

**ASPBIR930**  
**ASPBIR140**

Lab Evolution  
Induzione

**BARAZZA**  
taste of design

Manuale d'installazione e uso  
Installation and use manual

## **Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!**

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

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

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

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



Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

## **Congratulations on purchasing a Barazza appliance!**

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

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

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

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



*Important rules for personal safety and the safety of the appliance*



Informazioni generali



General information



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

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

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

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie 2014/35/UE per la bassa tensione, 2014/30/UE per la compatibilità elettromagnetica. Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.



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

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

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

*This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.*

# INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
<b>DATI TECNICI</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>5</b>
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Scelta del luogo di installazione	7
Collegamento elettrico	8
Incasso apparecchiatura	11
<b>USO</b>	<b>13</b>
Avvertenze di sicurezza	13
Prima di cominciare	15
Conoscere l'apparecchiatura	15
Zona comandi	16
Uso dell'apparecchiatura	17
<b>MANUTENZIONE</b>	<b>22</b>
Avvertenze di sicurezza	22
Manutenzione ordinaria	22
Pulizia	22
Periodi di inattività	23
Smaltimento a fine vita	24
Assistenza post-vendita	24

# INDEX

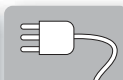
DESCRIPTION	PAGE
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	6
<i>Installation site choice</i>	7
<i>Connection to the power mains</i>	8
<i>Built-in unit installation</i>	11
<b>USAGE</b>	<b>13</b>
<i>Safety warnings</i>	13
<i>Before starting</i>	15
<i>Understanding the appliance</i>	15
<i>Control panel</i>	16
<i>Using the appliance</i>	17
<b>MAINTENANCE</b>	<b>22</b>
<i>Safety warnings</i>	22
<i>Maintenance schedule</i>	22
<i>Cleaning</i>	22
<i>Periods of inactivity</i>	23
<i>End-of-life disposal</i>	24
<i>After-sales service</i>	24

## DATI TECNICI

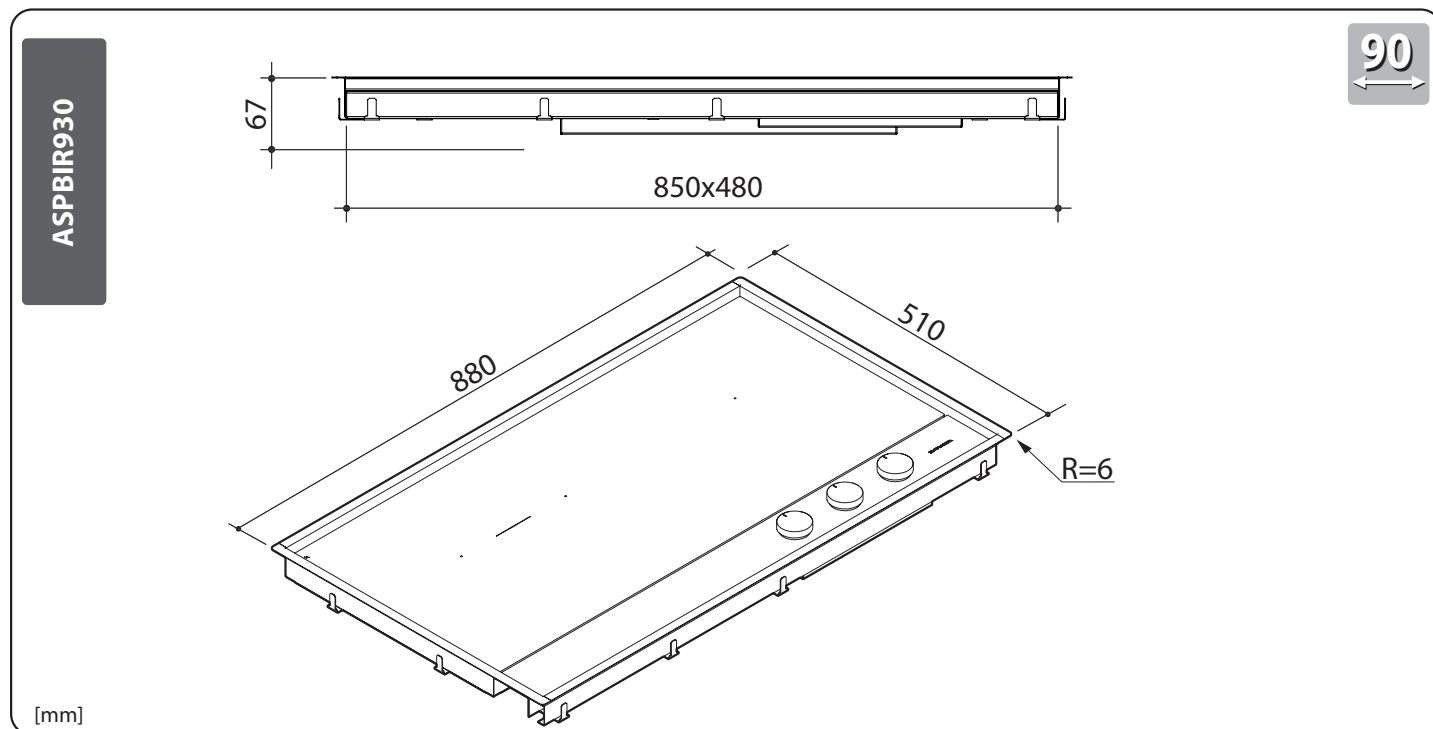
## TECHNICAL DATA

Nelle realizzazioni fuoriserie, le dimensioni di ingombro sono "personalizzate".

Insulating  
**1**  
class

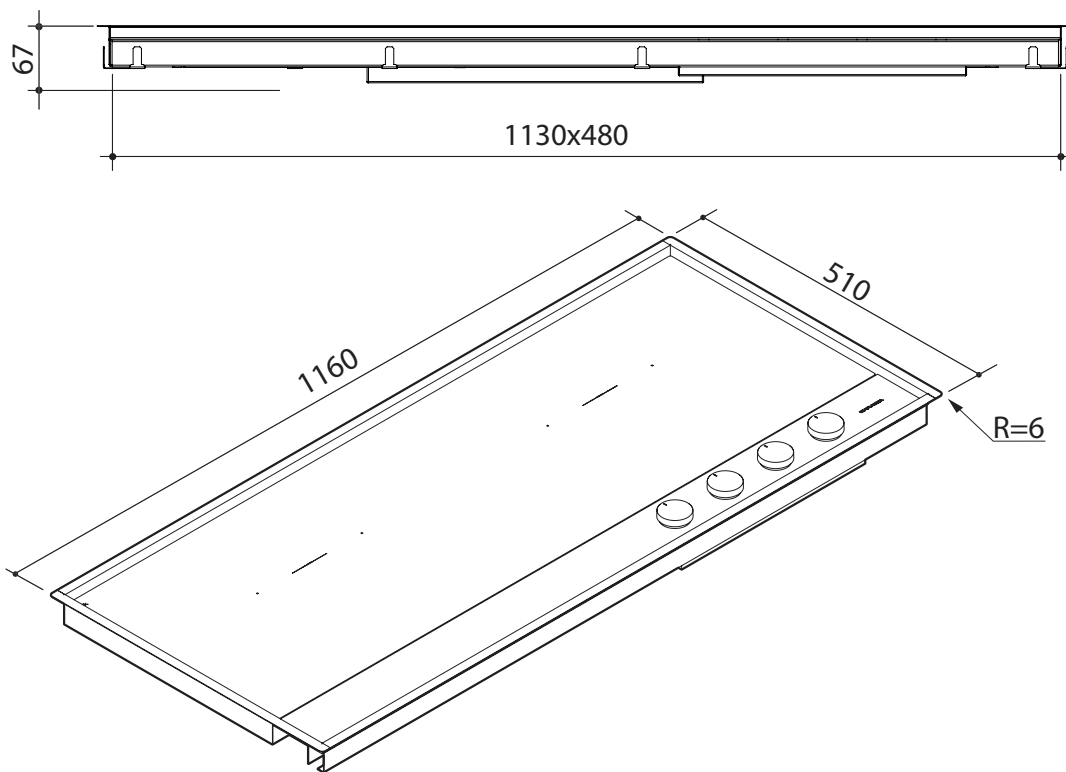
  
L=90cm

With custom made models, dimensions are made-to-order.



Dati tecnici	Technical data		
Tensione	Voltage	V	220-240
Frequenza	Frequency	Hz	50/60
Potenza totale assorbita	Total absorbed power	kW	6,7
Limitatore di potenza	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 6,7
Potenza zone: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	Power zone: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	kW kW	2,1 (3,0) 1,5 (1,85)
Tipo cavo	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Lunghezza cavo	Cable length	cm	90
Dimensioni apparecchiatura	Appliance dimensions		
Larghezza	Width	cm	88
Profondità	Depth	cm	51
Altezza involucro	Enclosure height	cm	6,8

ASPBIR140



Dati tecnici	Technical data		
Tensione	Voltage	V	220-240
Frequenza	Frequency	Hz	50/60
Potenza totale assorbita	Total absorbed power	kW	7,4
Limitatore di potenza	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 7,4
Potenza zone: OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	Power zone: OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	kW kW	2,1 (3,0) 1,5 (1,85)
Tipo cavo	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Lunghezza cavo	Cable length	cm	90
Dimensioni apparecchiatura	Appliance dimensions		
Larghezza	Width	cm	116
Profondità	Depth	cm	51
Altezza involucro	Enclosure height	cm	6,8

# 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).**

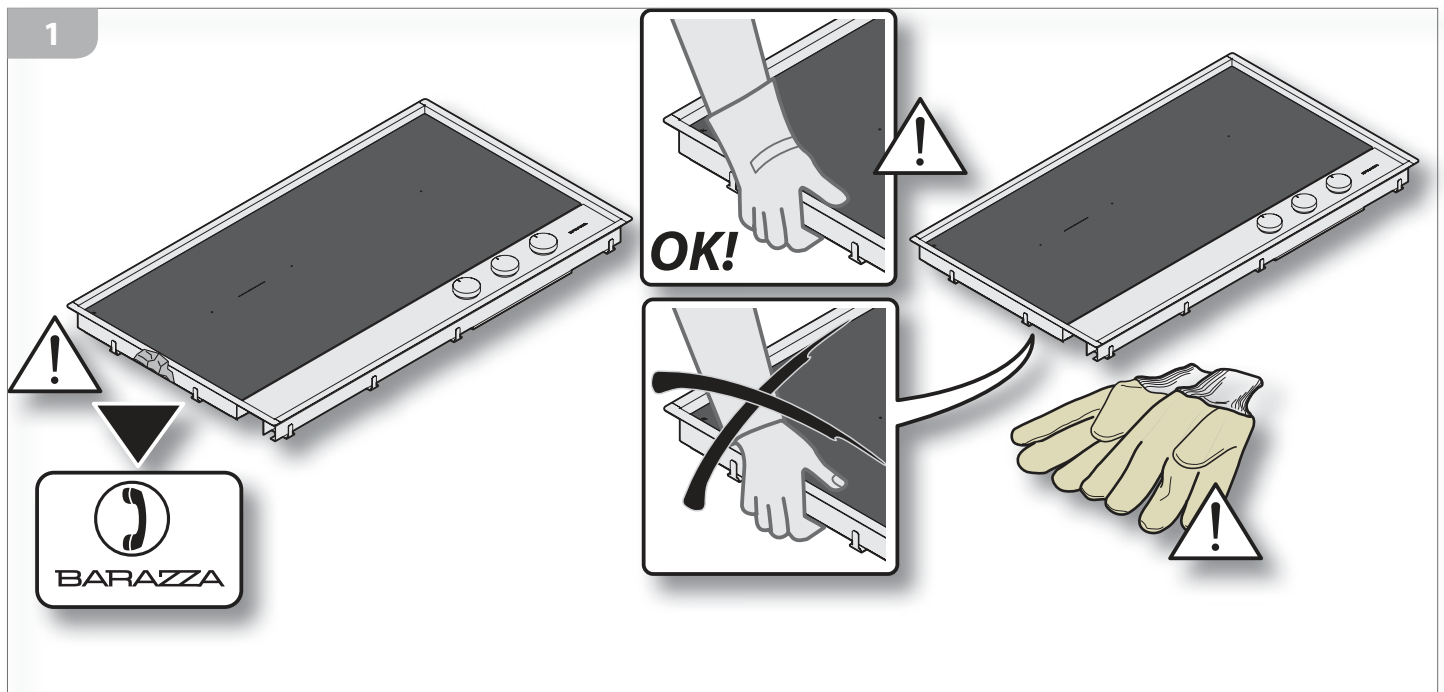
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione muniti di adeguate protezioni personali (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

## 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

## 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

## 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).

### Distanza dalle pareti laterali e posteriori

Le apparecchiature devono essere tenute ad una determinata distanza dalle pareti (fig. 2).

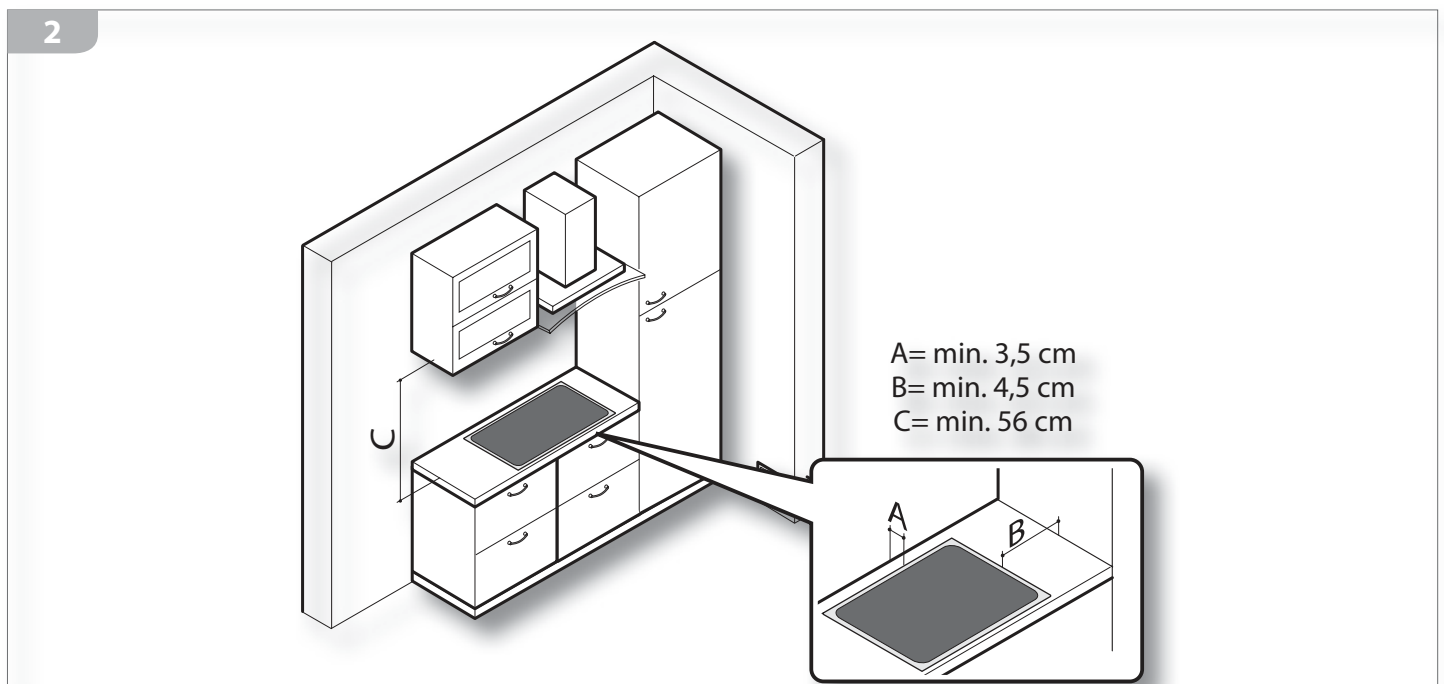
## INSTALLATION SITE CHOICE

### 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).

### Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).




## 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-F) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A da collegare infine a una presa di corrente (fig. 3a).


In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 3b): 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 prolungha.

## 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-F) on which a 16 A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).

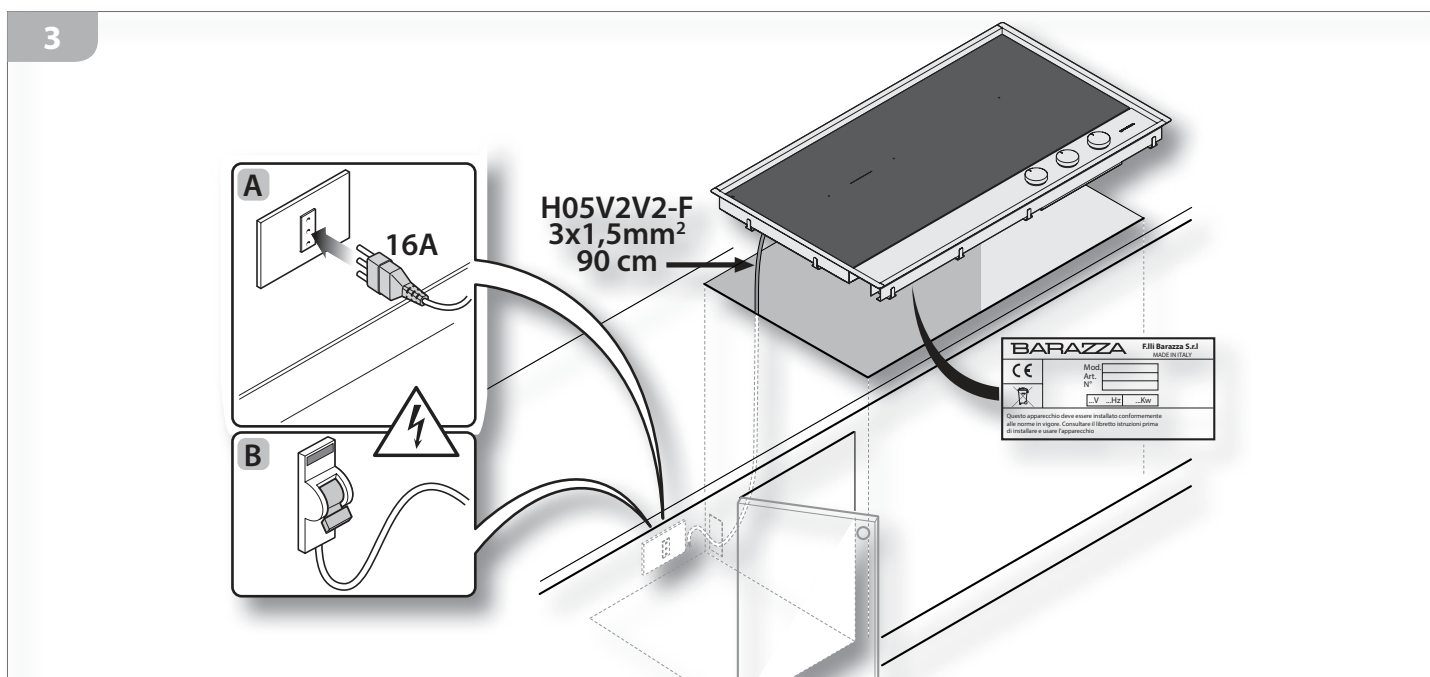
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

**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. 4) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.


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


Per accedere ai collegamenti elettrici, 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 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

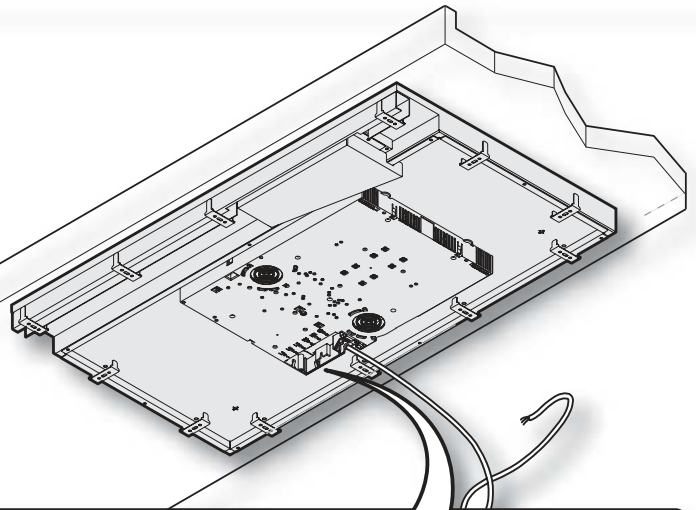
 If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

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

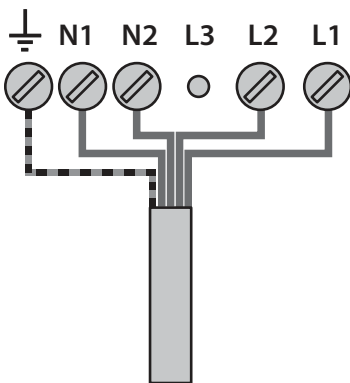
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

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

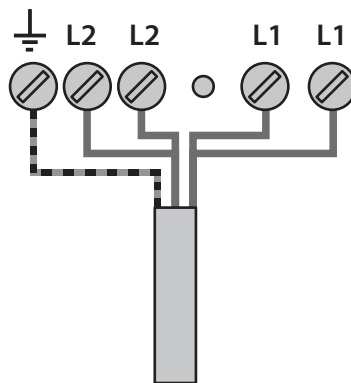
4



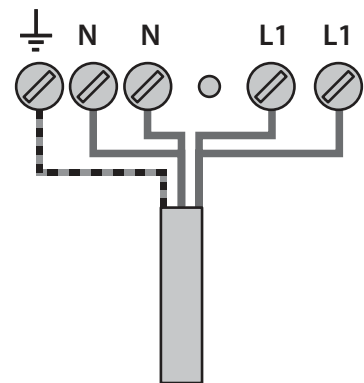
2x 230 V + N + PE



2x 230 V + PE



1x 230 V + N + PE



## INCASSO APPARECCHIATURA

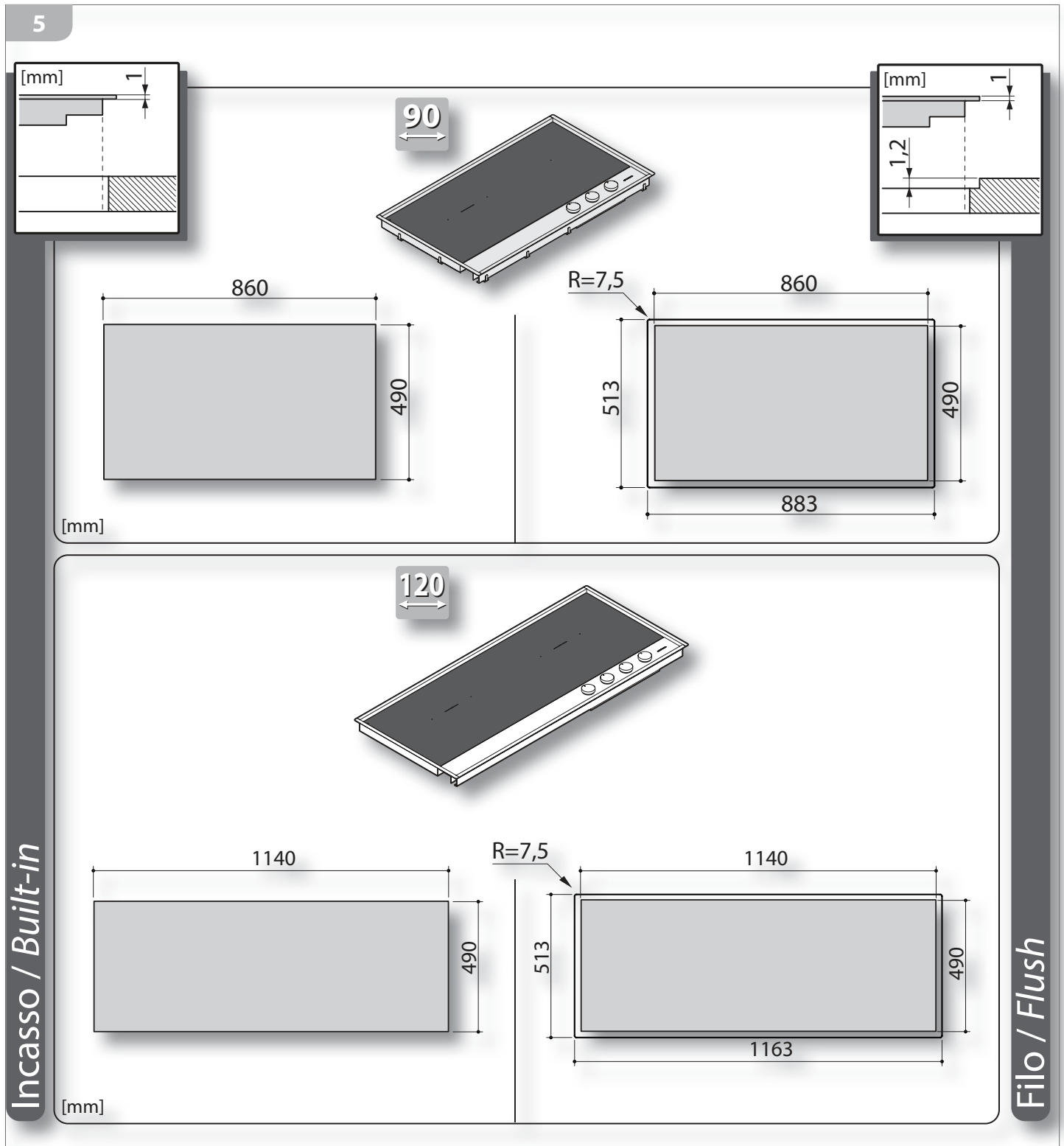
 **Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).**

Preparare un foro di incasso con le misure indicate in fig. 5; se l'apparecchiatura sarà incassata sopra un forno, è necessario predisporre anche un pannello di separazione distante almeno 1 cm dal fondo della stessa, forato nella parte posteriore per il passaggio del tubo gas e dell'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

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

Prepare an embedded hole with measurements as specified in figures 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the gas pipe and the appliance's supply of electrical power.



### PIANI A FILO

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

### PIANI AD INCASSO

Sistemare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso spingendola contro il top (fig. 6B - part. 1).  
Bloccare l'apparecchiatura con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 6B - part. 2).

### FLUSH PANELS

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

### EMBEDDED SURFACES

Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6B - part 1).  
Secure the appliance using the screws and brackets provided (figure 6B - part 2).

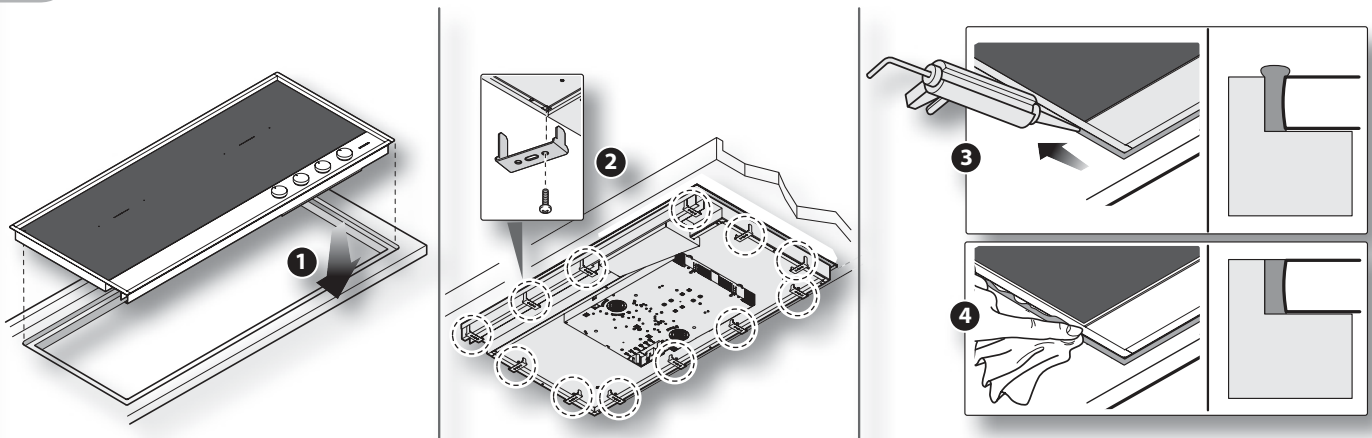


**Nelle realizzazioni fuoriserie il sistema di fissaggio è personalizzato.**

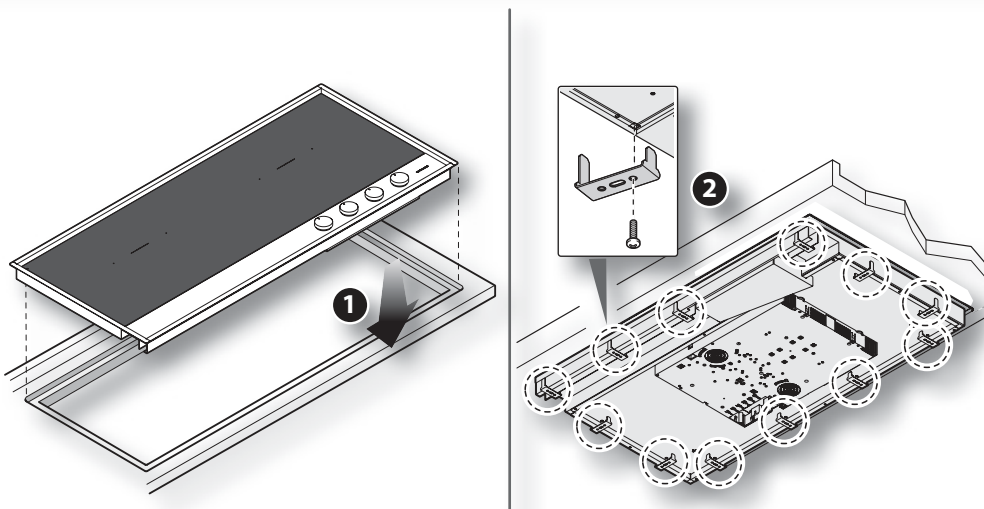


**With custom made models, assembly is personalised.**

6 A



6 B



## USO

### AVVERTENZE DI SICUREZZA

#### PER UN USO CORRETTO E SICURO



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Non modificare questa apparecchiatura.

## USAGE

### SAFETY WARNINGS

#### FOR SAFE AND CORRECT USE



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



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



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



*If the surface of the cooking zone is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical mains 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

## BEFORE STARTING

### CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- 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.

- 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:

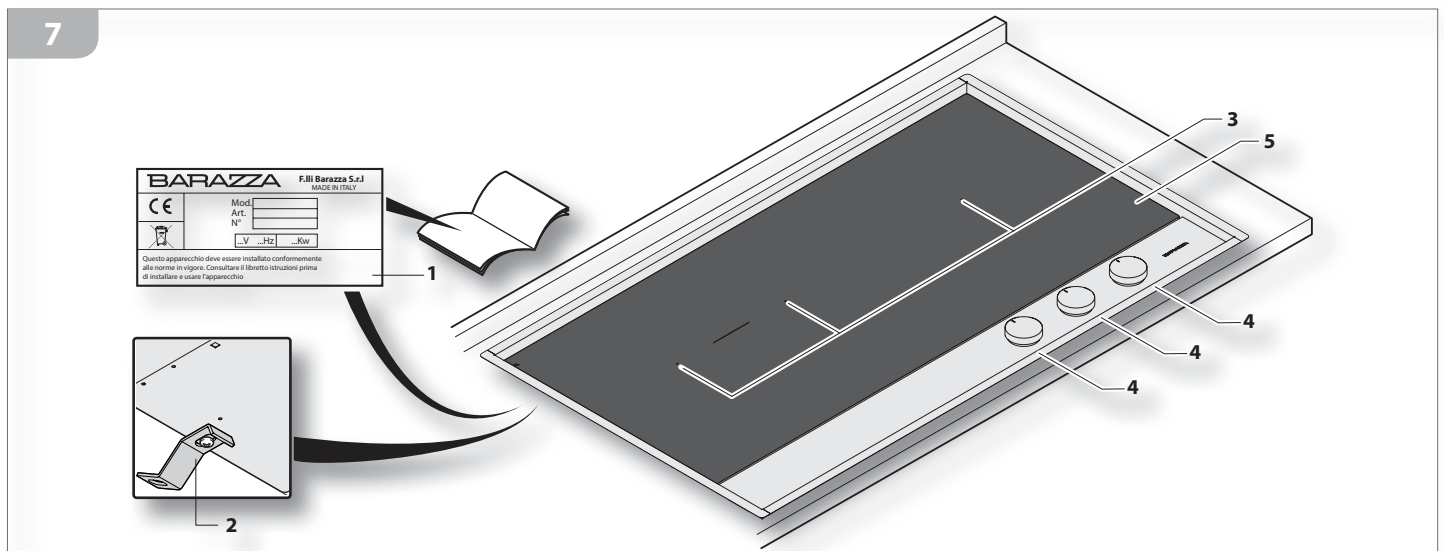
- excellent performance with no leakages, therefore a reduction in waste products
- rapid cooking times
- complete safety (the cooking zone is only activated upon contact with a pan/pot and the zone surface remains cool)
- easy cleaning.

### Legenda

- 1 targhetta matricola
- 2 staffa di fissaggio
- 3 zona di cottura
- 4 manopola regolazione potenza
- 5 valore luminoso: indica il livello di potenza impostato

### Key

- 1 data plate
- 2 mounting bracket
- 3 cooking zone
- 4 cooking regulator knob
- 5 light value: indicates the set power level



### É BENE SAPERE CHE

### USEFUL INFORMATION

- i** Prima di procedere al primo utilizzo, pulite accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti come indicato nel cap. "Manutenzione ordinaria" di pag. 22.

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 22.

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.

## LIMITATORE DI POTENZA

I piani induzione sono dotati di limitatore di potenza. Grazie a questa funzione, è possibile impostare la potenza massima che il piano può assorbire, evitando in questo modo i rischi di sovraccarico.

<b>Modello 90</b>	
Potenza kW	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 6,7

<b>Modello 120</b>	
Potenza kW	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 7,4

Per programmare il piano cottura ai valori desiderati eseguire i passaggi di seguito riportati:

**Entro 2 minuti dal collegamento del piano cottura all'alimentazione elettrica, ruotare le due manopole esterne verso sinistra oltre il limite per 3 secondi.**

Il display mostrerà ad esempio "7\_4".

Rilasciando la manopola quest'ultima tornerà nella posizione iniziale 0.

Se la manopola destra viene ruotata nuovamente verso sinistra oltre il limite per 3 secondi, il display cambierà, ad esempio in "6\_0".

Ripetere l'operazione fino a raggiungere il valore desiderato.

Una volta selezionato il valore desiderato, questo verrà impostato dopo 10 secondi di inattività e il menu verrà impostato automaticamente.

## ZONA COMANDI

Per individuare il punto di cottura in rapporto alla manopola da utilizzare, consultare la serigrafia riportata vicino alle stesse che identifica in modo chiaro ed inequivocabile la zona alla quale è collegata la manopola (fig. 8).

## POWER MANAGEMENT

The induction hobs are equipped with power management. Thanks to this function, you can set the maximum power that the hob can absorb, preventing any risk of overload.

<b>Model 90</b>	
Power (kW)	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 6,7

<b>Model 12</b>	
Power (kW)	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 7,4

To program the hob to the desired values, please follow the steps below:

**Within 2 minutes of connecting the hob to the electrical power supply, turn the two external knobs to the left, beyond the limit, for 3 seconds.**

The display will show, for example, "7\_4".

If the right-hand knob is turned beyond the limit to the left again for 3 seconds, the display will change to, for example, "6\_0".

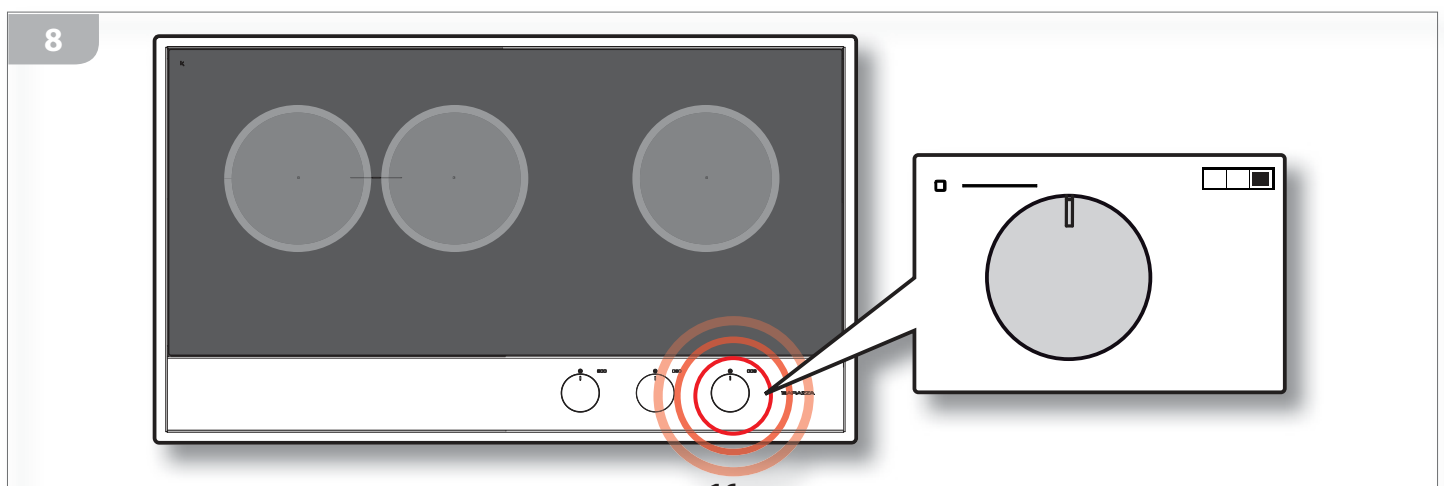
When you release the knob, it will return to the initial 0 position.

Repeat until the desired value is reached.

Once you have selected the desired value, it will be set after 10 seconds of inactivity and the menu will be set automatically.

## CONTROL PANEL

In order to determine which knob controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the knobs, which clearly and definitively identifies which knob regulates which zone. (fig. 8).

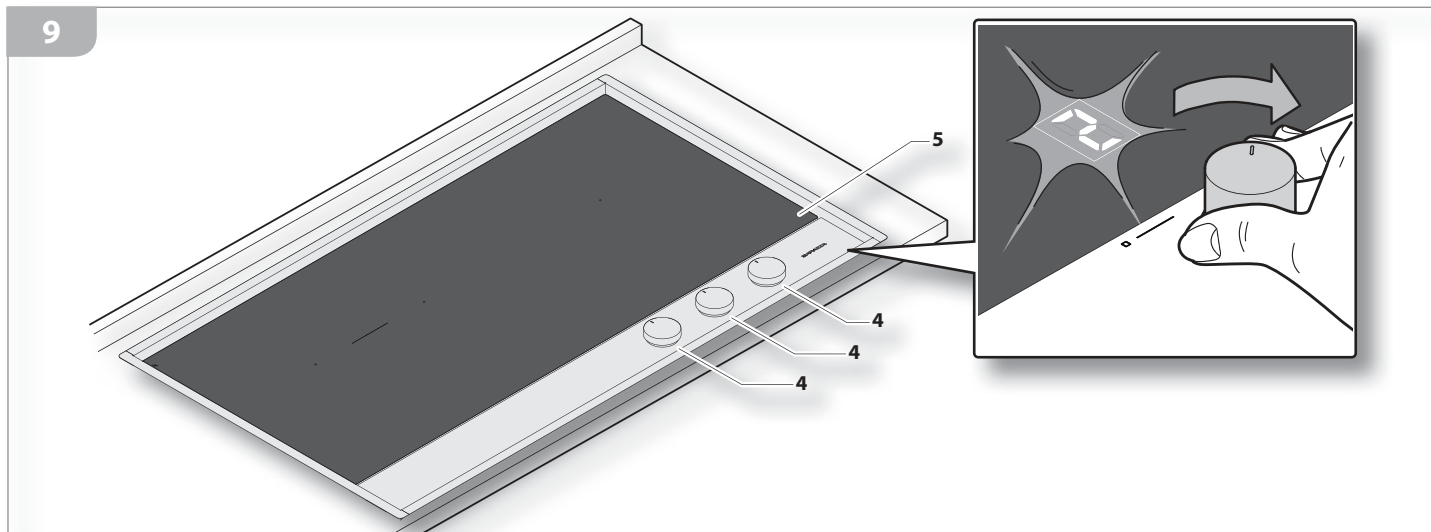


## USO DELL'APPARECCHIATURA

Ruotare la manopola (4) nella posizione desiderata a seconda della zona di cottura scelta: gli indicatori luminosi (5) visualizzeranno il livello di potenza impostato (fig. 9).

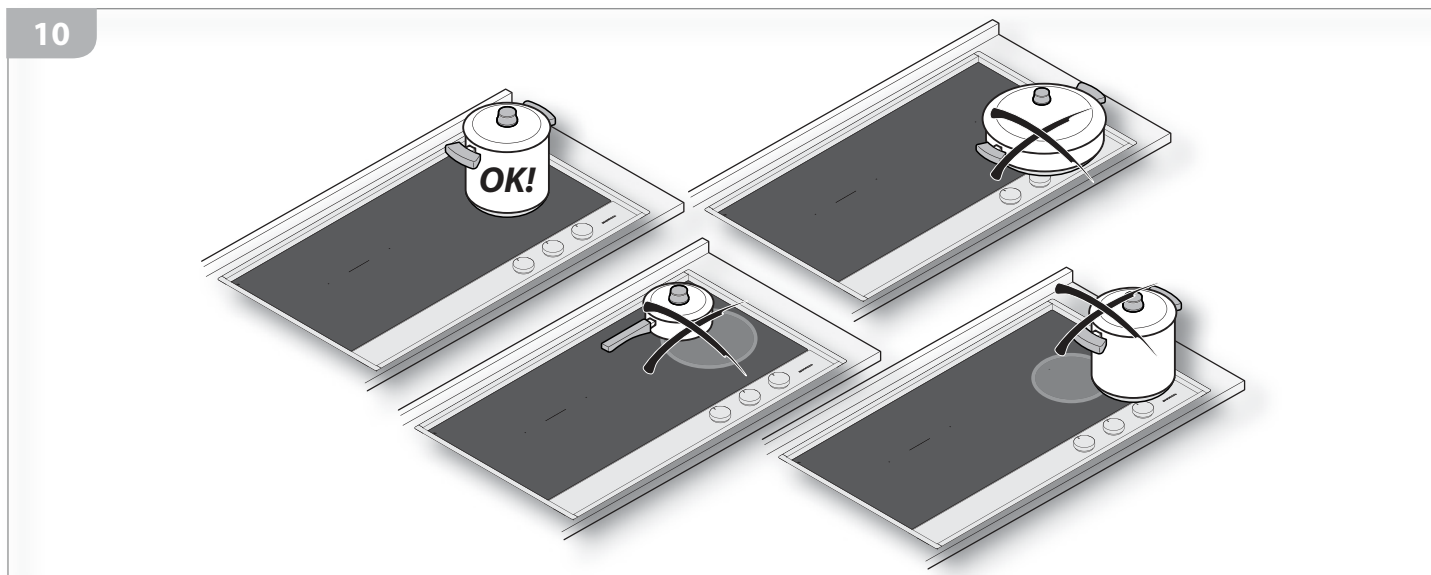
## USING THE APPLIANCE

Rotate the knob (4) to the desired setting according to the chosen cooking zone: the light indicators (5) will display the set power level (figure 9).



Collocare i recipienti di cottura sopra la zona scelta per il riscaldamento, avendo cura di posizionarli correttamente (fig. 10): devono essere centrati nella zona di cottura e la loro dimensione deve essere adeguata alla zona di cottura scelta.

Place the food containers on the chosen cooking zone, ensuring that they are correctly positioned (figure 10): they must be centred on the cooking zone and they must be correctly proportioned in relation to the chosen cooking zone.



**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

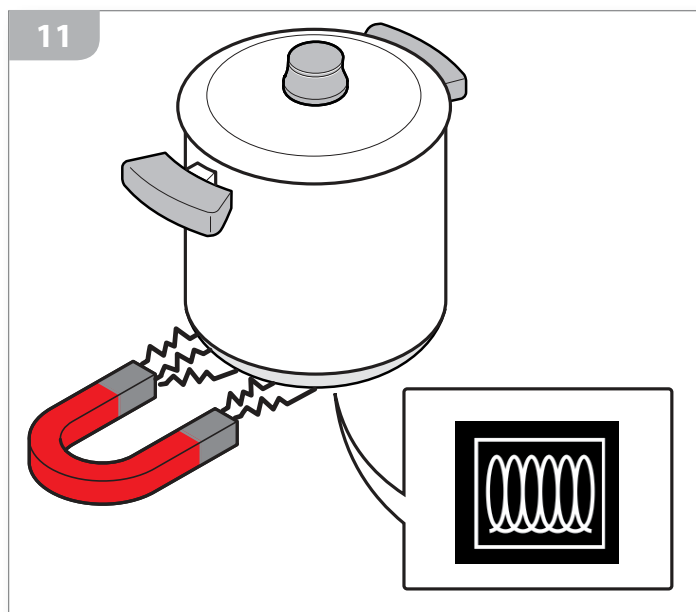
**i** Carefully select food containers with the most energy-saving benefits. All pans/pots made of iron, steel enamel and cast iron may be used in the induction cooking process. In order to check the suitability of pans/pots, please see the following two methods:  
1) check that a magnet sticks to the base of the pan/pot (figure 11);


della pentola (fig. 11);


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. 12).



 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.

A fine cottura riportare le manopole sulla posizione "0 - spento".

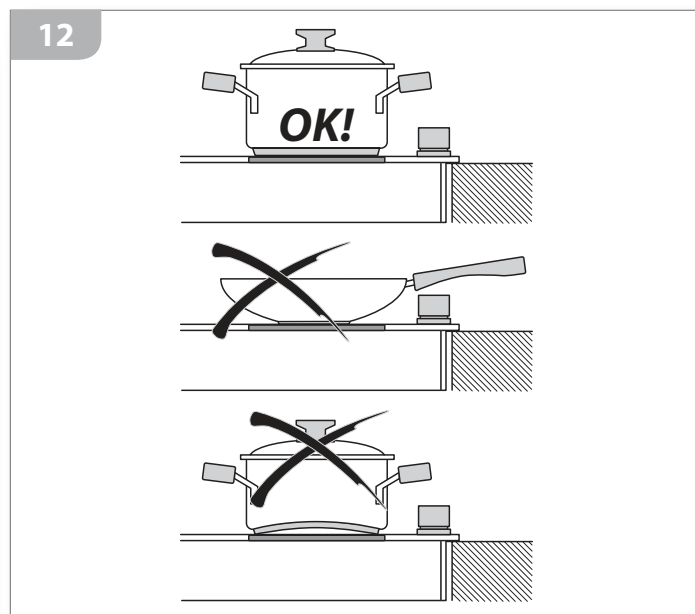
 **Pericolo di scottature!**


Durante il funzionamento l'apparecchiatura rimane fredda, si riscalda infatti solamente il fondo della pentola e il calore viene trasmesso direttamente ai cibi da cuocere: **la superficie del piano tuttavia (in**


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 12).*



 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.

When you have finished cooking, turn knobs to the "0 - off" position.

 **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***

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.**


*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.*


## 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, ruotare la manopola desiderata in senso antiorario oltre il limite per 1 secondo.

Il display mostrerà il simbolo  ad indicare l'attivazione della funzione, ruotare quindi la manopola in senso orario per stabilire la potenza desiderata.

Il preriscaldamento automatico varia in base alla dimensione della pentola utilizzata: più grande è la pentola, maggiore sarà il tempo di preriscaldamento. Terminato questo tempo la potenza della zona interessata si posizionerà alla potenza precedentemente stabilita.

Per interrompere o disattivare la funzione  portare la manopola ad un livello inferiore.

### FUNZIONE BOOSTER (LIMITATO A 5 MINUTI)

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una data zona portandola al livello di potenza massimo per 5 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).

Per attivare questa funzione basta ruotare la manopola in senso orario oltre il limite.

Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo "P" sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

### FUNZIONE LIVELLO DI RISCALDAMENTO

Questa funzione è indicata per mantenere i cibi caldi. Per attivarla basta ruotare la manopola in posizione tra 0 e 1.

### FUNZIONE BRIDGE


Questa funzione consente di collegare in verticale due zone di cottura adiacenti, ampliando quindi l'area su cui appoggiare le pentole. È particolarmente indicata quando si deve cuocere con pentole di grandi dimen-

## SPECIAL FUNCTIONS

### AUTOMATIC PRE-HEATING FUNCTION


*This function provides pre-heating of the cooking zone at maximum power, so that the operating temperature is rapidly reached.*

*To activate this function, turn the desired knob anticlockwise, beyond the limit, for 1 second.*

*The symbol  will appear on the display, indicating activation of the function; rotate the knob clockwise to set the desired power.*

*Automatic pre-heating times vary according to the size of the cooking instruments used: the larger the cooking instrument, the greater the pre-heating time period.*

*Upon termination of this time period, the power in the relevant cooking zone will revert back to the previously set power level.*

*To stop or deactivate the function,  turn the knob to a lower level.*

### BOOSTER FUNCTION (LIMITED TO 5 MINUTES)

*This function further reduces the cooking time for a given zone, which operates at maximum power for 5 minutes. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.*

*The use of this function is recommended for rapid heating of large quantities of liquid (e.g. water for cooking pasta). To activate this function, turn the knob clockwise, beyond the limit.*

*An acoustic signal will be heard and the "P" symbol will be displayed in the relative zone.*

### WARMING LEVEL FUNCTION



*This function is recommended for keeping food warm. To activate it, turn the knob from 0 to 1.*

### BRIDGE FUNCTION

*This function is used to connect two vertically adjacent cooking zones, increasing the area on which the pans can be placed. It is particularly useful when cooking with large pans (for example oven dishes and saucepans).*

*To activate the function, simultaneously turn the two*

sioni (es. pirofile, tegami).


Per attivare la funzione ruotare contemporaneamente le due manopole in senso orario oltre il limite, i display mostreranno i simboli   ad indicare l'avvenuta attivazione della funzione.


La regolazione della potenza della zona di cottura bridge è abilitata solo dalla manopola della zona cottura anteriore.

Per disattivare la funzione cambiare la posizione della manopola della zona cottura posteriore.

### **FUNZIONE BLOCCO COMANDI**

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di una accensione non intenzionale (bambini, operazioni di pulizia, ecc).

Per attivare la funzione ruotare contemporaneamente le 2 manopole (per i modelli da 70 le 2 manopole di sinistra) in senso antiorario oltre il limite per 3 secondi, il display mostrerà il simbolo  ad indicare l'avvenuta attivazione della funzione. Quando il blocco dei comandi è attivo non è possibile alcuna operazione sul piano di cottura.

Per disattivare il blocco comandi agire come sopra fino a quando il display mostrerà il simbolo .


### **FUNZIONE SPEGNIMENTO DI SICUREZZA**

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



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

### **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).

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


knobs clockwise, beyond the limit; the  and  symbols will show on the displays to indicate that the function has been activated.

The power of the bridge cooking zone can only be adjusted using the knob for the front cooking zone.

To deactivate the function, change the position of the knob for the rear cooking zone.

### **CONTROL PANEL LOCK FUNCTION**

The controls can be locked to avoid accidental activation (e.g. by children, during cleaning, etc.).

To activate the function, simultaneously turn the 2 knobs (for 70 cm models, the 2 left-hand knobs) anticlockwise, beyond the limit, for 3 seconds; the  symbol will show on the display to indicate that the function has been activated. When the control lock is active, you cannot perform any operation on the hob.

To deactivate the control lock, repeat the above procedure until the display shows the .


### **SAFETY SWITCH FUNCTION**

The appliance is equipped with a safety switch that automatically switches off the appliance when it has been operating for a certain amount of time at a given power level.

Power	Limited operating time (hours)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5


### **LIGHT SIGNALS**

#### **RESIDUAL HEAT**

In the instance where the temperature of the cooking zone remains high (above 50°) after it has been turned off, the symbol  (residual heat) will appear on the relative display.


This reminder will only disappear once the risk of burns is no longer present.

## **RICONOSCIMENTO PENTOLE**

Quando su uno dei display di una zona di cottura compare il simbolo , 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**

*In the instance where the symbol  appears on one of the cooking zone display, it signifies that:*

- 1) the instrument used is not suited for induction cooking;*
- 2) the diameter of the instrument used is smaller than that which is recommended to be used with the appliance;*
- 3) there is no instrument present on the surface.*

## MANUTENZIONE

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



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



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



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



Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti 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 detergente specifico neutro o aceto caldo: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.
- **Manopola:** la manopola non deve essere sfilata dal perno sul quale è montata: per la sua pulizia utilizzare un panno morbido appena imbevuto

## 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.
- **Knob:** the knob must not be removed from the pivot on which it is attached: in order to clean it, use a soft cloth dampened in neutral detergent: (follow the

di detergente neutro (per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).



Accertarsi che non ci siano infiltrazioni di detergente sotto la manopola.



Dopo la pulizia della manopola accertarsi di non averla accidentalmente spostata dalla posizione di "0 - spento".

#### • 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 scioltesi inavvertitamente o alimenti contenenti zucchero, pulire il piano prima possibile in quanto queste sostanze possono opacizzare irrimediabilmente le superfici in vetro.

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



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

#### PERIODI DI INATTIVITÀ

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

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

*manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*



*Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*



*Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

#### • 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 simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) devono essere gestiti separatamente dal rifiuto indifferenziato, così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere conferiti nei Centri di Raccolta dedicati. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente. Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Se il prodotto si trova in un paese diverso dall'Italia è necessario attenersi alle normative vigenti nel proprio paese.



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

## ASSISTENZA POST VENDITA

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

### Procedura in caso di malfunzionamento

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

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 14);
- 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



*The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.*

*In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.*



*If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.*



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

## AFTER-SALES SERVICE

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

### Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- check that the appliance is supplied with power;
- obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);
- 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.*







**BARAZZA**  
taste of design

**Barazza srl**

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

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

[info@barazzasrl.it](mailto:info@barazzasrl.it)

[www.barazzasrl.it](http://www.barazzasrl.it)