

ASPBIR930
ASPBIR140

Lab Evolution
Induzione

BARAZZA
taste of design

Installations- und Gebrauchsanleitung
Installation and use manual

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Barazza-Geräts!

Dieses Hochqualitätsgerät wird Sie bei Ihrer Arbeit über lange Zeit zuverlässig und sicher begleiten und erstklassige Leistungen erbringen.

Das Gerät kann schnell und einfach installiert und sofort benutzt werden.

Wir bitten Sie, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam zu lesen. Wenn Ihr Gerät richtig installiert und benutzt wird, kann es über lange Zeit einwandfrei und effizient betrieben werden.

Zum leichteren Verständnis dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:



Wichtige Vorschriften für die Sicherheit von Personen und des Geräts



Allgemeine Informationen



Der Hersteller behält sich vor, Änderungen an seinen Produkten und an dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, die er für notwendig hält, ohne dass daraus eine Verpflichtung zur Vorankündigung entsteht.

Die in der Anleitung enthaltenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen gelten als Richtangaben und für Informationszwecke.

Die Anlagen für den Energieanschluss des Geräts müssen den gültigen nationalen Vorschriften entsprechen.

Es ist verboten, diese Gebrauchsanleitung zu kopieren, ihren Inhalt insgesamt oder teilweise zu vervielfältigen und sie ohne Erlaubnis des Herstellers an Dritte weiterzugeben.

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der gemeinschaftlichen Richtlinien Nr. 2014/35/EU über die Niederspannung und Nr. 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit. Die hier enthaltenen Anleitungen sind nur für das Bestimmungsland gültig.

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!

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

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

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

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



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



General information



The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.

The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

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

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

This appliance 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.

INHALTSVERZEICHNIS

BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	4
INSTALLATION	5
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Handhabung	6
Verpackungen entsorgen	6
Auswahl des Installationsorts	7
Stromanschluss	8
Geräteeinbau	11
GEBRAUCH	13
Sicherheitshinweise	13
Vor dem ersten Benutzen	15
Das Gerät kennenlernen	15
Bedienfeld	16
Verwendung des Geräts	17
WARTUNG	22
Sicherheitshinweise	22
Regelmäßige Pflege	22
Reinigung	22
Stillstandszeiten	23
Entsorgung am Ende der Nutzungsdauer	24
Kundendienst	24

INDEX

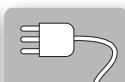
DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	5
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	6
<i>Installation site choice</i>	7
<i>Connection to the power mains</i>	8
<i>Built-in unit installation</i>	11
USAGE	13
<i>Safety warnings</i>	13
<i>Before starting</i>	15
<i>Understanding the appliance</i>	15
<i>Control panel</i>	16
<i>Using the appliance</i>	17
MAINTENANCE	22
<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

TECHNISCHE DATEN

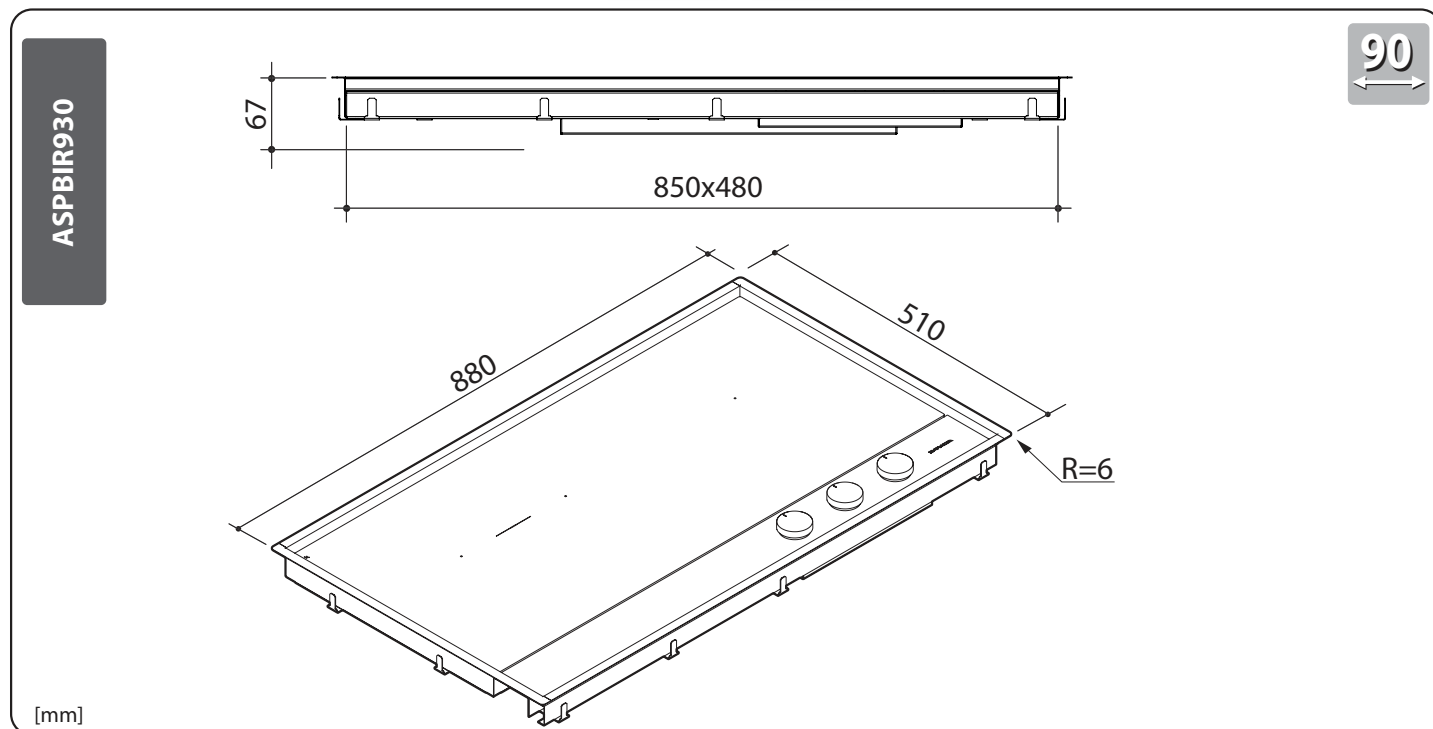
TECHNICAL DATA

Bei den Sonderausführungen sind die Abmessungen "personalisiert".

Insulating
1
class

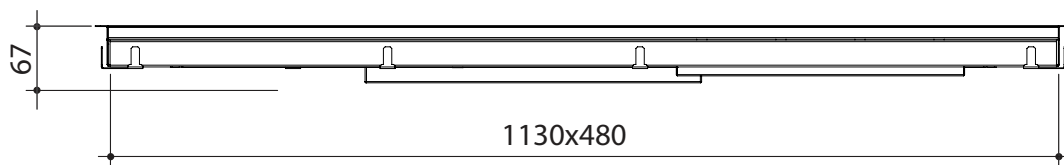

L=90cm

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

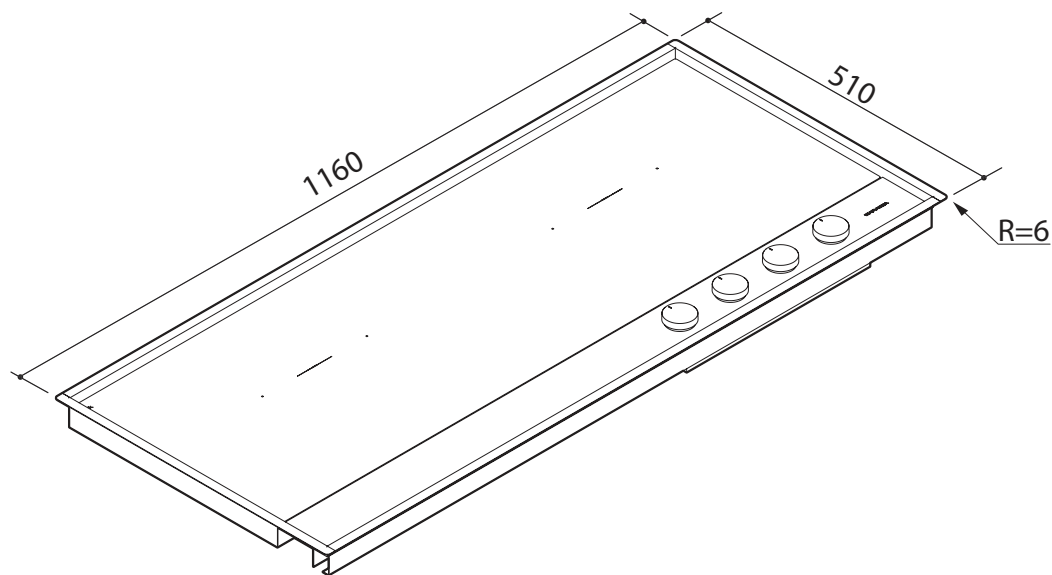


Technische Daten	Technical data		
Spannung	Voltage	V	220-240
Frequenz	Frequency	Hz	50/60
Leistungsaufnahme insgesamt	Total absorbed power	kW	6,7
Leistungsbegrenzer	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 6,7
Zonenleistung: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	Power zone: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	kW kW	2,1 (3,0) 1,5 (1,85)
Kabeltyp	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Kabellänge	Cable length	cm	90
Abmessungen des Geräts	Appliance dimensions		
Breite	Width	cm	88
Tiefe	Depth	cm	51
Gesamthöhe	Enclosure height	cm	6,8

ASPBIR140



120



[mm]

Technische Daten	Technical data		
Spannung	Voltage	V	220-240
Frequenz	Frequency	Hz	50/60
Leistungsaufnahme insgesamt	Total absorbed power	kW	7,4
Leistungsbegrenzer	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 7,4
Zonenleistung: OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	Power zone: OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	kW kW	2,1 (3,0) 1,5 (1,85)
Kabeltyp	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Kabellänge	Cable length	cm	90
Abmessungen des Geräts	Appliance dimensions		
Breite	Width	cm	116
Tiefe	Depth	cm	51
Gesamthöhe	Enclosure height	cm	6,8

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren bzw. benutzen. Diese Gebrauchsanleitung muss an einem für alle Benutzer zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Bei Verkauf oder Weitergabe des Geräts muss sie dem neuen Benutzer übergeben werden, damit er Kenntnis von der Installation, dem Gebrauch und den Sicherheitsvorschriften erhält.



Die Installation und sonstige Arbeiten am Gerät (außerordentliche Wartung usw.) dürfen **nur von qualifiziertem Fachpersonal** gemäß den Vorgaben dieser Gebrauchsanleitung ausgeführt werden. Die Anlagen für den Energieanschluss und die Installationsräume müssen geeignet sein und den im Land des Benutzers gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen (Schutz- und Trennschalter, Erdungsanlage, Potentialausgleich usw.) Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichteinhaltung der obigen Bestimmungen.



Während der Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss der Hauptschalter immer ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein.



Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geplant.



Die Geräte können scharfe Kanten haben. Sie sind daher mit Vorsicht und unter Verwendung geeigneter persönlicher Schutzausrüstungen (Schutzschuhe, Schutzhandschuhe usw.) zu handhaben.

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.).

KONTROLLE UND HANDHABUNG

Nach dem Auspacken des Geräts müssen alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfilme von der Oberfläche beseitigt werden. Kontrollieren Sie, ob sichtbare Fehler vorhanden sind. Wenn ja, installieren Sie den Ofen nicht, sondern verständigen Sie Ihren Händler binnen 8 Tagen unter Angabe der Daten des Typenschildes und der festgestellten Probleme (Abb. 1). **Achtung! Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Polystyrol usw.) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es für Kinder und Tiere gefährlich sein kann (Erstickungsgefahr).**

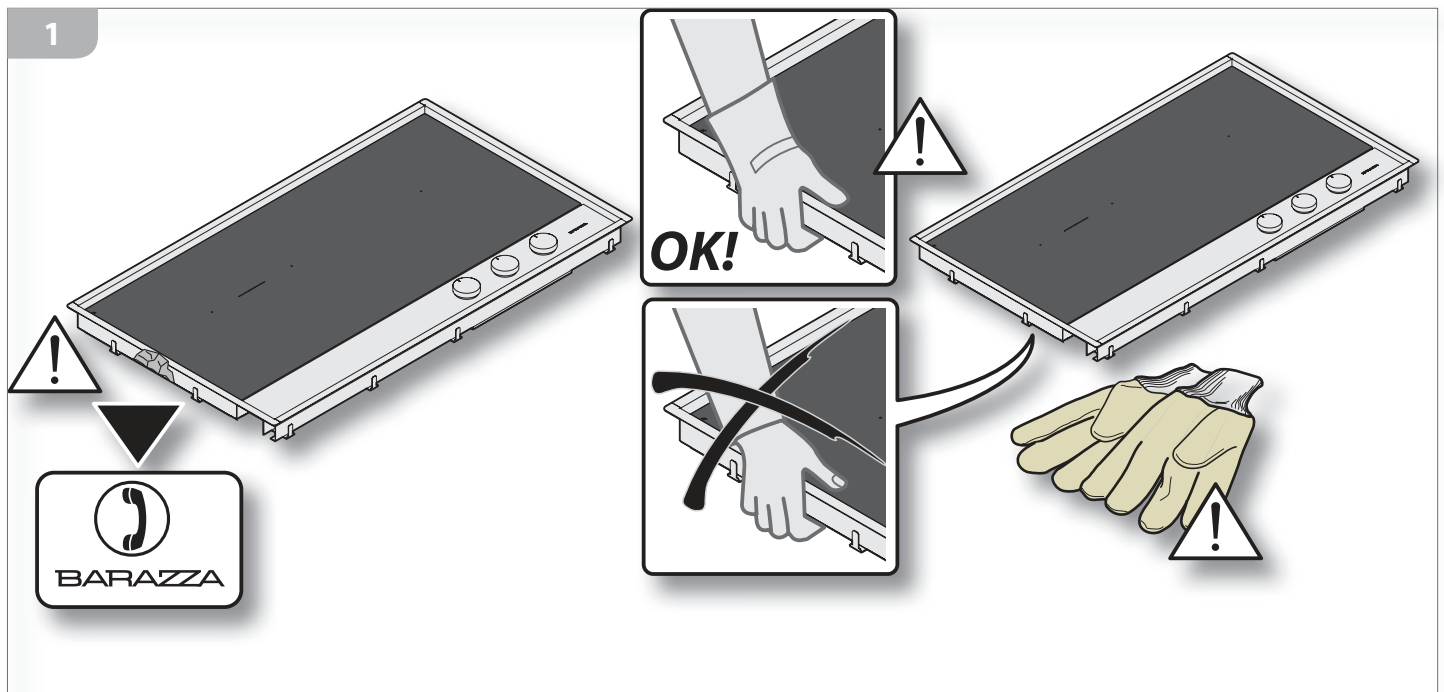
Verwenden Sie beim Transport des Geräts zum Installationsort geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Abb. 1) und treffen Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um Personen, Tiere, Sachen und das Gerät selbst nicht zu beschädigen.

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.



VERPACKUNGEN ENTSORGEN

Achtung! Die Verpackungen müssen unter Beachtung der im Installationsland des Geräts gültigen Vorschriften entsorgt werden.

Verpackungsmaterial:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: externer Schutzfilm, Schutzbeutel der Anleitungen

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

AUSWAHL DES INSTALLATIONSORTS

Technische Daten des Installationsraums

Die Geräte sind für Innenräume mit max. 25°C Temperatur und max. 60% Feuchtigkeit geeignet, die den im Bestimmungsland gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen müssen (Schutz- und Trennschalter, Erdungsanlage, Potentialausgleich usw.). Die Geräte sind nicht für die Installation im Freien vorgesehen und dürfen keiner Witterung oder Schlechtwetter ausgesetzt werden. Die Geräte können in Möbel aus hitzefestem Material (120°C) eingebaut werden.

Abstand von Seiten- und Rückwänden

Die Geräte müssen einen bestimmten Abstand von den Wänden haben (Abb. 2).

HINWEIS:

Wenn oberhalb des Kochfelds eine Abzugshaube installiert wird, sind deren Montageanleitungen zu beachten, in denen die einzuhaltende richtige Distanz angegeben ist.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

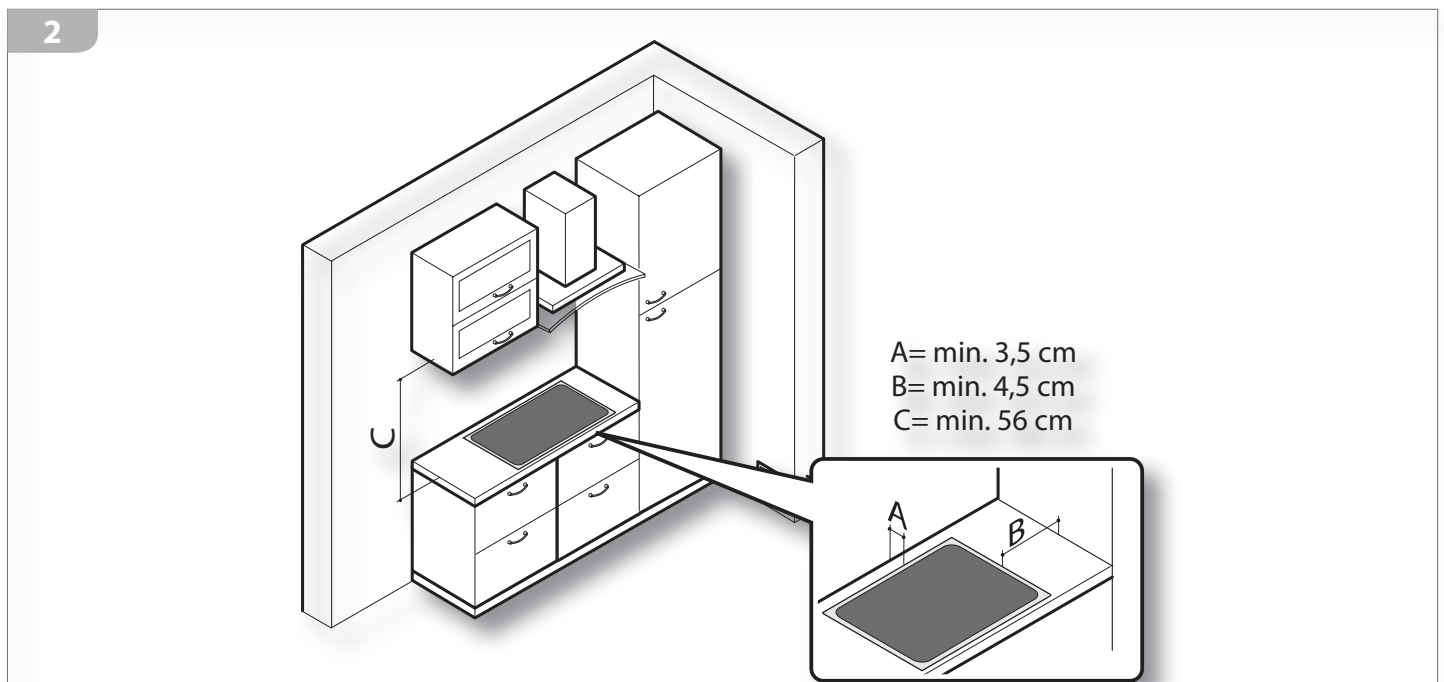
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not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

NOTE:

If installing a range hood above the hob be sure to follow the hood assembly instructions and the correct mounting height contained therein.




STROMANSCHLUSS

 **Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die am Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte jenen der Stromversorgungsanlage entsprechen.**


Das Gerät wird mit einem 90 cm langen Netzkabel geliefert (H05V2V2-F), auf das ein für 16 A geeigneter Stecker zu montieren ist, der dann an eine Steckdose angeschlossen wird (Abb. 3a). Andernfalls kann das Kabel direkt mit dem Stromnetz verbunden werden (Abb. 3b): In diesem Fall muss ein Gerät für die Allpolabschaltung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten eingesetzt werden, der das vollständige Abschalten gemäß Überspannungskategorie III ermöglicht.

Die Steckdose und der Allpolschalter müssen den Vorschriften entsprechen und an einer Stelle angeordnet werden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät in Kombination mit einem Ofen eingebaut wird, sind beide Geräte aus Gründen der elektrischen Sicherheit getrennt anzuschließen.

 Das Stromkabel **DARF NICHT:**

- gequetscht oder aufgerollt sein;
- mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen oder heißen Gegenständen und korrosiven Mitteln in Berührung kommen;
- an einer beliebigen Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C überschreitet;
- durch einen anderen Kabeltyp (siehe "Technische Daten" S. 4) oder einen nicht vorschriftsmäßigen Kabeltyp ersetzt werden;
- mit Verlängerungen verwendet werden.

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).

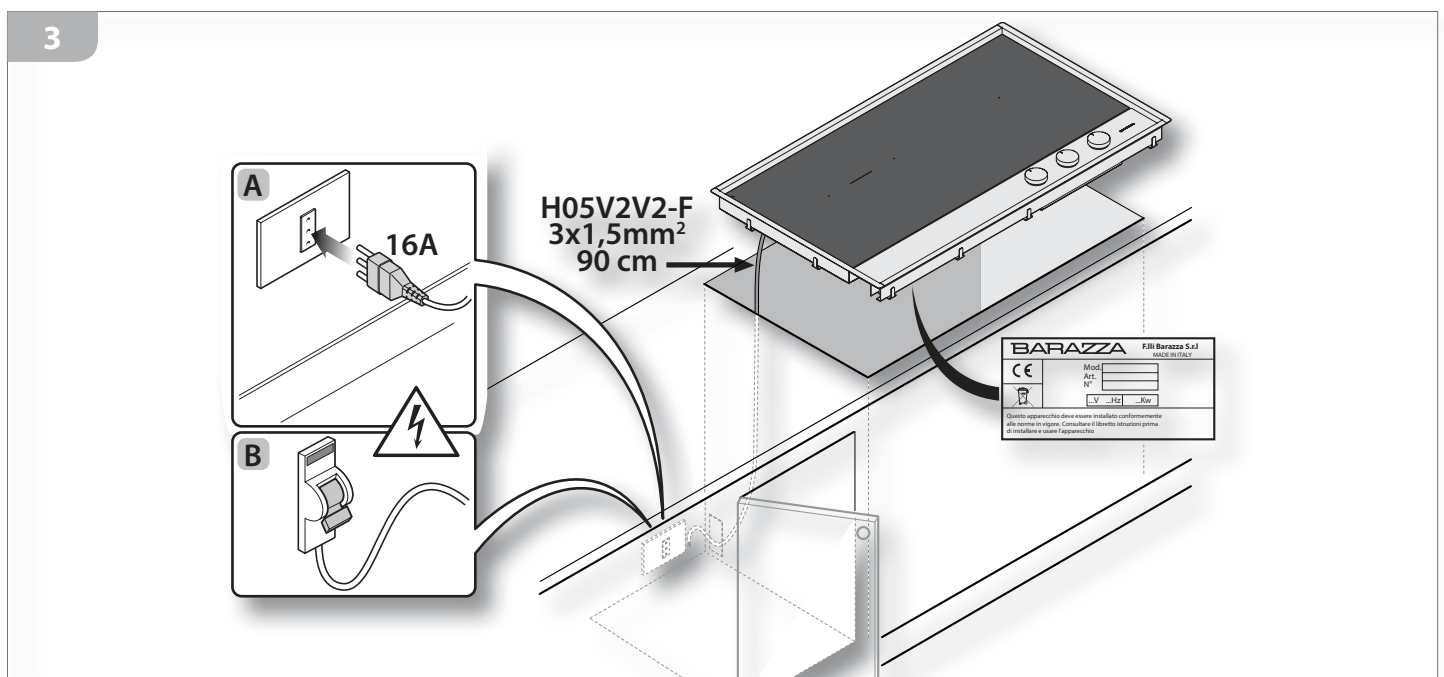
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

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.



AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS

 Falls notwendig, kann das Netzkabel durch ein anderes gleicher Art ersetzt werden (siehe "Technische Daten" auf S. 4) das den gültigen Bestimmungen des Landes entspricht, in dem das Gerät installiert wird.


 Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.

Die elektrischen Anschlüsse sind bei Entfernen des Deckels der Klemmenleiste durch Lösen der Befestigungsschraube zugänglich (Abb. 4).

Das alte Kabel von den Klemmen trennen und herausnehmen; das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die Klemmen N - L - Erde anschließen. Das neue Kabel mit dem Kabelhalter befestigen und die Klemmenleiste wieder mit ihrem Deckel abschließen.

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.

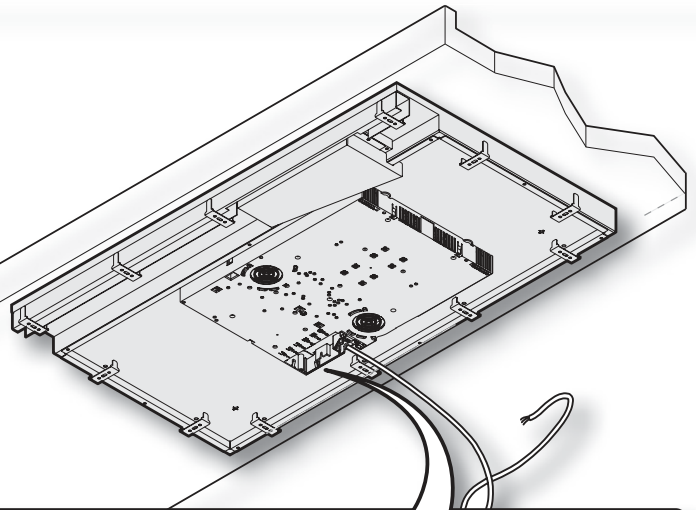
 If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

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

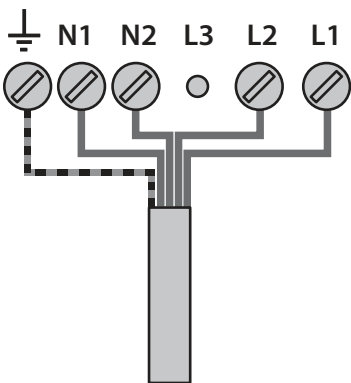
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

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

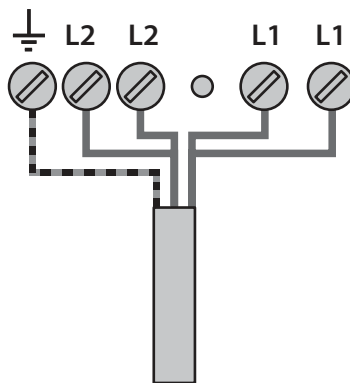
4



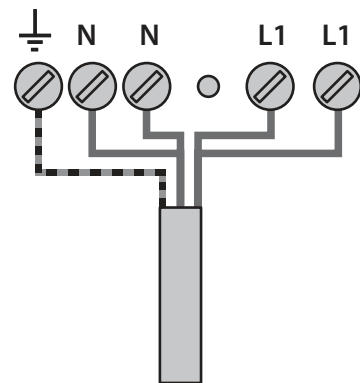
2x 230 V + N + PE



2x 230 V + PE



1x 230 V + N + PE



FLÄCHENBÜNDIGE KOCHFELDER

Setzen Sie das Gerät auf die Einbaunische (Abb. 6A Teil 1) und befestigen Sie es mit den mitgelieferten Schrauben und Klammern (Abb. 6A Teil 2). Dichten Sie die Öffnung zwischen Kochfeld und Vertiefung mit Silikon ab (Abb. 6A Teil 3) und entfernen Sie das überschüssige Material (Abb. 6A Teil 4).

EINBAUKOCHFELDER

Setzen Sie das Gerät auf die Einbaunische und drücken Sie es gegen die Arbeitsplatte (Abb. 6B - Teil 1). Befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben und Klammern (Abb. 6B - Teil 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).

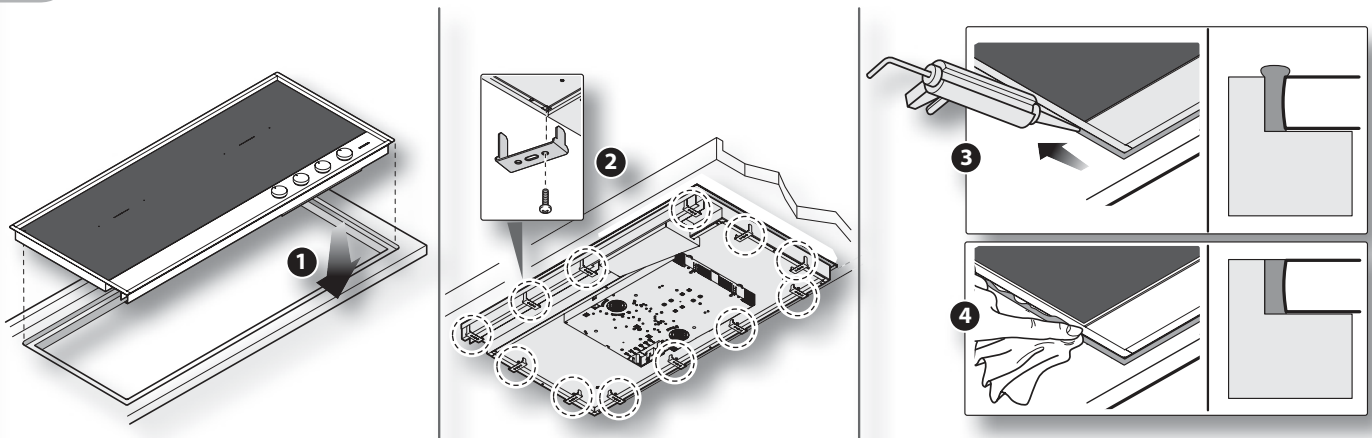


Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem individuell gestaltet.

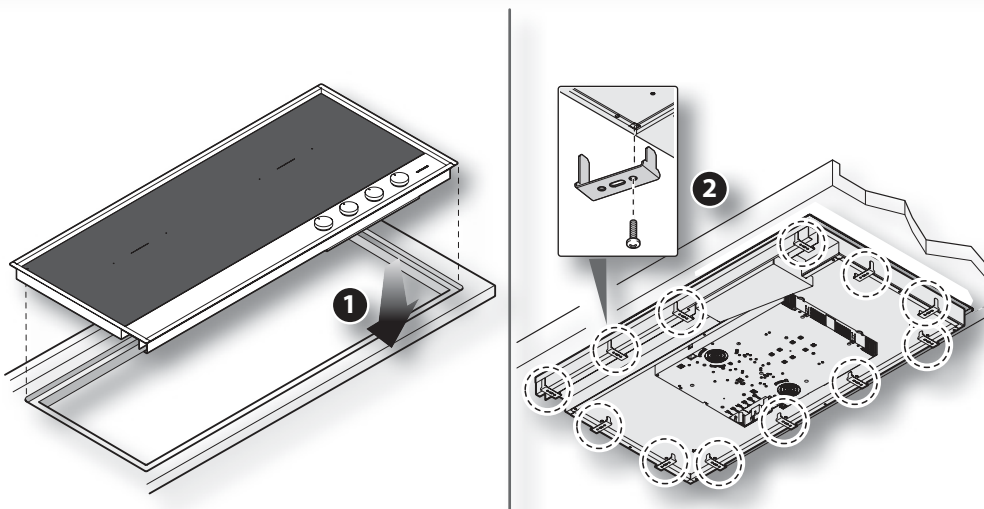


With custom made models, assembly is personalised.

6 A




6 B





GEBRAUCH


SICHERHEITSHINWEISE


FÜR DEN RICHTIGEN UND SICHEREN GEBRAUCH


 Dieses Gerät ist ausschließlich zum Garen von Speisen geplant und gebaut. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und als potenziell gefährlich für Personen, Tiere und Sachen. Außerdem kann das Gerät dadurch dauerhaft beschädigt werden: In einem solchen Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Gewährleistung erlischt.


 Der Allpolschalter muss immer ausgeschaltet werden, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden oder bevor das Gerät über längere Zeit stillgesetzt wird.


 Kontrollieren Sie nach dem Gebrauch, ob alle Drehschalter auf "0 - Aus" stehen.


 Wenn die Oberfläche des Kochfelds Sprünge aufweist, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, um Stromschläge zu vermeiden.


 Das Gerät ist nicht für die Steuerung über einen externen Timer oder über ein getrenntes Fernbedienungssystem ausgelegt.

 Wenn Sie irgendeinen Fehler bemerken, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern verständigen Sie einen autorisierten Kundendienst und geben sie die Daten des Typenschildes bekannt.

 Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden bei der Benutzung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und eingewiesen.

 Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät oder mit Teilen des Geräts spielen.


 Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe dieses Geräts, wenn es in Betrieb steht.


 Dieses Gerät darf nicht geändert werden.


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.*

 **Brandgefahr!**


Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.

 Der Bereich in der Nähe des Geräts kann sehr heiß werden. Bei der Anordnung von Steckdosen, anderen elektrischen Haushaltsgeräten, Stromkabeln, Leitungen und sonstigen wärmeempfindlichen oder brennbaren Materialien in diesem Bereich ist daher Vorsicht geboten.

 **Überhitzungsgefahr!**


Legen Sie keine großen ferromagnetischen Gegenstände (z.B. Backbleche) oder Gegenstände aus Metall, wie Besteck oder Deckel, auf die Glasfläche des Geräts.

 **Träger von Herzschrittmachern sollten sich mit ihrem Arzt beraten, bevor sie das Gerät verwenden.**

 Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte vorgesehen ist. Die Töpfe und Pfannen müssen aus ferromagnetischem Material sein, also Eisen enthalten und einen flachen Boden haben.


 **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.*

BEIM GAREN

 **Brandgefahr!**


Wenn heißes Fett oder Öl zu brennen beginnt, löschen Sie die Flammen niemals mit Wasser, sondern ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch und verständigen Sie rechtzeitig die Feuerwehr.


 **Brandgefahr!**


Kleiden Sie das Gerät oder Geräteteile niemals mit Aluminiumfolie oder ähnlichem Material aus.

 **Explosionsgefahr!**

Wärmen Sie niemals Blechdosen oder hermetisch verschlossene Behälter am Gerät, denn sie könnten durch den von der Wärme erzeugten Überdruck explodieren und schwere Personenschäden verursachen.

 Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.

 Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem betreffenden Befehlsgerät aus und beachten Sie nicht einfach die Topferkennung.

 Treffen Sie beim Kochen alle nur möglichen Vorsichtsmaßnahmen, um die Kochplatte nicht zu zerkratzen.

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.*

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

DAS GERÄT KENNENLERNEN

i Induktionskochfelder sind mit speziellen Induktionsspulen ausgestattet, die ein Magnetfeld erzeugen, das direkt auf die eisenhaltigen Komponenten des Geschirrbodens übertragen wird.

Das Kochen mit Induktion hat mehrere Vorteile:

- optimale Leistung ohne Verluste, daher Verbrauchsreduzierung
- schnelles Kochen
- absolute Sicherheit (die Kochzone schaltet sich nur bei Kontakt mit einem Topf oder einer Pfanne ein, das Kochfeld bleibt kalt)
- äußerst leichte Reinigung

Legende

- 1 Typenschild
- 2 Befestigungsklammer
- 3 Kochzone
- 4 Drehknopf für die Leistungsregelung
- 5 Leuchte: zeigt die eingestellte Leistungsstufe an

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

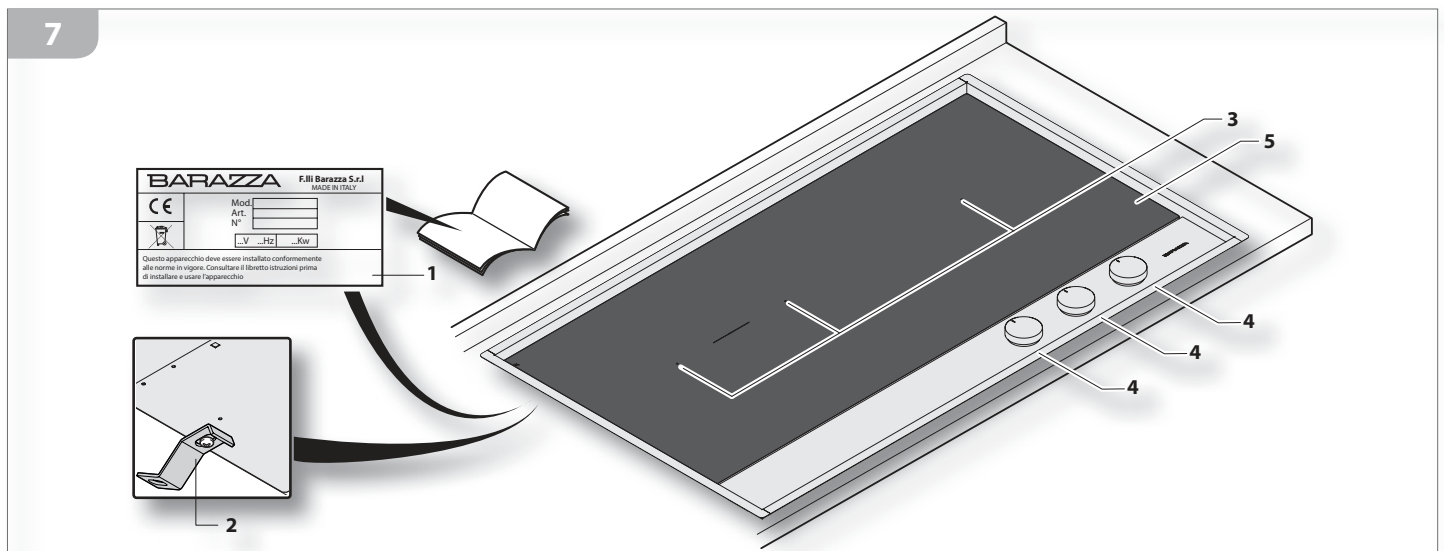
i Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.

Induction cooking offers various advantages:

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

Key

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



NÜTZLICHE HINWEISE

i Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten sorgfältig vor dem ersten Gebrauch, wie im Kap. "Regelmäßige Reinigung" auf S. 22 angegeben.

Am Anfang könnte das neue Gerät Rauch oder unangenehmen Geruch erzeugen, was auf die Verbrennung von Fetten zurückzuführen ist, die bei der Herstellung verwendet werden. Sorgen Sie in diesem Fall für die Lüftung des Raums.

USEFUL INFORMATION

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.

LEISTUNGSBEGRENZUNG

Die Induktionskochfelder haben eine Funktion für die Leistungsbegrenzung. Mit dieser Funktion kann die Maximalleistung eingestellt werden, die das Kochfeld aufnehmen kann, um das Überlastungsrisiko zu vermeiden.

Modell 90	
Leistung kW	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 6,7

Modell 120	
Leistung kW	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 7,4

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um das Kochfeld auf die gewünschten Werte zu programmieren: **In spätestens 2 Minuten nach dem Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung müssen die beiden externen Drehschalter 3 Sekunden lang nach links über die Begrenzung hinaus gedreht werden.** Das Display zeigt beispielsweise "7_4".

Sobald der Drehschalter losgelassen wird, kehrt er in die anfängliche 0-Stellung zurück.

Wenn der rechte Drehschalter wieder 3 Sekunden lang nach links über die Begrenzung hinaus gedreht wird, ändert das Display seine Anzeige, z.B. auf "6_0". Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Nach erfolgter Auswahl des gewünschten Werts wird dieser nach 10 Sekunden Inaktivität übernommen und das Menü wird automatisch eingestellt.

BEDIENFELD

Zur Bestimmung, welcher Drehschalter welche Kochzone steuert, ist der Aufdruck in Schalternähe zu beachten, der klar und eindeutig festlegt, welche Zone dem Schalter zugeordnet ist (Abb. 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.

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

Model 12	
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".

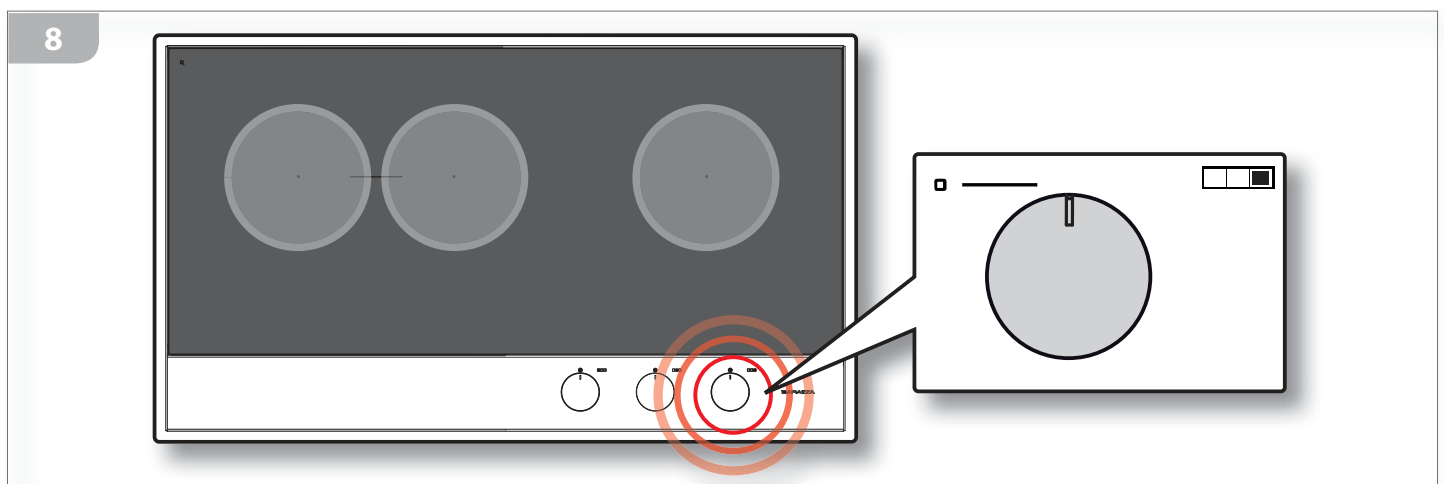
When you release the knob, it will return to the initial 0 position.

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).

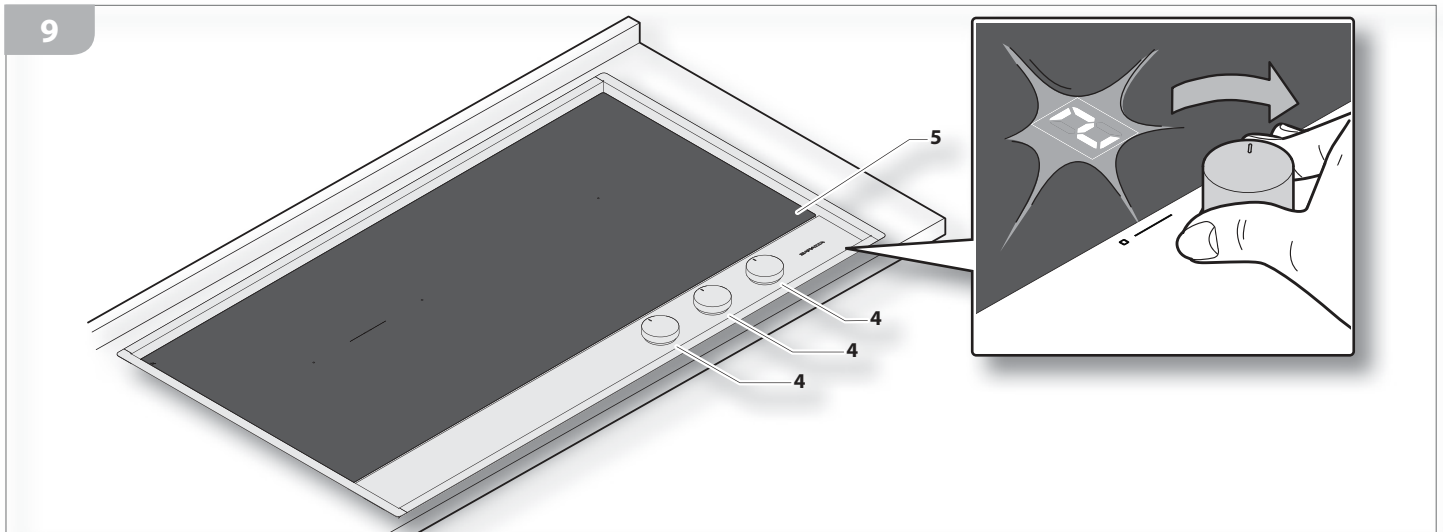


VERWENDUNG DES GERÄTS

Drehen Sie den Schalter (4) auf die gewünschte Stellung je nach der gewählten Kochzone: die Leuchtmelder (5) zeigen die eingestellte Leistungsstufe an (Abb. 9).

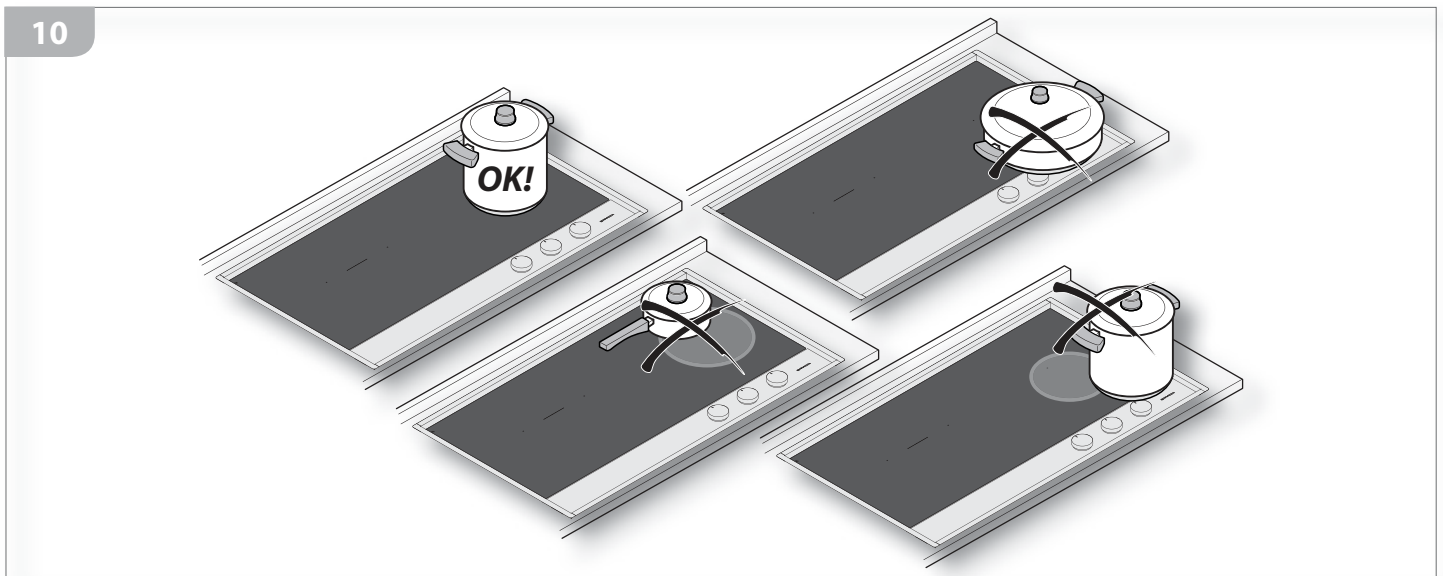
USING THE APPLIANCE

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).



Setzen Sie das Kochgeschirr richtig auf die gewählte Kochzone (Abb. 10): Es muss in der Mitte der Kochzone stehen und seine Größe muss für die gewählte Kochzone geeignet sein.

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 Wählen sie das Kochgeschirr sorgfältig aus, um die Energie optimal zu nützen.

Für Induktionskochfelder können Töpfe und Pfannen aus eisenhaltigem Material, aus emailliertem Stahl oder aus Gusseisen verwendet werden.

Es gibt zwei Methoden, um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist:

1) Kontrollieren, ob ein Magnet am Geschirrboden haftet (Abb. 11);

2) Kontrollieren, ob das Symbol  am Geschirrboden vorhanden ist.

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

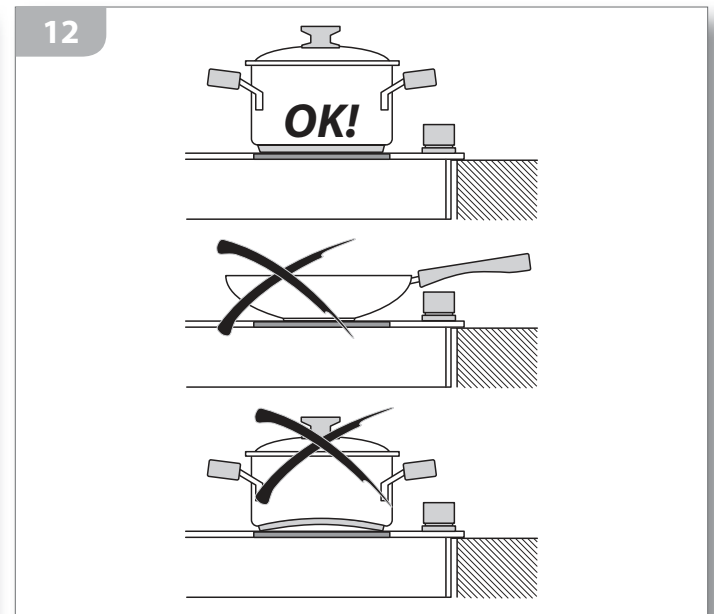
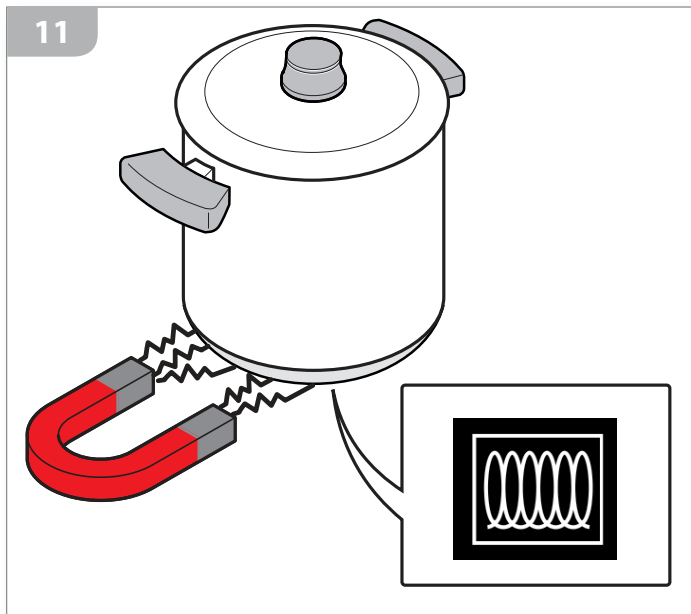
All pans/pots made of iron, steel enamel and cast iron may be used in the induction cooking process. In order to check the suitability of pans/pots, please see the following two methods:

1) check that a magnet sticks to the base of the pan/pot (figure 11);

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

Der Geschirrboden muss flach und glatt sein, um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen und um die Oberfläche aus Glaskeramik nicht zu zerkratzen (Abb. 12).

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).



i Die Erwärmung kann nur dann stattfinden, wenn ein für Induktionsgeräte geeignetes Kochgeschirr auf die eingeschaltete Kochzone gesetzt wird.

! Vermeiden Sie, leeres Kochgeschirr auf einer eingeschalteten Kochzone zurückzulassen.

i Wählen Sie immer eine Leistungsstufe, die der zu kochenden Speise angemessen ist. Stellen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Leistungsstufe ein, die Sie dann während des Kochens ändern können. Achten Sie darauf, dass einige Minuten vergehen können, bevor die erwünschte Erhitzung oder Kühlung wirksam wird.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, stellen Sie die Drehschalter wieder auf "0 - Aus".

! **Verbrennungsgefahr!**
Während des Betriebs bleibt das Gerät kalt, denn nur der Geschirrboden wird warm und die Wärme wird direkt auf die zu kochenden Speisen übertragen: **Auf der Oberfläche des Kochfelds (besonders in der Nähe der verwendeten Kochzone) ist jedoch die durch Kontakt vom warmen Topfboden übertragene Wärme spürbar. Achten Sie darauf, diesen Bereich nicht zu berühren, wenn Sie den Topf von der Kochzone nehmen.**

i *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.*

i *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 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.***

SONDERFUNKTIONEN

FUNKTION AUTOMATISCHES VORWÄRMEN

Diese Funktion dient zum Vorwärmen der Kochzone auf die höchste Leistungsstufe, um die Solltemperatur möglichst schnell zu erreichen.

Zum Aktivieren dieser Funktion muss der gewünschte Drehschalter 1 Sekunde lang gegen den Uhrzeigersinn über seine Begrenzung gedreht werden.

Das Display zeigt das Symbol  zum Hinweis auf die Aktivierung der Funktion. Nun kann der Drehschalter im Uhrzeigersinn zur Einstellung der gewünschten Leistung gedreht werden. Das automatische Vorwärmen ändert sich je nach der Größe des verwendeten Kochgeschirrs: je größer der Topf ist, desto länger dauert die Vorwärmzeit. Nach Ablauf dieser Zeit geht die Leistung der betreffenden Zone auf die vorher bestimmte Stufe über. Zum Unterbrechen oder Deaktivieren der Funktion  muss der Drehschalter auf eine niedrigere Stufe gestellt werden.

BOOSTER-FUNKTION (AUF 5 MINUTEN BEGRENZT)

Mit dieser Funktion wird die Kochzeit einer bestimmten Zone verkürzt, indem die höchste Leistungsstufe maximal 5 Minuten lang eingeschaltet wird.

Nach Ablauf dieser Zeit kehrt die Leistung der Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Diese Funktion dient zum Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen in kürzester Zeit (z.B. Wasser zum Kochen von Teigwaren). Zum Aktivieren dieser Funktion muss der Drehschalter im Uhrzeigersinn über die Begrenzung hinaus gedreht werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Symbol "P" ist am Display für die betreffende Zone sichtbar.

WARMHALTEFUNKTION

Diese Funktion dient zum Warmhalten von Speisen. Zum Aktivieren dieser Funktion muss der Drehschalter auf eine Stellung zwischen 0 und 1 geschaltet werden.

BRIDGE-FUNKTION

Mit dieser Funktion werden zwei vertikal nebeneinander liegende Kochzonen miteinander verbunden, um einen größeren Bereich zum Aufsetzen des Kochgeschirrs zu erhalten. Dies ist besonders praktisch, wenn sehr große Töpfe zum Kochen verwendet werden sollen (z.B. Auflaufformen, Pfannen).


Zum Aktivieren dieser Funktion müssen die beiden Drehschalter gleichzeitig im Uhrzeigersinn über die Begrenzung hinaus gedreht werden. Das Display zeigt die Symbole   zur Angabe, dass die Funktion aktiviert ist.

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

Die Leistungsstufe für die Bridge-Funktion kann nur mit dem Drehschalter der vorderen Kochzone geregelt werden. Zum Ausschalten der Funktion genügt es, die Stellung des Drehschalters der hinteren Kochzone zu ändern.

FUNKTION BEDIENFELD SPERREN

DAS Bedienfeld kann gesperrt werden, um das Risiko des unabsichtlichen Einschaltens zu vermeiden (Kinder, Reinigung usw.).

Zum Aktivieren der Funktion müssen die 2 Drehschalter (für die Modelle ab 70 die 2 linken Drehschalter) 3 Sekunden lang gegen den Uhrzeigersinn über die Begrenzung hinaus gedreht werden, bis das Symbol  anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Bei aktiver Sperre des Bedienfelds lässt sich das Kochfeld nicht mehr bedienen.

Zum Deaktivieren der Sperre so vorgehen, wie oben beschrieben, bis am Display das Symbol  erscheint.


FUNKTION SICHERHEITSABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das es nach Ablauf einer bestimmten Betriebszeit bei einer bestimmten Leistungsstufe ausschaltet.

Leistung	Begrenzung der Betriebsdauer (Stunden)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

LEUCHTANZEIGEN

RESTWÄRME

Wenn eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist (über 50°), zeigt das betreffende Display das Symbol  an (Restwärme).


Diese Anzeige erlischt erst dann, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

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  symbol.


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.

TOPFERKENNUNG

Die Anzeige des Symbols  am Display einer Kochzone bedeutet:

- 1) Das verwendete Kochgeschirr ist für das Induktionskochen nicht geeignet.
- 2) Der Durchmesser des benutzten Topfs ist kleiner als für das Gerät zulässig.
- 3) Am Kochfeld ist kein Kochgeschirr vorhanden.

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.*

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE



Schalten Sie immer den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder längere Zeit nicht verwenden.



Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Stromkabel unversehrt und nicht gequetscht ist. Wenn Sie einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, das Kabel zu wechseln, sondern rufen Sie sofort den Kundendienst.



Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Die Reinigung ist dadurch leichter und das Anbrennen von Speiseresten wird vermieden.



Nehmen Sie die Reinigung ALLER Geräteteile nur nach den Angaben dieser Anleitung und mit den darin genannten Produkten vor (reibende Schwämme, Schaber, aggressive Reinigungsmittel oder Säuren, Dampf- oder Druckgeräte, direkten Wasserstrahl unbedingt vermeiden). Wenn die Reinigung in anderer Weise ausgeführt wird als hier ausdrücklich angegeben, kann die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren gefährdet werden und am Gerät könnten Schäden entstehen, für die keine Garantie übernommen wird.



Verbrennungsgefahr!

Nach dem Gebrauch bleiben einige Bereiche des Geräts ein paar Minuten lang sehr heiß! Warten Sie ab, bis sie vollkommen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.

ORDENTLICHE WARTUNG

Außer der Reinigung ist keine Pflege des Geräts erforderlich.

REINIGUNG

- **Edelstahlflächen:** Benutzen Sie einen weichen Lappen, der mit einem geeigneten neutralen Reinigungsmittel oder mit warmem Essig befeuchtet ist. Für die Verwendung der Reinigungsmittel sind die Anleitungen ihres Herstellers zu befolgen.
- **Drehschalter:** Der Drehschalter darf von dem Stift, auf dem er montiert ist, nicht abgezogen werden. Für die Reinigung benutzen Sie einen mit neutralem Reinigungsmittel leicht befeuchteten, weichen Lappen (für die Verwendung der Reinigungsmittel sind die Anleitungen ihres Herstellers zu befolgen).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



Always disconnect the appliance from the power supply 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 manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).



Das Reinigungsmittel darf nicht unter den Schalter eindringen.



Kontrollieren Sie nach der Reinigung, dass der Drehschalter nicht unabsichtlich in eine andere Stellung als "0 - Aus" versetzt wurde.

• **Glaskeramikflächen**



Nützliche Informationen über das Material

Glaskeramikflächen sind äußerst beständig gegen Hitze (bis ca. 800°C), gegen Thermochock (sie springen nicht, wenn kaltes Wasser auf die heiße Fläche geschüttet wird) und Kratzer, die beim täglichen Gebrauch des Kochfelds auftreten können. Sie sind außerdem säurefest (z.B. Essig, Zitronensaft usw.), aber stark zuckerhaltige Speisen können schmelzen und dadurch matte Flecken am Glas verursachen, ohne jedoch die Leistung zu beeinträchtigen.

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch; dadurch sammelt sich kein Schmutz an und die Reinigung erfolgt leichter und schneller. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist. Entfernen Sie dann die größeren Reste mit einem speziellen Schaber für Glaskeramik. Reinigen Sie das Kochfeld so schnell wie möglich, wenn es sich um Reste aus Aluminium, aus unabsichtlich geschmolzenem Kunststoff oder um zuckerhaltige Speisereste handelt, da diese Stoffe matte Flecken auf der Glasfläche verursachen können, die sich nicht mehr beseitigen lassen. Reinigen Sie die Fläche nach Entfernung der größeren Reste mit einem weichen Lappen (oder mit Küchenrolle), der mit einem spezifischen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder mit einem Geschirrspülmittel leicht befeuchtet ist. Beachten Sie dabei die Anleitungen des Reinigungsmittelherstellers.



Verwenden Sie niemals reibende Schwämme oder Scheuermittel, stark säurehaltige Produkte, Bleichmittel, Produkte zur Backofenreinigung oder Fleckentferner.

STILLSTANDSZEITEN

Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät für längere Zeit nicht zu verwenden (mehr als 2-3 Wochen):

- nehmen Sie eine sorgfältige Reinigung nach den Angaben im betreffenden Kapitel vor;
- ziehen Sie den Netzstecker ab.



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.

ENTSORGUNG AM ENDE DER NUTZUNGSDAUER



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass die durch Elektro- und Elektronik-Altgeräte entstehenden Abfälle (WEEE) nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden dürfen, damit sie für die Wiederverwendung

vorbereitet oder spezifischen Behandlungen zur sicheren Entfernung und Entsorgung umweltschädlicher Stoffe unterzogen werden können und damit recycelbare Rohstoffe verwertet werden können.

In Italien müssen die Elektro- und Elektronik-Altgeräte bestimmten Sammelstellen zugeführt werden. Bei der Beschaffung eines neuen Geräts kann das Altgerät dem Händler übergeben werden, der zu dessen kostenloser Rücknahme verpflichtet ist. Bei rechtswidriger oder nicht ordnungsgemäßer Entsorgung des Geräts kommen die Sanktionen nach den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Anwendung.



Wenn sich das Gerät nicht in Italien befindet, sind die im betreffenden Land gültigen Vorschriften einzuhalten.



Vor der Entsorgung muss das Stromkabel vom Gerät entfernt werden, um es unbenutzbar zu machen.

KUNDENDIENST

Bei technischen Problemen oder anderen Erfordernissen steht Ihnen die Firma Barazza srl mit voller Zusammenarbeit zur Verfügung.

Vorgang im Störfall

Bevor Sie sich an den für Sie am nächsten gelegenen Kundendienst wenden, nehmen Sie folgende Maßnahmen vor:

- Kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung vorhanden ist.
- Notieren Sie die am Typenschild angegebenen Daten des Geräts (Lage des Typenschildes siehe S. 14).
- Notieren Sie das Kaufdatum des Geräts.



Achtung! Solange das Problem nicht beseitigt ist, sollte das Gerät vom Stromnetz getrennt und nicht mehr verwendet werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu ändern: Dies ist potenziell gefährlich und führt außerdem zum Verfall der Garantie.



Verlangen und bestehen Sie darauf, dass nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Verwendung anderer Bauteile als jener, die vom Hersteller geliefert werden, verfällt die Garantie und Personen- sowie Geräteschäden können verursacht werden.

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.

Hinweise

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

www.barazzasrl.it