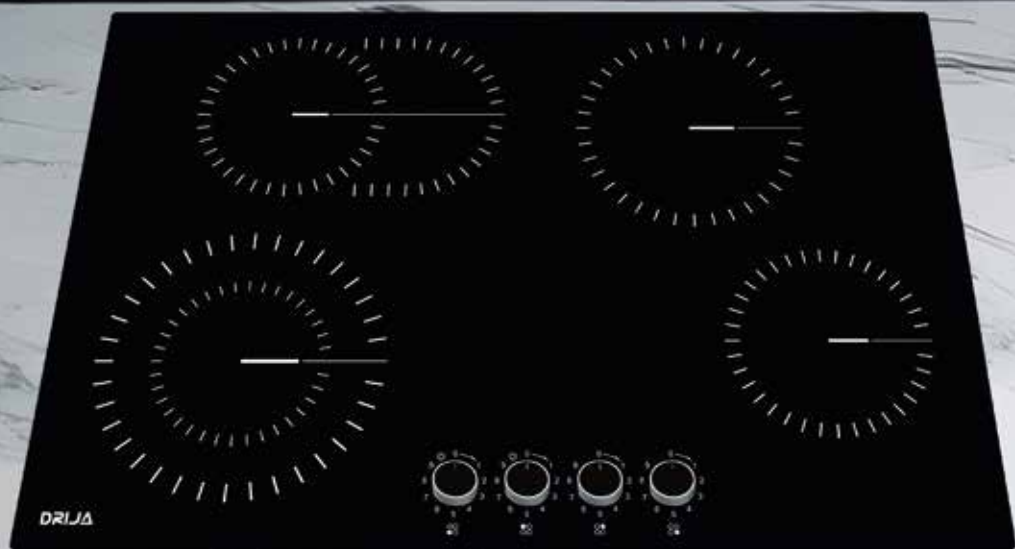


# DRIJA

## Bari 76

Estufa Eléctrica Empotrable



QUEMADORES ELÉCTRICOS



ESCANEAR PARA  
MÁS INFORMACIÓN

## MANUAL DE USUARIO

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

    [www.drijainternational.com](http://www.drijainternational.com)

Para mantener la garantía  
de este producto, utilizar  
protector de voltaje

## **Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su estufa.

### **Instalación**

#### **Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es imprescindible y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
  - El incumplimiento de estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

#### **Peligro de corte**

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se tiene precaución, se pueden producir lesiones o cortes.

#### **Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar un peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que

proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.

- Si no se instala el aparato correctamente, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## **Operación y mantenimiento**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una estufa rota o agrietada. En caso de rotura o agrietamiento de la superficie de cocción, apague el aparato inmediatamente en la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción en la pared antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

### **Peligro para la salud**

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

### **Peligro de superficies calientes**

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sean utensilios de cocina adecuados entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa ya que pueden calentarse
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no

sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.

- El incumplimiento de estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

### **Peligro de corte**

- La cuchilla afilada de un raspador de superficie queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se tiene precaución, se pueden producir lesiones o cortes.

### **Instrucciones de seguridad importantes**

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca humos y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Nunca utilice su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que se suban a la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite

su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente que los instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o para su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
- No se pare sobre la estufa.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastre sartenes por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
  - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de granja; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo bed and breakfast.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.  
Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes vivas

- No se debe utilizar un limpiador a vapor.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

**Enhorabuena** por la compra de tu nueva vitrocerámica.

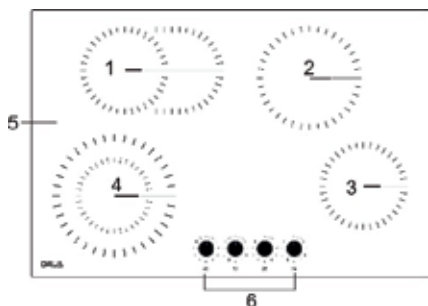
Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde estas Instrucciones / Instalación Manualmente para futuras referencias.

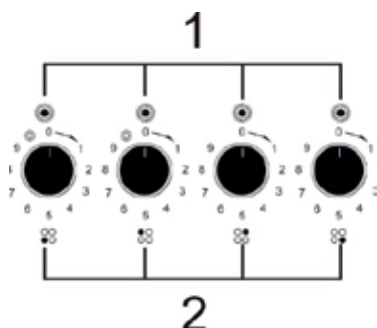
## Descripción general del producto

### Vista superior



1. max. 1100 / 2000W zona
2. max. 1800 W zona
3. max. 1200W zona
4. max. 1000 / 2200W zona
5. Placa de cerámica
6. Panel de control

### Panel de control



1. Indicadores de advertencia de placa caliente
2. Controles de regulación de potencia

## Información del producto

Esta placa de vitrocerámica puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido al calentamiento por cable de resistencia, realmente la opción óptima para las familias modernas.

## Principio de funcionamiento

Esta placa de cocción vitrocerámica emplea directamente el calentamiento por cable de resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles mecánicos.

## Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

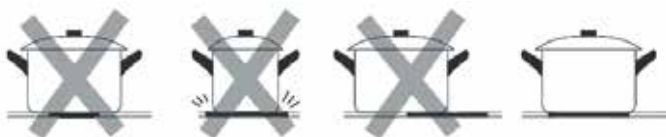
- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su vitrocerámica.

## Elegir los utensilios de cocina adecuados

No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Céntrese siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la vitrocerámica, no las deslice o podrían

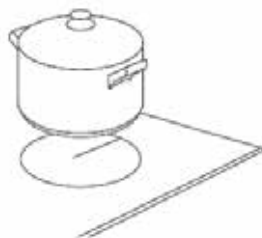
rayar el cristal.



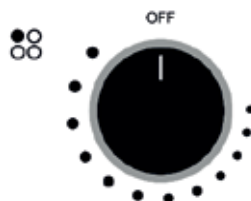
## Uso de su placa de vitrocerámica

### Para empezar a cocinar

1. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.
  - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



2. Ajuste el control de regulación de potencia al deseado nivel para encender el control



### Indicador de advertencia de la placa de cocción caliente

Cuando la placa de vidrio está caliente, el indicador de advertencia de la placa caliente

luz. No toque la placa de vidrio hasta que el indicador se apague.

También se puede utilizar como función de ahorro de energía si lo desea

Caliente más sartenes, use la placa calefactora que aún esté caliente.

### Cuando hayas terminado de cocinar

**Apague la zona de cocción** encendiendo la alimentación regulando el control a "OFF" para apagar el control.



## Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

## Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado completamente.

### Cocción a fuego lento, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### Bistec a la brasa

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Cepille ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción

dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que desees. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.

5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se ablande antes de servir.

### Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Ten todos los ingredientes y el equipo listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y añade dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a una configuración más baja, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

## Cuidado y limpieza

| ¿Qué?                                                                                                                             | ¿Cómo?                                                                                                                                                                                                                                                                               | ¡Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio) | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la estufa.</li><li>2. Aplique un limpiador de estufas mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!)</li><li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li><li>4. Vuelva a encender la estufa.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando se apaga la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Ten mucho cuidado.</li><li>• Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajos es adecuado.</li><li>• No dejar nunca residuos de limpieza en la placa de cocción: el cristal puede mancharse.</li></ul> |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Hierves, derrite y caliente azucarado se derrama en El vaso</p> | <p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador de hoja de afeitar adecuado para estufas de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fresca de la estufa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el vidrio" anterior.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminar las manchas dejadas por los derretimientos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de forma permanente dañar la superficie del vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla en un raspador es afilado como una navaja. Uso con extremo cuidado y almacenamiento siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Consejos y sugerencias

| Problema                            | Posibles causas                                                                                                           | ¿Qué hacer?                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La estufa no puede Estar encendido. | Sin energía.                                                                                                              | Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida.<br>Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado. |
| El vidrio se está rayando.          | Utensilios de cocina de bordes rugosos.<br><br>Estropajos inadecuados, abrasivos o productos de limpieza que se utilizan. | Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'.<br><br>Consulte 'Cuidado y limpieza'.                                                                                                  |

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la vitrocerámica.

# Especificación técnica

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Cocina                            | BARI 76        |
| Zonas de cocción                  | 4 zonas        |
| Voltaje de alimentación           | 220-240V~      |
| Energía Eléctrica Instalada       | 7200W          |
| Tamaño del producto: Lx Wx H (mm) | 760 x 510 x 80 |
| Dimensiones empotrables AxB (mm)  | 710 x 480      |

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

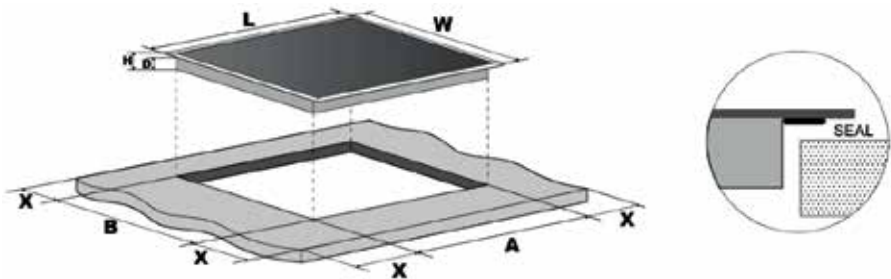
# Instalación

## Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se conservará un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra a continuación:

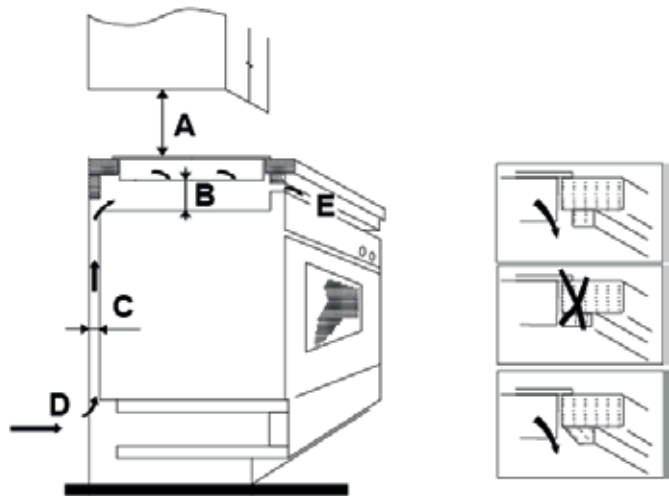


| L (mm) | W(mm) | H (mm) | D(mm) | A (mm) | B(mm) | X (mm)  |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|---------|
| 760    | 510   | 80     | 50    | 710    | 480   | 50 mini |

En cualquier caso, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



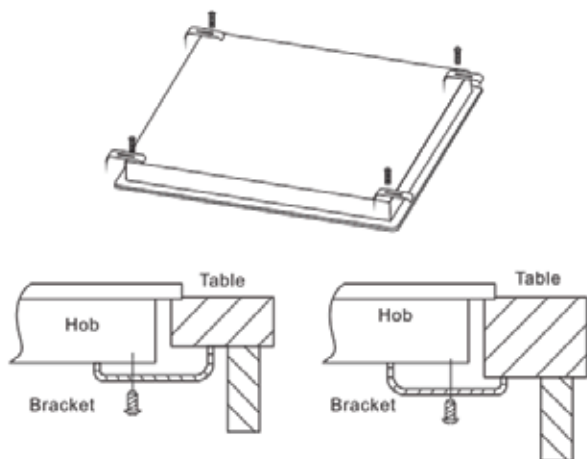
Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el armario sobre la placa calefactora debe ser de al menos **760 mm.**



| A (milf metro) | B(milf metro) | C(milf metro) | D            | E                  |
|----------------|---------------|---------------|--------------|--------------------|
| 760            | 50 mini       | 20 mini       | Toma de aire | Salida de aire 5mm |

### Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el empaque). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo con un tornillo y cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para que se adapte al grosor de las diferentes superficies de trabajo.



## Precauciones

1. La vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
3. La placa vitrocerámica se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

## Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.



**ELIMINACIÓN: No Desechar este producto como municipal sin clasificar desperdiciar. Colección de Dichos residuos por separado para el tratamiento especial es necesario.**

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría causarse si se desechara de manera incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como un residuo doméstico normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

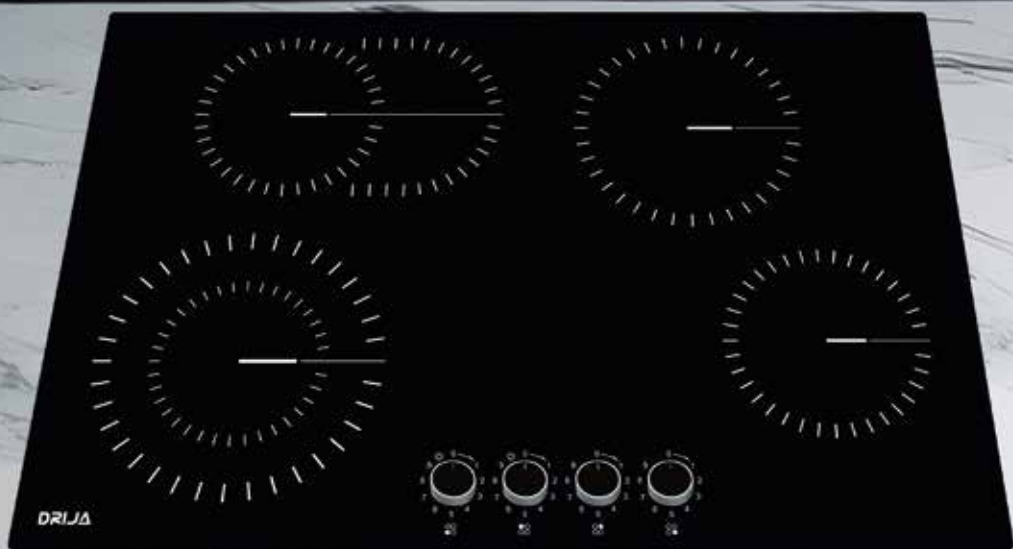
Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con su servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con su servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.

# DRIJA

## Bari 76

Built-in Electric Cooktop



SCAN FOR  
MORE INFORMATION

**E·G·O**  
ELECTRIC HOT PLATES

## USER MANUAL

**NOTE:** To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

    [www.drijainternational.com](http://www.drijainternational.com)

! For keep the warranty of this product, use surge protector

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which

incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover it with flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramic Hob.

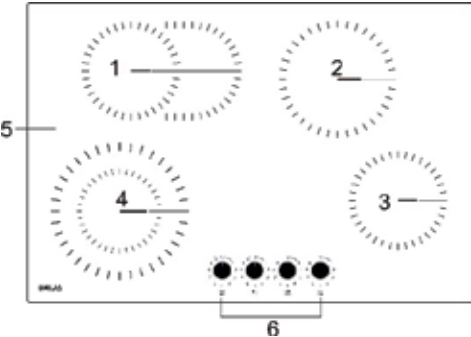
We recommend that you spend some time reading this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

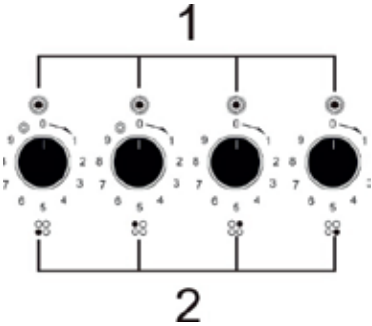
## Product Overview

### Top View



- 1. max. 1100 / 2000W zone
- 2. max. 1800 W zone
- 3. max. 1200W zone
- 4. max. 1000 / 2200W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

### Control Panel



- 1. Hot hob warning indicators
- 2. Power regulating controls

## Product Information

This ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, really the optimal choice for modern families.

## Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjusts the output power by the power regulation with the mechanical controls.

## Before using your New Ceramic Hob

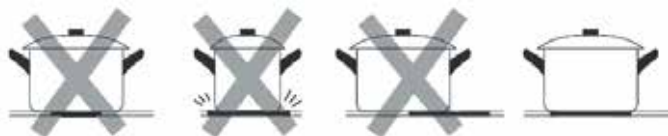
- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

## Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



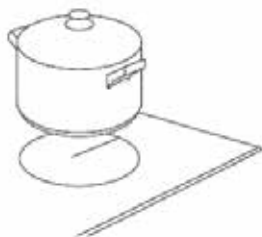
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



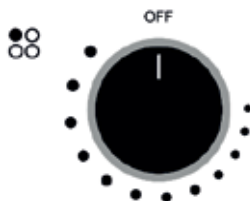
## Using your Ceramic Hob

### To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface The cooking zone are clean and dry.



2. Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control

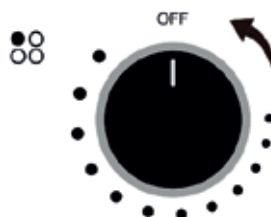


### Hot hob warning indicator

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to Heat further pans, use the hotplate that is still hot.

### When you have finished cooking

**Turn the cooking zone off** by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control.



## Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once while cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

**For stir-frying**

- 1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
- 2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- 3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- 4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- 5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- 6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- 7. Serve immediately.

**Care and Cleaning**

| What?                                                                                                      | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | <ul style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power of the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication, but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li><li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li><li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li></ul> |
| Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass                                                      | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off the wall.</li><li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li><li>3. Clean the soiling or spill it up with a dish cloth or paper towel.</li><li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li><li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li></ul>                                                      |

## Hints and Tips

| Problem                          | Possible causes                                                                            | What to do                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The cooktop cannot be turned on. | No power.                                                                                  | Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.<br>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The glass is being scratched.    | Rough-edged cookware.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'.                                                                                                                           |

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damage to the ceramic hob.

## Technical Specification

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Cooking Hob                     | <b>BARI 76</b>        |
| Cooking Zones                   | <b>4 zones</b>        |
| Supply Voltage                  | <b>220-240V~</b>      |
| Installed Electric Power        | <b>7200W</b>          |
| Product Size L×W×H(mm)          | <b>760 x 510 x 80</b> |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | <b>710 x 480</b>      |

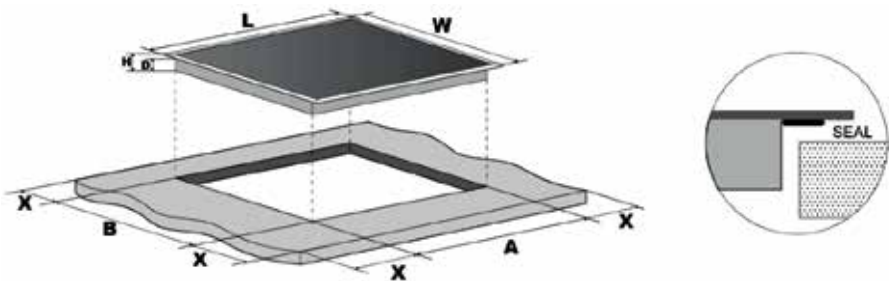
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
To installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

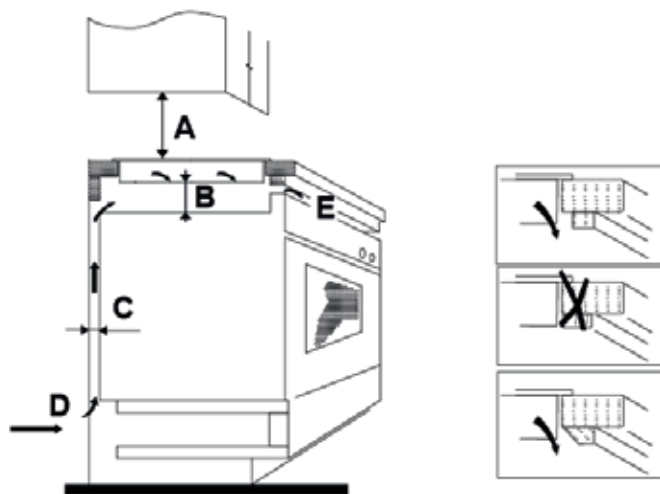


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 760   | 510   | 80    | 50    | 710   | 480   | 50 mini |

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good working state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



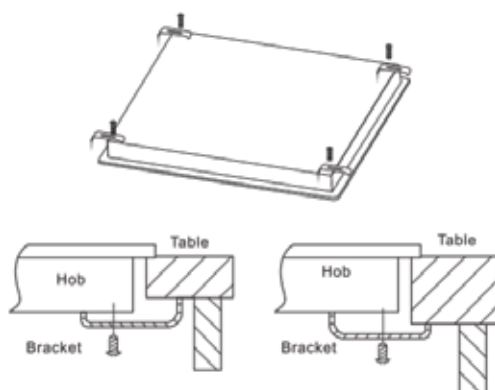
## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw and four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

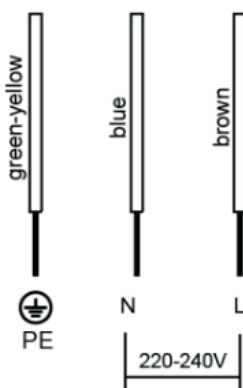


## Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



# DRIJA

HASTA  
**2** AÑOS  
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS  
**EMPOTRABLES**



EXTRACTORES

ESTUFAS

FRIGIDORAS

MICROONDAS

HORNOS

FREGADORES

VINERAS

REFRIGERADORAS

FABRICADOR  
DE HIELO

DISPENSADOR  
DE AGUA

CALENTADORES  
DE AGUA