

ASPBIR930
ASPBIR140

Lab Evolution
Induzione

BARAZZA
taste of design

Manuel d'installation et d'emploi
Installation and use manual

Tous nos compliments pour votre achat d'un produit Barazza !

Cet appareil de haute qualité vous accompagnera longtemps en cuisine en vous offrant d'excellentes prestations de manière sûre et fiable.

L'installation et l'utilisation de l'appareil sont simples et rapides.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel pour réaliser la bonne installation et la bonne utilisation de l'appareil, et pour le maintenir un bon état de fonctionnement.

Les symboles suivants permettent de faciliter la lecture du manuel :



Prescriptions importantes sur la sécurité individuelle et sur celle de l'appareil

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



Informations générales



General information



Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits. Les dessins, les schémas d'installation et les tableaux contenus dans ce manuel sont fournis à titre indicatif.

Les installations de branchement de l'édifice doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.

Il est interdit de copier et/ou de reproduire, même partiellement, les contenus du présent manuel, et/ou de les divulguer à des tiers sans l'autorisation du fabricant.

Cet appareil est conforme aux prescriptions des directives communautaires 2014/35/UE pour la basse tension, 2014/30/UE pour la compatibilité électromagnétique. Les instructions contenues dans ce manuel ne sont valables que dans le pays d'installation de l'appareil.



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.

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
INSTALLATION	6
Consignes de sécurité	6
Contrôle et mise en place	7
Élimination de l'emballage	7
Choix du lieu d'installation	8
Branchement électrique	9
Installation de l'appareil encastrable	11
UTILISATION	13
Consignes de sécurité	13
Avant de commencer	15
Connaître l'appareil	15
Bandeau de commande	16
Utilisation de l'appareil	17
ENTRETIEN	22
Consignes de sécurité	22
Entretien ordinaire	22
Nettoyage	22
Périodes d'inutilisation	23
Élimination	24
Service après-vente	24

INDEX

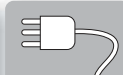
DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	6
<i>Safety warnings</i>	6
<i>Checks and handling</i>	7
<i>Disposal of the packaging</i>	7
<i>Installation site choice</i>	8
<i>Connection to the power mains</i>	9
<i>Built-in unit installation</i>	11
USAGE	13
<i>Safety warnings</i>	13
<i>Before starting</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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

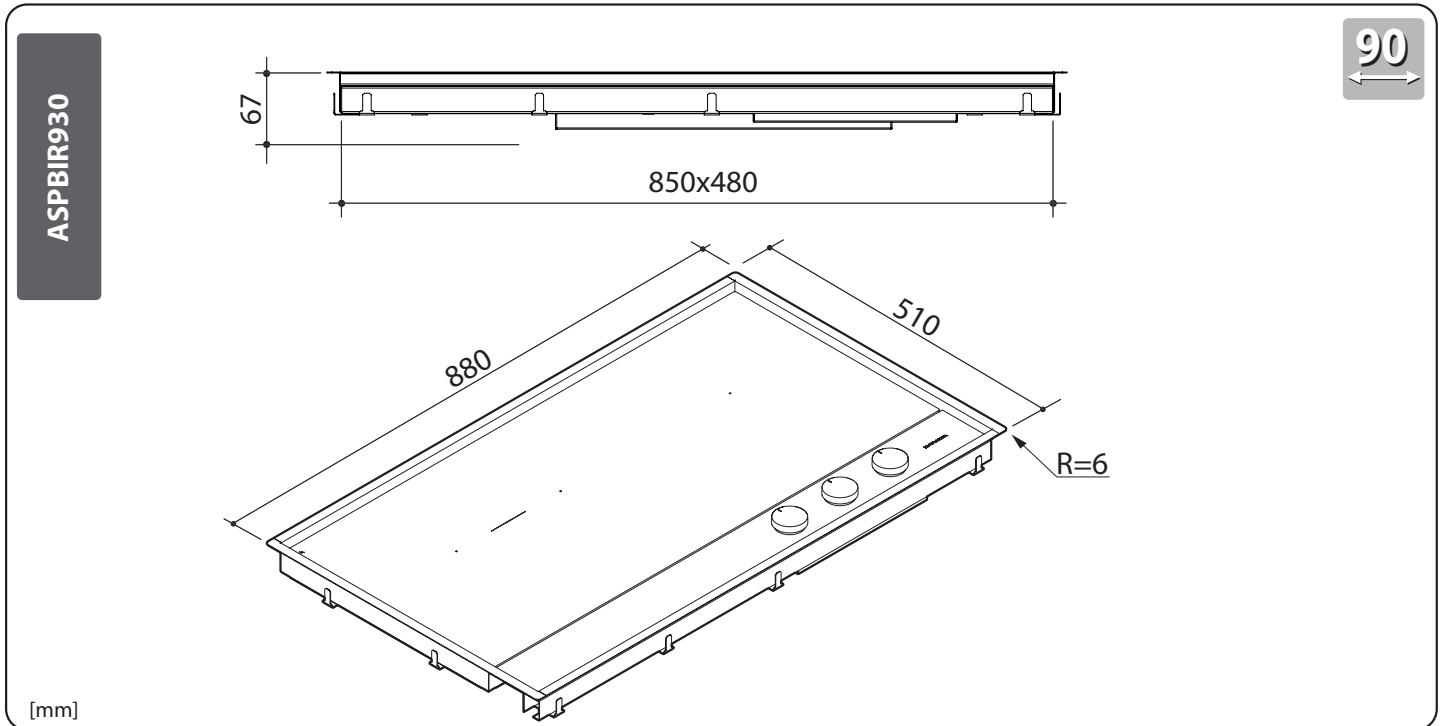
TECHNICAL DATA

Les dimensions d'encombrement peuvent être "personnalisées" pour les appareils fabriqués hors standard.

Insulating
1
class

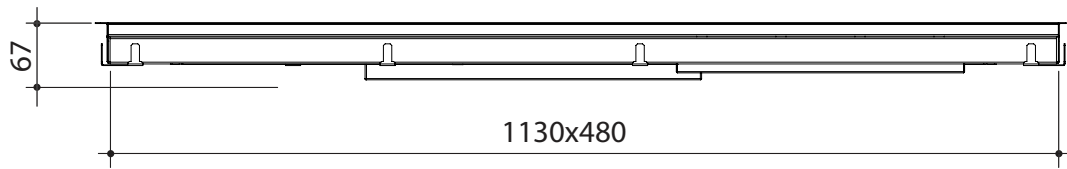

L=90cm

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

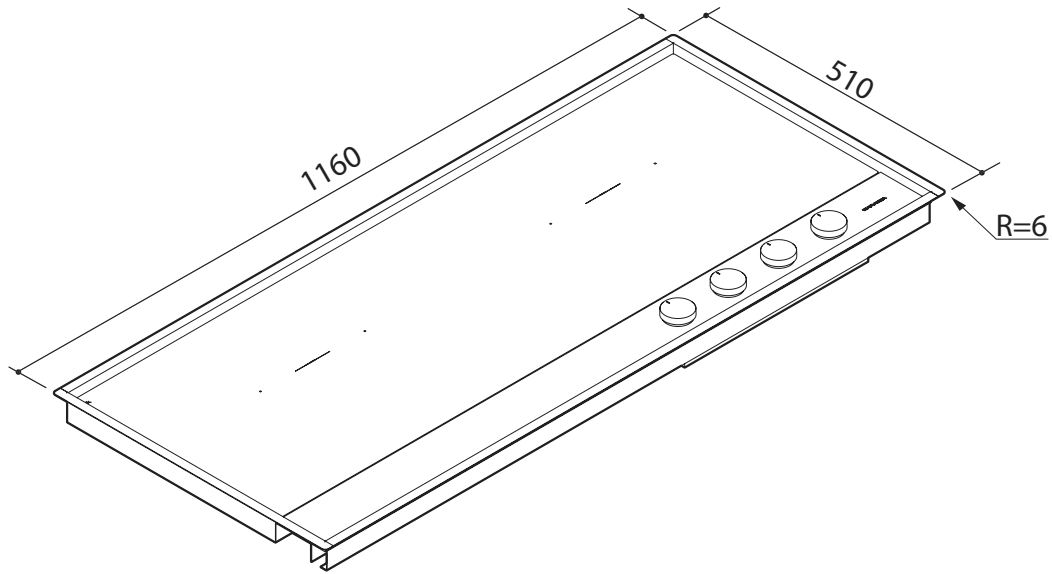


Caractéristiques techniques	Technical data		
Tension	Voltage	V	220-240
Fréquence	Frequency	Hz	50/60
Puissance totale absorbée	Total absorbed power	kW	6,7
Limiteur de puissance	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 6,7
Puissance zones : OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	Power zone: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	kW	2,1 (3,0)
		kW	1,5 (1,85)
Type de câble	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Longueur câble	Cable length	cm	90
Dimensions appareil	Appliance dimensions		
Largeur	Width	cm	88
Profondeur	Depth	cm	51
Hauteur enveloppe	Enclosure height	cm	6,8

ASPBIR140



120



[mm]

Caractéristiques techniques	Technical data		
Tension	Voltage	V	220-240
Fréquence	Frequency	Hz	50/60
Puissance totale absorbée	Total absorbed power	kW	7,4
Limiteur de puissance	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 7,4
Puissance zones : OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	Power zone: OCTA 210x190	kW	2,1 (3,0)
	OCTA 210x390 (bridge)	kW	1,5 (1,85)
Type de câble	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Longueur câble	Cable length	cm	90
Dimensions appareil	Appliance dimensions		
Largeur	Width	cm	116
Profondeur	Depth	cm	51
Hauteur enveloppe	Enclosure height	cm	6,8

INSTALLATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement le manuel d'emploi avant l'installation et/ou l'utilisation de l'appareil et le ranger dans un lieu accessible à tous les utilisateurs pour permettre toute consultation ultérieure ; en cas de cession ou de vente de l'appareil, veiller à bien remettre ce manuel au nouvel utilisateur pour l'informer sur l'installation, sur l'utilisation et sur les consignes de sécurité de l'appareil.



L'installation et les interventions sur l'appareil (entretien extraordinaire, etc..) ne doivent être effectuées **que par du personnel qualifié** conformément aux indications contenues dans le manuel.

Les installations de branchement et les locaux doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des prescriptions.



Pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, éteindre toujours l'interrupteur électrique principal et débrancher la prise de courant.



L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air.



Le bord des appareils pouvant résulter particulièrement coupant, il faut les manipuler avec précaution et en utilisant des équipements de protection individuelle appropriés (chaussures de sécurité, gants, etc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

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



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

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

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



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



The appliance is not designed for outdoor use.



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

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

Après avoir déballé l'appareil et avoir retiré le matériel d'emballage et les pellicules de protection des surfaces, contrôler l'absence de défauts apparents : en cas de vices, ne pas installer l'appareil, mais contacter le revendeur dans les 8 jours suivant la réception, et lui communiquer les données indiquées sur la plaque de matricule de l'appareil et les problèmes constatés (fig. 1).

Attention ! Ne pas laisser le matériel d'emballage sans surveillance (sachets, polystyrène, etc...) car il constitue un risque potentiel de danger pour les enfants et les animaux (danger d'étouffement).

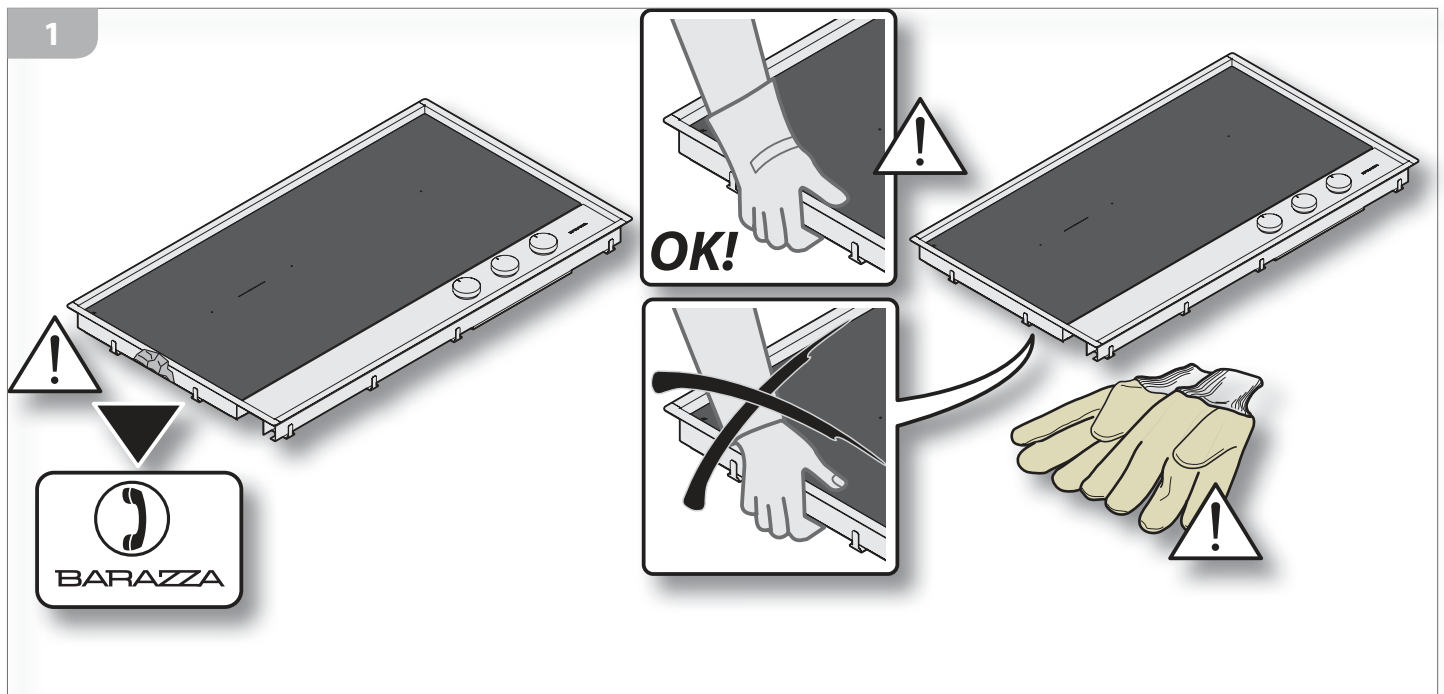
Dûment muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil sur le lieu d'installation (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.

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.



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Attention ! Éliminer les pièces d'emballage conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Composition de l'emballage :

- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe, sachet du manuel d'emploi

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

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION

Caractéristiques du lieu d'installation

Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés, ayant une température maximale de 25 °C et un taux d'humidité maximum de 60% ; les locaux doivent répondre aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.). Les appareils ne sont pas adaptés à l'installation en plein air ni à l'exposition aux agents atmosphériques et aux intempéries. Les appareils peuvent être montés sur des meubles fabriqués avec des matériaux résistants à la chaleur (120 °C).

Distance par rapport au mur postérieur et aux murs latéraux

Les appareils doivent être installés en respectant certaines distances par rapport aux murs (fig. 2).

REMARQUE :

Si une hotte est installée sur la table de cuisson, consulter les instructions de montage de la hotte pour connaître la distance correcte à respecter.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

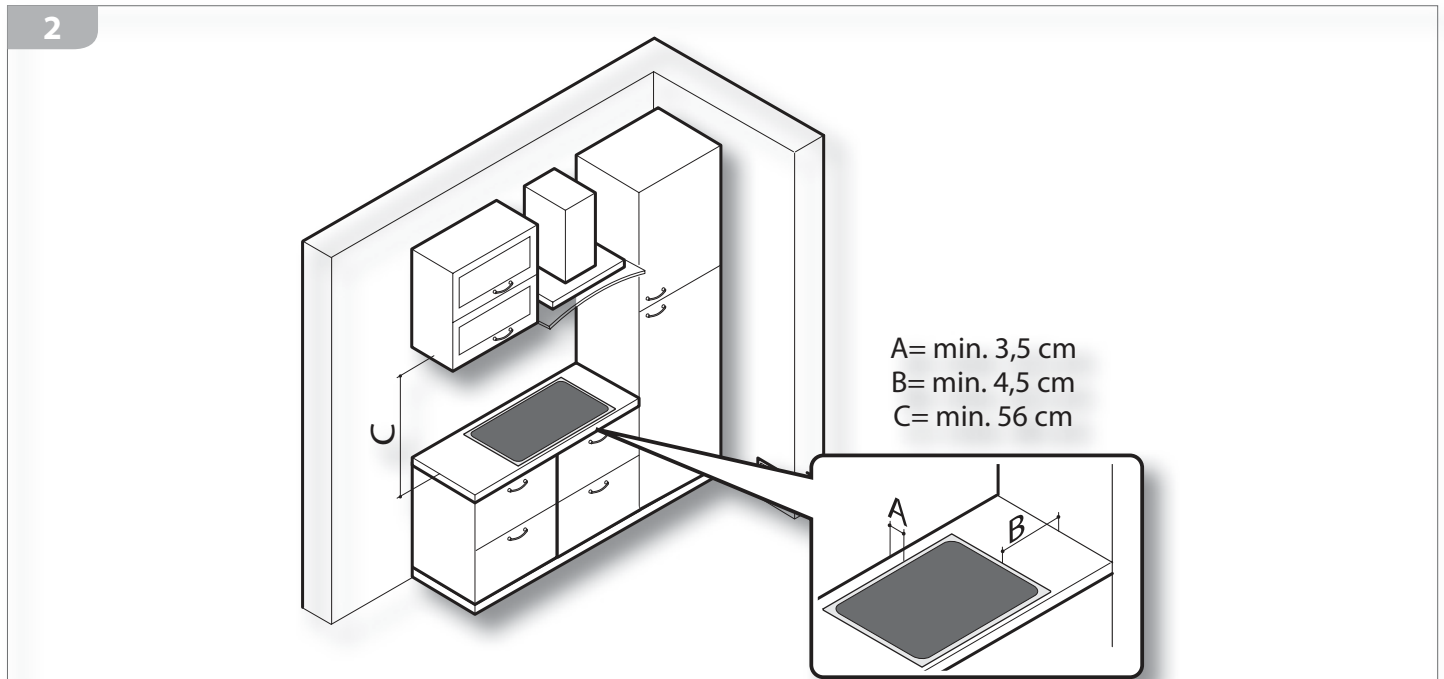
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not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



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


 Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque des caractéristiques correspondent à celles du réseau électrique.

L'appareil livré est équipé d'un câble d'alimentation (H05V2V2-F) de 90 cm de long auquel il faudra installer une prise de 16 A à brancher sur une prise de courant (fig. 3a). En alternative, il est possible de brancher directement le câble au réseau d'alimentation (fig. 3b) : dans ce cas, il faut installer un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts en mesure de couper entièrement le courant dans les conditions de la catégorie de surtension III. **La prise de courant et l'interrupteur omnipolaire doivent être conformes et rester accessibles même en cas d'appareil encastré. Si l'appareil est installé en combinaison à un four, le branchement des deux appareils doit être indépendant pour des motifs de sécurité électrique.**

 Le câble d'alimentation **NE DOIT PAS** :

- résulter écrasé ou entortillé ;
- entrer au contact de liquides, d'objets chauds ou coupants, de substances corrosives ;
- atteindre, en quelque point de sa longueur, une température dépassant de 50 °C la température ambiante ;
- être remplacé par un câble de type différent (voir « Caractéristiques techniques » page 4) ou par un câble non conforme ;
- être raccordé à une rallonge.

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).

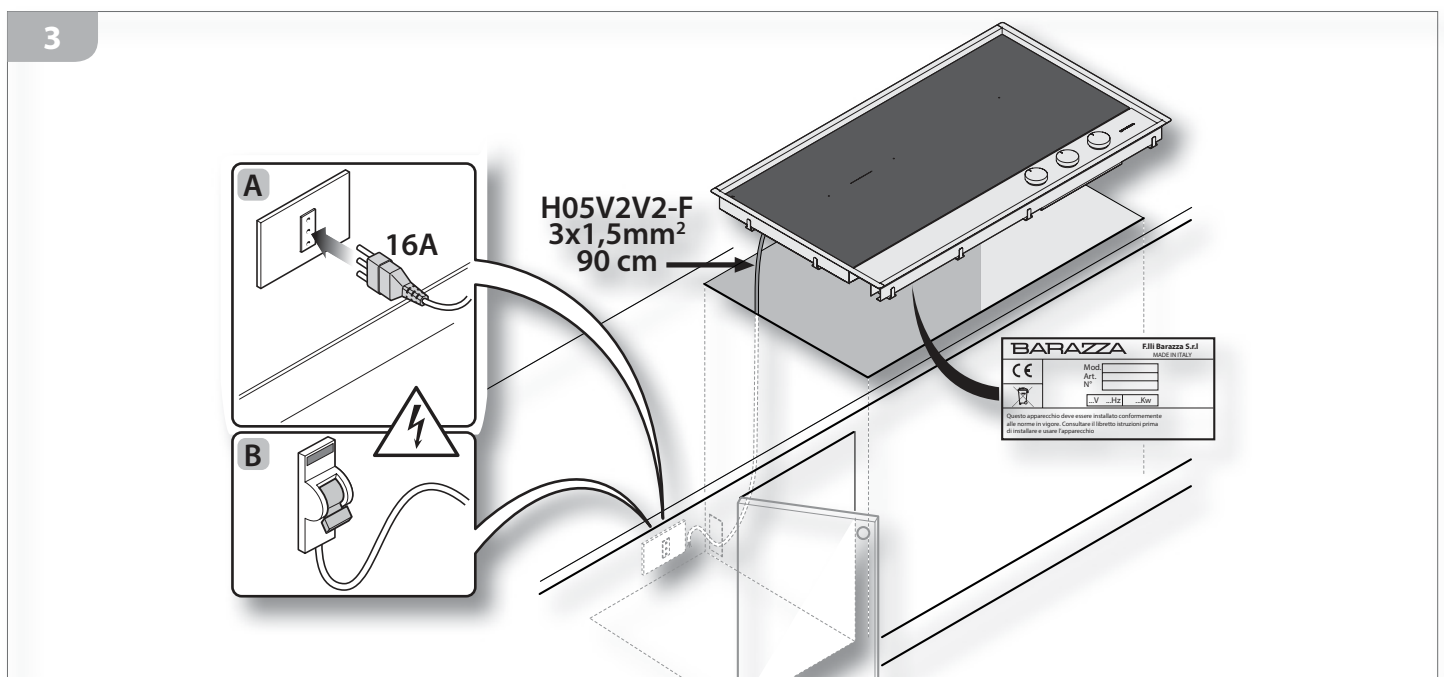
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

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.



REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

! Si nécessaire, le câble d'alimentation devra être remplacé par un câble de type identique (voir « Données techniques » page 4) en conformité aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

! Si l'appareil est déjà branché, le débrancher de l'alimentation électrique.

Pour accéder aux branchements électriques, retirer le petit couvercle du bornier en dévissant la vis de blocage (fig. 4).

Détacher le vieux câble du bornier et le retirer ; brancher le nouveau câble (uniquement de type H05V2V2-F) aux bornes correspondantes N - L - Terre. Bloquer le nouveau câble avec le serre-câble prévu à cet effet, puis refermer le bornier en revissant le couvercle.

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.

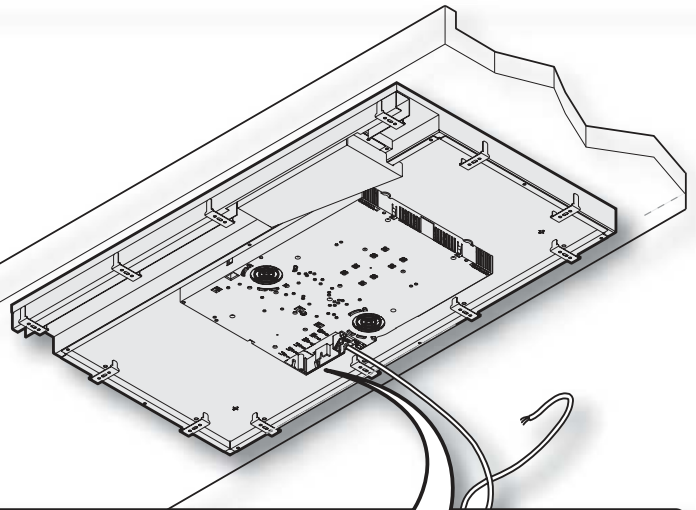
! If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

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

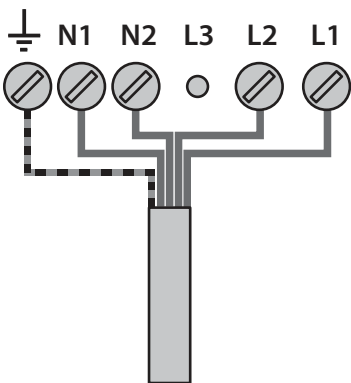
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

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

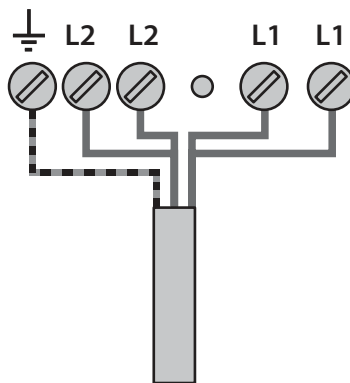
4



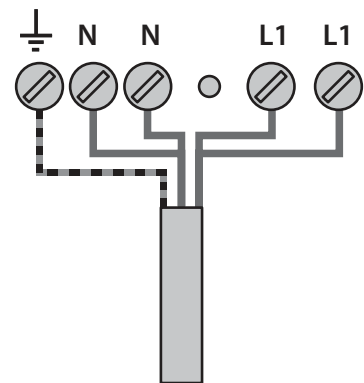
2x 230 V + N + PE



2x 230 V + PE



1x 230 V + N + PE



TABLES DE CUISSON AU RAS DU PLAN DE TRAVAIL

Poser l'appareil sur le trou d'encastrement (fig. 6A dét. 1) en le bloquant à l'aide des vis et des brides fournies (fig. 6A dét. 2).
Sceller la fissure entre la table de cuisson et l'abaissement avec du silicone (fig. 6A dét. 3) et éliminer l'excès (fig. 6A dét. 4).

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).

TABLES DE CUISSON À ENCASTREMENT

Poser l'appareil sur le trou d'encastrement en le poussant contre le plan (fig. 6B - part. 1).
Bloquer l'appareil avec les vis et les brides fournies (fig. 6B - dét. 2).

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).

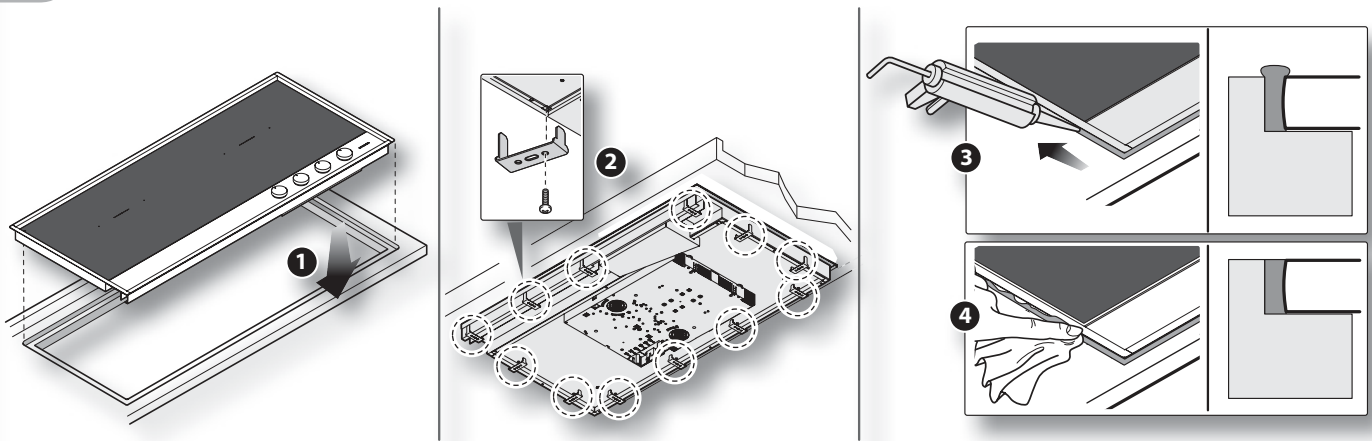


Le système de fixation des appareils fabriqués hors standard est personnalisé.

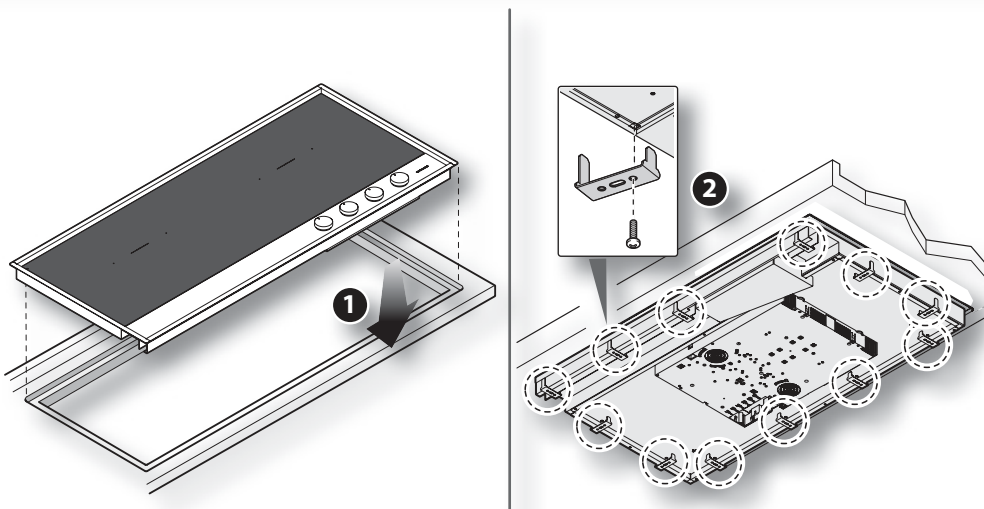


With custom made models, assembly is personalised.

6A




6B





UTILISATION


CONSIGNES DE SÉCURITÉ


POUR UNE BONNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ


 Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié et par conséquent potentiellement dangereux pour les personnes, les biens et les animaux. En outre, un autre emploi pourrait endommager l'appareil de manière irréparable : dans ce cas, la garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité.


 Fermer toujours l'interrupteur électrique omnipolaire avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.


 Vérifier que toutes les manettes soient en position "0 - extinction" en fin d'utilisation.


 Si la surface de la table de cuisson résulte ébréchée, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique pour éviter le risque de secousses électriques.


 L'appareil n'est pas conçu ni fabriqué pour fonctionner moyennant un timer externe ou par un système de contrôle à distance séparé.

 En cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et contacter un centre d'assistance agréé en communiquant les données de la plaque de matricule.

 Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou en cas de manque d'expérience et de connaissance, sauf si la personne responsable de leur sécurité est en mesure de les superviser ou de les instruire sur l'utilisation de l'appareil.

 Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec l'appareil ou avec des pièces de l'appareil.


 Ne pas utiliser de produits spray à proximité de l'appareil quand celui-ci est en fonction.


 Ne pas modifier l'appareil.


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.*

 **Danger d'incendie !**


Ne pas utiliser l'appareil comme plan d'appui.

 La zone située près de l'appareil pourrait résulter particulièrement chaude. Il faut donc adopter des mesures de précaution en cas d'installation dans cette zone de prises de courant, de câbles électriques et de tout autre matériel inflammable ou sensible à la chaleur.

 **Danger de surchauffe !**

Ne poser aucun objet ferromagnétique de grande taille sur la surface en verre de l'appareil (ex : plaques de four) ni autres objets métalliques tels que couverts ou couvercles.

 **Les porteurs de pacemaker doivent consulter un médecin avant d'utiliser l'appareil.**

 Utiliser uniquement des casseroles conçues pour les appareils à induction : les récipients doivent être à fond plat et construits en matériel ferromagnétique, à savoir à base de fer.

POUR LA CUISSON

 **Danger d'incendie !**


Si de l'huile ou de la graisse devaient prendre feu, ne pas éteindre les flammes avec de l'eau mais les étouffer avec un chiffon humide ou autre matériel similaire, et alerter rapidement les sapeurs-pompiers.


 **Danger d'incendie !**


Ne pas revêtir l'appareil ou des parties de celui-ci de feuilles d'aluminium ou de matériel similaire.

 **Danger d'explosion !**

Ne jamais chauffer sur l'appareil des boîtes en fer-blanc ou des récipients fermés hermétiquement, car la surpression générée par la chaleur pourrait les faire exploser en causant de graves blessures corporelles.


 Surveiller l'appareil pendant toute la durée de son fonctionnement.

 Après l'emploi, éteindre la table de cuisson avec le dispositif de commande, sans tenir compte du détecteur de casseroles.

 Pendant les opérations de cuisson, veiller à prendre toutes les précautions pour ne pas rayer la plaque de cuisson.

 **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.*

AVANT DE COMMENCER

CONNAÎTRE L'APPAREIL

i Les tables de cuisson à induction sont équipées de bobines à induction particulières en mesure de générer un champ magnétique qui est transféré directement aux composés ferreux du fond de la casserole.

La cuisson à induction offre de multiples avantages :

- excellents rendements sans aucune dispersion, donc avec une réduction des consommations
- rapidité de cuisson
- sécurité absolue (la zone de cuisson s'active uniquement au contact de la casserole sur la surface de la table qui reste froide)
- grande facilité de nettoyage.

Légende

- 1 plaque de matricule
- 2 bride de fixation
- 3 zone de cuisson
- 4 manette de réglage de la puissance
- 5 valeur lumineuse : indique le niveau de puissance réglé

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

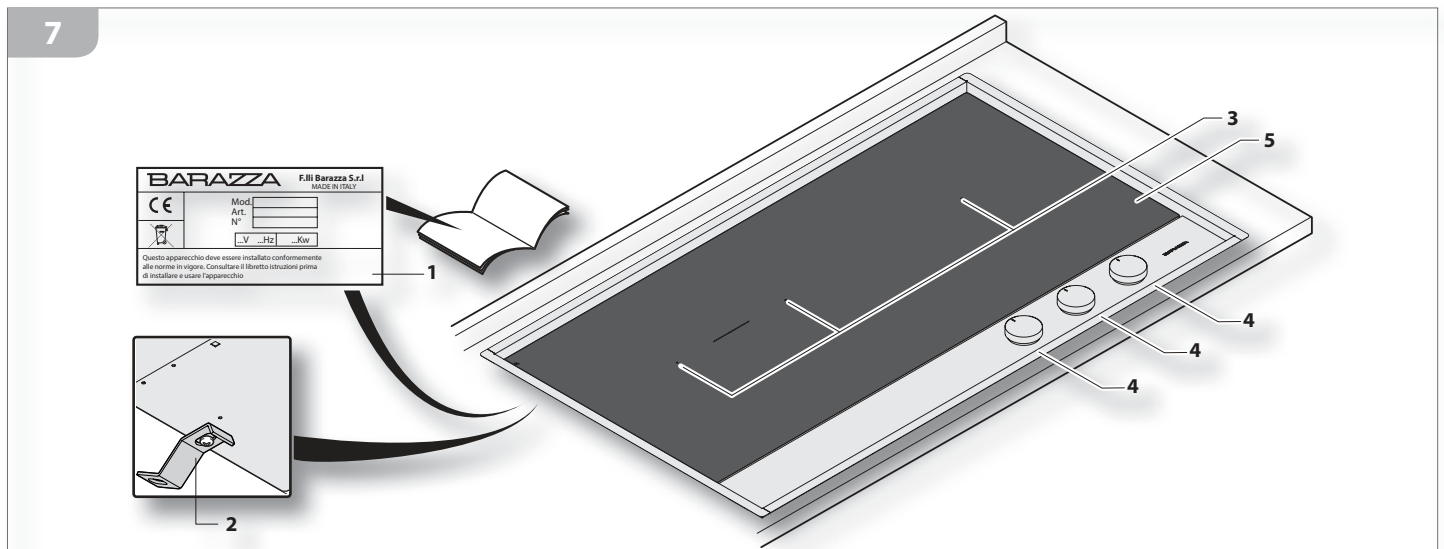
i Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.

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



BON À SAVOIR

i Avant de procéder à la première utilisation, nettoyer soigneusement la table de cuisson et ses éléments comme indiqué au chap. « Entretien ordinaire » page 22.

Lors des premières utilisations, l'appareil pourrait dégager de la fumée ou une odeur désagréable : ceci est dû à la combustion des graisses de fabrication utilisées, aérer le local.

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.

LIMITEUR DE PUISSANCE

Les tables de cuisson à induction sont équipées de limiteur de puissance. Grâce à cette fonction, il est possible de configurer la puissance maximum que le plan peut absorber en évitant ainsi les risques de surcharge.

Modèle 90	
Puissance kW	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 6,7

Modèle 120	
Puissance kW	1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5,0 - 5,5 - 6,0 - 7,4

Pour programmer la table de cuisson avec les valeurs souhaitées, effectuer les passages reportés ci-dessous :

Dans les 2 minutes qui suivent le branchement de la table de cuisson sur l'alimentation électrique, tourner les deux manettes externes vers la gauche au-delà de la limite pendant 3 secondes.

Sur l'écran apparaîtra par exemple « 7_4 ».

En relâchant la manette, cette dernière retournera dans la position initiale 0.

Si la manette droite est de nouveau tournée vers la gauche au-delà de la limite pendant 3 secondes, l'écran changera, par exemple avec « 6_0 ». Répéter l'opération jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

Une fois la valeur souhaitée sélectionnée, celle-ci sera configurée après 10 secondes d'inactivité et le menu sera configuré automatiquement.

BANDEAU DE COMMANDE

Pour déterminer le point de cuisson correspondant à la manette à utiliser, consulter le repère sérigraphié placé à côté de celle-ci, lequel indique clairement la zone qui correspond à la manette (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.

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".

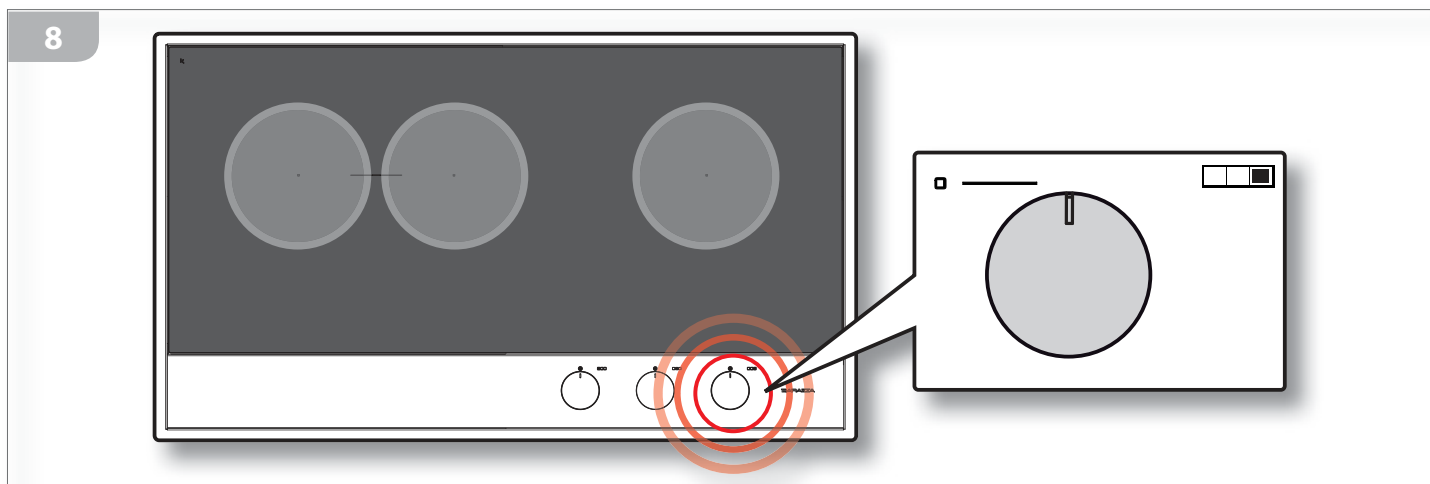
When you release the knob, it will return to the initial 0 position.

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).

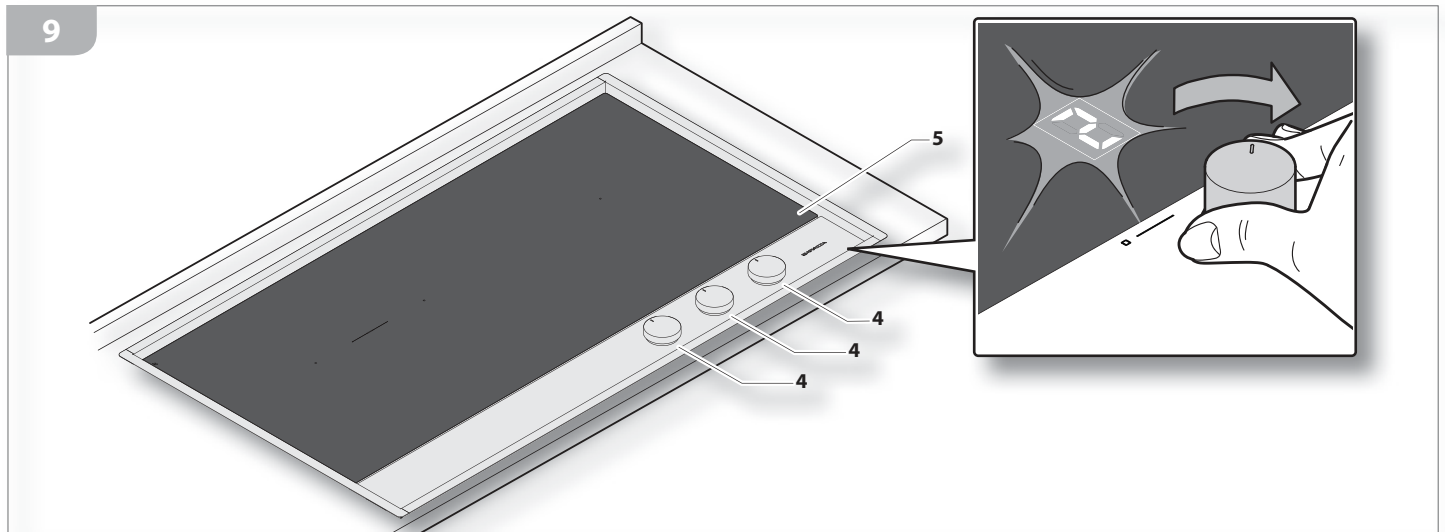


UTILISATION DE L'APPAREIL

Tourner la manette (4) sur la position désirée en fonction de la zone de cuisson choisie : les témoins lumineux (5) afficheront le niveau de puissance sélectionné (fig. 9).

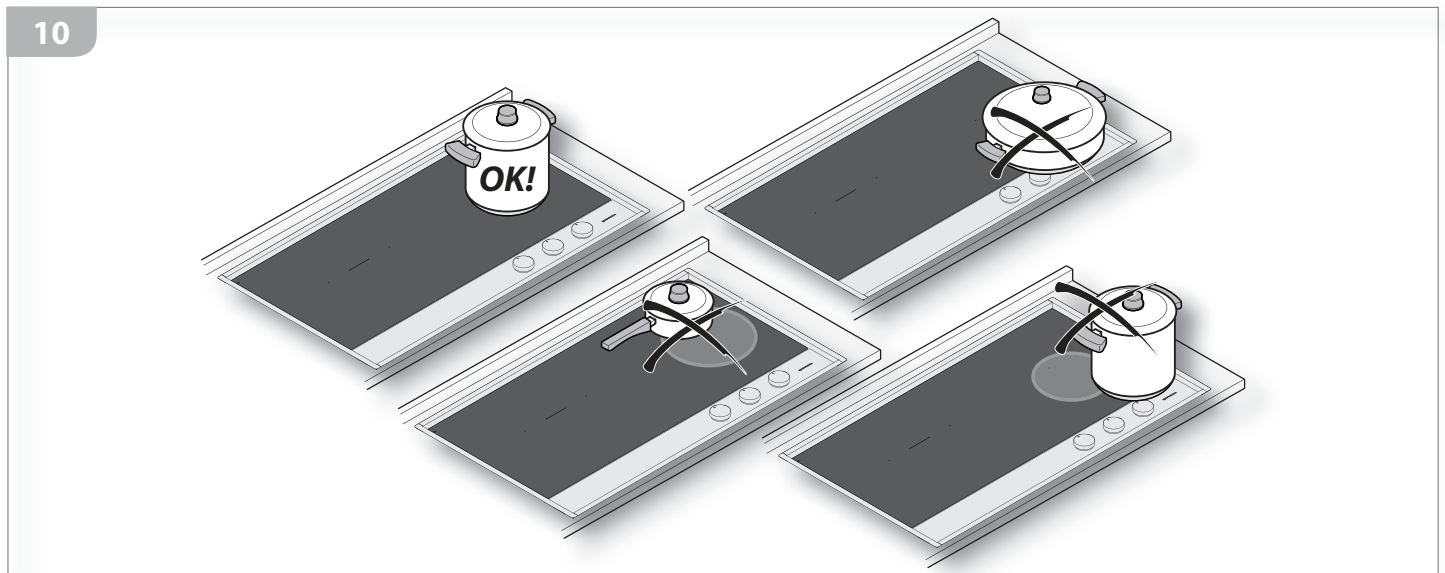
USING THE APPLIANCE

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).



Placer les récipients de cuisson sur la zone de chauffage sélectionnée, en ayant soin de les placer correctement (fig. 10) : ils doivent être placés au centre de la zone de cuisson et leur dimension doit être appropriée à la zone de cuisson sélectionnée.

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.



Choisir soigneusement les récipients de cuisson pour utiliser au mieux l'énergie.

Toutes les casseroles en matériel ferreux, en acier émaillé ou en fonte peuvent être utilisées sur les tables de cuisson à induction.

Deux méthodes permettent de vérifier la compatibilité de la casserole :


1) contrôler qu'un aimant adhère au fond de la casserole (fig. 11) ;



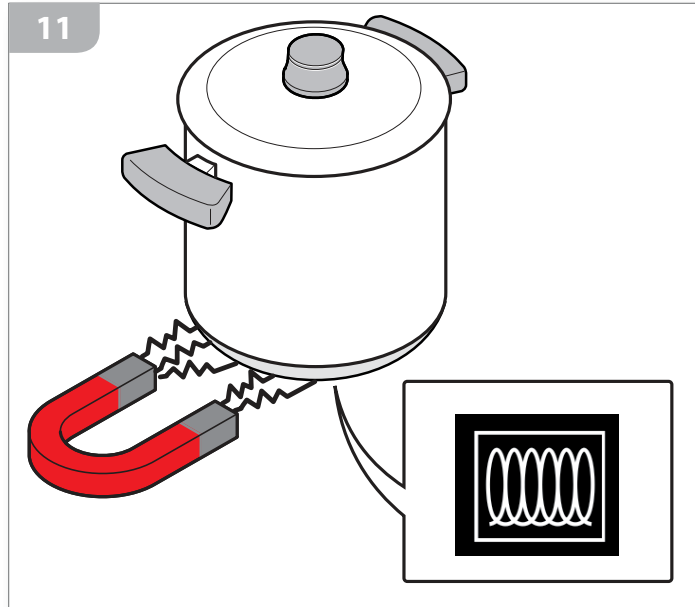
Carefully select food containers with the most energy-saving benefits.

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) contrôler que le symbole suivant soit apposé sur le fond de la casserole .

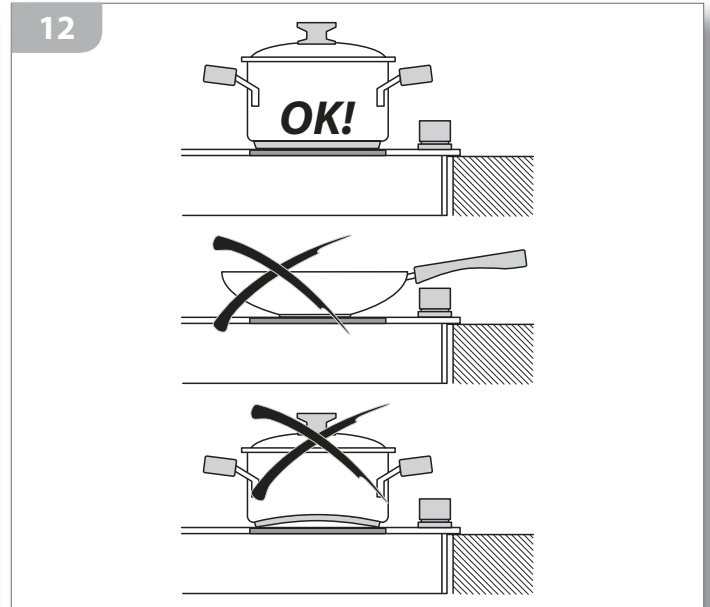
Afin que la table puisse chauffer de manière homogène, le fond de la casserole doit être parfaitement plat ; il doit également être lisse pour ne pas rayer la surface en vitrocéramique (fig. 12).





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).



 Le chauffage a lieu uniquement quand un récipient, approprié aux tables à induction, est placé sur une zone de cuisson allumée.


 Éviter de laisser des récipients vides sur une zone de cuisson allumée.


 Sélectionner toujours un niveau de puissance approprié à l'aliment à cuire. En cas de doute, régler le niveau de puissance le plus bas, puis s'il y a lieu, modifier la puissance pendant la cuisson : quelques minutes pourraient s'écouler avant d'obtenir la nouvelle valeur programmée, temps nécessaire pour augmenter ou diminuer la température.


En fin de cuisson, replacer les manettes en position "0 - extinction".

 **Danger de brûlure !**

L'appareil reste froid pendant le fonctionnement, car seul le fond de la casserole se réchauffe et la chaleur est directement transmise aux aliments à cuire : **toutefois la surface de la table de cuisson (notamment dans la zone de cuisson utilisée) ressent de la chaleur transmise par le contact avec le fond de la casserole.**

 *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 the hot base of the pan/pot.***

Veiller à ne pas toucher cette zone au moment du retrait des casseroles de la zone de cuisson.


Take care not to make contact with this zone when you are removing pans/pots from the cooking zone.

FONCTIONS SPÉCIALES


FONCTION PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction effectue un préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximale, de manière à atteindre rapidement la température exigée.

Pour activer cette fonction, tourner la manette souhaitée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au-delà de la limite pendant 1 seconde.

L'afficheur montrera le symbole  indiquant l'activation de la fonction, puis tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour établir la puissance désirée.

Le préchauffage automatique varie en fonction de la dimension de la casserole utilisée : plus la casserole est grande, plus le temps de préchauffage sera long. Une fois ce temps écoulé, la puissance de la zone intéressée se stabilisera à la puissance fixée en précedence.

Pour interrompre ou désactiver la fonction  amener la manette à un niveau inférieur.

FONCTION BOOSTER (LIMITÉ À 5 MINUTES)

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone en l'amenant au niveau de puissance maximum pendant 5 minutes.

À la fin de cet intervalle, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau 9.

L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le chauffage de grandes quantités de liquides (ex. eau pour la cuisson des pâtes) très rapidement.

Pour activer cette fonction, il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la limite. Un signal sonore sera émis et le symbole « P » s'affichera sur l'écran relatif à la zone.

FONCTION NIVEAU DE CHAUFFAGE

Cette fonction est indiquée pour maintenir chauds les aliments. Pour l'activer il suffit de tourner la manette dans la position entre 0 et 1.

FONCTION BRIDGE


Cette fonction permet d'unir, en verticale, deux zones de cuisson adjacentes en agrandissant par conséquent la zone où poser les casseroles. Elle est particulièrement indiquée lorsqu'il faut cuire avec des casseroles de grandes dimensions (ex. plats, casseroles).

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).


Pour activer la fonction, tourner simultanément les deux manettes dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la limite, sur les écrans apparaîtront les symboles   pour indiquer l'activation de la fonction.

Le réglage de la puissance de la zone de cuisson bridge n'est activée que par la manette de la zone de cuisson avant. Pour désactiver la fonction, changer la position de la manette de la zone de cuisson arrière.

FONCTION VERROUILLAGE DES COMMANDES

IL EST possible de verrouiller les commandes pour éviter le risque d'un allumage accidentel (enfants, opérations de nettoyage, etc).

Pour activer la fonction, tourner simultanément les 2 manettes (pour les modèles de 70 les 2 manettes de gauche) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au-delà de la limite pendant 3 secondes, sur l'écran apparaîtra le symbole  pour indiquer l'activation de la fonction. À verrouillage activé, aucune opération ne peut plus être effectuée sur la table de cuisson.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, agir comme ci-dessus jusqu'à ce que sur l'écran apparaisse le symbole .


FONCTION EXTINCTION DE SÉCURITÉ

Un système de sécurité éteint automatiquement l'appareil dès qu'un certain temps s'est écoulé après l'allumage à une puissance donnée.



Puissance	Temps limite d'allumage (heures)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

TÉMOINS LUMINEUX

CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la température d'une zone de cuisson demeure encore élevée après l'extinction (supérieure à 50 °C), l'afficheur correspondant montre le symbole  (chaleur résiduelle).

L'indication s'efface uniquement lorsque le risque de brûlure disparaît.

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.


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.

DÉTECTION DES CASSEROLES

Lorsque le symbole  apparaît sur l'afficheur d'une zone de cuisson, cela signifie que :

- 1) le récipient utilisé n'est pas approprié à la cuisson à induction ;
- 2) le diamètre de la casserole utilisée est inférieur à celui consenti par l'appareil ;
- 3) aucune casserole n'est posée sur la plaque.

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.*

ENTRETIEN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Éteindre toujours l'interrupteur électrique principal et débrancher la prise de courant avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.



Contrôler périodiquement que le câble électrique soit intègre et qu'il ne résulte pas écrasé : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et ne pas tenter de remplacer le câble, mais contacter rapidement un centre d'assistance pour le faire remplacer.



Nettoyer après chaque utilisation dès que les éléments de l'appareil sont refroidis : ceci facilitera l'opération et évitera que d'éventuels résidus d'aliment ne puissent s'enflammer.



Nettoyer TOUTES les parties de l'appareil uniquement selon les modalités et les produits indiqués dans ce manuel (éviter notamment l'emploi d'éponges abrasives, raclours, détergents acides ou agressifs, appareils à vapeur ou à pression, jets d'eau directs). Tout nettoyage effectué de manière non conforme par rapport aux modalités indiquées pourrait mettre à risque la sécurité des personnes, des biens et des animaux, et causer des dommages à l'appareil qui ne seront pas couverts par la garantie.



Danger de brûlure !

Pendant quelques minutes après l'utilisation, certaines parties de l'appareil maintiennent de très hautes températures ! Attendre leur refroidissement avant de nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN ORDINAIRE

Le seul entretien recommandé est celui de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

- **Surfaces en inox :** utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre spécifique ou de vinaigre chaud : pour les modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant.
- **Manette :** la manette ne doit pas être ôtée de son pivot : pour la nettoyer, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre (pour les

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

modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant).



Éviter toute pénétration de détergent sous la manette.



Après l'avoir nettoyée, vérifier que la manette soit toujours placée sur la position "0 - extinction".

• Surfaces en vitrocéramique



Connaître ce matériau

Les surfaces en vitrocéramique sont extrêmement résistantes à la chaleur (jusqu'à 800 °C environ), aux chocs thermiques (c'est-à-dire qu'elles ne se briseront pas si de l'eau froide est versée sur la plaque chaude) et présentent une bonne résistance aux rayures dérivant de l'usage quotidien. Elles offrent également une excellente résistance aux substances acides (ex : vinaigre, jus de citron, etc...), tandis que si des substances à haute teneur en sucre devaient fondre sur le verre, elles pourraient le ternir, sans toutefois en compromettre les prestations.

Comment nettoyer

Nettoyer la plaque après chaque utilisation, ce qui permettra d'éviter le dépôt d'impuretés et rendra plus simple et plus rapide le nettoyage. Attendre que l'appareil soit froid, et en cas de gros résidus sur la table de cuisson, les éliminer avec un racloir spécifique pour plaque en vitrocéramique : s'il s'agit de fragments d'aluminium, de matériel plastique fondu ou d'aliments contenant du sucre, nettoyer la table de cuisson le plus rapidement possible pour éviter que ces substances ne puissent ternir la surface en verre de manière irréparable. Après avoir éliminé les résidus les plus gros, nettoyer la table de cuisson avec un chiffon doux (ou avec du papier cuisine) après l'avoir légèrement imbibé soit de produit spécifique pour vitrocéramique soit de détergent à vaisselle, ceci en suivant les modalités d'emploi indiquées sur l'étiquette.



Ne jamais utiliser d'éponges abrasives, ni autres produits abrasifs ou excessivement acides, ni eau de Javel, produits détachants ou de nettoyage de four.

PÉRIODES D'INUTILISATION

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil (période supérieure à 2-3 semaines) :

- nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les indications décrites au chapitre spécifique ;
- débrancher la prise du réseau d'alimentation électrique.

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.*

ÉLIMINATION



Le symbole de la poubelle barrée reporté sur le produit indique que les Déchets dérivant des Appareils Électriques et Électroniques (RAEE) doivent être gérés séparément des déchets non triés, afin d'être

soumis à des opérations spécifiques pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer les éventuelles substances dangereuses pour l'environnement et extraire les matières premières pouvant être recyclées.

En Italie, les RAEE doivent par conséquent être confiés aux Centres de Collecte prévus à cet effet. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, par ailleurs, il est possible de remettre le RAEE au négociant, tenu de le retirer gratuitement. Le démantèlement abusif ou non correct du produit comporte l'application des sanctions prévues par la loi en vigueur.



Si le produit se trouve dans un pays différent de l'Italie, il est nécessaire de suivre les normes en vigueur dans le propre pays.



Rendre l'appareil inutilisable avant de l'éliminer, ceci en retirant le câble d'alimentation.

SERVICE APRÈS-VENTE

La société Barazza srl vous assure sa meilleure collaboration en cas d'éventuels problèmes techniques ou autres.

Procédure en cas de mauvais fonctionnement

Avant de contacter le centre d'assistance, effectuer les opérations suivantes :

- contrôler l'absence de coupure de courant ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule (position plaque de matricule - voir page 14) ;
- repérer la date d'achat de l'appareil.



Attention ! Dans l'attente de résoudre le problème, il est opportun ne pas utiliser l'appareil et de le débrancher du réseau électrique. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les pièces de l'appareil : outre à faire déchoir la garantie, ceci pourrait être potentiellement dangereux.



Demander et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales : l'utilisation de pièces différentes de celles fournies par le fabricant fait déchoir la garantie et peut causer des dommages aux personnes et/ou à l'appareil.

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.

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

www.barazzasrl.it