

**BIB320T**

**BIB420T**

**BIB830**

**BIL640T**

**BT0321T**

**BT0641T**

**BT0742PET**

Piani cottura  
Induzione e Vetroceramica

**BARAZZA**  
taste of design

Manuale d'installazione e uso  
Installation and use manual

## Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!

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

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

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

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



Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura



Informazioni generali



Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.

I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

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

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

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

## 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.*

# INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
<b>DATI TECNICI</b>	<b>5</b>
<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>6</b>
Avvertenze di sicurezza	6
Controllo e movimentazione	7
Smaltimento degli imballi	7
Scelta del luogo di installazione	8
Collegamento elettrico	9
Incasso apparecchiatura	12
<b>USO</b>	<b>15</b>
Avvertenze di sicurezza	15
Prima di cominciare	17
Conoscere l'apparecchiatura	17
Zona comandi	18
Uso dell'apparecchiatura	20
<b>MANUTENZIONE</b>	<b>30</b>
Avvertenze di sicurezza	30
Manutenzione ordinaria	30
Pulizia	30
Periodi di inattività	31
Smaltimento a fine vita	32
Assistenza post-vendita	32

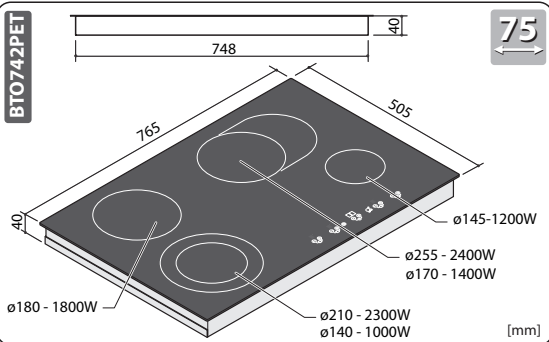
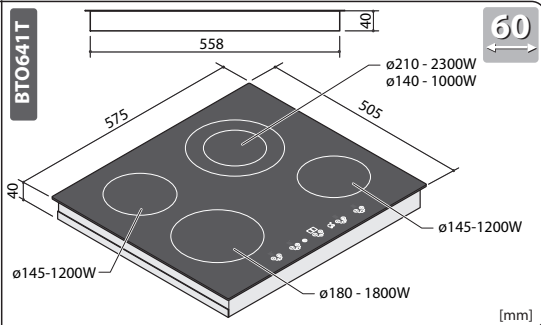
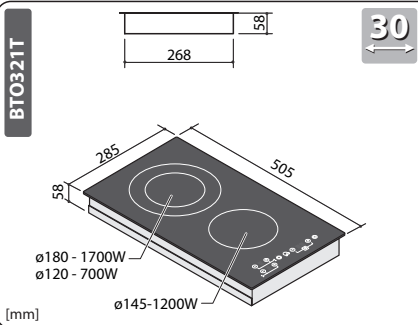
# INDEX

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

# DATI TECNICI

# TECHNICAL DATA

VETROCERAMICA



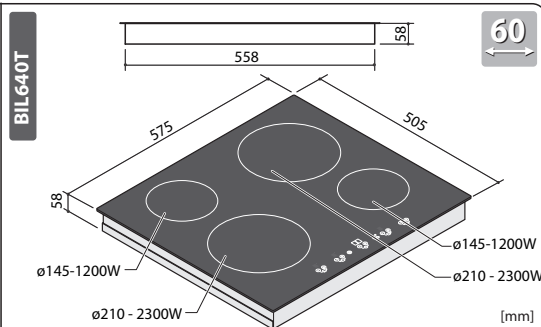
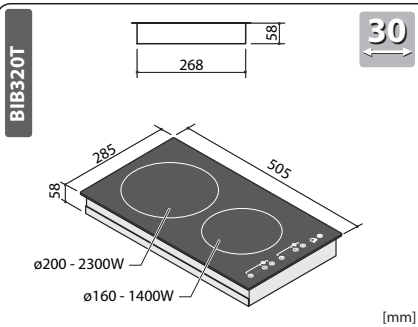
Insulating  
**1**  
class

**L=90cm**

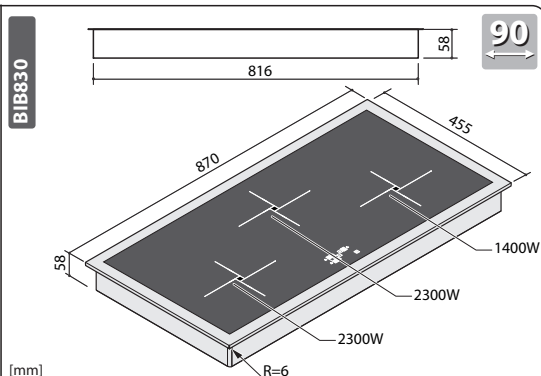
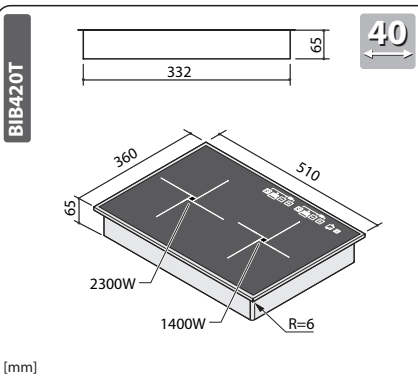
Nelle realizzazioni fuoriserie, le dimensioni di ingombro variano.

*With custom made models, dimensions vary.*

INDUZIONE



INDUZIONE LAB



<b>Dati tecnici</b>	<b>Technical data</b>		
Tensione	<i>Voltage</i>	V	Preset 220-230 monofase
Frequenza	<i>Frequency</i>	Hz	50
Lunghezza cavo	<i>Cable length</i>	cm	90
<b>VETROCERAMICA</b>			
Potenza totale assorbita BTO321T BTO641T BTO742T	<i>Total absorbed power</i> BTO321T BTO641T BTO742T	kW	2,9 6,4 7,6
Tipo cavo BTO321T BTO641T BTO742PET	<i>Cable type</i> BTO321T BTO641T BTO742PET		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> 3x2,5 mm <sup>2</sup> 3x2,5 mm <sup>2</sup>
<b>INDUZIONE</b>			
Potenza totale assorbita BIB320T BIL640T	<i>Total absorbed power</i> BIB320T BIL640T	kW	3,7 7,2
Tipo cavo BIB320T BIL640T	<i>Cable type</i> BIB320T BIL640T		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> 3x2,5 mm <sup>2</sup>
<b>INDUZIONE LAB</b>			
Potenza totale assorbita BIB420T BIB830	<i>Total absorbed power</i> BIB420T BIB830	kW	3,7 6
Tipo cavo BIB421T BIB830T	<i>Cable type</i> BIB421T BIB830T		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> 3x2,5 mm <sup>2</sup>

# INSTALLAZIONE

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

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



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

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

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



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



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



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

# INSTALLATION

## SAFETY WARNINGS

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



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

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

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



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



*The appliance is not designed for outdoor use.*



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

## CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1). **Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).**

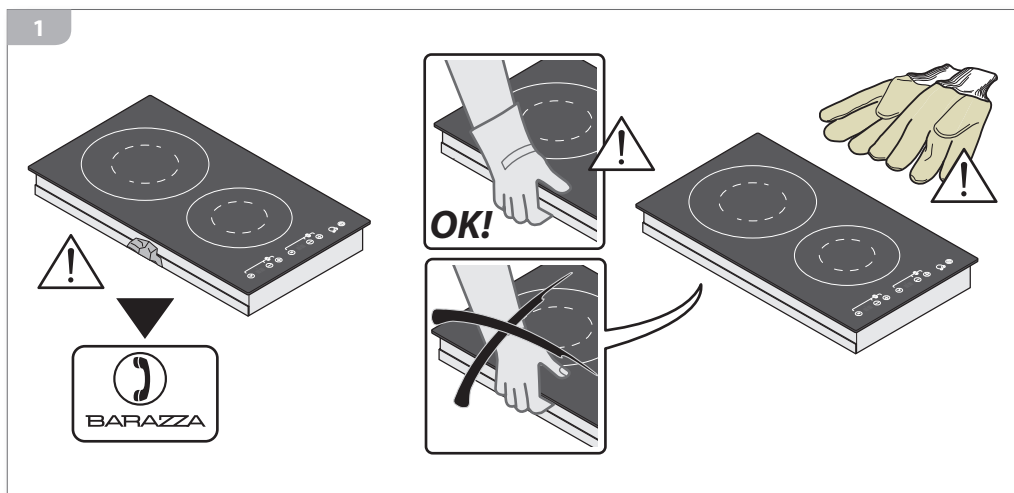
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione muniti di adeguate protezioni personali (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

## CHECKS AND HANDLING

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

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

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



## SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

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

Composizione imballo:

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

## DISPOSAL OF THE PACKAGING

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

Package composition:

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

## SCelta DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

### Caratteristiche del locale di installazione

Le apparecchiature devono essere posizionate in locali interni idonei allo scopo con temperatura max. 25°C e umidità max. 60%; essi devono rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.). Le apparecchiature non sono adatte all'installazione all'aperto, esposte agli agenti atmosferici o alle intemperie. Le apparecchiature possono essere montate su mobili il cui materiale sia resistente al calore (120°C).

### Ventilazione

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

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

## INSTALLATION SITE CHOICE

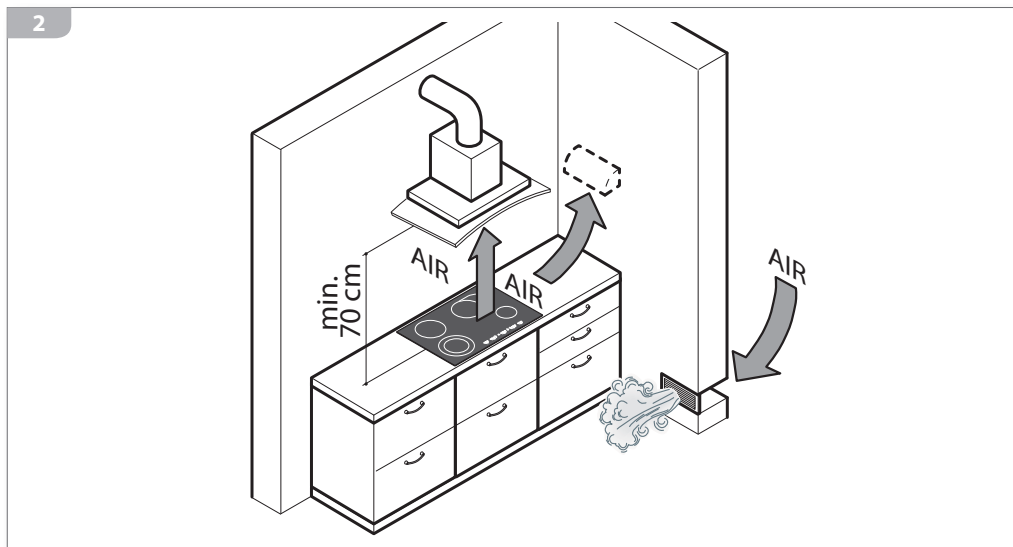
### Installation site characteristics

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).


### Ventilazione

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

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




## COLLEGAMENTO ELETTRICO

 Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.


L'apparecchiatura viene fornita già provvista di un cavo di alimentazione (H05V2V2) lungo 90 cm da collegare direttamente alla rete di distribuzione (fig. 3a): in questo caso deve essere previsto un dispositivo per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata. Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un forno, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

 Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghes.


## 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.

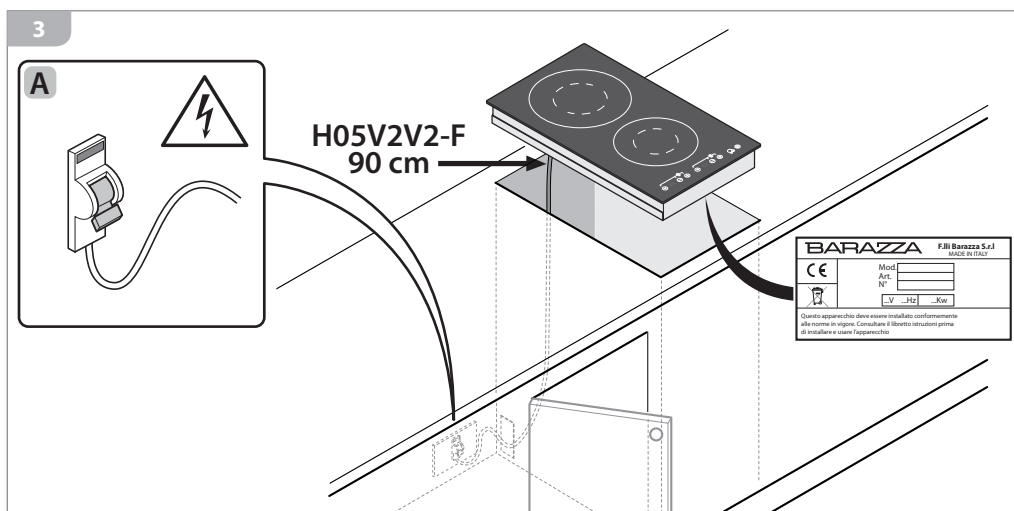
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3a): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

**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.



## SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE



In caso di necessità, il cavo di alimentazione può essere sostituito con uno di tipo identico (vedi "Dati tecnici" pag. 5) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.



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

Per accedere ai collegamenti elettrici, togliere il coperchietto della morsettiera svitando la vite che lo blocca (fig. 4).

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

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

## POWER CORD REPLACEMENT



If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 5) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.



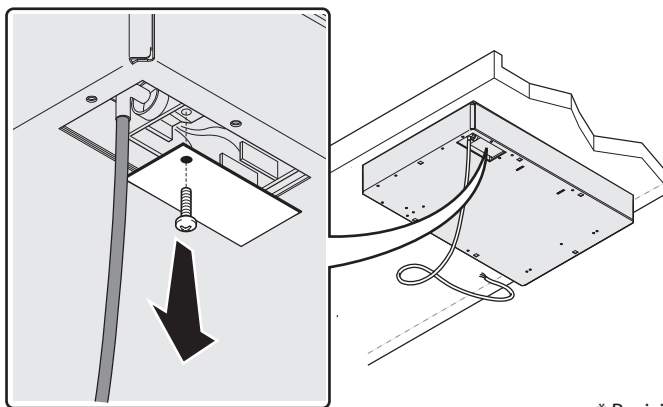
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

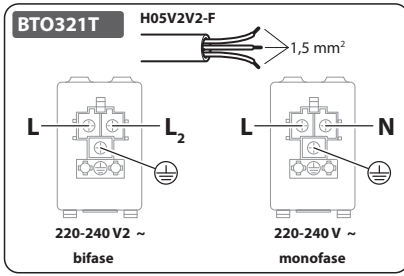
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

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

4

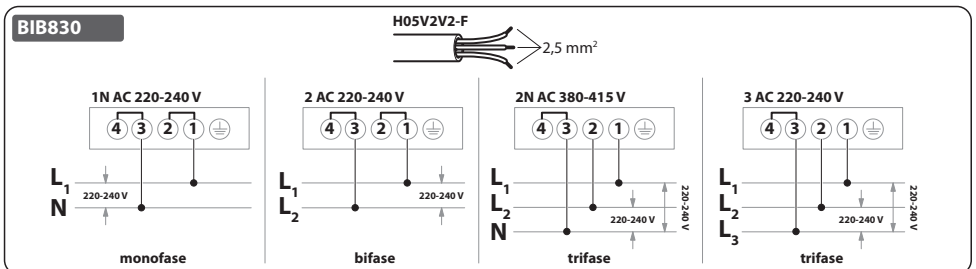
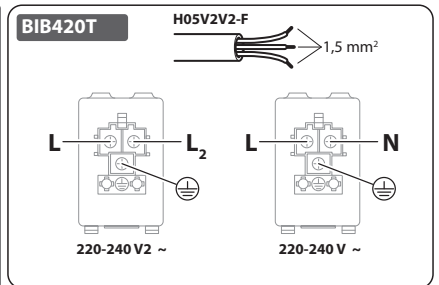
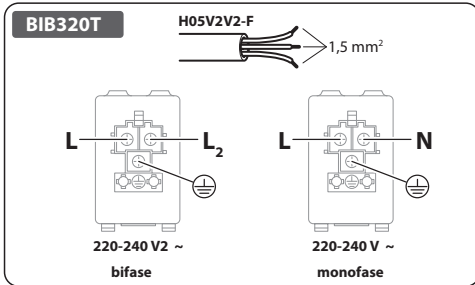
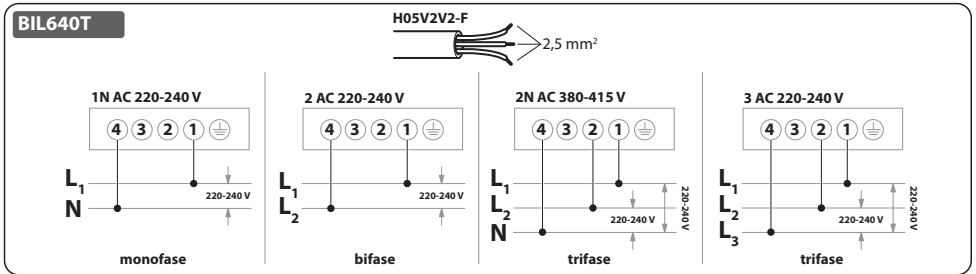
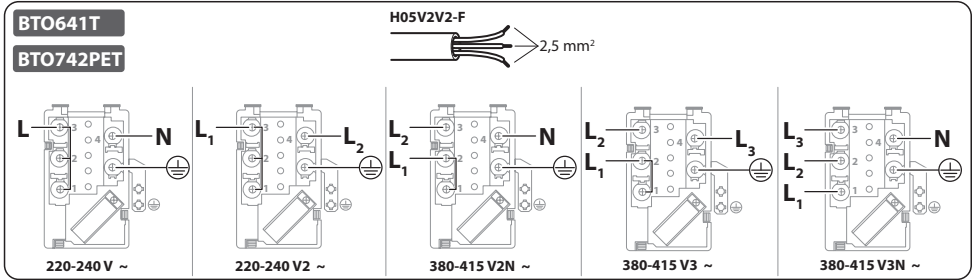


\* Posizione indicativa  
\* Example placement

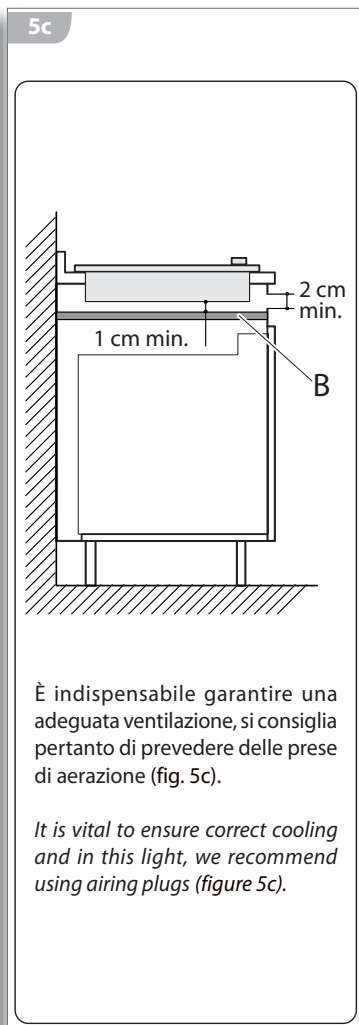
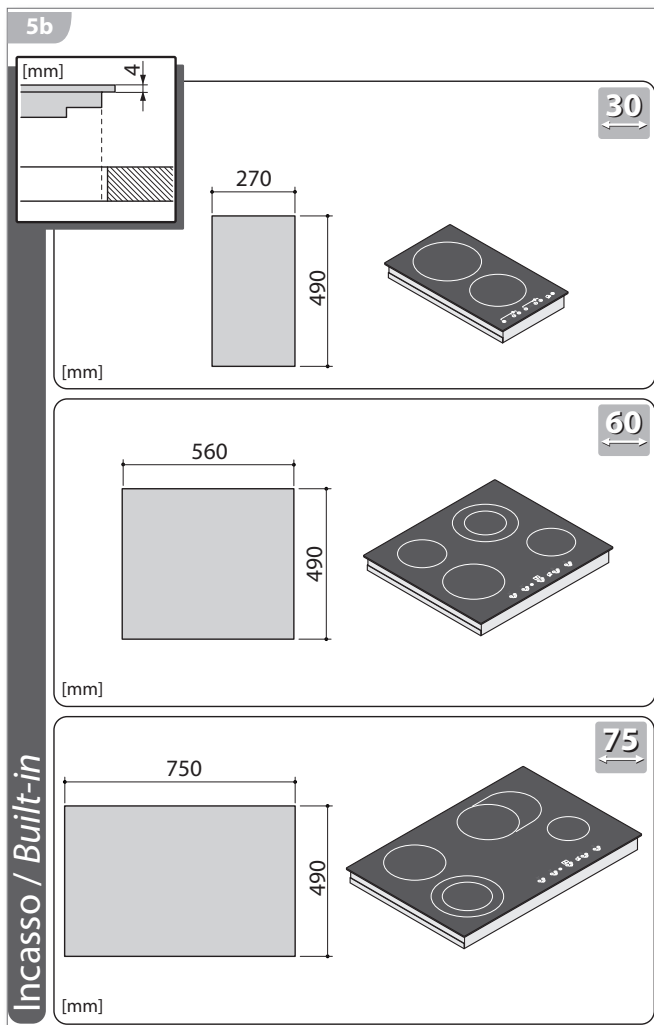


**!** I piani cottura sono predisposti per l'allacciamento ad una linea domestica con tensione 220V monofase, è tuttavia possibile adattare l'apparecchiatura ad una diversa tensione secondo quanto riportato nello schema seguente.

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







### PIANI A FILO

Mettere sull'abbassamento del piano di lavoro del silicone specifico per alte temperature (fig. 6A part. 1), successivamente sistemare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso spingendola contro il top (fig. 6A - part. 2). Il silicone precedentemente messo sull'abbassamento del top per effetto dello schiacciamento riempirà anche la fessura ai lati dell'apparecchiatura: pulire quello in eccedenza (fig. 6A - part. 3). Bloccare l'apparecchiatura con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 7).

### PIANI AD INCASSO

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

### 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).

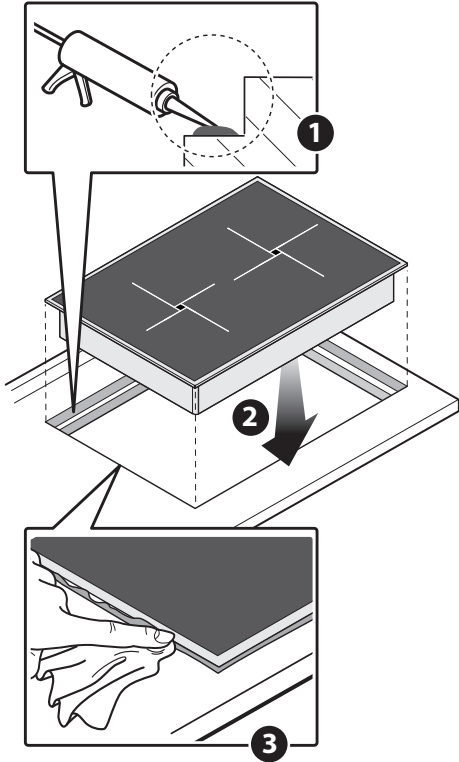


**Nelle realizzazioni fuoriserie il sistema di fissaggio è personalizzato.**

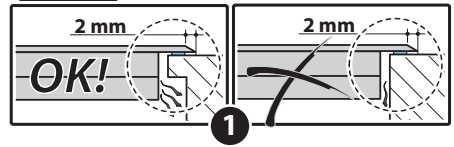
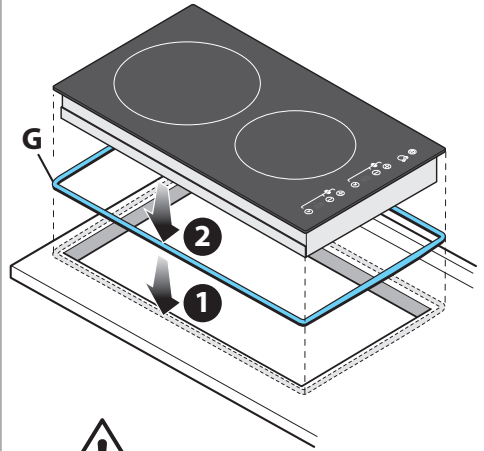


**With custom made models, assembly is personalised.**

6A

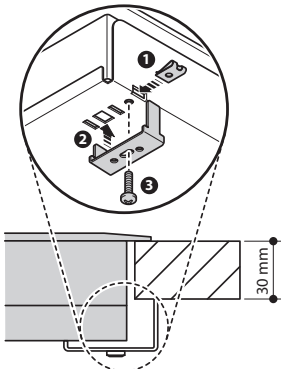


6B

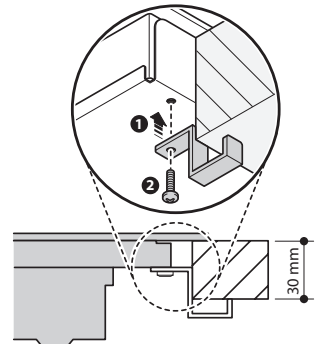


7

BTO742PET  
BIB320T  
BIB830  
BIB420T  
BTO321T  
BTO641T



BIL640T



**AVVERTENZE DI SICUREZZA****PER UN USO CORRETTO E SICURO**

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



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



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



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



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



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



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



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



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



Non modificare questa apparecchiatura.

**SAFETY WARNINGS****FOR SAFE AND CORRECT USE**

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



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



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



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



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



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



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



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



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



*Do not modify this appliance.*

**Pericolo di incendio!**

Non utilizzare l'apparecchiatura come piano di appoggio.



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

**Pericolo di surriscaldamento!**

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



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



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

**PER LA COTTURA****Pericolo di incendio!**

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

**Pericolo di incendio!**

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

**Pericolo di esplosione!**

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



Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.



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



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

**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.*

## PRIMA DI COMINCIARE

### CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

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

#### Legenda

- 1 targhetta matricola
- 2 staffa di fissaggio
- 3 zona di cottura 1
- 4 tasti regolazione potenza zona 1
- 5 valore luminoso: indica il livello di potenza impostato per la zona 1
- 6 zona di cottura 2
- 7 tasti regolazione potenza zona 2
- 8 valore luminoso: indica il livello di potenza impostato per la zona 2

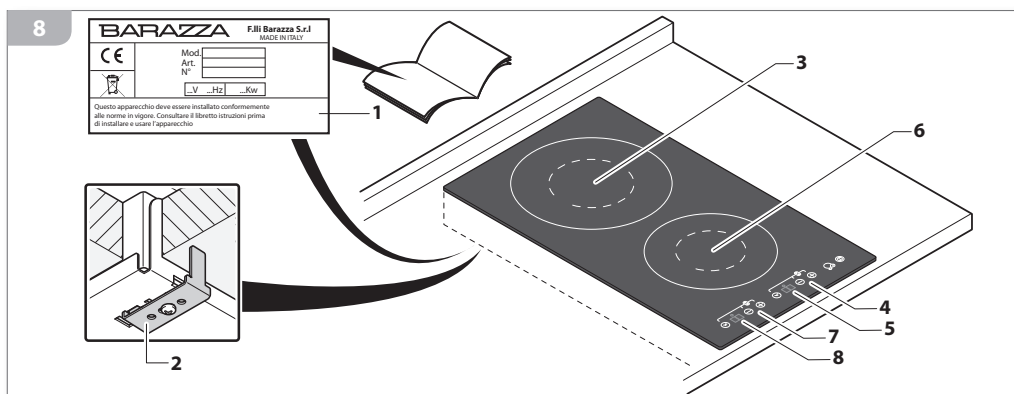
## BEFORE STARTING

### 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 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



### È BENE SAPERE CHE

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

### 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** Prima di procedere al primo utilizzo, pulite accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti come indicato nel cap. "Manutenzione ordinaria" di pag. 30.

Durante i primi utilizzi, l'apparecchiatura potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa, arieggiare i locali.

**i** Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 30.

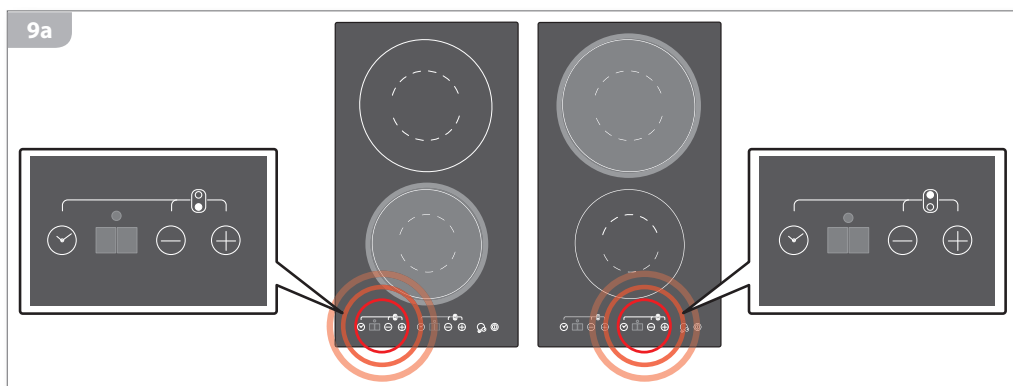
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

## ZONA COMANDI

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

## CONTROL PANEL

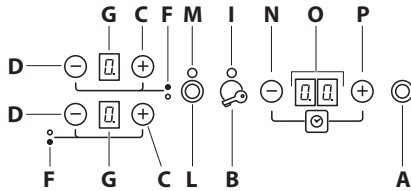
In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the velvet touch screen which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9a) and (figure 9b).



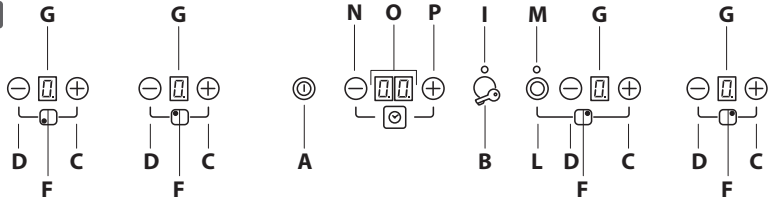
- A Tasto ON - OFF:**  
accende e spegne l'apparecchiatura
- B Tasto chiave:**  
attiva il blocco comandi/sicurezza bambini
- C Tasto aumento:**  
aumenta la potenza nella zona di cottura
- D Tasto diminuzione:**  
riduce la potenza nella zona di cottura
- E Tasto Timer:**  
regola l'impostazione on-off della funzione Timer
- F Indicazione della zona di cottura**
- G Display zona di cottura:**  
indica la potenza o il Timer relativo alla zona di cottura
- H Spia del Timer:**  
la spia si accende quando la funzione Timer è attiva
- I Spia tasto chiave:**  
si accende quando la funzione blocco/sicurezza è attiva
- L Tasto seconda zona di cottura (OPTIONAL):**  
attiva la seconda zona di cottura esterna
- M Spia seconda zona di cottura (OPTIONAL):**  
si accende quando la funzione seconda zona è attiva
- N Tasto diminuzione Timer (OPTIONAL):**  
diminuisce il tempo di programmazione del Timer
- O Display Timer (OPTIONAL):**  
indica il tempo programmato di cottura residuo
- P Tasto aumento Timer (OPTIONAL):**  
aumento il tempo di programmazione del Timer

- 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

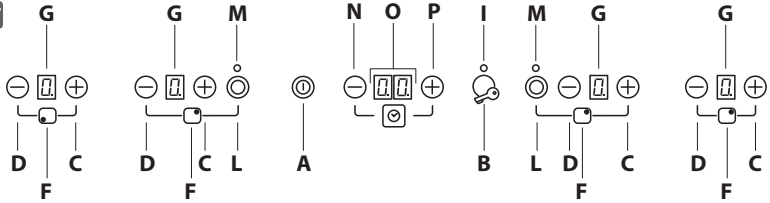
**BTO321T**



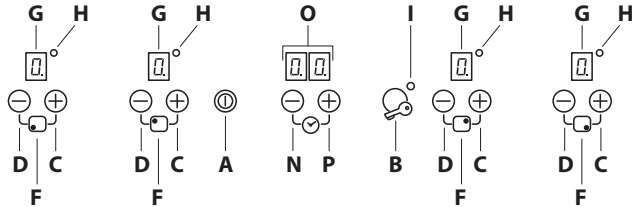
**BTO641T**



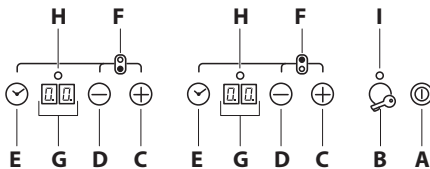
**BTO742PET**



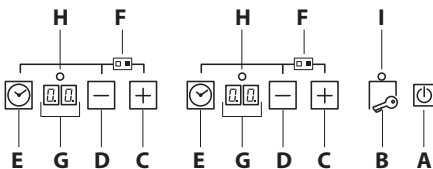
**BIL640T**



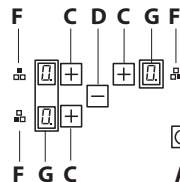
**BIB320**



**BIB420T**

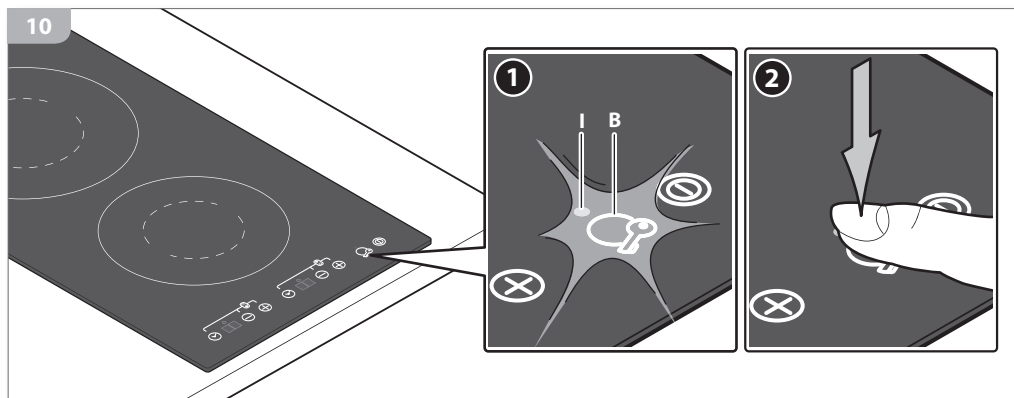


**BIB830T**



### 1) ACCENSIONE APPARECCHIATURA

Nei modelli predisposti, alla prima accensione l'apparecchio si trova in posizione di sicurezza, il tasto "B" e relativa spia "I" sono illuminati (fig. 10 part. 1). Per poter usare l'apparecchio è necessario disattivare la funzione di sicurezza premendo il tasto "B" fino allo spegnimento della spia (fig. 10 part. 2).



### 1) APPLIANCE IGNITION

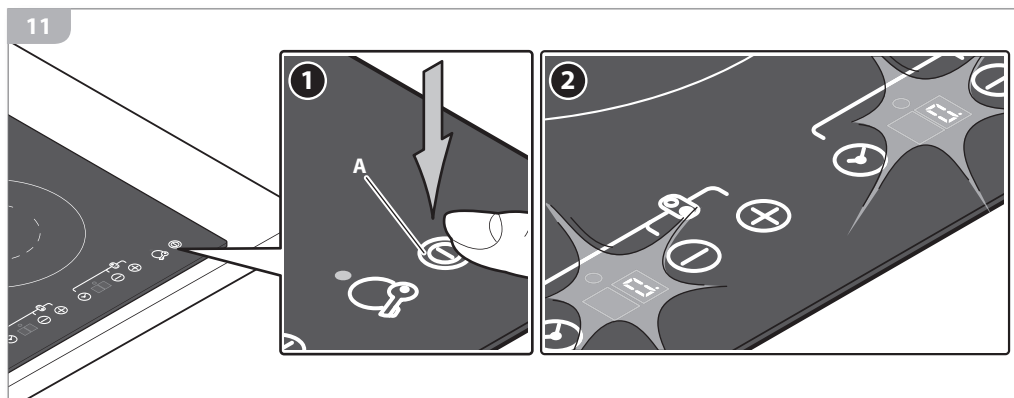
*In the instance of a pre-arranged model, the first time it is turned on, the appliance is in safety mode and the "B" key is lit up (figure 10 part 1). In order to use the appliance, deactivate the safety function by pressing the "B" key until the indicator light goes out (figure 10 part 2).*

Premere il tasto "A" per accendere il piano (fig. 11 part. 1). Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby (fig. 11 part. 2). L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di **10 secondi**. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente.

*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).*

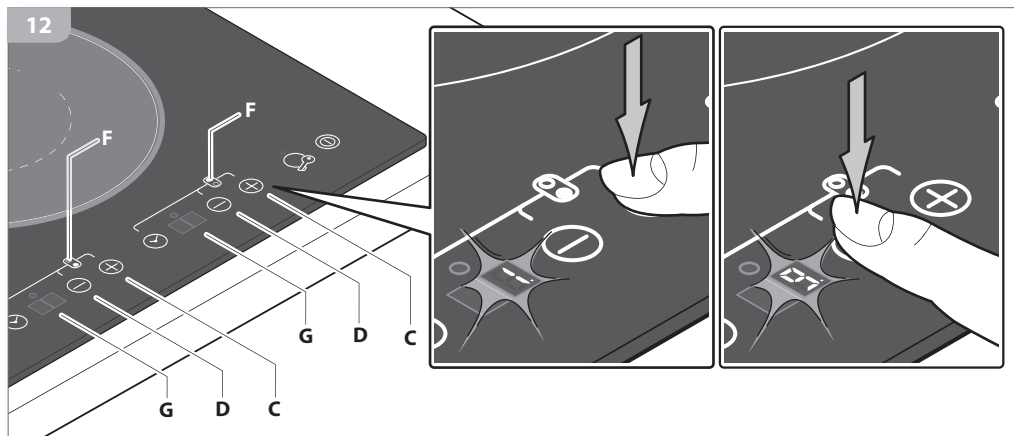
*The control unit remains active for **10 seconds**.*

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



## 2) SELEZIONE E USO ZONE COTTURA

La serigrafia "F" permette di identificare i comandi della zona di cottura che si desidera utilizzare, premere il tasto "C" per attivarla in posizione "1" (**potenza minima**), o il tasto "D" per attivarla in posizione "9" (**potenza massima**). Impostare la potenza desiderata agendo sui tasti "C" e "D"; la potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni e sarà visualizzata nel relativo display luminoso "G" con un numero da "1" a "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).

### Estensione piastre (optional)

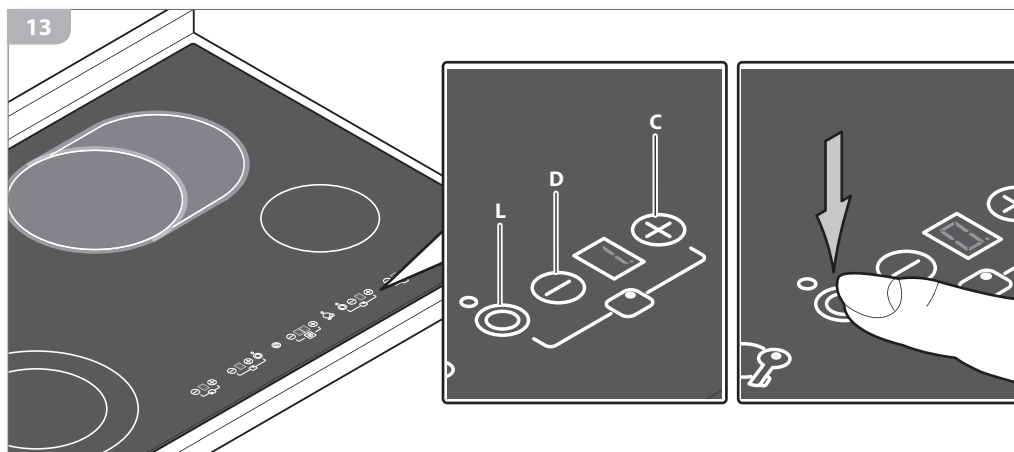
In alcuni modelli, una o due zone di cottura possono essere dotate di un secondo circuito (fig. 13).

Premere il tasto "L" per attivare la zona a doppio circuito desiderata. Usare i tasti "C" e "D" per regolare la potenza. L'accensione della spia "M" indica che la seconda zona è attiva.

### Plate amplification (optional)

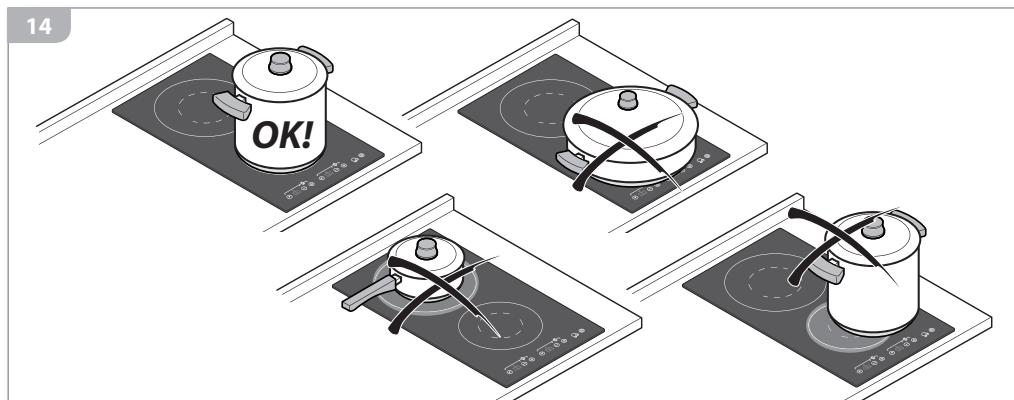
With some models, one or two cooking zones may be equipped with a second circuit (figure 13). Press the "L" key to activate the desired dual-circuit zone. Use the "C" and "D" keys to regulate the power.

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



### 3) SCELTA DEI RECIPIENTI PER LA COTTURA

Collocare i recipienti di cottura sopra la zona scelta per il riscaldamento, avendo cura di posizionarli correttamente (fig. 14): devono essere centrati nella zona di cottura e la loro dimensione deve essere adeguata alla zona di cottura scelta.



**i** Scegliere accuratamente i recipienti di cottura per sfruttare l'energia in maniera ottimale. Con i piani cottura ad induzione possono essere utilizzate tutte le pentole in materiale ferroso, in acciaio smaltato o in ghisa.

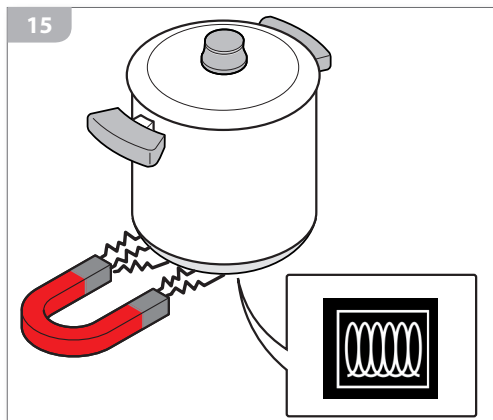
Per verificare la compatibilità della pentola possono essere utilizzati due metodi:

1) controllare che una calamita si attacchi al fondo della pentola (fig. 15);

2) controllare che sul fondo della pentola sia presente

il simbolo

Affinchè il piano scaldi in maniera omogenea, il fondo della pentola deve essere perfettamente piano; per non graffiare la superficie in vetroceramica il fondo deve inoltre essere liscio (fig. 16).



### 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.

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

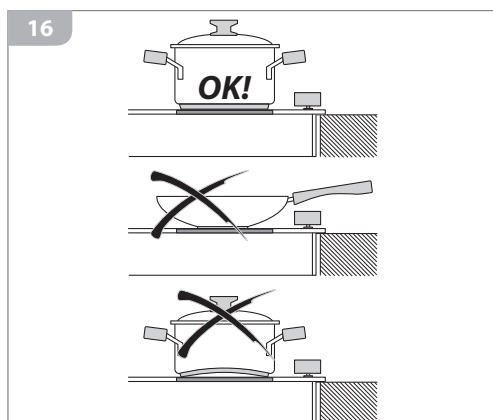
All pans/pots made of iron, steel enamel and cast iron may be used in the induction cooking process.


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).



 Il riscaldamento avviene solamente ed unicamente quando un recipiente adeguato all'uso su apparecchiature ad induzione è posizionato su una zona cottura accesa.

 Evitare di lasciare recipienti vuoti su una zona cottura accesa.

 Scegliere sempre un livello di potenza adeguato alla pietanza che si desidera cuocere, nel dubbio impostare il livello di potenza più basso, in seguito, se è necessario, è possibile variare la potenza anche durante la cottura: prima di ottenere il nuovo valore impostato potrebbero passare alcuni minuti necessari al riscaldamento ulteriore o al raffreddamento.


 **Pericolo di scottature!**  
Durante il funzionamento l'apparecchiatura rimane fredda, si scalda infatti solamente il fondo della pentola e il calore viene trasmesso direttamente ai cibi da cuocere: **la superficie del piano tuttavia (in particolare l'area della zona di cottura utilizzata) risente del calore trasmesso per contatto dal fondo caldo della pentola.**  
**Prestare attenzione a non toccare questa area quando si tolgono le pentole dalla zona di cottura.**


#### **4) SPEGNIMENTO ZONE DI COTTURA**


A fine cottura spegnere sempre ogni zona di cottura premendo contemporaneamente i relativi tasti "C" e "D" oppure il tasto "D" fino a quando la potenza risulti "0".


#### **5) SPEGNIMENTO PIANO COTTURA**

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

## FUNZIONI SPECIALI

### FUNZIONE PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portarla velocemente alla temperatura di regime.

Per attivare questa funzione, premere il tasto "D" della zona di cottura interessata per selezionare il livello di potenza "9", poi premere il tasto "C" fino all'accensione del simbolo  sul display ad indicare l'attivazione della funzione.

Regolare la potenza di cottura desiderata agendo sul tasto "D", il display visualizzerà alternativamente il simbolo di preriscaldamento automatico  ed il livello di potenza impostato.

Terminata la fase di preriscaldamento la zona di cottura si imposterà automaticamente al livello di potenza impostato.

### FUNZIONE TIMER


Questa funzione permette di stabilire dopo quanto tempo (da 1 a 99 minuti) deve spegnersi automaticamente la zona di cottura selezionata.


**Timer integrato ai comandi della zona cottura (fig. 17).**

## FUNZIONI SPECIALI

### 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.

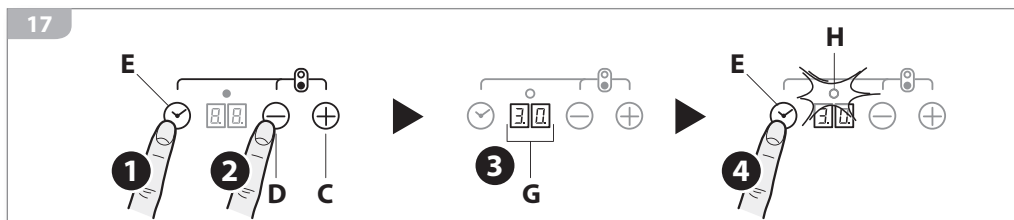
To activate this function, press "D" in the cooking area of interest in order to select power level "9", then press the "C" key once until  lights up on the display.

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).**



Attivare una zona di cottura e regolarne la potenza come descritto nel paragrafo precedente.

Abilitare il timer premendo il tasto "E", premere i tasti "C" e "D" per impostare il tempo di autospegnimento desiderato che verrà visualizzato sul display "G".

Confermare premendo il tasto "E", si illuminerà il led "H".

Per disattivare il timer premere prima il tasto "E" e poi contemporaneamente i tasti "C" e "D".

Confermare la disattivazione ripremendo il tasto "E".

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".

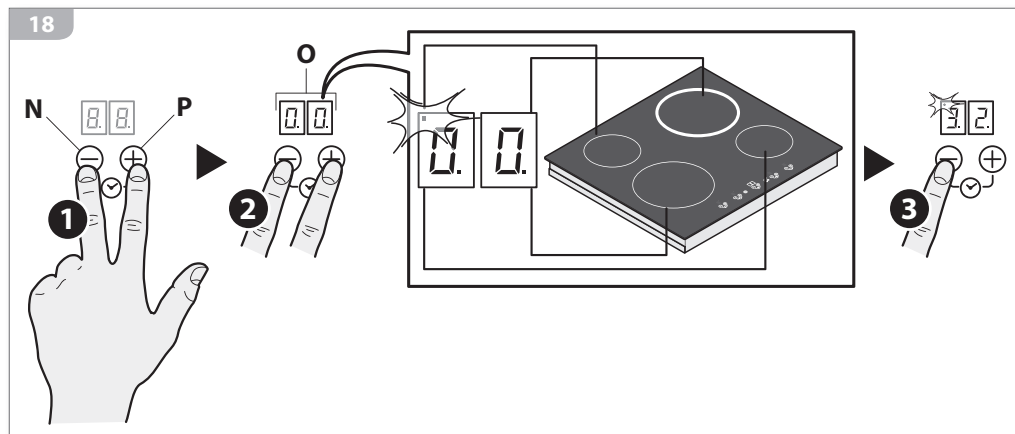
Confirm by touching key "E", the relative light "H" switches on.

To deactivate the timer, firstly press the "E" key and then press keys "C" and "D" simultaneously.

Confirm deactivation by pressing the "E" key.

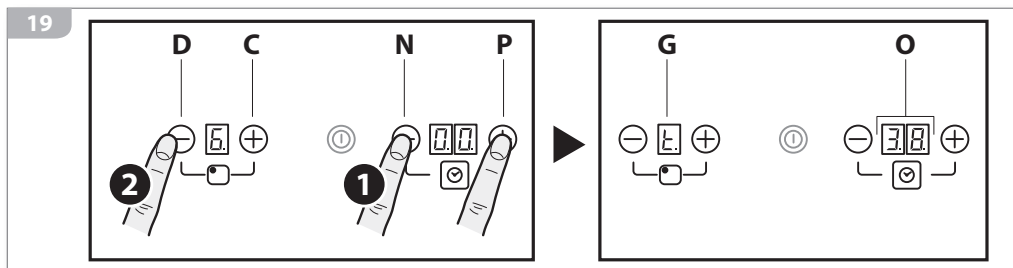
Timer separato dai comandi della zona cottura  
(fig. 18 part. 1).

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



Abilitare il timer premendo contemporaneamente i relativi tasti **"N"** e **"P"** (fig. 18 part. 1). Premere nuovamente i tasti **"N"** e **"P"** per selezionare la zona di cottura su cui attivare il timer; questa verrà indicata dal relativo LED posto su uno degli angoli del display **"O"** (fig. 18 part. 2). Premere il tasto **"N"** o il tasto **"P"** per impostare il tempo di autospegnimento desiderato. Le zone di cottura con timer attivo saranno segnalate da un LED fisso su uno degli angoli del display **"O"**. Allo scadere del timer la zona di cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico dall'area comandi, premere un tasto qualunque per interrompere il suono. Per disattivare il timer di una zona di cottura premere contemporaneamente i tasti **"N"** e **"P"** per entrare nella funzione timer, premere nuovamente i tasti **"N"** e **"P"** contemporaneamente e selezionare il timer della zona cottura desiderata. Premere il tasto **"N"** fino al valore **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 notified 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 corners 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**.



Attivare una zona di cottura e regolarne la potenza come descritto nel paragrafo precedente.


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


Premere i tasti "N" o "P" per impostare il tempo di autospegnimento desiderato.

*Press the "N" or "P" key to set the desired automatic switch off time.*

Confermare premendo il tasto "C" o "D" della zona di cottura precedentemente accesa: apparirà sul display

*Confirm by pressing the "C" or "D" key of the previously*

"G" il simbolo  e sul display "O" verrà visualizzato il conto alla rovescia.

*lit cooking zone: the symbol  will appear on the "G" display and the countdown timer will appear.*

Per disattivare il timer spegnere la relativa zona di cottura oppure premere i tasti "C" o "D" della zona di cottura e poi contemporaneamente i tasti "N" e "P" del timer.

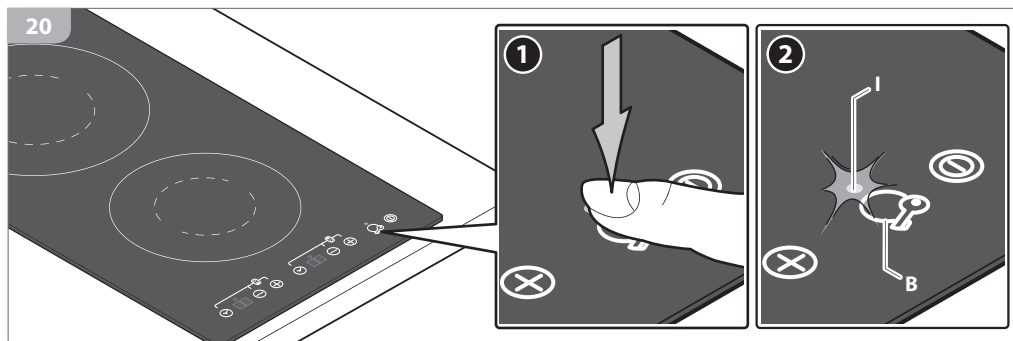
*To deactivate the timer, turn off the relative cooking zone or press the "C" or "D" key of the cooking zone and then press timer keys "N" and "P" simultaneously.*

### FUNZIONE BLOCCO COMANDI

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto "B" (fig. 20 part. 1) i comandi si bloccano e la relativa spia "I" si illumina (fig. 20 part. 2). Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto "B". Quando il blocco è attivo è comunque possibile spegnere il piano cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo alla riaccensione del piano.

### CONTROL PANEL LOCK

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.



## FUNZIONE SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

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

### Induzione

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

### Vetroceramica

Potenza	Tempo limite accensione (ore)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1


## RISCALDAMENTO VELOCE / BOOSTER

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una da zona portando la temperatura alla massima potenza per un intervallo di 10 minuti.

Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello 9.


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

Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e premere il tasto "C" fino al livello 9.

Premere nuovamente il tasto "C" verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo  sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

## GESTIONE POTENZA (solo per modd. BIL640T)

Il livello di potenza massima preimpostato sul piano di cottura è di 7200W. Questo livello di potenza può essere ridotto dall'utente a 2800W, 3500W o 6000W.

Durante l'uso, la potenza di una singola zona di cottura può venire aumentata solamente se la potenza totale in uso in quel momento nel piano cottura non supera la potenza massima impostata precedentemente. In caso contrario verrà emesso un segnale acustico e sul display comparirà la lettera  per circa 3 secondi.

## 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.

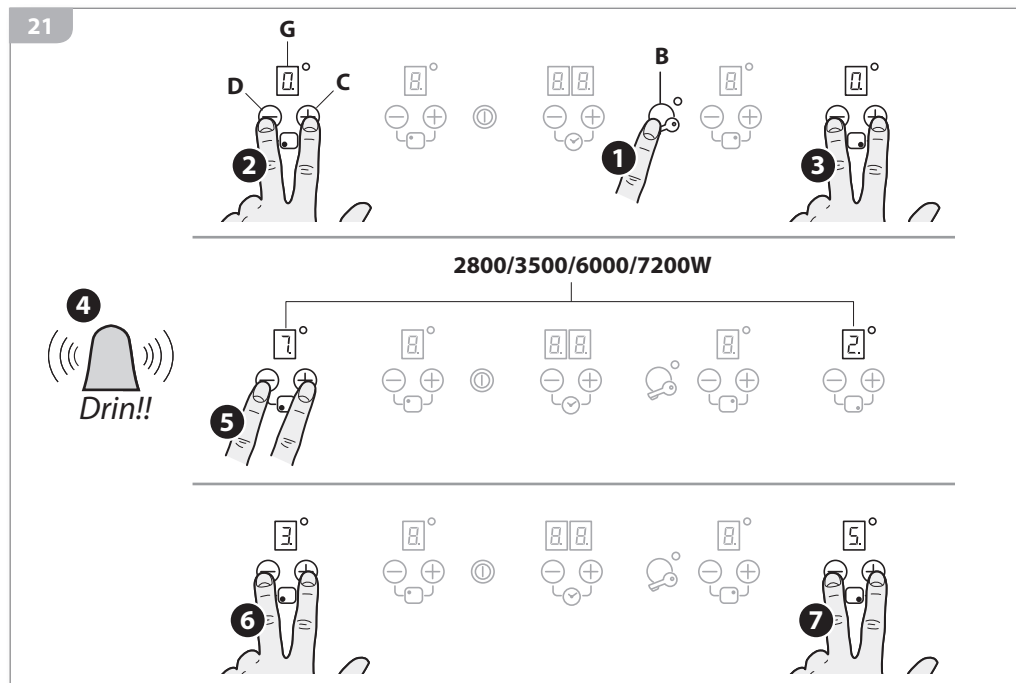
The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes.

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  will be visualised on the display relative to the area.

## POWER 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 level 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  for 3 seconds.



Per impostare un diverso livello di potenza massima:


1. Spegnere il piano cottura e disconnetterlo dalla rete elettrica.
2. Riconnettere il piano. Premere il tasto "B" per disattivare l'eventuale blocco comandi.
3. Premere contemporaneamente i tasti "C" e "D" delle zone di cottura 1 e 4. Verrà emesso un segnale acustico e nei due display superiori "G" comparirà il livello di potenza massima attualmente impostato nel piano di cottura.
4. Selezionare il livello di potenza massima desiderato tramite i tasti "C" e "D". I livelli di potenza disponibili sono 2800W, 3500W, 6000W e 7200W.
5. Per confermare la selezione premere contemporaneamente i tasti "C" e "D" e delle zone di cottura 1 e 4. Questa operazione deve essere effettuata entro 60 secondi, in caso contrario i settaggi verranno annullati.

To set a different power limit:

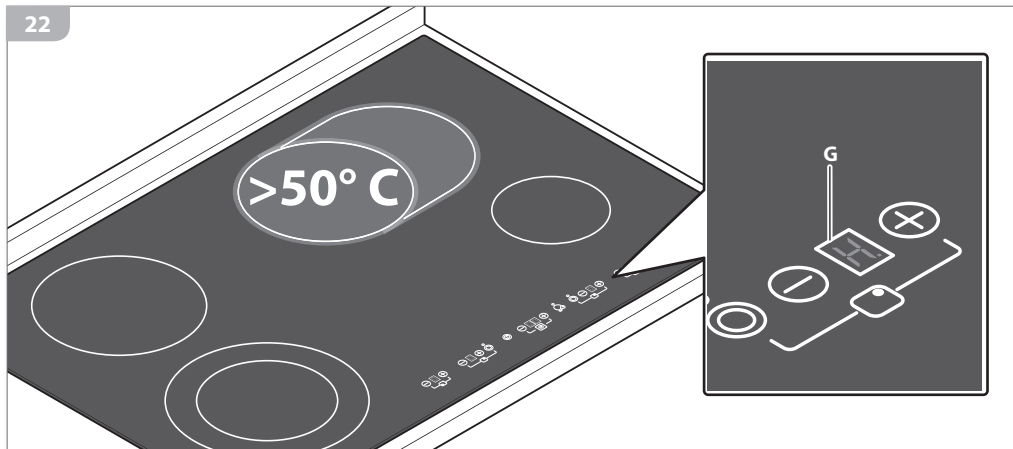
1. Turn the cooktop off and disconnect it from the electrical mains.
2. Reconnect the cooktop to the mains. Press the key "B" to unlock the cooktop.
3. Press at the same time the "C" and "D" key of the cooking zones 1 and 4. Once this is done, a beep sounds and the actual cooktop maximum power limit 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.

## SEGNALAZIONI LUMINOSE

### CALORE RESIDUO


Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo  (calore residuo) (fig. 22).

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



## LIGHT SIGNALS

### RESIDUAL HEAT


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

### RICONOSCIMENTO PENTOLE

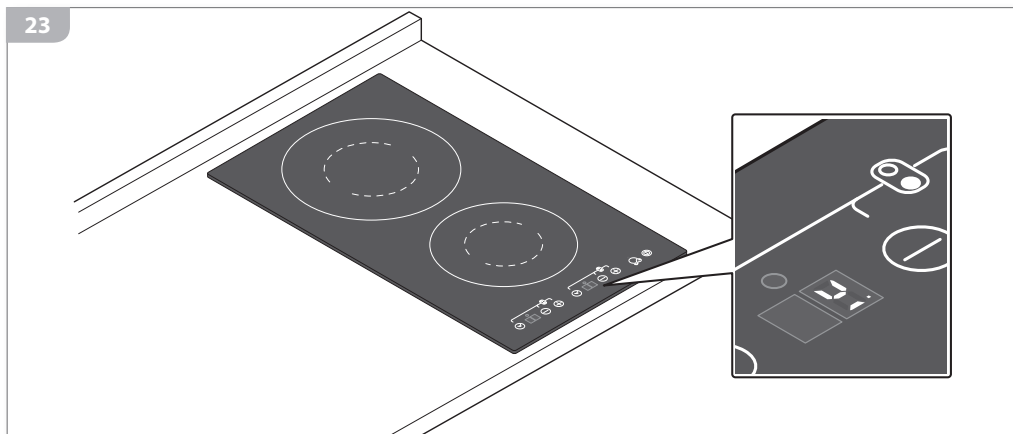
Quando su uno dei display di una zona di cottura compare il simbolo  (fig. 23), significa che:

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

### POT DETECTION

If the symbol  (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 recipient used is inferior to that allowed by the appliance;
- 3) no recipient is present.



## MANUTENZIONE

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



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



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



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



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

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



#### **Pericolo di scottature!**

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

### MANUTENZIONE ORDINARIA

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

#### **PULIZIA**

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

## MAINTENANCE

### SAFETY WARNINGS



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



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



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



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



#### **Burn hazard!**

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

### MAINTENANCE SCHEDULE

*No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.*

#### **CLEANING**

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

## • Superfici in vetroceramica:



### Conoscere il materiale

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

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

### Come pulirlo

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

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

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



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

## PERIODI DI INATTIVITÀ

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

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

## • Glass-ceramic surfaces:



### Useful information on the material

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

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

### Cleaning instructions

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

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

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



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

## PERIODS OF INACTIVITY

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

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

## SMALTIMENTO A FINE VITA



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



Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.



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

## ASSISTENZA POST VENDITA

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

### Procedura in caso di malfunzionamento

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

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



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



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

## END-OF-LIFE DISPOSAL



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



For more information, contact your local waste disposal service.



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

## AFTER-SALES SERVICE

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.

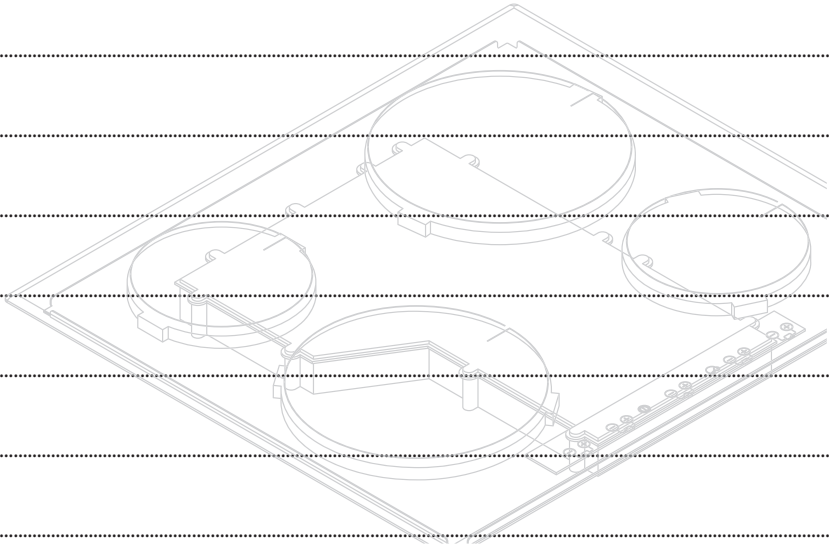


**Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.**

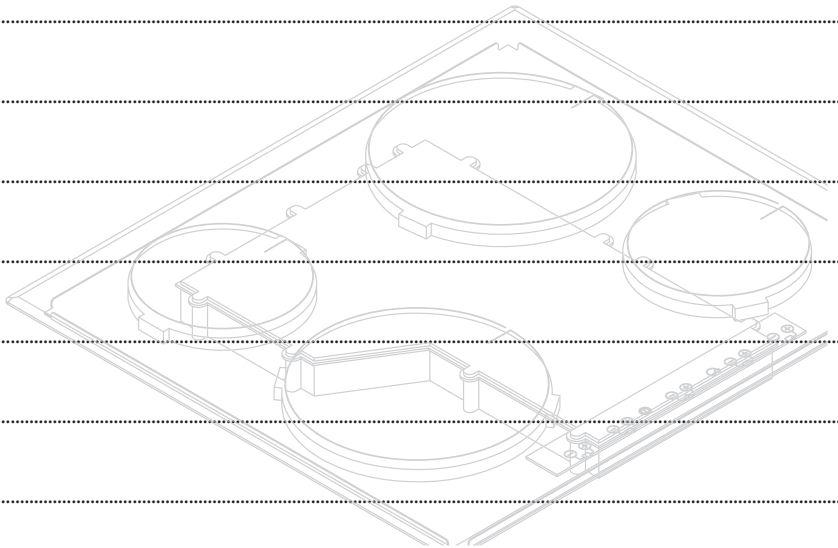


Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

# Note



# Note





**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*