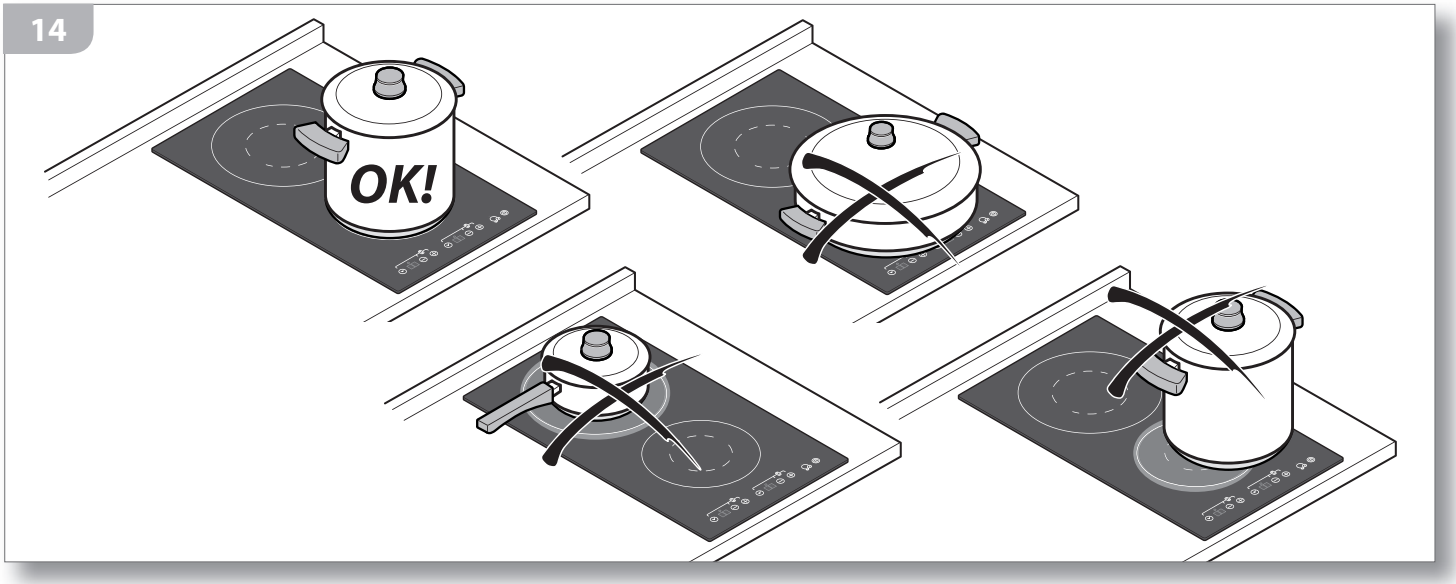
3) SELECCIÓN DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN

Ponga los recipientes de cocción sobre la zona elegida para cocinar, asegurándose de colocarlos correctamente (fig. 14): deben estar centrados en la zona de cocción y su tamaño debe ser adecuado a la zona de cocción elegida.

3) COOKING RECIPIENTS

Place the food containers on the chosen cooking zone, ensuring that they are correctly positioned (figure 14): they must be centred on the cooking zone and they must be correctly proportioned in relation to the chosen cooking zone.

14



Escoja cuidadosamente los recipientes de cocción para aprovechar la energía de manera eficiente.

Con las placas de inducción se puede utilizar cualquier cacerola de material ferroso, de acero esmaltado o de fundición.

Para comprobar la compatibilidad de la cacerola se pueden emplear dos métodos:

1) comprobando que un imán se adhiera al fondo de la cacerola (fig. 15);

2) comprobando que el fondo de la cacerola presente el símbolo .

Para que la placa se caliente de manera homogénea, el fondo de la cacerola debe ser perfectamente plano; además, para no rayar la superficie de vitrocerámica, el fondo debe ser liso (fig. 16).

Carefully select food containers with the most energy-saving benefits.

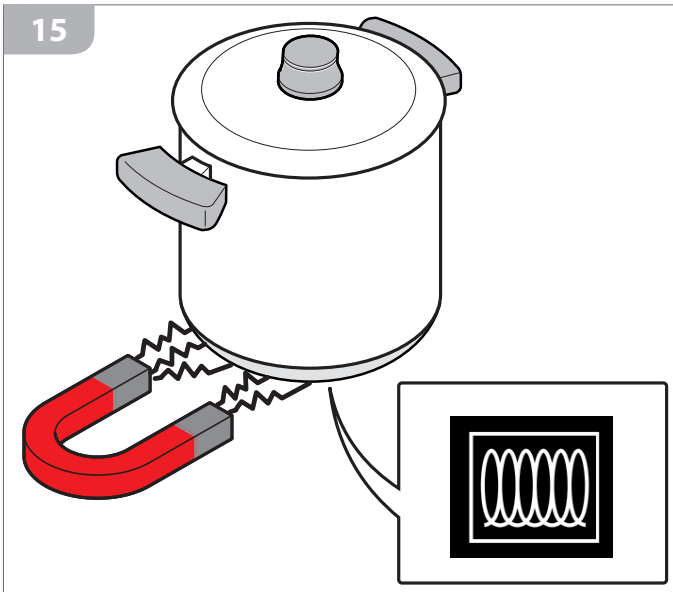
All pans/pots made of iron, steel enamel and cast iron may be used in the induction cooking process. In order to check the suitability of pans/pots, please see the following two methods:

1) check that a magnet sticks to the base of the pan/pot (figure 15);

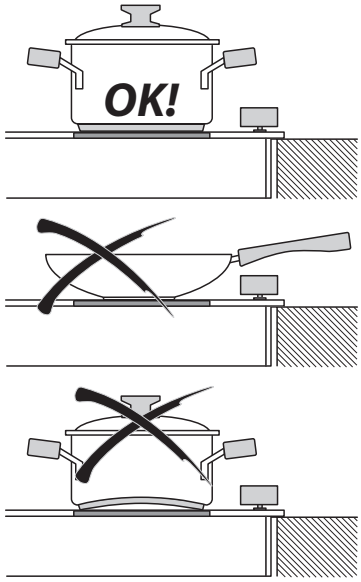
2) check the base of the pan/pot for the symbol .

In order to ensure the even distribution of heat across the surface, the base of the pot/pan must be completely flat; in addition, in order not to scratch the glass-ceramic surface, the base must also be smooth (figure 16).

15



16



El calentamiento se produce única y exclusivamente cuando se coloca un recipiente adecuado para equipos de inducción sobre una zona de cocción encendida.

No deje recipientes vacíos sobre una zona de cocción encendida.

Elija siempre un nivel de potencia adecuado al alimento que desea cocinar; ante la duda, seleccione el nivel de potencia más bajo. Después, en caso necesario, se puede modificar la potencia durante la cocción: podrían pasar algunos hasta que se alcance el nuevo valor definido, tiempo necesario para que se caliente o se enfríe más la placa.

¡Peligro de quemaduras!
Durante el funcionamiento, el equipo permanece frío; de hecho, solo se calienta el fondo de la cacerola y el calor se transmite directamente a los alimentos cocinados: **aun así, la superficie de la placa (especialmente el área de la zona de cocción utilizada) se ve afectada por el calor transmitido por contacto desde el fondo caliente de la cacerola.**
Asegúrese de no tocar esta zona al retirar las cacerolas de la zona de cocción.

4) APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Al terminar la cocción apague siempre cada zona de cocción pulsando simultáneamente las teclas correspondientes **"C"** y **"D"** o bien la tecla **"D"** hasta que la potencia se ponga a "0".

5) APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

Heating will only initiate when a food container suited to the induction appliance is placed on a lit cooking zone.

Avoid leaving empty food containers on a lit cooking zone.

Always select a power level which is appropriate for the dish you wish to cook; if in doubt, select the lower power level, subsequently, if necessary, you can alter the power during the cooking process: a few minutes may pass before the newly set value, either an increase in heat or a decrease in heat, is reached.

Burn hazard!
During operation, the appliance remains cool, only the base of the pan/pot heats up and this heat is directly transmitted to the food to be cooked: ***however, the surface (in particular, the cooking zone surface in use) will feel the effects of the heat transmitted by the hot base of the pan/pot.***
Take care not to make contact with this zone when you are removing pans/pots from the cooking zone.

4) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

To switch a cooking area off, press simultaneously the ***"C"*** *and* ***"D"*** *key of the relative zone, or press the* ***"D"*** *key until reaching position "0".*

5) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the ***"A"*** *key.*

FUNCIONES ESPECIALES

FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Esta función realiza un precalentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, para ponerla rápidamente a la temperatura de funcionamiento.
Para activar esta función, pulse la tecla **"D"** de la zona de cocción en cuestión, para seleccionar el nivel de potencia "9"; luego pulse la tecla **"C"** hasta que se encienda el símbolo en el display, indicando que la función está activada.
Seleccione la potencia de cocción deseada mediante la tecla **"D"**; el display mostrará de manera alternada el símbolo de precalentamiento automático y el nivel de potencia elegido.
Al concluir la fase de precalentamiento, la zona de cocción se pondrá automáticamente al nivel de potencia seleccionado.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer después de cuánto tiempo (de **1** a **99** minutos) se debe apagar automáticamente la zona de cocción seleccionada.

Temporizador integrado en los mandos de la zona de cocción (fig. 17).

Active una zona de cocción y regule su potencia de la manera descrita en el apartado anterior.

Habilite el temporizador pulsando la tecla **"E"** y pulse las teclas **"C"** y **"D"** para ajustar el tiempo de apagado automático deseado, que aparecerá en el display **"G"**.
Confirme pulsando la tecla **"E"**; se encenderá el led **"H"**.
Para desactivar el temporizador, pulse primero la tecla **"E"** y luego las teclas **"C"** y **"D"** simultáneamente.
Confirme la desactivación pulsando de nuevo la tecla **"E".**

SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC PRE-HEATING

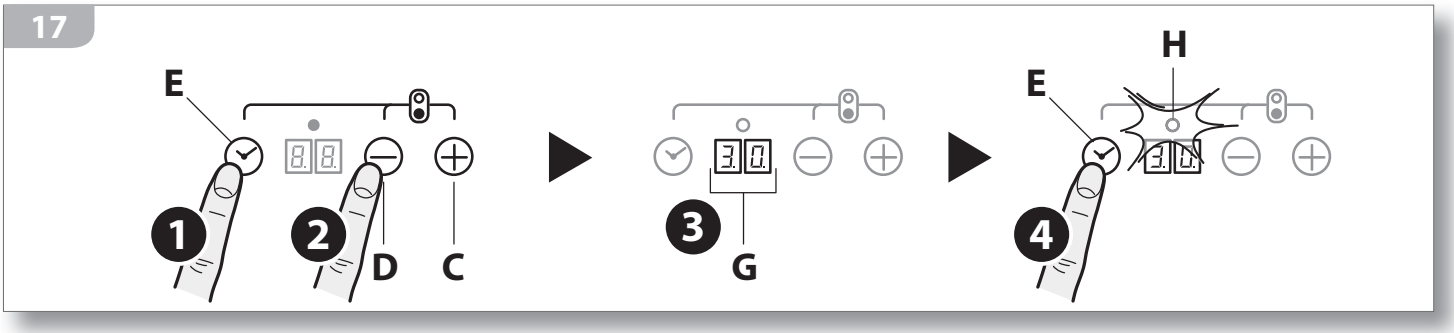
This function determines pre-heating of the cooking area at maximum power in order to take the area to working temperature quickly.
*To activate this function, press **"D"** in the cooking area of interest in order to select power level "9", then press the **"C"** key once until lights up on the display.*
*Adjust the cooking power by acting on the **"D"** key.*
The display will alternatively show the automatic pre-heating symbol and the set power level. At the end of the pre-heating phase the cooking area will automatically set itself at the set power level.

FUNCTION TIMER

*This function allows establishing the time (from **1** to **99** minutes) for automatic switch-off of the selected cooking area.*

Cooking zone controls with integrated timer (figure 17).

17

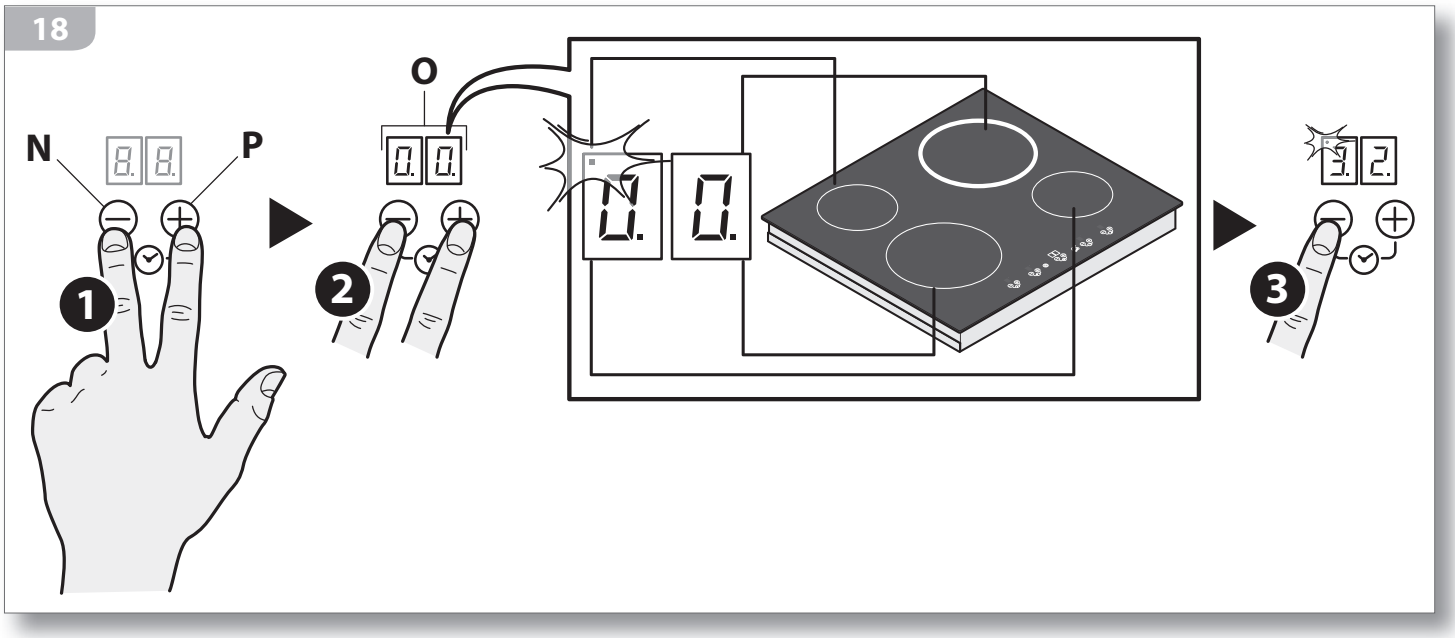


Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature as described in the previous paragraph.

*Press **"E"** key to enable the timer, press the **"C"** and **"D"** key to set the time that will be shown on display **"G"**.*
*Confirm by touching key **"E"**, the relative light "H" switches on.*
*To deactivate the timer, firstly press the **"E"** key and then press keys **"C"** and **"D"** simultaneously.*
*Confirm deactivation by pressing the **"E"** key.*

Temporizador separado de los mandos de la zona de cocción (fig. 18 det. 1).

Cooking zone controls with independent timer (figure 18 part 1).

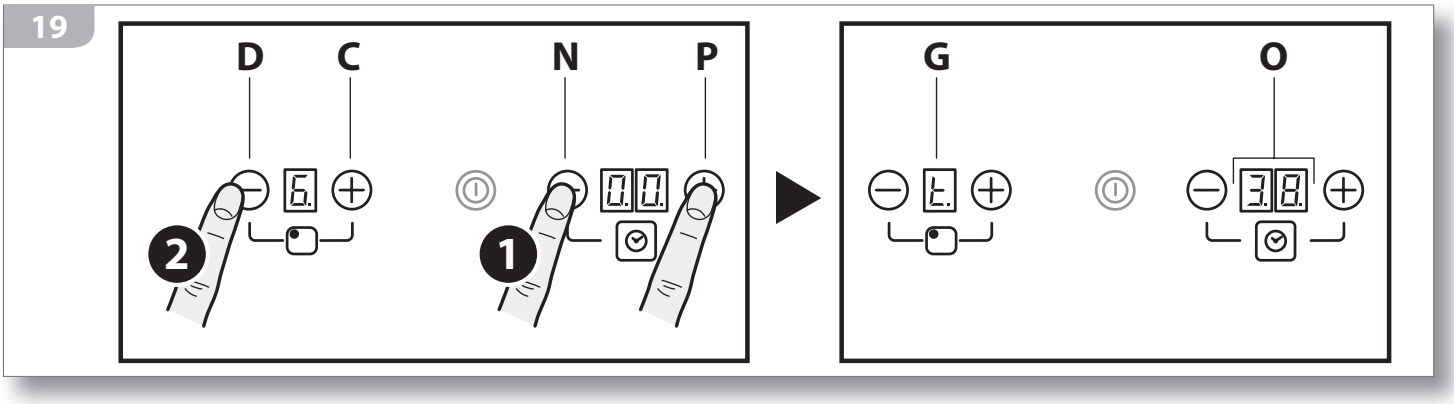


Habilite el temporizador pulsando simultáneamente las teclas correspondientes **"N"** y **"P"** (fig. 18 det. 1). Vuelva a pulsar las teclas **"N"** y **"P"** para seleccionar la zona de cocción en la que activar el temporizador; esta se indicará mediante el LED correspondiente situado en una de las esquinas del display **"O"** (fig. 18 det. 2). Pulse la tecla **"N"** o la tecla **"P"** para ajustar el tiempo de apagado automático deseado. Las zonas de cocción con temporizador activado se indicarán mediante un LED fijo en una de las esquinas del display **"O"**. Al agotarse el tiempo del temporizador, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica desde la zona de mandos; pulse cualquier tecla para interrumpir el sonido. Para desactivar el temporizador de una zona de cocción, pulse simultáneamente las teclas **"N"** y **"P"** para entrar en la función temporizador; vuelva a pulsar las teclas **"N"** y **"P"** simultáneamente y seleccione el temporizador de la zona de cocción deseada. Pulse la tecla **"N"** hasta llegar al valor **0**.

*Press simultaneously the **"N"** and **"P"** key to enter the timer function (fig. 18 part. 1). Press again **"N"** and **"P"** key simultaneously to select the cooking zone on which you want to activate the timer: the selected cooking zone will be notificated by a flashing led located on one of the corners of the timer display **"O"** (fig. 18 part. 2).*
*Set the auto switching off time by pressing the **"N"** and **"P"** key. The cooking zone on which the timer has been activated is indicated by a steady led at one of the comers of the timer display **"O"**.*
An acoustic signal will indicate the timer expiration and the relative cooking zone will automatically switch off. Press any of the key to stop the acoustic signal.
*In order to disable the timer on a cooking zone press simultaneously the **"N"** and **"P"** key to enter the timer function. Press again the **"N"** and **"P"** key simultaneously to select the desired cooking zone. Press the **"N"** key until reaching position 0.*

Temporizador de los modelos de vitrocerámica (fig. 19 det. 1).

Glass ceramic model timer (figure 19 part 1).



Active una zona de cocción y regule su potencia de la manera descrita en el apartado anterior.

Pulse las teclas **"N"** o **"P"** para ajustar el tiempo de apagado automático deseado.
Confirme pulsando la tecla **"C"** o **"D"** de la zona de cocción encendida previamente: en el display **"G"** aparecerá el símbolo t. y el display **"O"** mostrará la cuenta atrás.
Para desactivar el temporizador, apague la zona de cocción correspondiente o pulse las teclas **"C"** o **"D"** de la zona de cocción y luego las teclas **"N"** y **"P"** del temporizador simultáneamente.

Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature as described in the previous paragraph.

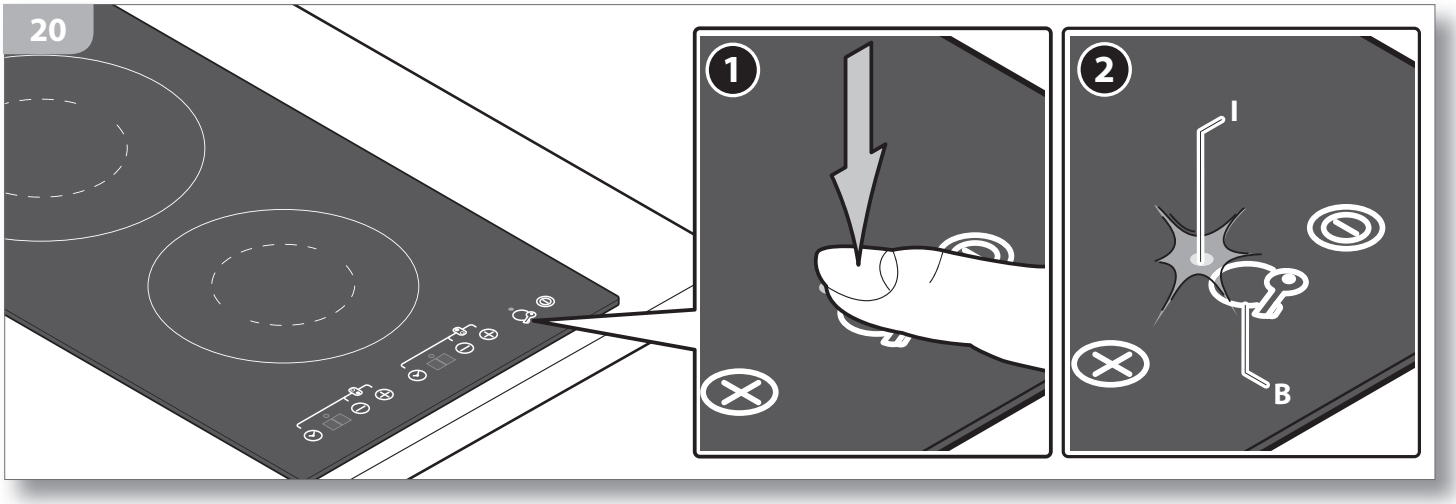
*Press the **"N"** or **"P"** key to set the desired automatic switch off time.*
*Confirm by pressing the **"C"** or **"D"** key of the previously lit cooking zone: the symbol t. will appear on the **"G"** display and the countdown timer will appear.*
*To deactivate the timer, turn off the relative cooking zone or press the **"C"** or **"D"** key of the cooking zone and then press timer keys **"N"** and **"P"** simultaneously.*

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE MANDOS L.

Se pueden bloquear los mandos para evitar el riesgo de modificaciones accidentales de los ajustes (niños, operaciones de limpieza, etc.). Pulsando la tecla **"B"** (fig. 20 det. 1) los mandos quedan bloqueados y el piloto correspondiente **"I"** se enciende (fig. 20 det. 2). Para desbloquear los mandos y volver a hacer ajustes (por ej. interrumpir la cocción) se debe pulsar la tecla **"B"**. De todos modos, cuando el bloqueo está activado se puede apagar la placa de cocción. En este caso el bloqueo de los mandos permanece activado hasta que se vuelva a encender la placa.

CONTROL PANEL LOCK L.

*It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc,). By pressing the **"B"** key (fig. 20 part. 1), the controls are blocked and the relative warning light **"I"** switches on (fig. 20 part. 2). To release the controls and change the settings (e.g interrupt cooking), the **"B"** key must be pressed the cooking top can however be switched off even when the controls block is activated in this case the controls block remains active when the top is switched on again.*



FUNCIÓN DE APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato incluye un sistema de seguridad que apaga automáticamente el grill una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia.

Inducción

Potencia	Tiempo límite de encendido (horas)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Vitrocerámica

Potencia	Tiempo límite de encendido (horas)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función reduce aún más el tiempo de cocción de una da zona poniendo la temperatura a la máxima potencia durante 10 minutos.
Al concluir este intervalo, la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.
El uso de esta función está indicado para calentar en muy poco tiempo grandes cantidades de líquidos (por ej. agua para cocer la pasta) o alimentos.
Para activar esta función, seleccione la zona de cocción y pulse la tecla **"C"** hasta llegar al nivel 9.
Vuelva a pulsar la tecla **"C"**; se emitirá una señal acústica y el símbolo P. aparecerá en el display correspondiente a la zona.

SAFETY SWITCH

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

Induction

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

Glass Ceramic

Power level	*Operating time limit (hours)*
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

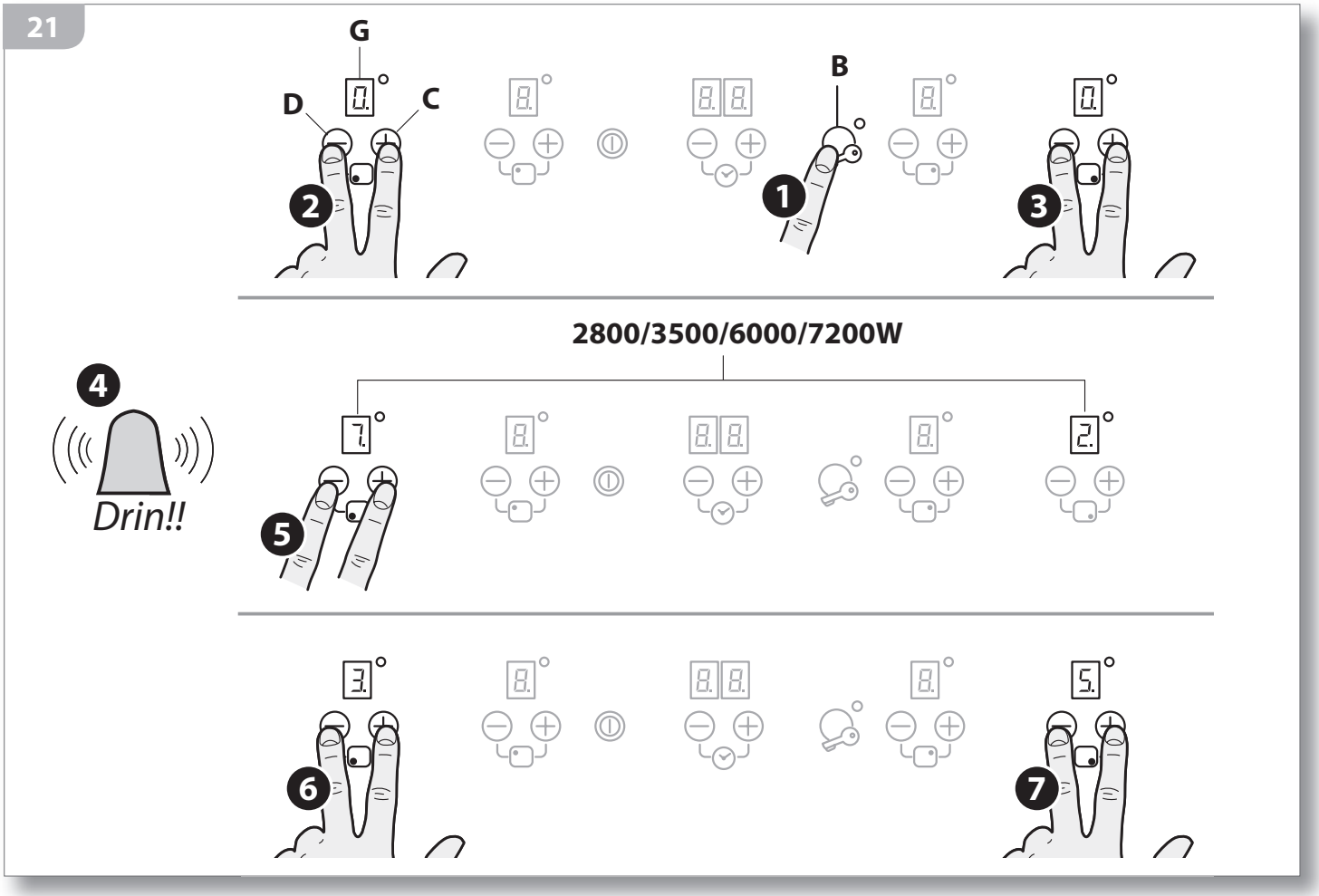
QUICK / BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level 9.
The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes.
To activate this function, select the cooking area and press the ***"C"*** *up to level 9. Press the* ***"C"*** *key again.*

An acoustic signal will be emitted and a symbol P. will be visualised on the display relative to the area.

CONTROL DE POTENCIA (solo para mods. BIL640T)
El nivel de potencia máxima predefinido en la placa de cocción es de 7200W. El usuario puede reducir este nivel de potencia a 2800W, 3500W o 6000W.
Durante el uso, la potencia de una zona de cocción solo se puede aumentar si la potencia total utilizada en este momento en la placa de cocción no supera la potencia máxima fijada previamente. De lo contrario se emitirá una señal acústica y el display mostrará la letra A durante unos 3 segundos.
Regulación de la absorción máxima (fig. 21)

R MANAGEMENT (solo per modd. BIL640T)
The default cooktop maximum power limit is 7200W. This power limit can be reduced by the user to 2800W, 3500W or 6000W.
Each time the user tries to increase the power of a cooking zone, the total power level of the cooktop is calculated. If this total power lever is greater than the cooktop maximum power limit, the power increase of the cooking zone is not allowed. An error beep sounds and the cooking zone display shows an A for 3 seconds.
***Setting cooktop power limit** (fig. 21)*



Para fijar un nivel de potencia máxima distinto:
1. Apague la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica.
2. Vuelva a conectar la placa. Pulse la tecla **"B"** para desactivar el bloqueo de los mandos, si está activado.
3. Pulse simultáneamente las teclas **"C"** y **"D"** de las zonas de cocción 1 y 4. Se emitirá una señal acústica y los dos displays superiores **"G"** mostrarán el nivel de potencia máxima definido actualmente en la placa de cocción.
4. Seleccione el nivel de potencia máxima deseado mediante las teclas **"C"** y **"D"**. Los niveles de potencia disponibles son 2800W, 3500W, 6000W y 7200W.
5. Para confirmar la selección, pulse simultáneamente las teclas **"C"** y **"D"** de las zonas de cocción 1 y 4. Esta operación debe realizarse antes de 60 segundos, ya que de no ser así se cancelarán los ajustes.

To set a different power limit:
1. *Turn the cooktop off and disconnect it from the electrical mains.*
2. *Reconnect the cooktop to the mains. Press the key **"B"** to unlock the cooktop.*
3. *Press at the same time the **"C"** and **"D"** key of the cooking zones 1 and 4. Once this is done, a beep sounds and the actual cooktop maximum power limit will be shown in the upper cooking zone displays.*
4. *Select the new power limit using the and keys **C"** and **"D"**. Available configurations are 2800W, 3500W, 6000W or 7200W.*
5. *To confirm the settings press at the same time the **C"** and **"D"** key of the cooking zones 1 and 4 within 60 seconds. If this operation is not executed within this time the settings will be cancelled.*

INDICACIONES LUMINOSAS

CALOR RESIDUAL H

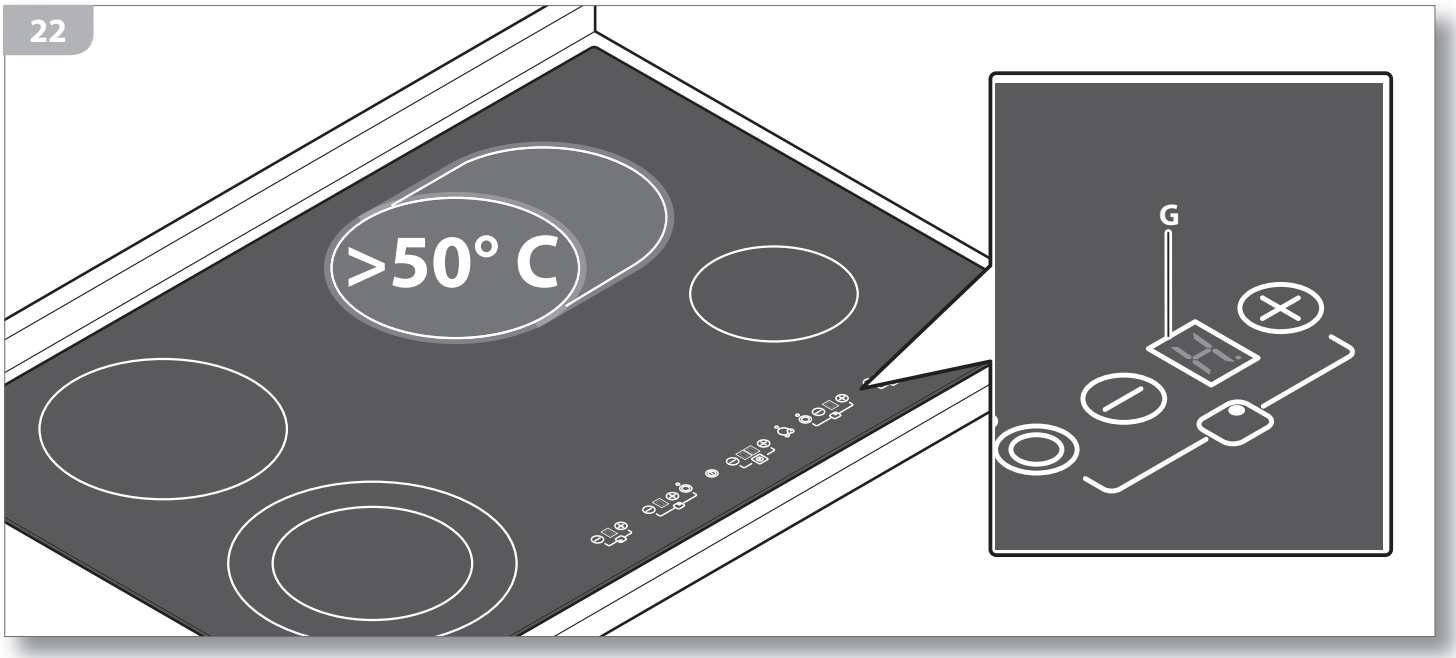
Si la temperatura de una zona de cocción sigue siendo alta (superior a 50°) tras ser apagada, el display correspondiente a esa zona muestra el símbolo H (calor residual) (fig. 22).
La indicación desaparece solo cuando deja de haber cualquier riesgo de quemaduras.

LIGHT SIGNALS

RESIDUAL HEAT H

If the temperature of the cooking area is still hIgh (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the H symbol (residual heat) (fig. 22). The symbol will only switch off when the burn risk in no longer present.

22



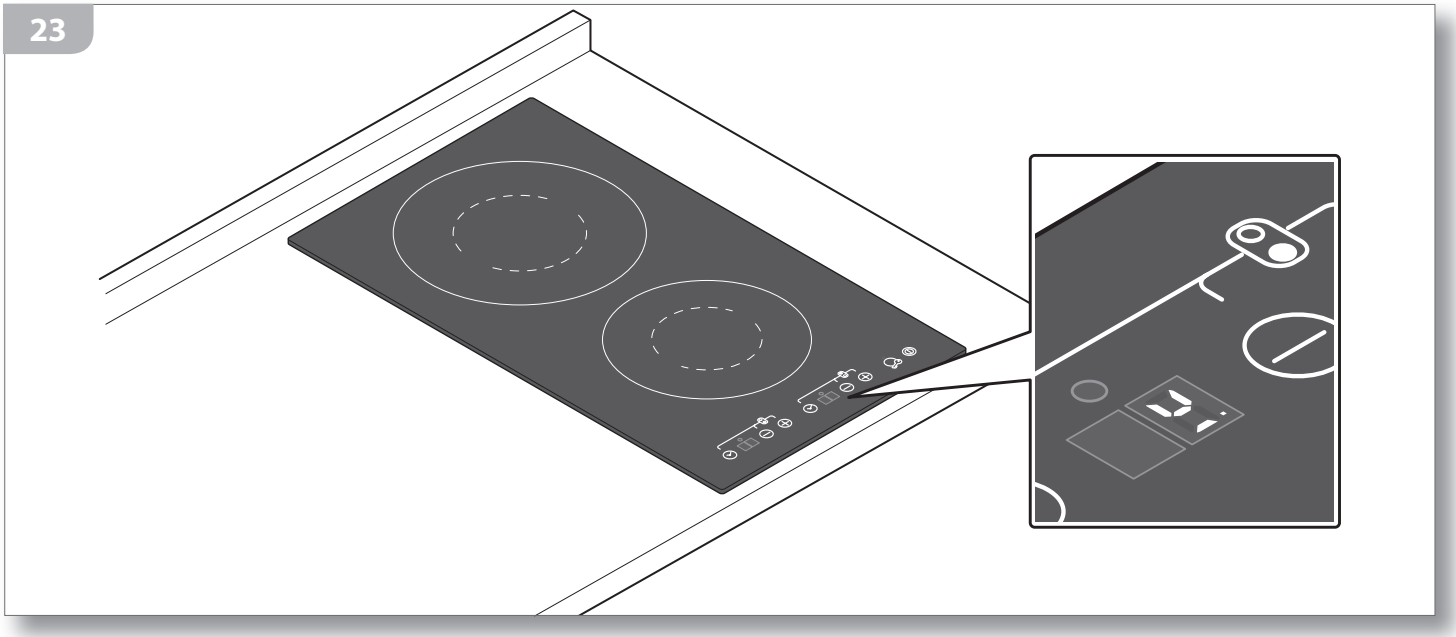
RECONOCIMIENTO DE CACEROLAS U

Cuando uno de los displays de una zona de cocción muestra el símbolo U (fig. 23), significa que:
1) el recipiente utilizado no es apto para la cocción por inducción;
2) el diámetro de la cacerola utilizada es inferior al permitido por el aparato;
3) no hay ninguna cacerola sobre la placa.

POT DETECTION U

If Ihe symbol U (fig. 23) should appear on one of the cooking area displays, It means that:
1) the recipient being used is not suitable for induction cooking;
2) the diameter of the recipientused is inferior to that allowed by the appliance;
3) no recipient is present.

23



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.

- ***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 clouden 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 clouden 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.

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.

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

F.lli Barazza 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

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

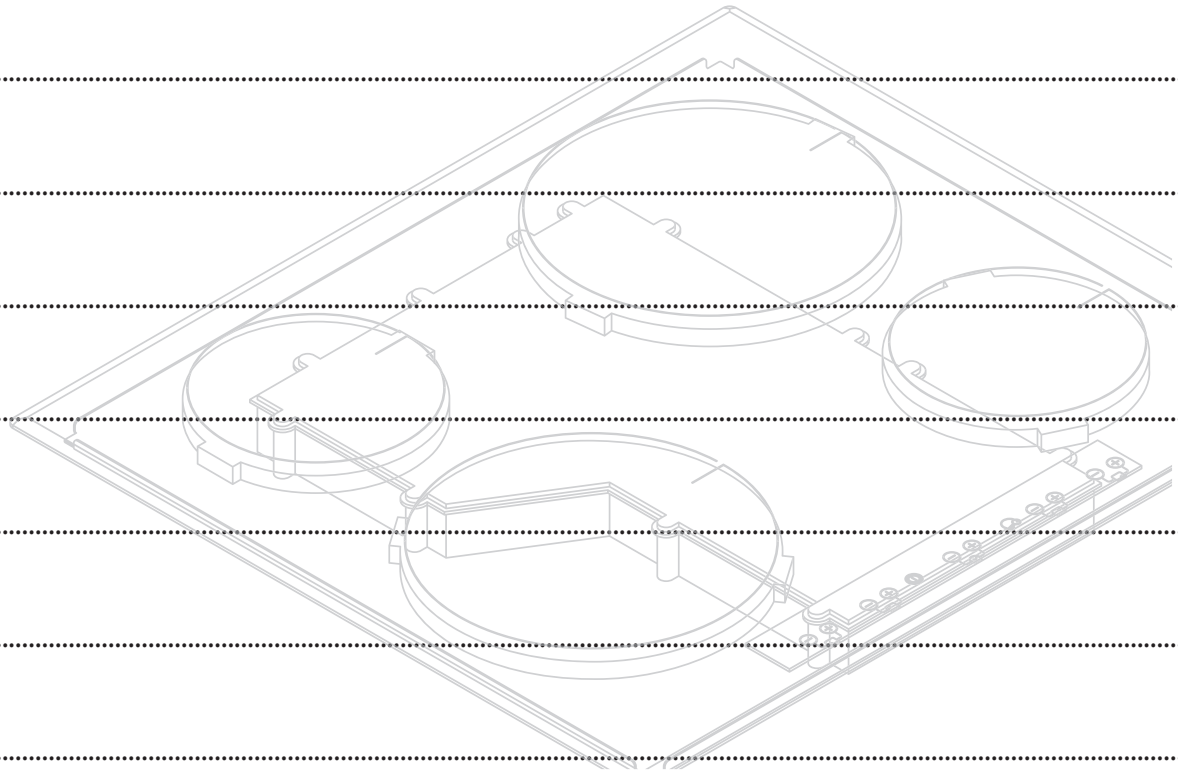
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *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.*

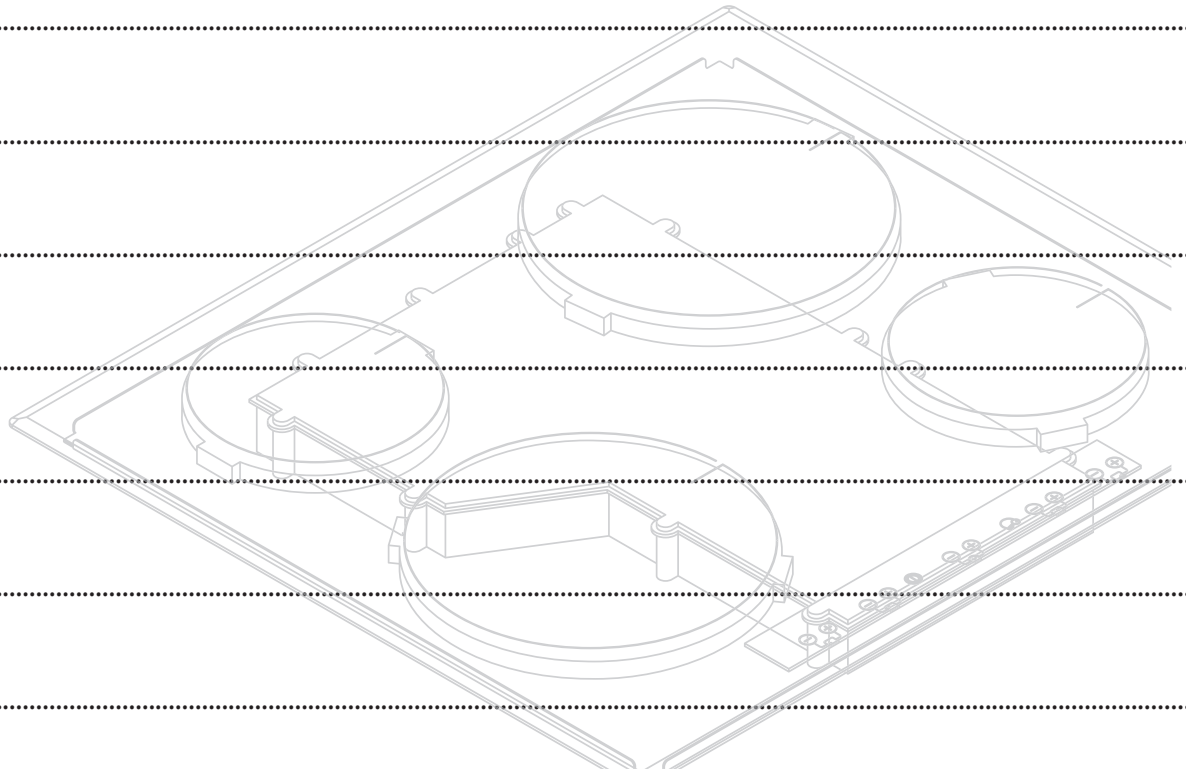
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

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



Notas / Notes



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PVET6 rev. 00 - 10.2010*

BARAZZA

taste of design

Fratelli 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