

**ASPBIR930**  
**ASPBIR140**

Lab Evolution  
Induzione

**BARAZZA**  
taste of design

Manual de instalación y uso  
Installation and use manual

## ¡Enhorabuena por haber adquirido un equipo Barazza!

Este equipo de gran calidad le acompañará en su trabajo durante mucho tiempo de manera fiable y segura, ofreciendo un elevado nivel de prestaciones.

La instalación y el uso del equipo resultan sencillos e inmediatos.

Le invitamos a leer atentamente este manual: así podrá instalar y utilizar correctamente su equipo para mantenerlo siempre en perfecto estado y eficiente a lo largo de los años.

Para facilitar la lectura del manual, se utilizan los siguientes símbolos:



Normas importantes para la seguridad personal y del equipo

## *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*



Información general



*General information*



El fabricante se reserva la facultad de modificar sus productos y este manual cuando lo estime oportuno, sin previo aviso. Las ilustraciones, los esquemas de instalación y las tablas contenidos en el manual deben considerarse indicativos y únicamente a título informativo.

Las instalaciones de acometida del inmueble deben cumplir las normas nacionales vigentes.

Se prohíbe la copia, la reproducción total o parcial del contenido y la transmisión de este manual a terceros sin el consentimiento del fabricante.

Este aparato es conforme a los requisitos de las directivas 2014/35/UE de baja tensión y 2014/30/UE de compatibilidad electromagnética.

Las instrucciones de este manual son válidas únicamente para el país de destino.



*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.*

# ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
<b>DATOS TÉCNICOS</b>	<b>4</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>6</b>
Advertencias de seguridad	6
Revisión y manipulación	7
Eliminación de los embalajes	7
Elección del lugar de instalación	8
Conexión eléctrica	9
Encastre del equipo	11
<b>USO</b>	<b>13</b>
Advertencias de seguridad	13
Antes de comenzar	15
Conocimiento del equipo	15
Zona de mandos	16
Uso del equipo	17
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>22</b>
Advertencias de seguridad	22
Mantenimiento ordinario	22
Limpieza	22
Periodos de inactividad	23
Eliminación al final de la vida útil	24
Asistencia postventa	24

# INDEX

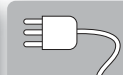
DESCRIPTION	PAGE
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>6</b>
<i>Safety warnings</i>	6
<i>Checks and handling</i>	7
<i>Disposal of the packaging</i>	7
<i>Installation site choice</i>	8
<i>Connection to the power mains</i>	9
<i>Built-in unit installation</i>	11
<b>USAGE</b>	<b>13</b>
<i>Safety warnings</i>	13
<i>Before starting</i>	15
<i>Understanding the appliance</i>	15
<i>Control panel</i>	16
<i>Using the appliance</i>	17
<b>MAINTENANCE</b>	<b>22</b>
<i>Safety warnings</i>	22
<i>Maintenance schedule</i>	22
<i>Cleaning</i>	22
<i>Periods of inactivity</i>	23
<i>End-of-life disposal</i>	24
<i>After-sales service</i>	24

# DATOS TÉCNICOS

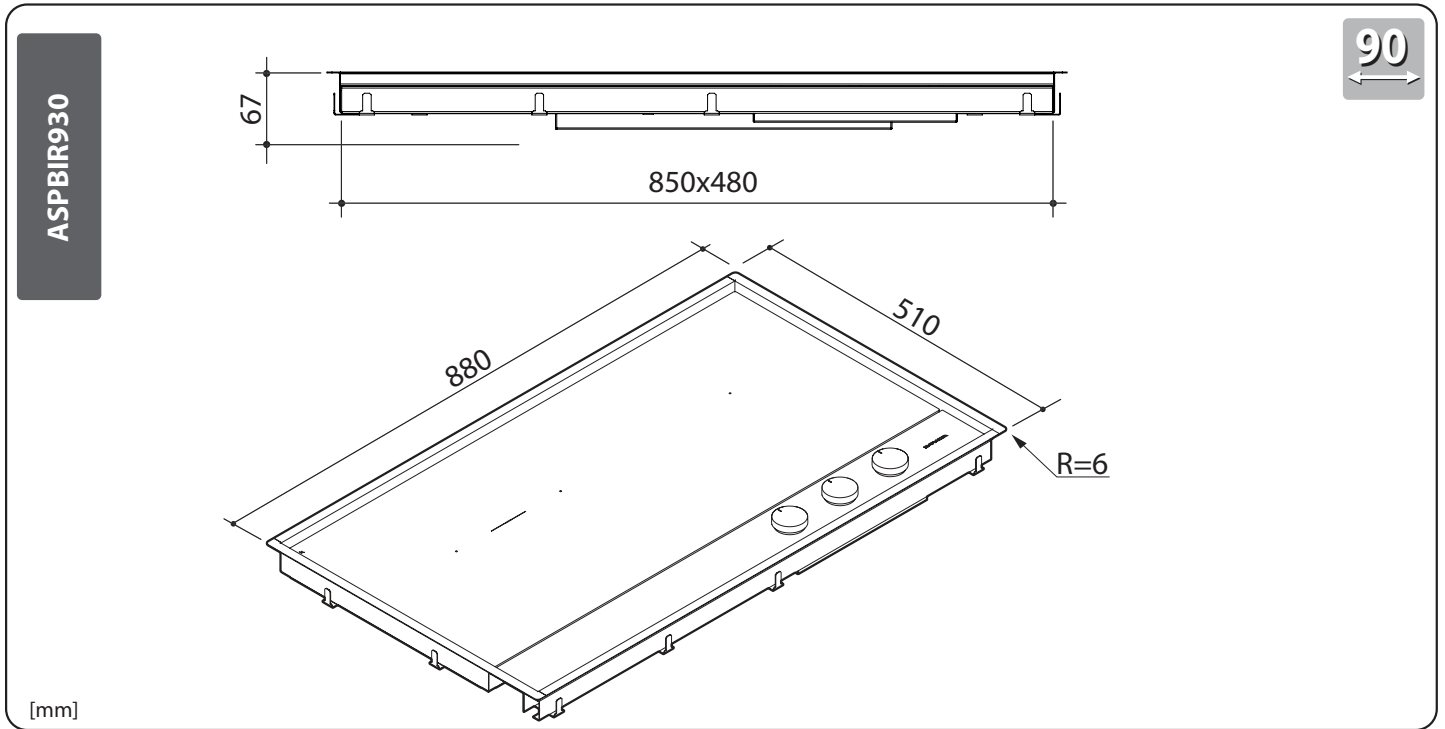
# TECHNICAL DATA

En los productos hechos a medida, las dimensiones son "personalizadas".

Insulating  
**1**  
class

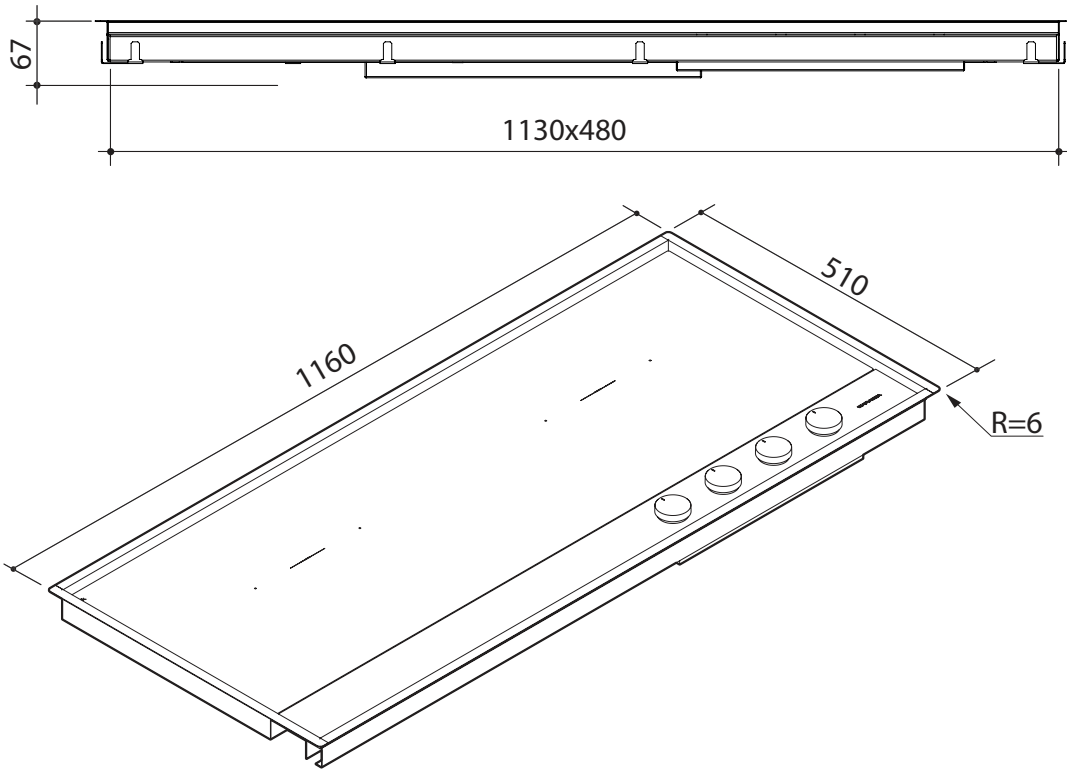
  
L=90cm

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



Datos técnicos	Technical data		
Tensión	Voltage	V	220-240
Frecuencia	Frequency	Hz	50/60
Potencia total absorbida	Total absorbed power	kW	6,7
Limitador de potencia	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 6,7
Potencia zonas: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	Power zone: OCTA 210X190 OCTA 210X390 (bridge)	kW kW	2,1 (3,0) 1,5 (1,85)
Tipo de cable	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Longitud del cable	Cable length	cm	90
Medidas del equipo	Appliance dimensions		
Ancho	Width	cm	88
Profundidad	Depth	cm	51
Altura de la carcasa	Enclosure height	cm	6,8

ASPBIR140



120

<b>Datos técnicos</b>	<b>Technical data</b>		
Tensión	Voltage	V	220-240
Frecuencia	Frequency	Hz	50/60
Potencia total absorbida	Total absorbed power	kW	7,4
Limitador de potencia	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 7,4
Potencia zonas: OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	Power zone: OCTA 210x190 OCTA 210x390 (bridge)	kW kW	2,1 (3,0) 1,5 (1,85)
Tipo de cable	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Longitud del cable	Cable length	cm	90
<b>Medidas del equipo</b>	<b>Appliance dimensions</b>		
Ancho	Width	cm	116
Profundidad	Depth	cm	51
Altura de la carcasa	Enclosure height	cm	6,8

# INSTALACIÓN

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y/o utilizar el equipo y guárdelo en un lugar al que puedan acceder todos los usuarios para futuras consultas; en caso de cesión o venta del equipo, asegúrese de entregar también este manual al nuevo usuario para que conozca los procesos de instalación y uso, así como las normas de seguridad.



La instalación y las intervenciones en los equipos (mantenimiento extraordinario, etc.) deben ser efectuadas **solo por personal cualificado** siguiendo las especificaciones de este manual.

Las instalaciones de acometida y los locales de instalación deben ser idóneos y cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y aislamiento, instalación de tierra, sistema equipotencial, etc.).

El fabricante no se hace responsable si no se cumplen los requisitos anteriores.



Durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe.



El equipo no está diseñado para el funcionamiento al aire libre.



Los equipos podrían tener bordes especialmente afilados; manéjelos con cuidado y utilizando equipos de protección individual adecuados (calzado de seguridad, guantes, 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.).*

## REVISIÓN Y MANIPULACIÓN

Después de desembalar el equipo retirando todo el material de embalaje y las películas de protección de las superficies, compruebe si hay defectos evidentes: de ser así, no lleve a cabo la instalación y diríjase al vendedor en un plazo máximo de 8 días, indicando la información que figura en la placa de datos del equipo y los problemas observados (fig. 1).

**¡Atención! No deje desatendido el material empleado para el embalaje (bolsas, poliestireno, etc.) porque puede ser peligroso para niños y animales (peligro de asfixia).**

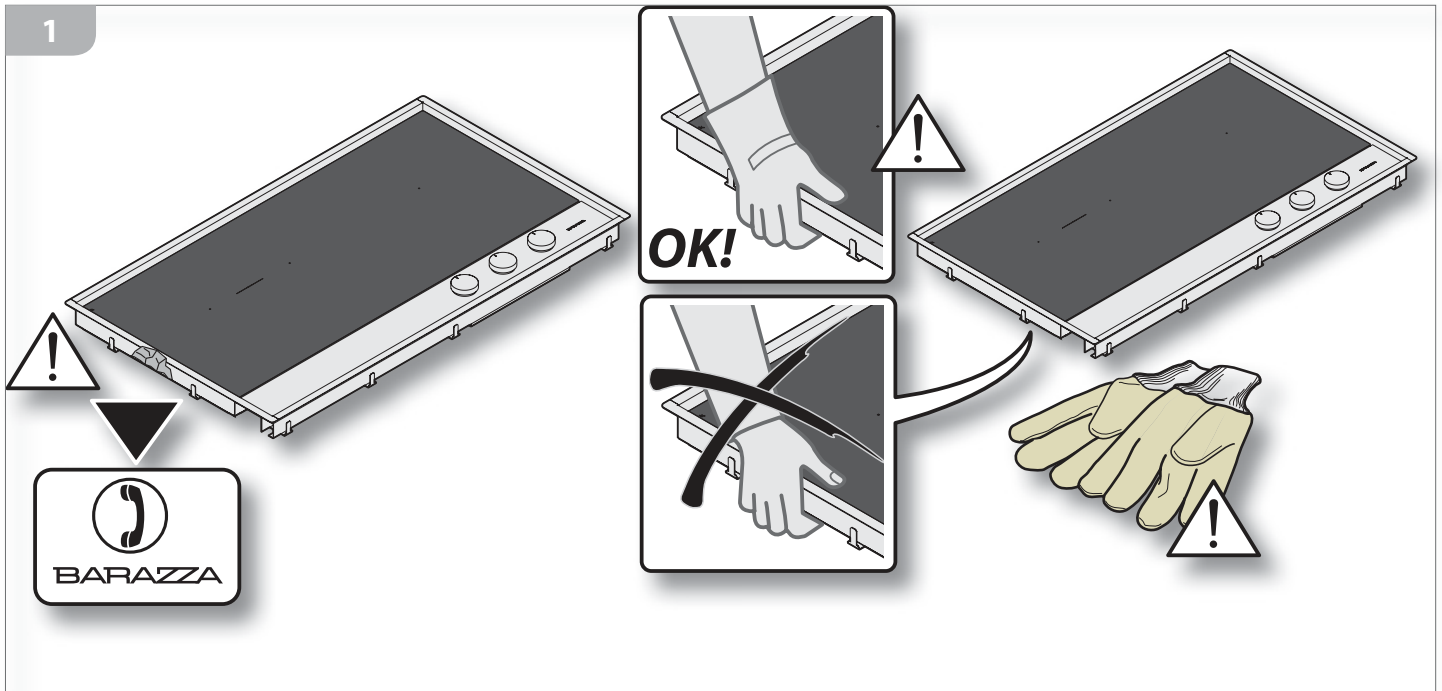
Traslade el equipo al lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo ni a personas, animales o cosas.

## 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.



## ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

**¡Atención! Elimine los embalajes de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.**

Composición del embalaje:

- cartón
- polietileno/polipropileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones

## 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

## ELECCIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

### Características del local de instalación

Los equipos deben colocarse en locales interiores idóneos para el fin previsto con temperatura máx. de 25 °C y humedad máx. del 60 %; deben cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y aislamiento, instalación de tierra, sistema equipotencial, etc.). Los equipos no son adecuados para la instalación al aire libre, expuestos a los agentes atmosféricos o a la intemperie. Los equipos pueden montarse en muebles cuyo material sea resistente al calor (120 °C).

### Distancia respecto a las paredes laterales y traseras

Los equipos deben mantenerse a una determinada distancia de las paredes (fig. 2).

#### NOTA:

Si se instala una campana por encima de la placa de cocción, consulte las instrucciones de montaje de la campana, donde se indica la distancia correcta que se ha de respetar.

## INSTALLATION SITE CHOICE

### Installation site characteristics

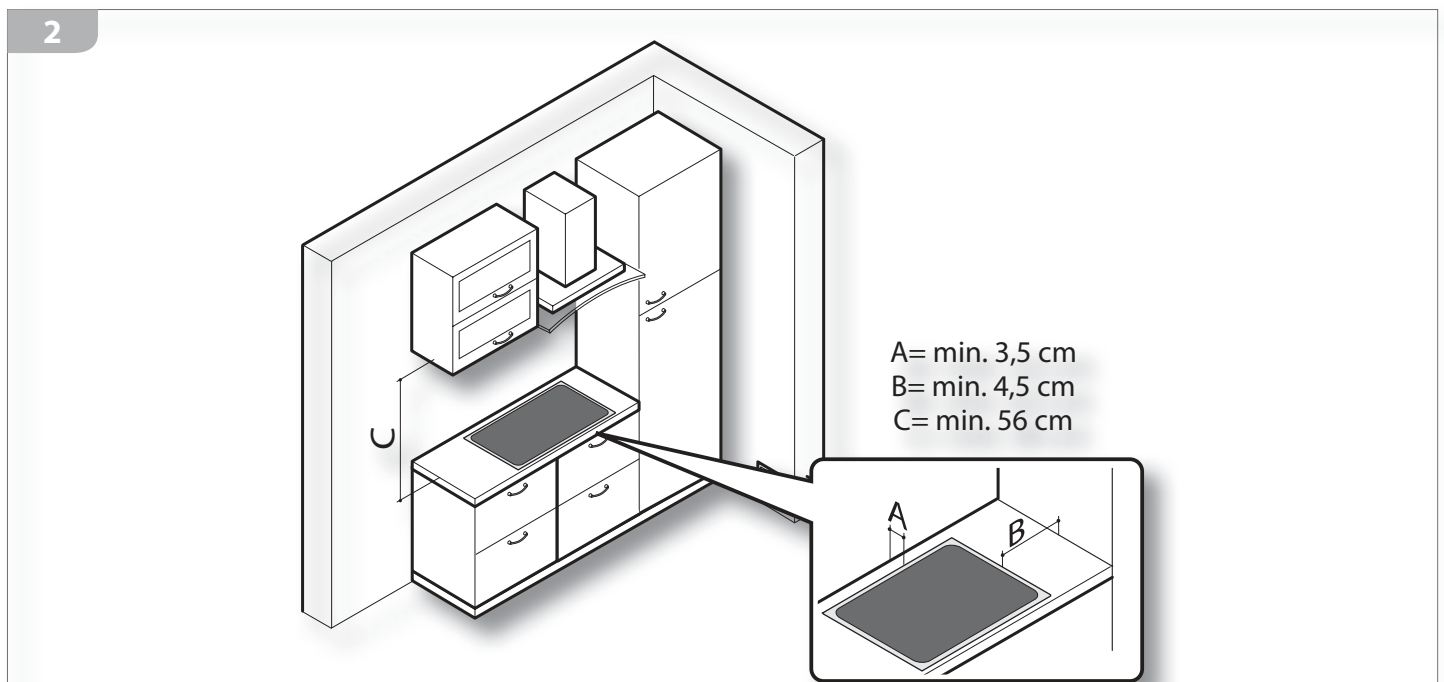
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not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



## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos coincidan con las de la instalación de alimentación.

El equipo se suministra provisto ya de un cable de alimentación (H05V2V2-F) de 90 cm de largo en el que se deberá montar un enchufe capaz de soportar 16 A y que se deberá conectar por último a una toma de corriente (fig. 3a). Como alternativa, se puede conectar el cable directamente a la red de distribución (fig. 3b): en este caso, debe incorporarse un dispositivo de desconexión omnipolar con una separación de contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.

**Tanto la toma de corriente como el interruptor omnipolar deben ser conformes y estar situados en un punto accesible incluso con el equipo encastrado. Si se instala el equipo combinado con un horno, la conexión de los dos equipos debe ser independiente por motivos de seguridad eléctrica.**



El cable de alimentación **NO** debe:

- estar aplastado o enrollado sobre sí mismo;
- entrar en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes ni sustancias corrosivas;
- alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente;
- sustituirse por uno de diferente tipo (consulte "Datos técnicos" en la pág. 4) o no conforme;
- prolongarse con alargadores.

## 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.

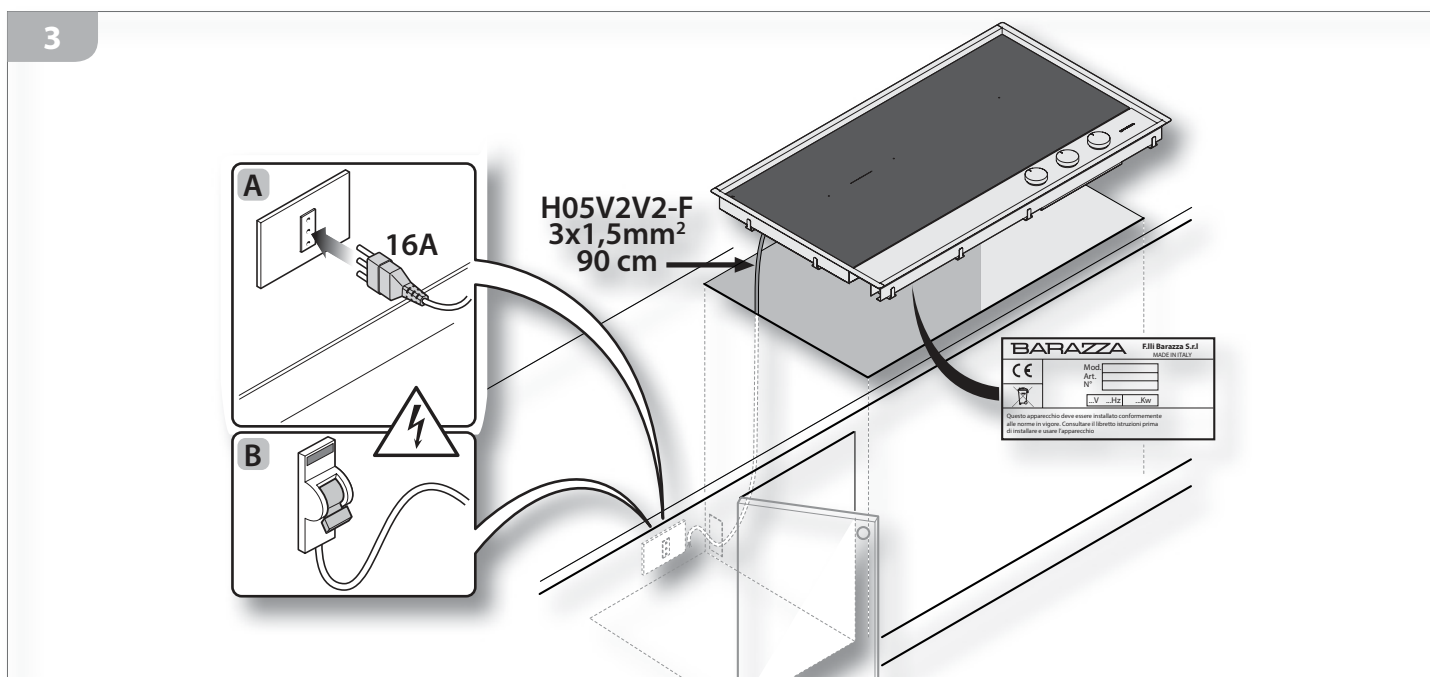
**Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.**

**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.



## SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

 En caso necesario, el cable de alimentación puede sustituirse por uno de idéntico tipo (consulte "Datos técnicos" en la pág. 4) de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.


 Si el equipo ya está conectado, desconéctelo de la alimentación eléctrica.


Para acceder a las conexiones eléctricas, quite la tapa del bornero desenroscando el tornillo que la bloquea (fig. 4).

Desconecte el cable viejo de los bornes y retírelo; conecte el cable nuevo (únicamente de tipo H05V2V2-F) en los bornes correspondientes, N - L - Tierra.

Bloquee el cable nuevo con el pasacables correspondiente y cierre el bornero volviendo a colocar su tapa.

## 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.

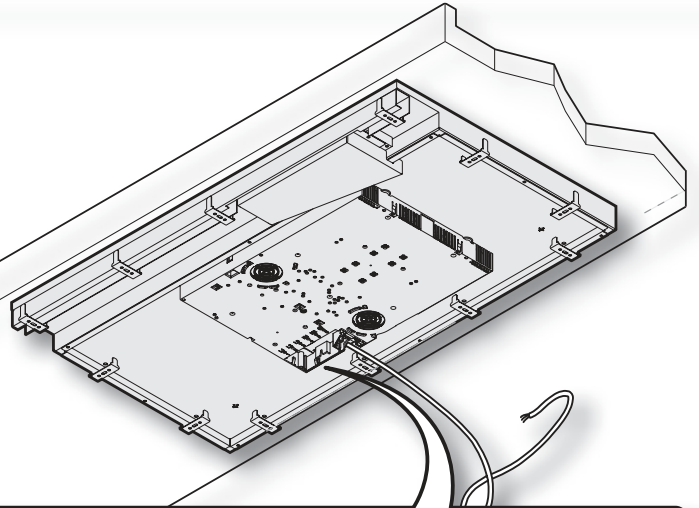
 If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

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

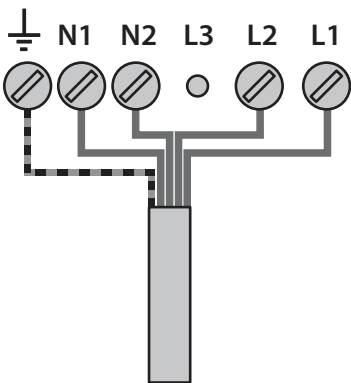
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

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

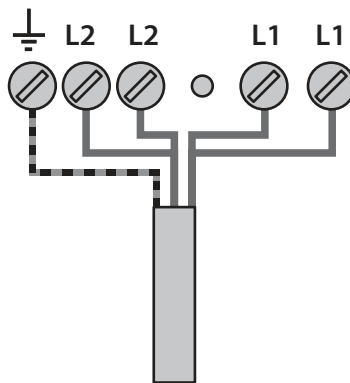
4



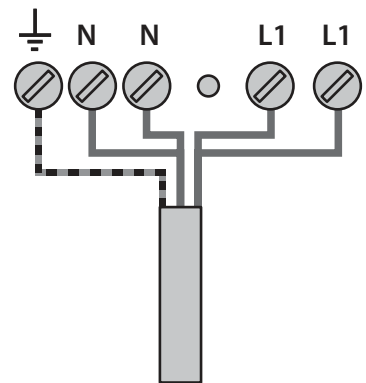
2x 230 V + N + PE




2x 230 V + PE



1x 230 V + N + PE



## ENCASTRE DEL EQUIPO

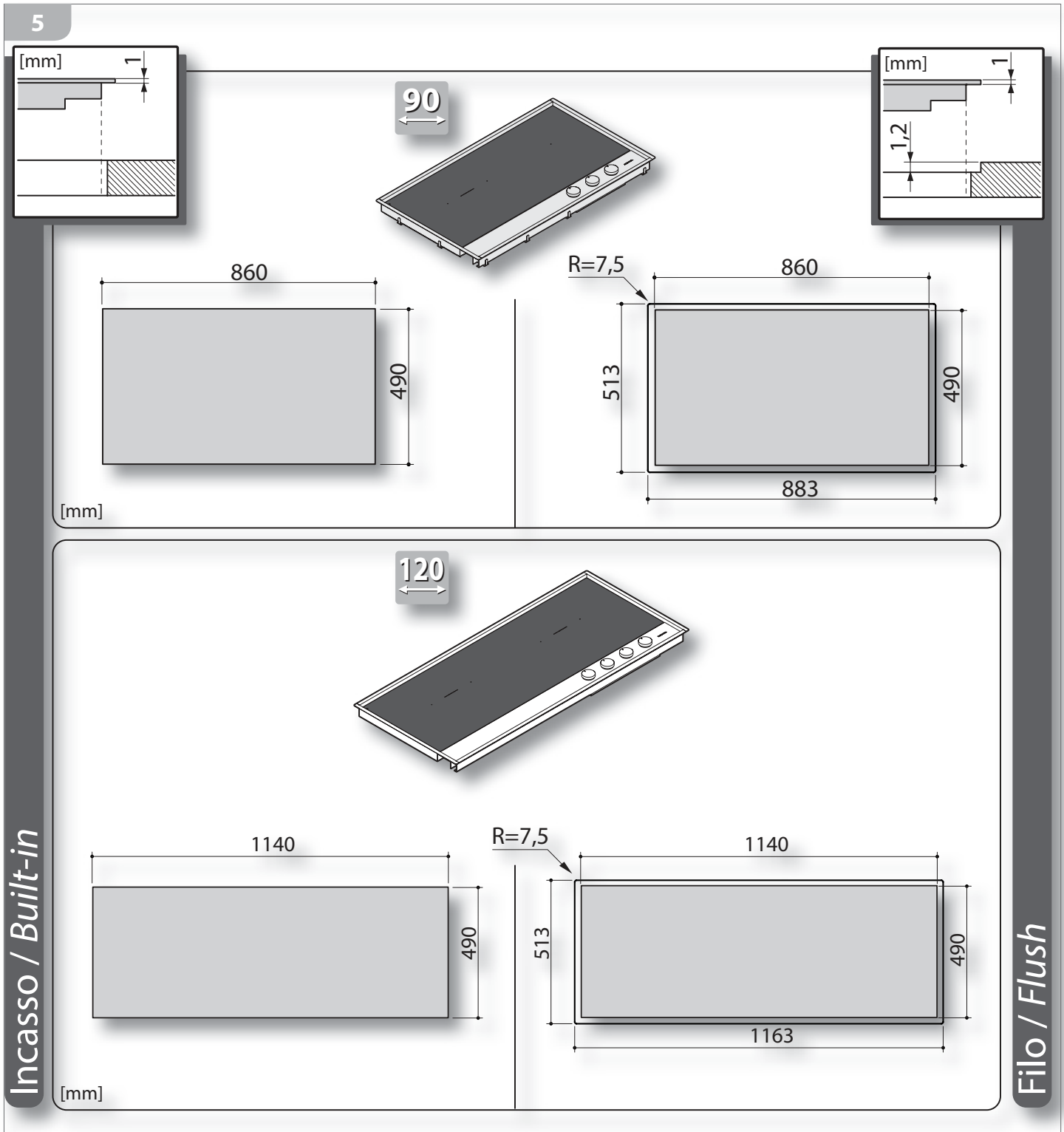
 **Asegúrese de que el mueble en el que se van a encastrar los equipos esté en perfecto estado y sea estable (norma DIN 68930).**

Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 5; si se va a encastrar el equipo encima de un horno, es necesario preparar también un panel de separación colocado a 1 cm como mínimo del fondo del equipo y perforado en la parte trasera para el paso del tubo del gas y de la alimentación eléctrica del equipo. ES indispensable garantizar una ventilación adecuada, así que se recomienda preparar tomas de aireación (fig. 5).

## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

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

Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel (B) with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power. It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (fig. 5).



### PLACAS A FILO

Coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 6A det. 1) fijándolo con los tornillos y soportes incluidos (fig. 6A det. 2).

Selle la junta entre la placa y el rebaje con silicona (fig. 6A det. 3) y limpie la parte sobrante (fig. 6A det. 4).

### PLACAS AD ENCASTRE

Coloque el equipo sobre el hueco de encastre empujándolo contra la encimera (fig. 6B - det. 1).

Fije el equipo con los tornillos y soportes incluidos (fig. 6B - det. 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).

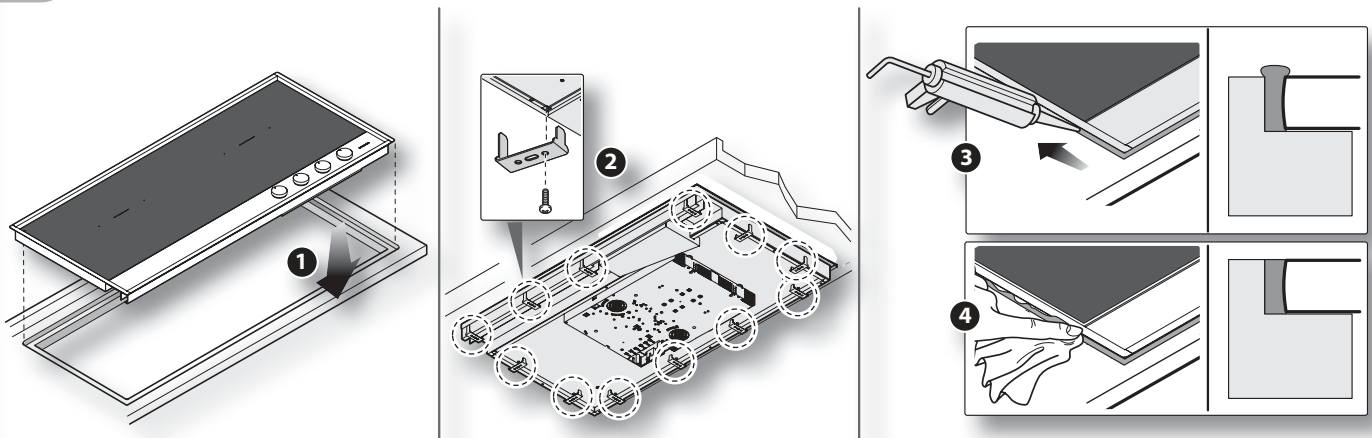


**En los productos hechos a medida, el sistema de fijación es personalizado.**

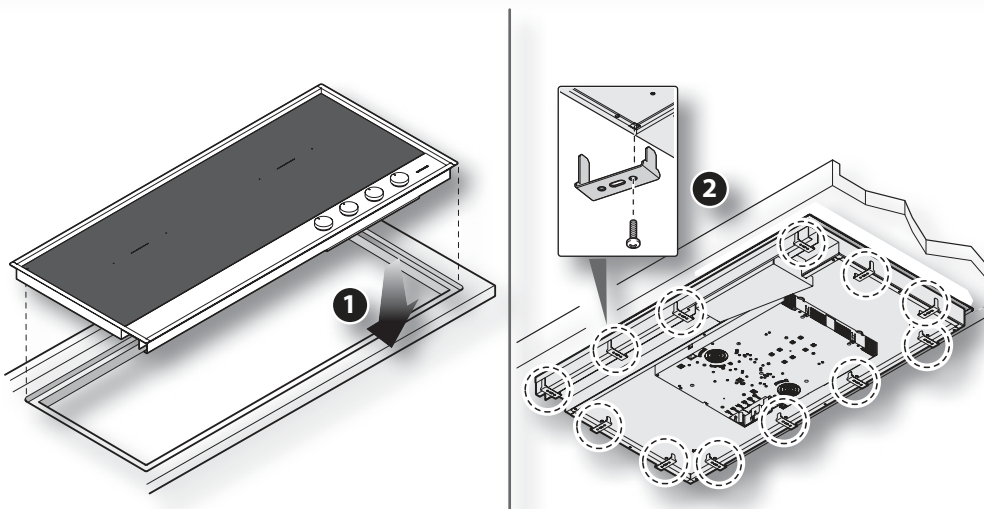


**With custom made models, assembly is personalised.**

6 A




6 B





## USO


### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD


#### PARA UN USO CORRECTO Y SEGURO


 Este equipo está concebido y fabricado únicamente para la cocción de alimentos. Cualquier uso distinto se considerará indebido y, por lo tanto, potencialmente peligroso para personas, animales y cosas. Además, el equipo podría sufrir daños irreparables: en este caso, el fabricante no se hace responsable y no reconoce el derecho de garantía.


 Apague siempre el interruptor eléctrico omnipolar antes de emprender cualquier operación de limpieza o si se prevé una inactividad prolongada.


 Asegúrese de que todos los mandos giratorios estén en la posición "0 - apagado" al terminar de usar el equipo.


 Si la superficie de la placa está agrietada, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.


 El equipo no está concebido ni fabricado para ser controlado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto separado.

 Si se observase cualquier anomalía, no utilice el equipo y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado, indicando la información que figura en la placa de datos.

 Este equipo no es apto para ser utilizado por personas (niños incluidos) con dificultades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de experiencia y conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad las vigile o las instruya en el uso del equipo.

 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo o con partes de él.


 No utilice aerosoles cerca de este equipo mientras esté en funcionamiento.


 No modifique este equipo.


## 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.*

 **¡Peligro de incendio!**


No utilice el equipo como superficie de apoyo.

 La zona cercana al equipo podría estar muy caliente; tenga cuidado al colocar en este espacio tomas de corriente, otros electrodomésticos, cables eléctricos, tubos y cualquier material sensible al calor o inflamable.

 **¡Peligro de sobrecalentamiento!**


No coloque sobre la placa objetos ferromagnéticos de gran tamaño (p. ej., bandejas de horno), ni objetos metálicos como cubiertos o tapas sobre la superficie de vidrio del equipo.

 **Los portadores de marcapasos deben consultar a un médico antes de utilizar el equipo.**

 Elija solo cacerolas diseñadas para el uso con equipos de inducción: los recipientes deben ser de material ferromagnético, es decir, contener hierro, y tener fondo plano.


 **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.

## PARA LA COCCIÓN

 **¡Peligro de incendio!**


Si prenden fuego las grasas o el aceite caliente, no apague nunca las llamas con agua; sofóquelas con un paño húmedo o similar y avise inmediatamente a los bomberos.


 **¡Peligro de incendio!**


No revista el equipo o partes de él con papel de aluminio o similares.

 **¡Peligro de explosión!**

No caliente nunca sobre el equipo envases de lata o recipientes cerrados herméticamente: la sobrepresión generada por el calor podría hacer que exploten, ocasionando graves lesiones personales.

 Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.

 Después del uso, apague la placa de cocción mediante su dispositivo de control y no se guíe por su detector de cacerolas.

 Durante las operaciones de cocción, adopte todas las precauciones posibles para no rayar la placa de cocción.

## 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.

## ANTES DE COMENZAR

## BEFORE STARTING

### CONOCIMIENTO DEL EQUIPO

- i** Las placas de inducción incorporan bobinas de inducción especiales capaces de generar un campo magnético que se transfiere directamente a los componentes ferrosos del fondo de la cacerola. La cocción por inducción ofrece numerosas ventajas:
- excelente rendimiento sin ninguna dispersión, de manera que se reduce el consumo
  - rapidez de cocción
  - seguridad total (la zona de cocción se activa solo al contacto con una cacerola, y la superficie de la placa permanece fría)
  - gran facilidad de limpieza.

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

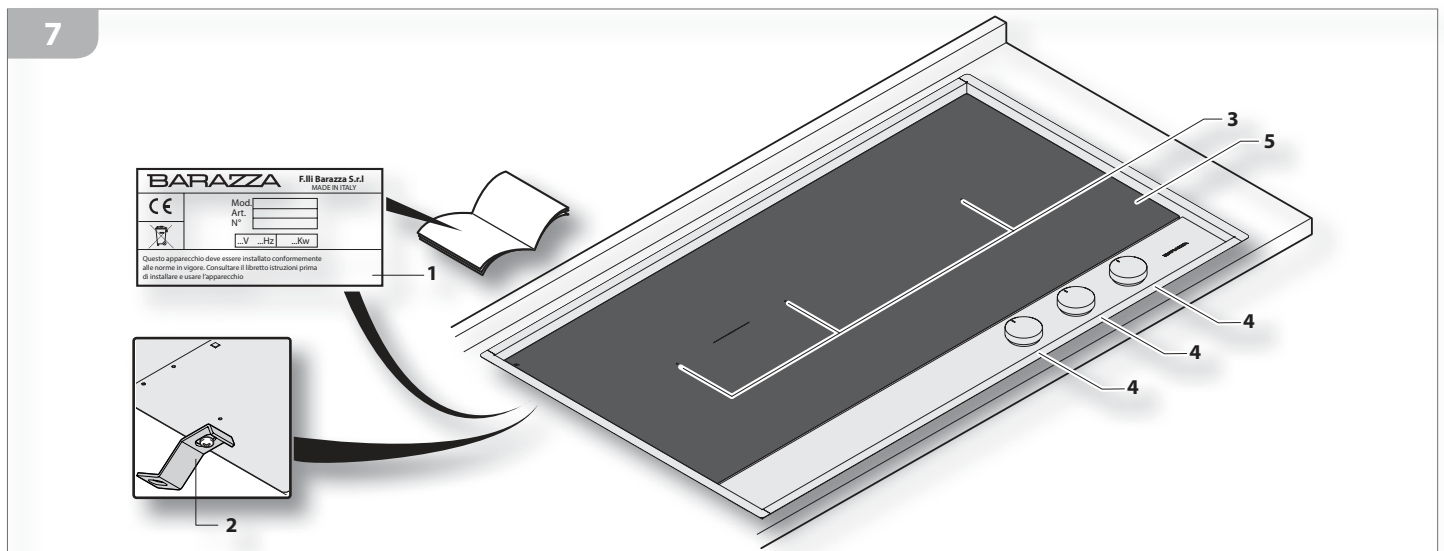
- i** Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.
- Induction cooking offers various advantages:
- excellent performance with no leakages, therefore a reduction in waste 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.

### Leyenda

- 1 placa de datos
- 2 soporte de fijación
- 3 zona de cocción
- 4 mando giratorio de regulación de potencia
- 5 valor luminoso: indica el nivel de potencia ajustado

### Key

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



### CONVIENE SABER QUE

- i** Antes del primer uso, limpie a fondo el equipo y sus componentes de la manera indicada en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 22. Durante los primeros usos, el equipo podría desprender humo y olores desagradables: esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas para su fabricación; ventile los locales.

### 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.

## LIMITADOR DE POTENCIA

Las placas de inducción incluyen un limitador de potencia. Gracias a esta función, se puede ajustar la potencia máxima que la placa puede absorber, previniendo así el riesgo de sobrecarga.

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

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

Para programar la placa de cocción con los valores deseados, siga los pasos indicados a continuación:

**En los 2 minutos siguientes a la conexión de la placa de cocción a la alimentación eléctrica, gire los dos mandos externos hacia la izquierda más allá del límite durante 3 segundos.**

La pantalla mostrará, por ejemplo, "7\_4".

Al soltar el mando giratorio, este volverá a la posición inicial de 0.

Si se vuelve a girar el mando derecho hacia la izquierda más allá del límite durante 3 segundos, la pantalla cambiará, mostrando, por ejemplo, "6\_0".

Repita la operación hasta llegar al valor deseado.

Una vez seleccionado el valor deseado, se fijará al cabo de 10 segundos de inactividad, y el menú se configurará automáticamente.

## ZONA DE MANDOS

Para identificar el punto de cocción en relación con el mando giratorio que se debe utilizar, consulte la serigrafía situada cerca de los mandos, que indica de forma clara e inequívoca la zona a la que está conectado el mando giratorio (fig. 8).

## POWER MANAGEMENT

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

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

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

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

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

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

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

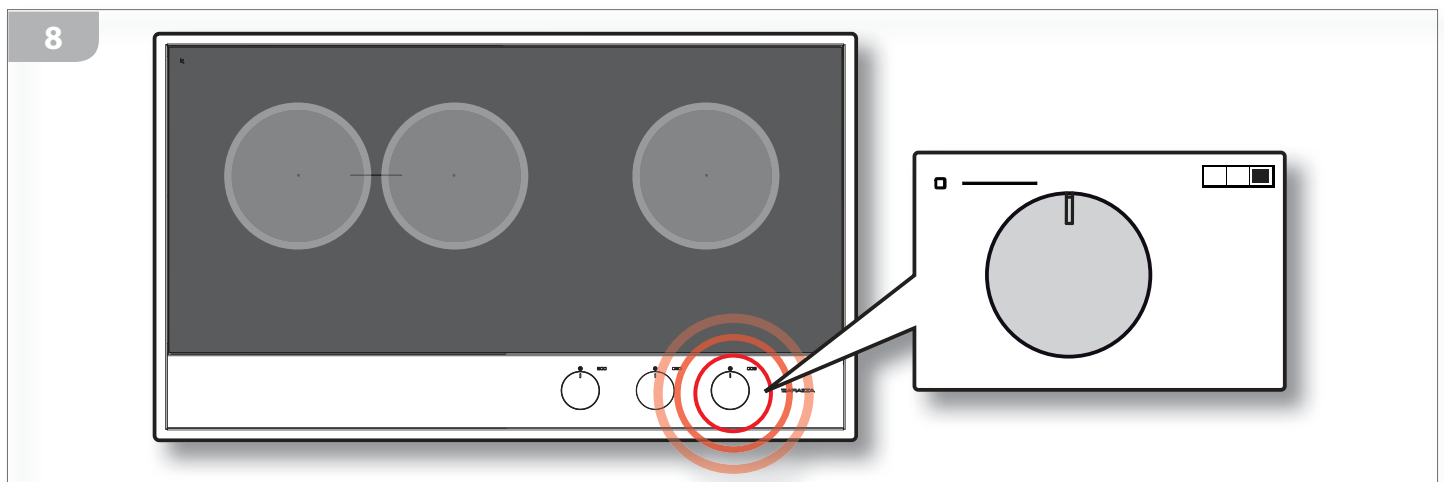
When you release the knob, it will return to the initial 0 position.

Repeat until the desired value is reached.

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

## CONTROL PANEL

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

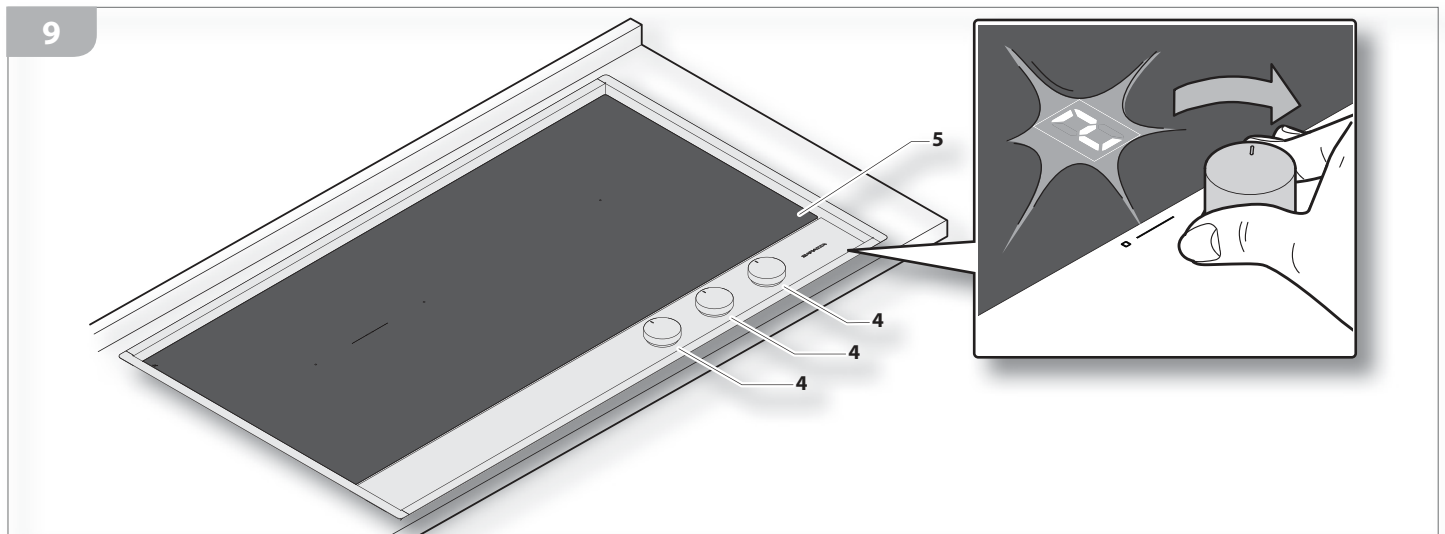


## USO DEL EQUIPO

Gire el mando (4) hasta la posición deseada según la zona de cocción elegida: los indicadores luminosos (5) señalarán el nivel de potencia ajustado (fig. 9).

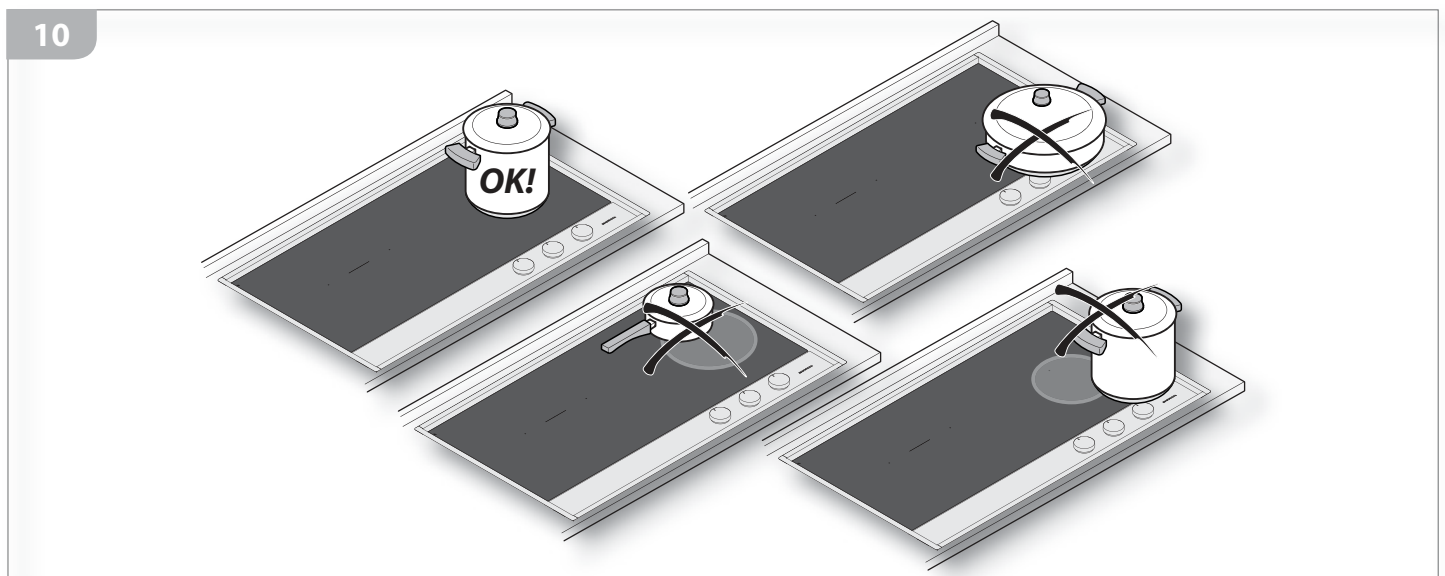
## USING THE APPLIANCE

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).




Coloque los recipientes de cocción encima de la zona elegida para el calentamiento, asegurándose de situarlos correctamente (fig. 10): deben estar centrados en la zona de cocción y ser de un tamaño adecuado para la zona de cocción elegida.

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.

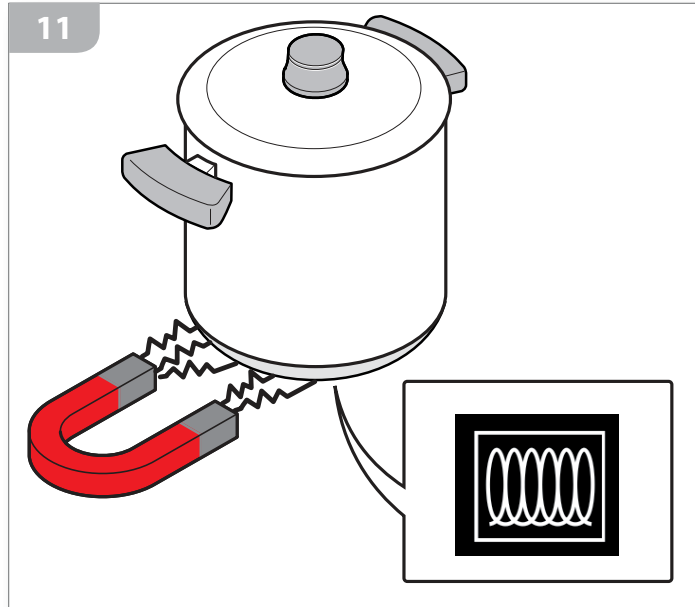



**i** Escoja cuidadosamente los recipientes de cocción para aprovechar al máximo la energía. Las placas de inducción son compatibles con todas las cacerolas de material ferroso, acero esmaltado o fundición. Para comprobar la compatibilidad de la cacerola, se pueden utilizar dos métodos:  
1) compruebe que un imán se pegue al fondo de la cacerola (fig. 11);

**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);

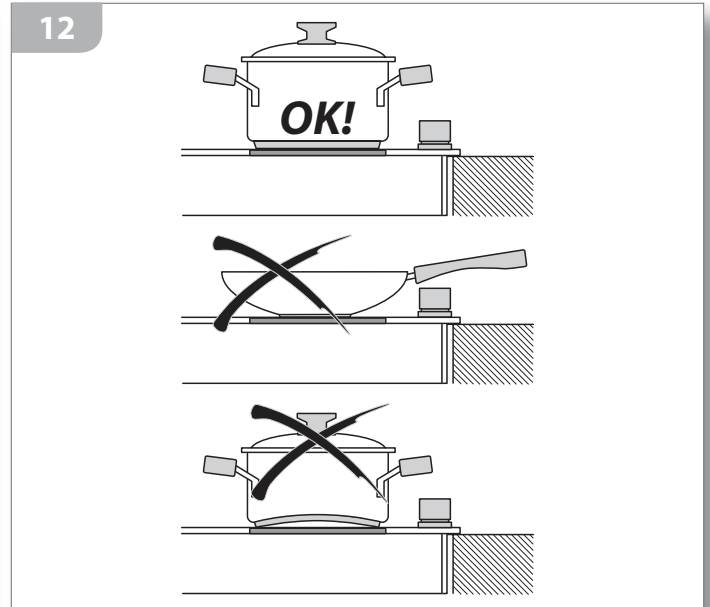
2) compruebe que el fondo de la cacerola lleve el símbolo .


Para que la placa caliente de forma homogénea, el fondo de la cacerola debe ser perfectamente plano; para no rayar la superficie de vitrocerámica, el fondo debe ser también liso (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).



 El calentamiento se produce única y exclusivamente cuando se coloca un recipiente adecuado para el uso con equipos de inducción sobre una zona de cocción encendida.


 No deje recipientes vacíos sobre una zona de cocción encendida.


 Seleccione siempre un nivel de potencia adecuado para el alimento que se desea cocinar. En caso de duda, ajuste el nivel de potencia más bajo; posteriormente, si es necesario, se puede modificar la potencia incluso durante la cocción: el nuevo valor ajustado podría tardar unos minutos en alcanzarse, tiempo necesario para el calentamiento adicional o el enfriamiento.


Al terminar la cocción, vuelva a poner los mandos giratorios en la posición "0 - apagado".

 **¡Peligro de quemaduras!**

Durante el funcionamiento, el equipo permanece frío: de hecho, calienta solo el fondo de la cacerola, y el calor se transmite directamente a los alimentos cocinados: **sin embargo, la superficie de la placa (sobre todo la parte de la zona de cocción utilizada)**

 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**

absorbe calor transmitido por el contacto con el fondo caliente de la cacerola.

Asegúrese de no tocar esta parte al retirar las cacerolas de la zona de cocción.

*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.*

## FUNCIONES ESPECIALES


### FUNCIÓN PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Esta función activa un precalentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, para ponerla rápidamente a la temperatura prevista.

Para activar esta función, gire el mando deseado en sentido antihorario más allá del límite durante 1 segundo.

La pantalla mostrará el símbolo  para indicar que se ha activado la función; a continuación, gire el mando en sentido horario para fijar la potencia deseada.

El precalentamiento automático varía según el tamaño de la cacerola utilizada: cuanto más grande sea la cacerola, mayor será el tiempo de precalentamiento. Una vez transcurrido este tiempo, la potencia de la zona en cuestión se pondrá al valor fijado previamente.

Para interrumpir o desactivar la función  ponga el mando giratorio en un nivel inferior.

### FUNCIÓN BOOSTER (LIMITADA A 5 MINUTOS)

Esta función reduce aún más el tiempo de cocción de una determinada zona, poniéndola al nivel de potencia máximo durante 5 minutos.

Una vez transcurrido este tiempo, la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. El uso de esta función está indicado para calentar en muy poco tiempo grandes cantidades de líquidos (p. ej., agua para cocer pasta).

Para activar esta función, solo hay que girar el mando en sentido horario más allá del límite.

Se emitirá una señal acústica y el símbolo "P" aparecerá en la pantalla correspondiente a la zona.

### FUNCIÓN NIVEL DE CALENTAMIENTO

Esta función está indicada para mantener calientes los alimentos.

Para activarla solo hay que girar el mando hasta la posición entre 0 y 1.

### FUNCIÓN BRIDGE


Esta función permite conectar en vertical dos zonas de cocción contiguas, ampliando así la zona de apoyo de las cacerolas. Resulta especialmente útil cuando se debe cocinar con cacerolas de gran tamaño (como fuentes u ollas).

## 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).*



Para activar la función, gire al mismo tiempo los dos mandos en sentido horario más allá del límite durante; las pantallas mostrarán los símbolos   para indicar que se ha activado la función.

La potencia de la zona de cocción bridge se puede regular solo con el mando giratorio de la zona de cocción delantera.

Para desactivar la función, cambie la posición del mando giratorio de la zona de cocción trasera.

### FUNCIÓN BLOQUEO DE MANDOS

SE pueden bloquear los mandos para prevenir el riesgo de encendido involuntario (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Para activar la función, gire al mismo tiempo los 2 mandos (para los modelos de 70, los 2 mandos de la izquierda) en sentido antihorario más allá del límite durante 3 segundos; la pantalla mostrará el símbolo  para indicar que se ha activado la función. Cuando está activado el bloqueo de los mandos, no se puede realizar ninguna operación en la placa de cocción. Para desactivar el bloqueo de los mandos, siga los pasos anteriores hasta que la pantalla muestre el símbolo .


### FUNCIÓN APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato está provisto de un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia.



Potencia	Tiempo límite de encendido (horas)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

### INDICACIONES LUMINOSAS

#### CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción sigue siendo alta (superior a 50 °) después de apagarla, la pantalla correspondiente a esa zona muestra el símbolo  (calor residual).

La indicación desaparece solo cuando ya no hay ningún riesgo de quemaduras.


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.

## RECONOCIMIENTO DE CACEROLAS

Cuando aparece el símbolo  en una de las pantallas de una zona de cocción, significa que:

- 1) el recipiente utilizado no es idóneo para la cocción por inducción;
- 2) el diámetro de la cacerola utilizada es inferior al admitido por el aparato;
- 3) no hay ninguna cacerola sobre la placa.

## 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.*

## MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe antes de emprender cualquier operación de limpieza o si se prevé una inactividad prolongada.



Compruebe periódicamente que el cable eléctrico esté en perfecto estado y no aplastado: si se observase cualquier anomalía, no utilice el equipo y no intente sustituirlo por su cuenta; avise inmediatamente a un centro de asistencia para su sustitución.



Lleve a cabo la limpieza después de cada uso, una vez que se hayan enfriado los componentes del equipo: esto facilita la operación y evita que ardan los restos de alimentos.



Limpie TODAS las partes del equipo solo con los procedimientos y productos indicados en este manual (sobre todo, evite terminantemente las esponjas abrasivas, rasquetas, detergentes ácidos o agresivos, aparatos de vapor o a presión y chorros de agua directos).

Una limpieza realizada de manera distinta a la descrita expresamente podría poner en peligro la seguridad de las personas, animales y cosas, además de provocar daños al equipo no cubiertos por la garantía.



#### ¡Peligro de quemaduras!

¡Durante algunos minutos después del uso, algunas partes del equipo mantienen temperaturas muy elevadas! Espere a que se enfríen por completo antes de limpiar el equipo.

### MANTENIMIENTO ORDINARIO

El equipo no requiere mantenimiento alguno, a excepción de la limpieza.

#### LIMPIEZA

- **Superficies de acero inoxidable:** utilice una bayeta suave ligeramente empapada en detergente neutro específico o vinagre caliente: para los modos de empleo de los productos de limpieza, siga las instrucciones del fabricante.
- **Mando giratorio:** no debe extraerse del perno en el que está montado: para limpiarlo utilice una

## 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

bayeta suave ligeramente empapada en detergente neutro (para los modos de empleo de los productos de limpieza, siga las instrucciones del fabricante).

 Asegúrese de que no se filtre detergente por debajo del mando giratorio.

 Después de limpiar el mando giratorio, asegúrese de no haberlo movido por accidente de la posición de "0 - apagado".

#### • Superficies de vitrocerámica



##### Conocimiento del material

Las superficies de vitrocerámica son extremadamente resistentes al calor (hasta 800 °C aproximadamente) y a los choques térmicos (es decir, no se rompen si se vierte agua fría sobre la placa caliente), y ofrecen una buena resistencia a los arañazos derivados del uso cotidiano de la placa. Además, presentan una excelente resistencia a las sustancias ácidas (p. ej., vinagre, zumo de limón, etc.), pero las sustancias con alto contenido en azúcar, al fundirse, pueden deslustrar el vidrio, sin que ello afecte a sus prestaciones.

##### Cómo limpiarlo

Limpie la placa después de cada uso, para que no se acumule la suciedad y la limpieza resulte más fácil y rápida. Espere hasta que el equipo esté frío; a continuación retire de la placa los restos más grandes, utilizando una rasqueta específica para vitrocerámica: si se trata de fragmentos de aluminio o plástico que se hayan fundido inadvertidamente o alimentos que contengan azúcar, limpie la placa lo antes posible, porque estas sustancias pueden deslustrar irremediablemente las superficies de vidrio.

Una vez eliminados los restos más grandes, limpie la placa utilizando una bayeta suave (o papel de cocina) ligeramente empapada con productos específicos para la vitrocerámica o simplemente con líquido lavavajillas, siguiendo las instrucciones de uso del fabricante.



No utilice bajo ningún concepto esponjas o productos abrasivos o demasiado ácidos, ni tampoco lejía, productos limpiahornos o quitamanchas.

#### PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante una larga temporada (más de 2-3 semanas):

- limpie a fondo el equipo siguiendo las instrucciones del capítulo correspondiente;
- desconecte el enchufe de alimentación eléctrica.

*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.*

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



El símbolo del contenedor tachado que lleva el producto indica que los residuos procedentes de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) deben gestionarse por separado de los residuos mixtos, para poder someterlos a operaciones correspondientes de cara a su reutilización, o bien a un tratamiento específico destinado a extraer y eliminar de forma segura las sustancias nocivas para el medio ambiente y recuperar las materias primas que se pueden reciclar.

Así pues, en Italia los RAEE deben entregarse a los centros de recogida específicos. Además, cuando se adquiere un equipo nuevo, se pueden entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a recogerlos gratis. La eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Si el producto se encuentra en un país distinto de Italia, deberán cumplirse las normas vigentes en dicho país.



Si el producto se encuentra en un país distinto de Italia, deberán cumplirse las normas vigentes en dicho país.



Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación.

## ASISTENCIA POSTVENTA

Barazza srl le garantiza la máxima colaboración si surgen problemas técnicos o cualquier otra necesidad.

### Procedimiento en caso de funcionamiento defectuoso

Antes de ponerse en contacto con el centro de asistencia más conveniente, siga estos pasos:

- compruebe que haya corriente eléctrica;
- anote los datos del equipo que figuran en la placa de datos (para la ubicación de la placa de datos, véase la pág. 14);
- anote la fecha de compra del equipo.



**¡Atención!** Mientras se espera a que se resuelva el problema, conviene no utilizar el equipo y desconectarlo de la alimentación eléctrica. No intente reparar o modificar el aparato en ninguna de sus partes: además de invalidar la garantía, puede ser peligroso.



Exija que se utilicen únicamente recambios originales: el uso de componentes distintos de los suministrados por el fabricante invalida la garantía y puede ocasionar lesiones a las personas y daños al equipo.

## 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.



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



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

## AFTER-SALES SERVICE

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

### Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

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



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



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







**BARAZZA**  
taste of design

**Barazza srl**

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

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

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

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