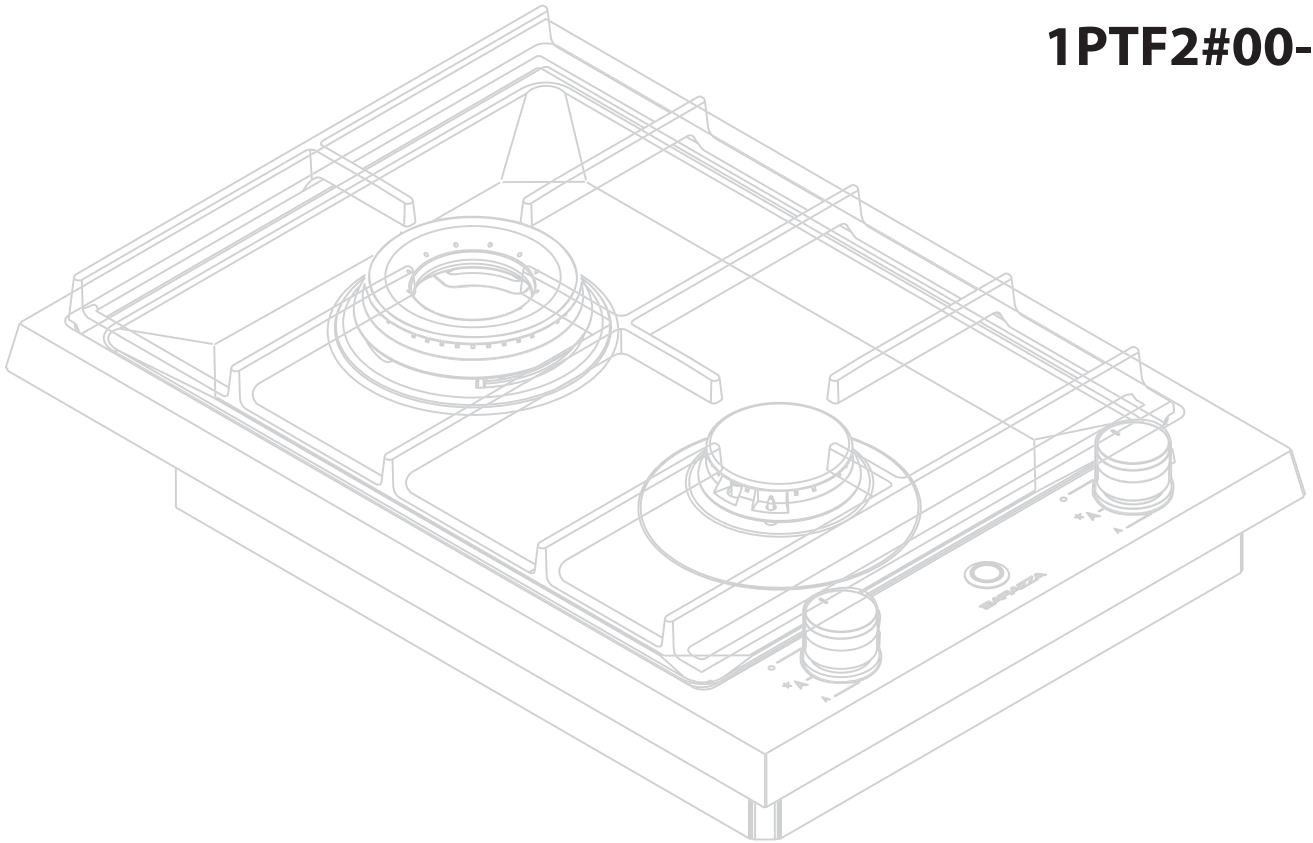


**1PTI1#00--**  
**1PTI2#00--**  
**1PTF1#00--**  
**1PTF2#00--**



Thalas gas

**BARAZZA**  
taste of design

Installations- und Gebrauchsanleitung  
Installation and use manual

## Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Barazza-Geräts!

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

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

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

Zum leichteren Verständnis dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:



Wichtige Vorschriften für die Sicherheit von Personen und des Geräts



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



Allgemeine Informationen



General information



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

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

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

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

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der gemeinschaftlichen Richtlinien Nr. 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit und der Verordnung 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe.

Die hier enthaltenen Anleitungen sind nur für das Bestimmungsland gültig.



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 Compatibility Directive 2014/30/EU and Gas Appliances Regulation 2016/426.

The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

## 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:

# INHALTSVERZEICHNIS

BESCHREIBUNG	SEITE
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>6</b>
Sicherheitshinweise	6
Kontrolle und Handhabung	7
Verpackungen entsorgen	7
Auswahl des Installationsorts	8
Stromanschluss	9
Batteriewechsel	9
Gasanschluss	10
Geräteeinbau	12
<b>GEBRAUCH</b>	<b>14</b>
Sicherheitshinweise	15
Vor dem ersten Benutzen	16
Das Gerät kennenlernen	16
Bedienfeld	17
Nützliche Hinweise	17
Verwendung des Geräts	18
Verwendung der Brenner	18
Funktionsstörungen	20
Zubehör	20
<b>WARTUNG</b>	<b>21</b>
Sicherheitshinweise	21
Regelmäßige Pflege	22
Reinigung	22
Stillstandszeiten	23
Entsorgung am Ende der Nutzungsdauer	24
Kundendienst	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>Replacing the battery</i>	9
<i>Gas connection</i>	10
<i>Built-in unit installation</i>	12
<b>USAGE</b>	<b>14</b>
<i>Safety warnings</i>	15
<i>Before starting</i>	16
<i>Understanding the appliance</i>	16
<i>Control panel</i>	17
<i>Useful information</i>	17
<i>Using the appliance</i>	18
<i>Using the burners</i>	18
<i>Abnormal operation</i>	20
<i>Accessories</i>	20
<b>MAINTENANCE</b>	<b>21</b>
<i>Safety warnings</i>	21
<i>Maintenance schedule</i>	22
<i>Cleaning</i>	22
<i>Periods of inactivity</i>	23
<i>End-of-life disposal</i>	24
<i>After-sales service</i>	24

# TECHNISCHE DATEN

# TECHNICAL DATA

**37** 1PTI2#00--

Side view dimensions: 30, 23, 40, 337x487

Top view dimensions: 370, 520

[mm]

**37** 1PTI1#00--

Side view dimensions: 30, 23, 40, 337x487

Top view dimensions: 370, 520

[mm]

**40** 1PTF2#00--

Side view dimensions: 123, 23, 100, 400

Top view dimensions: 400, 550

[mm]

**40** 1PTF1#00--

Side view dimensions: 123, 23, 100, 400

Top view dimensions: 400, 550

[mm]

<b>Technische Daten</b>	<b>Technical data</b>		
Spannung	Voltage	V	9
Leistungsaufnahme insgesamt	Total absorbed power	kW	0,001
Brennerleistung	Burner power		
Mittelstark	semi-rapid	kW	1,75
Chef-Doppelkranz	double ring chef	kW	3,5
Doppelkranz	double ring	kW	4,7

## DÜSENTABELLE

## NOZZLE TABLE

<b>Brenner</b> <i>Burner</i>	<b>Gasart</b> <i>Gas type</i>	<b>Betriebsdruck</b> <i>Applied pressure</i>	<b>Leistung</b> <i>Capacity</i>	<b>Düsen ø</b> <i>1/100 mm</i> <b>ø Nozzles</b> <i>1/100 mm</i>	<b>Nennleistung</b> <i>Nominal capacity</i>	<b>Reduzierte Leistung</b> <i>Reduced capacity</i>	
Mittelstark <i>Semi-rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 127	66	kW 1.75	kW 0.50	
	G31	37 mbar	g/h 127	66	kW 1.75	kW 0.50	
	G30	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.50	
	G31	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.50	
Doppelkranz <i>Double ring</i>  <i>Chef</i>	G30	30 mbar	g/h 255	95	kW 3.5	kW 1.50	
	G31	37 mbar	g/h 255	95	kW 3.5	kW 1.50	
	G30	50 mbar	g/h 255	87	kW 3.5	kW 1.90	
	G31	50 mbar	g/h 255	87	kW 3.5	kW 1.90	
Doppelkranz <i>Double ring</i>	Innen <i>Internal</i>	G30	30 mbar	g/h 58	46	kW 0.8	kW 0.45
		G31	37 mbar	g/h 58	46	kW 0.8	kW 0.45
		G30	50 mbar	g/h 58	40	kW 0.8	kW 0.50
		G31	50 mbar	g/h 58	40	kW 0.8	kW 0.50
	Außen <i>External</i> <i>(3,9 kW)</i>	G30	30 mbar	g/h 284	70	kW 3.9	kW 1.50
		G31	37 mbar	g/h 284	70	kW 3.9	kW 1.50
		G30	50 mbar	g/h 306	66	kW 4.2	kW 1.90
		G31	50 mbar	g/h 306	66	kW 4.2	kW 1.90

# INSTALLATION

## SICHERHEITSHINWEISE

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



Die Installation und sonstige Arbeiten am Gerät (außerordentliche Wartung usw.) dürfen **nur von qualifiziertem Fachpersonal** gemäß den Vorgaben dieser Gebrauchsanleitung ausgeführt werden. Der Gasanschluss und der Installationsort müssen geeignet sein und den im Bestimmungsland gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichteinhaltung der obigen Bestimmungen.



Bei den Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten müssen die Gashähne geschlossen werden.



Das Gerät ist für den Betrieb im Freien geplant. Zum besseren Schutz wird die Verwendung der speziellen Abdeckung empfohlen. Wenn das Gerät nicht oft verwendet wird, sollte es an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort aufbewahrt werden.



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

# INSTALLATION

## SAFETY WARNINGS

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



The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet. The connection systems (gas and electric) and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use. 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, remove the connection plug from the socket and shut off the gas supply taps.



The appliance has been designed for outdoor operation. For better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather.



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

## KONTROLLE UND HANDHABUNG

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

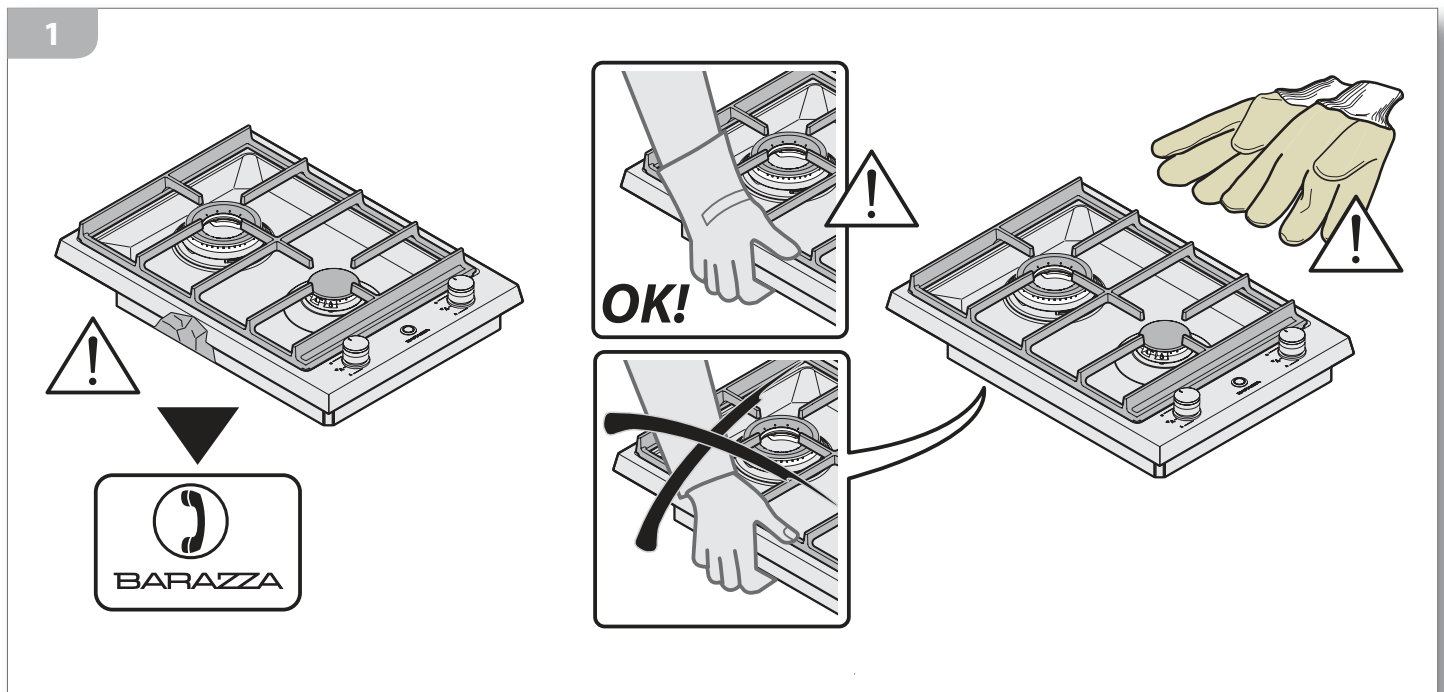
Verwenden Sie beim Transport des Geräts zum Installationsort geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Abb. 1) und treffen Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um Personen, Tiere, Sachen und das Gerät selbst nicht zu beschädigen.

## CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig.1).

**Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).**

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



## VERPACKUNGEN ENTSORGEN

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

Verpackungsmaterial:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: externer Schutzfilm

## 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

## AUSWAHL DES INSTALLATIONSORTS



Das Gerät nur im Freien verwenden.

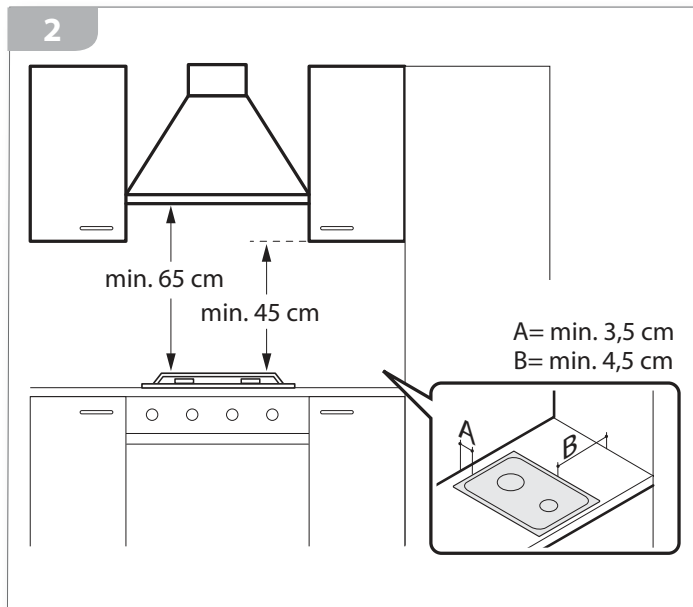
### Eigenschaften des Installationsorts

Das Gerät ist für den Betrieb im Freien geplant. Zum besseren Schutz wird die Verwendung der speziellen Abdeckung empfohlen. Wenn das Gerät nicht oft verwendet wird, sollte es an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort aufbewahrt werden. Die Geräte können in Möbel aus hitzefestem Material (120°C) eingebaut werden.

### Abstand von Seiten- und Rückwänden

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

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



## INSTALLATION SITE CHOICE



Use the appliance only outdoors.

### Characteristics of the installation site

The appliance has been designed for outdoor operation. For better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather. The appliances can be mounted on furniture whose material is heat resistant (120°C).

### Distance from side and back walls

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

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


## STROMANSCHLUSS


Das Gerät wird mit einer 9V-Batterie geliefert.

## CONNECTION TO THE POWER MAINS


The appliance is supplied already equipped with a 9V battery.


### BATTERIEWECHSEL

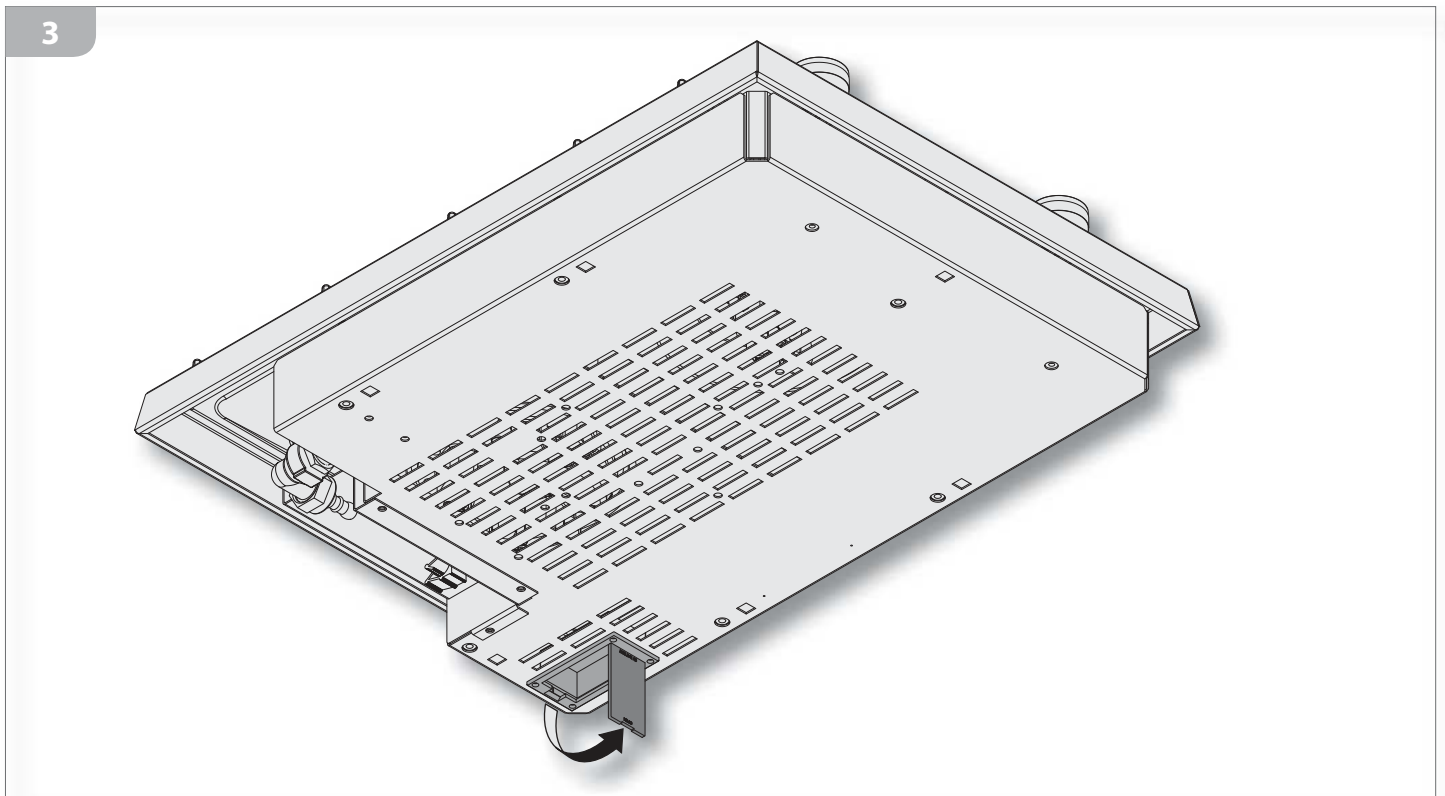
 Bei Bedarf kann die Batterie durch eine neue gleichen Typs ersetzt werden (siehe "Technische Daten" auf S. 5).

 Für den Zugang zur Batterie den Deckel des Batterieraums entriegeln, öffnen und dann drehen. Die alte Batterie herausnehmen, die neue Batterie an die Klemme anschließen und in ihre Aufnahme setzen. Den Deckel schließen und bis zur Sperre drehen.

### POWER CORD REPLACEMENT

 If necessary, the battery can be replaced with an identical type (see "Technical data" page 5).

 To access the battery, open the battery compartment lid using the locking hook, rotate the lid. Remove the exhausted battery, connect the new battery to the terminal and insert it in its housing. To close the lid, turn it until it locks.



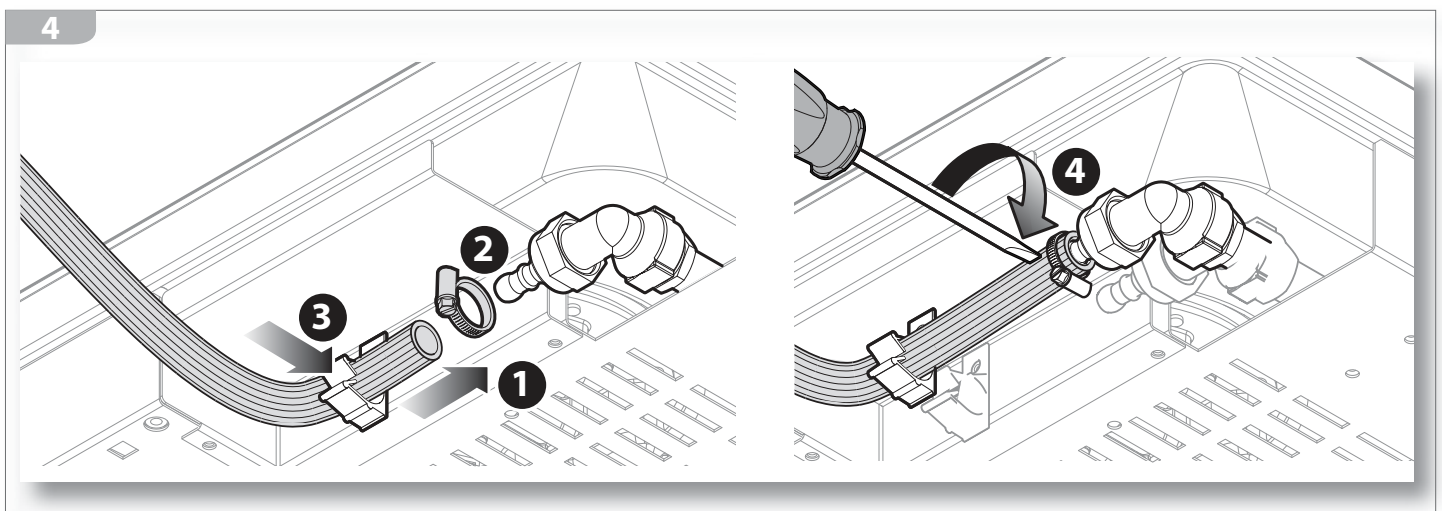
## GASANSCHLUSS

**!** Vor dem Anschluss kontrollieren, ob die Gasanlage den gültigen Vorschriften des Landes entspricht, in dem das Gerät verwendet wird.

- Die Versorgungsleitung muss hindernisfrei sein und eine Leistung aufweisen, die den richtigen Betrieb des Geräts gewährleistet.
- An der Gasleitung muss ein Absperrhahn an einer leicht zugänglichen und kontrollierbaren Stelle vorhanden sein: Bei den Installations- und Wartungsarbeiten am Gerät muss dieser Gashahn geschlossen sein.
- Kontrollieren, mit welcher Gasart das Gerät zu versorgen ist (Flüssiggas G30/G31).
- Den Anschluss vornehmen: (Abb. 4) An der Versorgungsstrecke "A" ist ein „L“-Anschlusswinkel (Gewinde GJ ½") für den Anschluss der Versorgungsleitung mittels Adapter und Gummischlauch mit maximal 1,5 m Länge vorhanden. Den Gummischlauch mit einer Metallschelle befestigen, um seine Dichtheit zu garantieren.

**i** Der "L"-Anschlusswinkel kann nach Lösen der Mutter "B" ausgerichtet werden. Danach die Mutter wieder festziehen. Die Dichtheit ist durch die besondere Form der Versorgungsstrecke und durch die innere Dichtung gewährleistet.

**i** Den Gummischlauch in seiner Aufnahme befestigen.



## GAS CONNECTION

**!** Before connecting the appliance, ensure that the gas system complies with current regulations in the country where the appliance is installed.

- Ensure that the supply line is not obstructed and has sufficient power to ensure correct operation of the appliance.
- Ensure that the supply line, which should be located in an easily accessible and visible location, has a gas shut-off valve: this should be closed during appliance installation and maintenance operations.
- Check the gas type which will power the appliance (Liquid Gas G30/G31).
- Proceed with connecting the appliance: (figure 4) an L-shaped rubber connector (thread GJ ½") is assembled to power ramp "A"; this ensures connection to the distribution network via a solid pipe not exceeding 1.5 m in length. Secure the rubber hose with a metal clamp to ensure tightness.

**i** The L-shaped connector can be positioned by loosening the "B" nut and then, once positioned, re-tightening the nut. The specific form of the ramp and the inner sealant guarantee attachment.

**i** Lock the rubber hose in its housing.

**i** Bei instabilem Gasdruck muss vor dem Gerät ein Druckregler gemäß Norm UNI-CIG 7432 (30 mbar) installiert werden.

**i** If the gas pressure is unstable install, above the appliance, a gas pressure regulator which complies with the standard UNI-CIG 7432 (30 mbar).



**Am Ende der Installation mit Seifenwasser kontrollieren, ob alle Anschlüsse dicht sind. KEINE freien Flammen verwenden!**



**Nach beendeter Installation alle Brenner zünden (siehe S. 18) und prüfen, ob die Flamme regelmäßig und dauerhaft brennt.**

Nach erfolgter Regelung wird gebeten, den Benutzer über die richtige Gebrauchsweise des Geräts zu informieren. Wenn das Gerät nach allen vorgenommenen Kontrollen nicht richtig funktioniert, ist der zuständige Vertragshändler zu verständigen.



**Before Leaving: Check all connections for gas leaks with soap and water. DO NOT use a naked flame for detecting leaks.**




**Before Leaving: Ignite all burners to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition (consult page 18) and observe stability of the flame.**

*When satisfied with the hotplate, please instruct the user on the correct method of operation. In case the appliance fails to operate correctly after all checks have been carried out, refer to the authorised service provider in your area.*


<b>Problem:</b>	<b>Lösung</b>
Gasfluss nicht regelmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, ob der Gas-hahn vollständig geöffnet ist.</li> <li>• Kontrollieren, ob das Anschlussnetz die geeignete Leistung hat.</li> <li>• Kontrollieren, ob die Flammenverteiler und die Brenner richtig positioniert und frei von Hindernissen sind.</li> <li>• Kontrollieren, ob der Druckregler richtig eingestellt ist, falls vorhanden.</li> <li>• Den Gasschlauch kontrollieren (Schlauch verstopft, gekrümmt oder gequetscht, zu lange, ungeeignet usw.).</li> </ul>

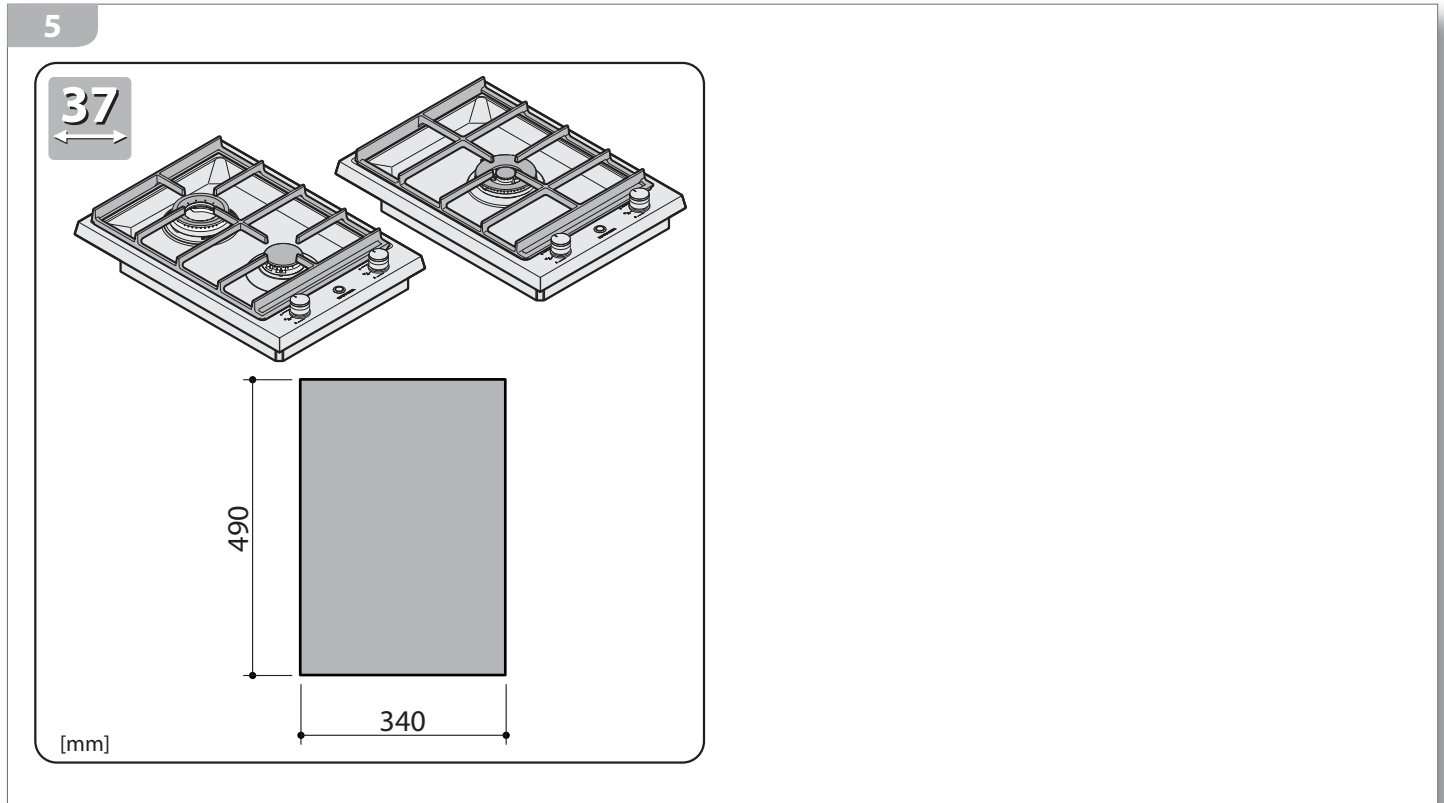
<b>Problem:</b>	<b>Solution</b>
<i>The gas flow seems irregular</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Check that the gas tap is fully open.</i></li> <li>• <i>Check that the connection network has a sufficient supply.</i></li> <li>• <i>Check that the flame distributors and the burners are correctly positioned and that they are not obstructed.</i></li> <li>• <i>Check that the nozzles are suitable for the gas type used.</i></li> <li>• <i>Check that the pressure regulator is correctly calibrated.</i></li> <li>• <i>Check the gas supply pipe (check that the pipe is not obstructed, folded/crushed, too long, unsuitable, etc...).</i></li> </ul>


## GERÄTEINBAU


 Es muss kontrolliert werden, ob sich das Möbel, in das die Geräte eingebaut werden sollen, in einem einwandfreien Zustand befindet und ob es standfest ist (Norm DIN 68930). Bereiten Sie eine Einbaunische mit den in Abb. 5 angegebenen Maßen vor.

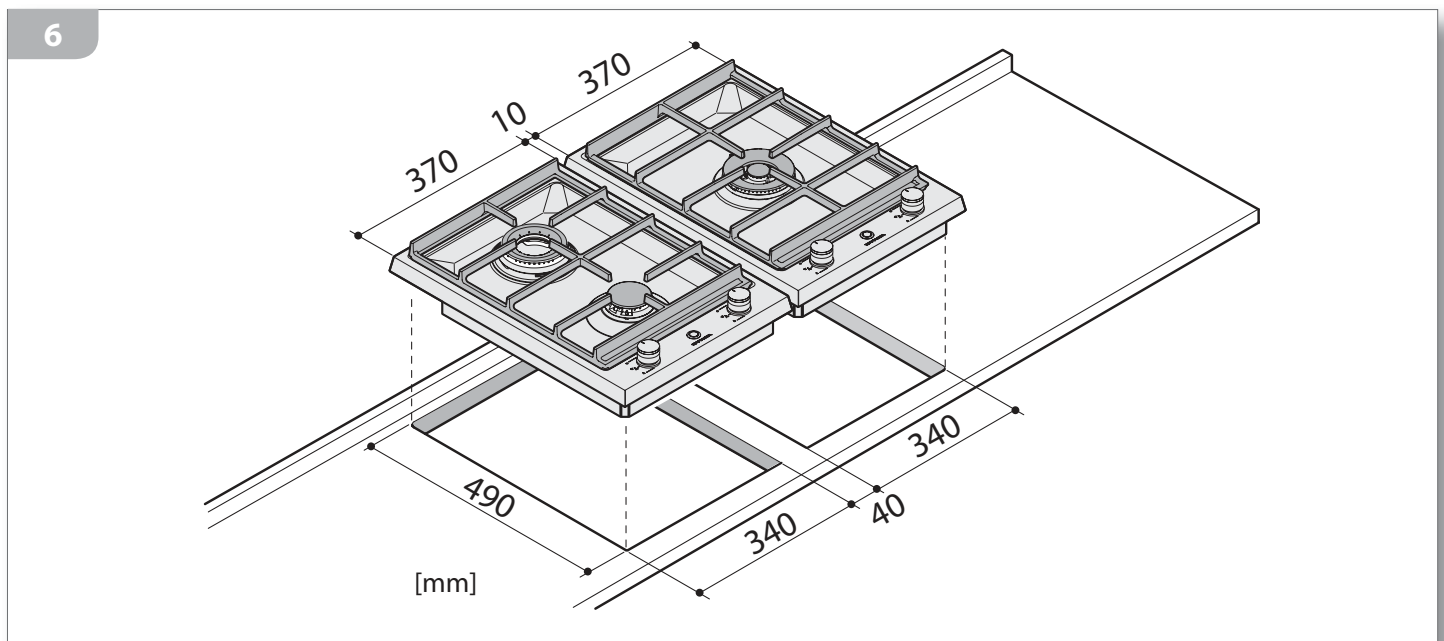
## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

 *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.*



 Es können mehrere Geräte der Serie Thalas nebeneinander angebracht werden, wobei 2 cm Mindestabstand zwischen den Geräten vorzusehen ist (Abb. 6).

 *It is possible to install additional B\_Free appliances; there must be a minimum distance of 2 cm between the appliances (figure 6).*

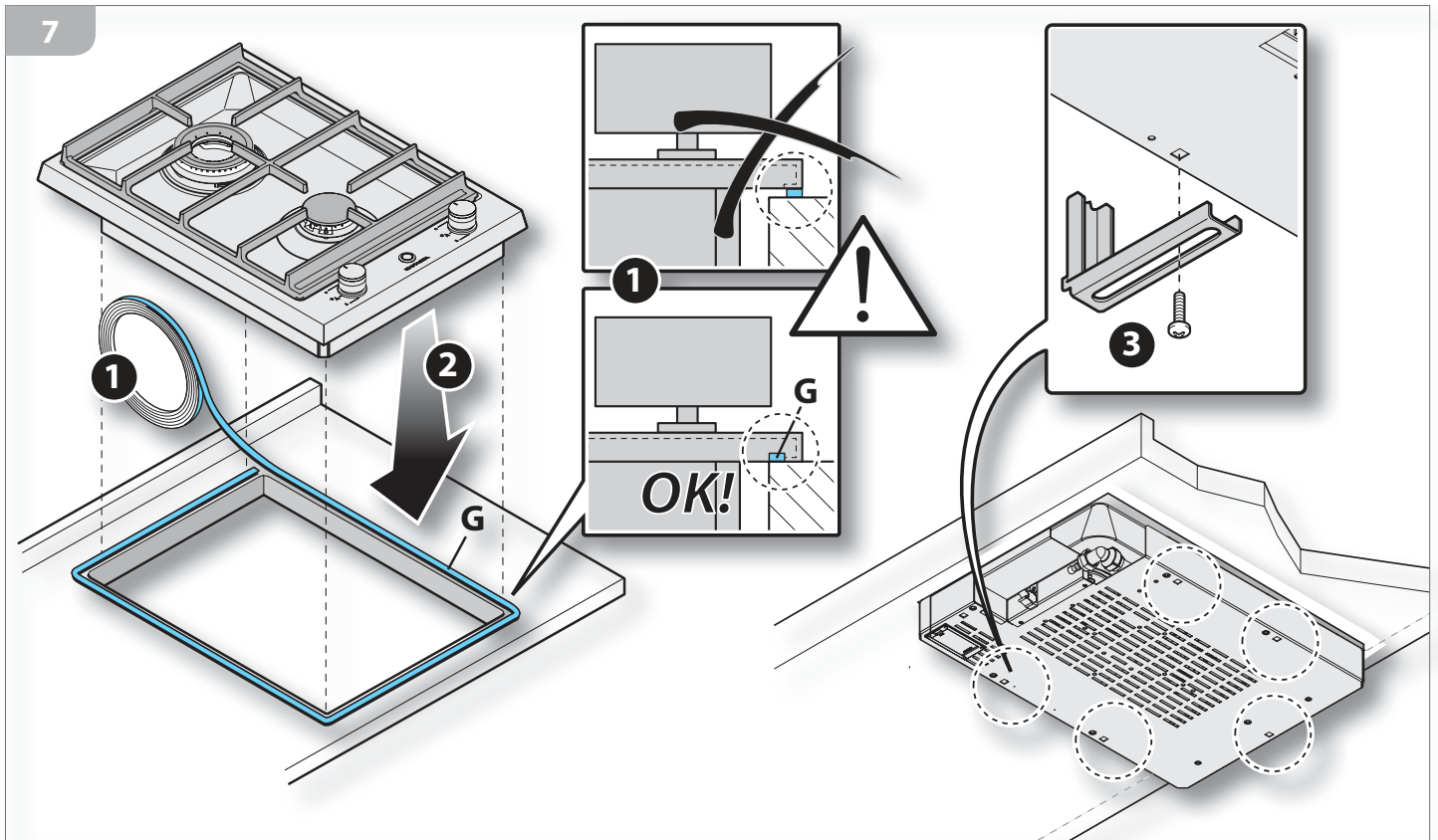


Bringen Sie einen Streifen Schaumgummidichtung auf der Arbeitsfläche an, aber nicht unter dem Rand des Geräts (Abb. 7 - Teil 1).

Setzen Sie dann das Gerät auf die Einbaunische (Abb. 7 - Teil 2) und befestigen Sie es mit den mitgelieferten Schrauben und Klammern (Abb. 7 - Teil 3).

Place a protective sponge sealant on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).

Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).



Für die freistehenden Modelle ist keine Einbaunische vorgesehen. Das Gerät muss auf eine ebene und stabile Fläche gestellt werden.





There is no installation hole in the free-standing models. The appliance must be placed on a flat and stable surface.


# GEBRAUCH


## SICHERHEITSHINWEISE


### FÜR DEN RICHTIGEN UND SICHEREN GEBRAUCH


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


 Schließen Sie nach jedem Gebrauch immer den Gashahn.


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

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


 Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.


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

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

 Dieses Gerät darf nicht geändert werden.

 **Brandgefahr!**  
Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.


 **Brandgefahr!**  
Bringen Sie niemals wärmeempfindliche oder brennbare Gegenstände (z.B. Topflappen, Vorhänge, Flaschen mit alkoholischen Getränken usw.) in die Nähe des Geräts.

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


# 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 close the gas supply cock after use.*


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

 *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.*


 *The appliance may be used by children of 8 years and over, and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or people lacking experience or the required knowledge, provided they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the inherent dangers. User cleaning and maintenance must not be carried out by unsupervised children.*


 *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.*

 **Fire hazard!**  
*Do not use the appliance as a support surface.*

 **Fire hazard!**  
*Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.*

 *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 for cooking*

## BEIM GAREN



### **Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs und auch einige Minuten danach sind einige Bereiche des Geräts sehr heiß! Diese Bereiche dürfen ohne geeignete persönliche Schutzausrüstungen nicht berührt werden.



Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Flammenverteiler, die Brenner und der Rost richtig eingesetzt sind. Der Rost muss richtig aufliegen und darf nicht wackeln.



### **Brandgefahr!**

Garen Sie die Speisen niemals über der Flamme.



### **Brandgefahr!**

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



### **Brandgefahr!**

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



### **Explosionsgefahr!**

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



Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.



Das Gerät und seine zugänglichen Bereiche werden während des Betriebs sehr heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht dem Gerät nähern.



Wenn die Flammen eines Brenners unbeabsichtigt erlöschen, stellen Sie den Drehschalter auf "● - Aus" und warten Sie eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder einschalten.



Das Kochgeschirr muss immer richtig auf den Rost gesetzt werden, damit es nicht kippen kann. Der Durchmesser des Kochgeschirrs muss für den betreffenden Brenner geeignet sein und darf vom Rost nicht überstehen. Bei Nichtbeachtung dieser Bestimmung wird vom Hersteller keine Haftung übernommen und kein Garantieanspruch anerkannt.



Das Gerät während seines Betriebs nicht bewegen.

## FOR COOKING



### **Burn hazard!**

*During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.*



*Before using the appliance, check that the flame distributors, the burners and the rack are correctly positioned. Check, in particular that the rack rests correctly on the appliance without slipping or sliding.*



### **Fire hazard!**

*Never cook food using naked flames.*



### **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.*



*The appliance and its accessible parts become very hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should not go near the appliance unless supervised at all times.*



*In the case where the burner flame should accidentally go out, bring the knob to the "● - off" position and do not attempt to re-ignite the appliance for at least one minute.*



*In the case where the appliance is going to be used for an intensive or extensive period of time, additional ventilation may be required; for example, it is advisable to open a window or use a more efficient ventilation system by upgrading the mechanical ventilation system (if present).*



*Do not move the appliance during its operation.*

## VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

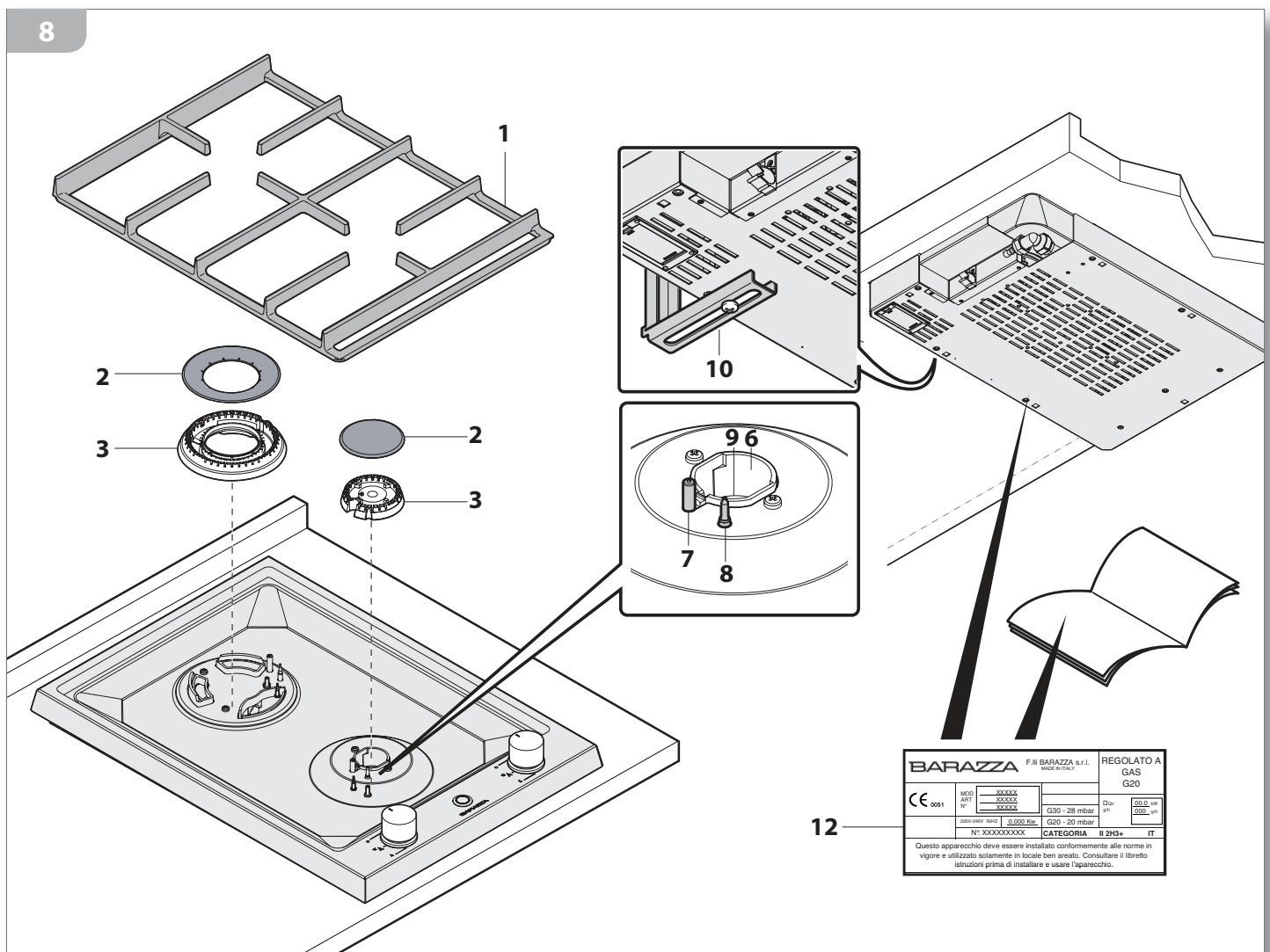
## BEFORE STARTING

### DAS GERÄT KENNENLERNEN

- 1 Rost
- 2 Flammenverteiler
- 3 Brenner
- 4 Kochfeld
- 5 Gasregler
- 6 Düsenhalter
- 7 Zündkerze
- 8 Sicherheits-Thermoelement
- 9 Gasausgangsdüse
- 10 Befestigungsklammer
- 11 Gasanschluss
- 12 Typenschild
- 13 Knopf zum Einschalten der Zündkerze

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- 1 rack
- 2 flame distributor
- 3 burner
- 4 hob
- 5 gas regulator knob
- 6 double nozzle holder
- 7 spark plug
- 8 safety thermocouple
- 9 gas outlet nozzle
- 10 mounting bracket
- 11 gas connection
- 12 data plate



**i** In dieser Anleitung sind Angaben über die Funktionsweise und Wartung verschiedener Geräteausführungen enthalten; befolgen Sie die spezifischen Anleitungen für Ihr Gerätemodell. Dieses ist durch die Anordnung der Brenner leicht erkennbar und kann am Typenschild abgelesen werden (Lage siehe Abb. 8).

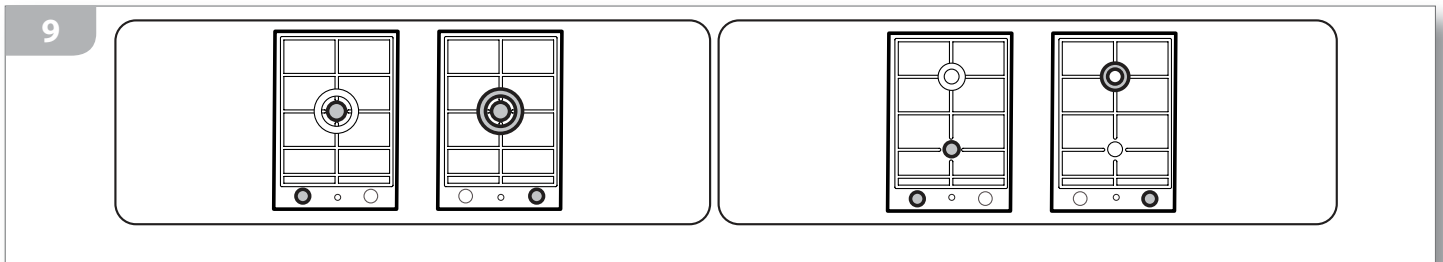
**i** This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance. The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

## BEDIENFELD

Zur Bestimmung, welcher Drehschalter welche Kochzone steuert, ist der Aufdruck in Schalternähe zu beachten, der klar und eindeutig festlegt, welcher Brenner dem Schalter zugeordnet ist (Abb. 9).

## CONTROL PANEL

*In order to determine which knob controls which cooking zone, consult the velvet touch screen which appears next to the knobs, which clearly and definitively identifies which knob regulates which burner (figure 9).*



## NÜTZLICHE HINWEISE

**i** Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten sorgfältig vor dem ersten Gebrauch, wie im Kap. „Regelmäßige Pflege“ auf S. 22 angegeben.

Am Anfang könnte das neue Gerät Rauch oder unangenehmen Geruch erzeugen, was auf die Verbrennung von Fetten zurückzuführen ist, die bei der Herstellung verwendet werden.

## 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.*


# VERWENDUNG DES GERÄTS


# USING THE APPLIANCE


## VERWENDUNG DER BRENNER

## USING THE BURNERS



 Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Flammenverteiler (2), die Brenner (3) und der Rost (1) richtig eingesetzt sind.

 Before using the appliance, check that the flame distributors (2), the burners (3) and the rack are correctly positioned.



 Die Brenner sind mit einem Sicherheits-Thermoelement (8) ausgestattet. Das Thermoelement ist wärmeempfindlich: solange es von der Flamme des Brenners erhitzt wird, lässt es Gas aus der Düse (9) strömen. Wenn die Flamme aus einem beliebigen Grund erlischt (z.B. wenn Flüssigkeit aus einem Gefäß überläuft), kühlt das Thermoelement in wenigen Sekunden ab, sperrt das Ausströmen von Gas aus der Düse und verhindert dadurch, dass sich der Raum mit unverbranntem Gas füllt.

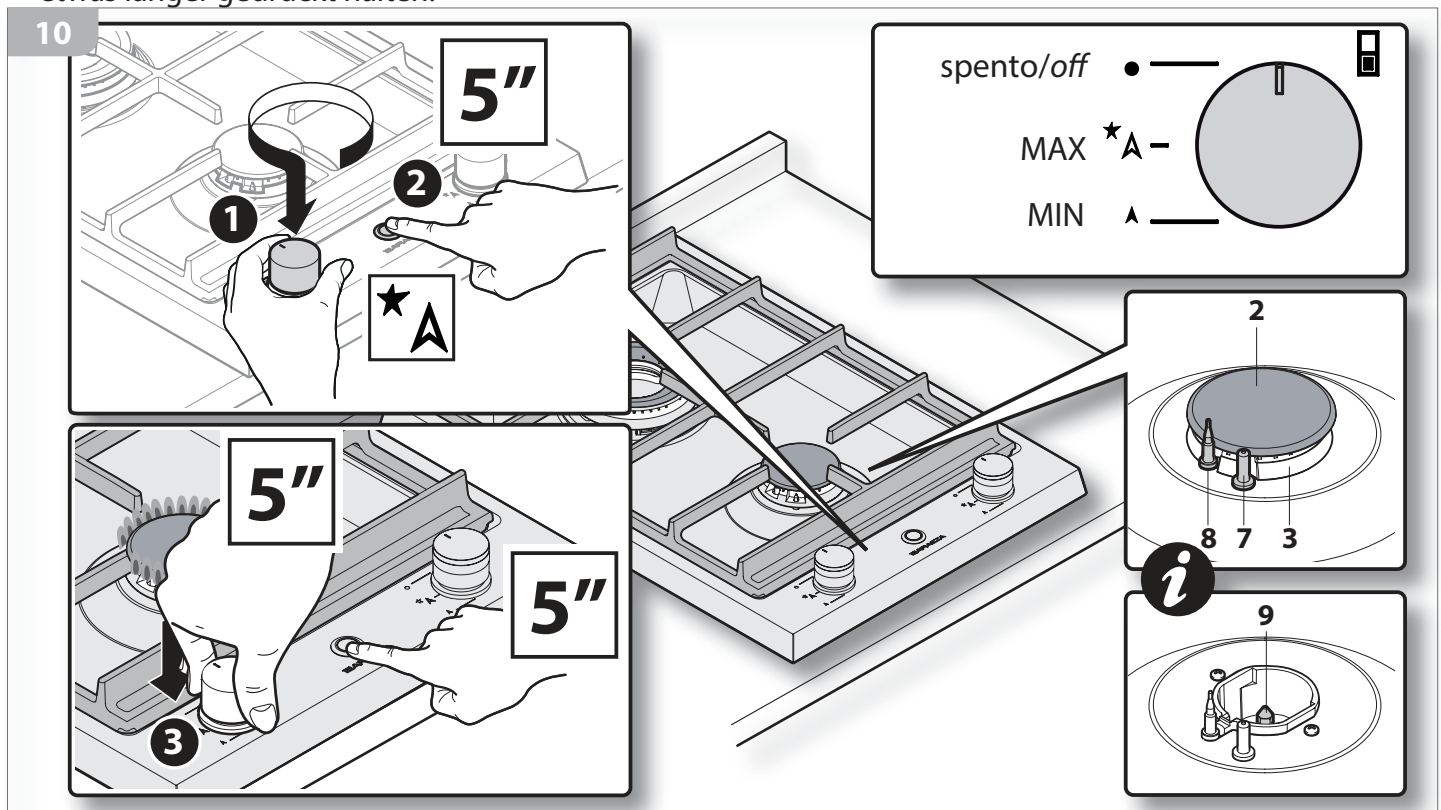
 The burners are equipped with safety thermocouples (8). The thermocouple is a heat-sensitive device: it is heated by the ignited burner flame, which permits the thermocouple to control the gas flow from the nozzle (9); in the case where the flame should go out for whatever reason, (for example, accidental liquid spillage from a saucepan), the thermocouple immediately cools down, blocking the gas flow from the nozzle, subsequently preventing unburned gas from filling the room.

### Brenner zünden

- 1) (Abb. 10) **Den Drehschalter** des entsprechenden Brenners nach unten drücken und **gleichzeitig** bis zum Symbol  drehen > den Knopf drücken -> die Zündkerze (7) erzeugt Funken und zündet den gewählten Brenner.
- 2) Nach erfolgter Zündung Drehschalter und Knopf noch zirka **5 Sekunden lang** am Symbol  gedrückt halten, dann loslassen: Diese Zeit dient zum Erwärmen des Sicherheits-Thermoelements. Sollte der Brenner beim Loslassen des Drehschalters nicht eingeschaltet bleiben, dann ist das Thermoelement noch nicht ausreichend warm. In diesem Fall die Vorgänge 1) und 2) wiederholen und den Drehschalter nach der Brennerzündung etwas länger gedrückt halten.

### Switching on the burners

- 1) (fig. 10) **Fully press** the knob corresponding to the burner you want to light and **at the same time rotate it up** to the symbol  -> press the button -> the spark plug (7) will ignite the sparks to ignite the chosen burner.
- 2) Once ignited, keep pressing down fully on the knob for approximately **5 seconds**, still with the symbol  showing, then release the knob: this time period allows the safety thermocouple to heat up. If upon releasing the knob, the burner does not remain ignited, this is an indicator that the thermocouple was not sufficiently heated: repeat stages 1) and 2) keeping the knob pressed down for longer after the ignition of the burner.



## Flammenregelung

3) Kontrollieren Sie, ob die Flamme regelmäßig und stabil brennt und drehen Sie dann den Drehschalter in die gewünschte Position (MIN <sup>▲</sup> oder MAX <sup>★▲</sup>). **DER Drehschalter kann in die mittlere Stellung zwischen MAX und MIN gestellt werden, aber NICHT zwischen MAX und "● - Aus" (Abb. 11).**

**i** Bei unregelmäßiger Flamme ist die Position der Flammenverteiler und Brenner zu prüfen.

**i** Der Brenner mit doppelter Krone hat zwei Bedienelemente, um die äußere und die innere Krone getrennt oder gleichzeitig zur Nutzung der Höchstleistung verwenden zu können.

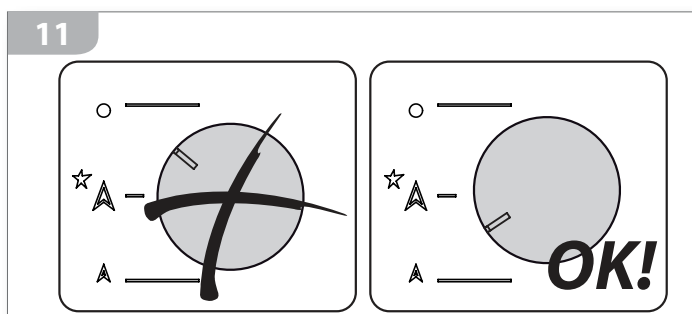
## Garen

4) Stellen Sie das Kochgeschirr auf den eingeschalteten Brenner: die Heizelemente dürfen niemals ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr eingeschaltet bleiben. Verwenden Sie zum Kochen nur für diesen Zweck vorgesehene Töpfe, Pfannen und Zubehör aus hitzefestem Material, das für den Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignet ist. Verwenden Sie zur besseren Nutzung der Brenner stets entsprechend großes Kochgeschirr, um die bestmögliche Leistung bei geringstem Gasverbrauch zu erreichen.

Brenner	Geschirr ø
Mittelstark	von ø 14 bis ø 20
Doppelkranz CHEF	von ø 20 bis ø 24
Doppelkranz	von ø 7 bis ø 28

Für eine höhere Energieeinsparung wird empfohlen, beim Kochen die Töpfe mit einem Deckel abzudecken und die Flamme so weit wie notwendig zu reduzieren, damit eine Flüssigkeit weiterkocht, sobald sie ihren Siedepunkt erreicht.

**!** **Das Kochgeschirr muss immer richtig auf den Rost gesetzt werden, damit es nicht kippen kann. Das Kochgeschirr muss mittig auf den Brenner gestellt werden und DARF NICHT vom Rost überstehen (Abb. 12). Das Gerät darf nicht ohne Rost oder mit anderen Wärmeverteilern oder Zusatzrosten verwendet werden als jene, die beim Vertrags-händler beschaffen werden können (Abb. 13).**



## Flame control

3) Check that the flame is steady and stable, subsequently rotate the knob to the desired position (MIN <sup>▲</sup> or MAX <sup>★▲</sup>).

**It is possible to set the knob between the maximum and minimum settings, but NOT between the maximum setting and the "● - off" position (figure 11).**

**i** If the flame is irregular, check that the flame distributors and the burners are correctly positioned.

**i** The Double Ring burner is equipped with two controls; you are therefore able to use both the external and internal rings independently, or jointly in order to take advantage of maximum power.

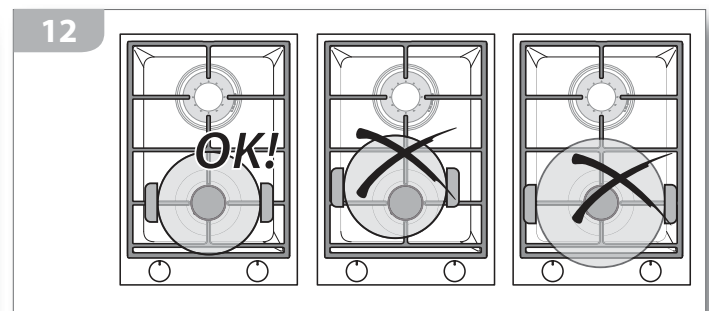
## Cooking

4) Place the pan on the lit burner: do not leave burners on without containers or with empty containers. For cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods. For enhanced burner performance, you must use containers with diameters proportioned to the burner type chosen, so that you get maximum performance using the minimum amount of gas.

Burner	ø Container
Semi-rapid	from ø 14 to ø 20
Double ring CHEF	from ø 20 to ø 24
Double ring	from ø 7 a to 28

For maximum energy saving, we recommend cooking with the lids on pans/pots and reducing the flame so that it is simply sufficient enough to maintain boiling point once a liquid begins to boil.

**!** **Ensure that the food containers sit correctly on the rack without slipping or sliding. Pans/pots should be centred on the burner and must NOT protrude the edges of the rack (figure 12). We do not recommend using the appliance without the rack or with heat diffusers or adapters different to those supplied by the Retailer (figure 13).**



**!** **Monitor the appliance during the entire time**



**Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.**



**Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs und auch einige Minuten danach sind einige Bereiche des Geräts sehr heiß! Diese Bereiche dürfen ohne geeignete persönliche Schutzausrüstungen nicht berührt werden.

**Brenner ausschalten**

- 1) Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, indem Sie alle Drehschalter auf "● - Aus" stellen.
- 2) Nehmen Sie das Kochgeschirr mit geeigneten persönlichen Schutzeinrichtungen vom Gerät weg.
- 3) Schließen Sie nach jedem Gebrauch immer den Gasahn.

*it is in operation.*



**Burn hazard!**

*During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.*

**Switching off the burners**

- 1) *Once you have finished cooking, switch off the appliance by pressing "● - off" on all the knobs.*
- 2) *Remove the pans/pots from the appliance using suitable personal safety equipment.*
- 3) *Always close the gas supply cock.*

**FUNKTIONSTÖRUNGEN**

Die folgenden Situationen gelten als Funktionsstörung und erfordern den Eingriff des Kundendienstes:

- Die Brennerflamme ist gelb.
- Rußbildung auf den Küchenutensilien.
- Die Brenner werden nicht richtig gezündet.
- Die Brenner bleiben nicht eingeschaltet.
- Die Gasventile drehen sich schlecht.

Wenn das Gerät nach allen vorgenommenen Kontrollen nicht richtig funktioniert, ist der zuständige Kundendienst zu verständigen.

**ABNORMAL OPERATION**

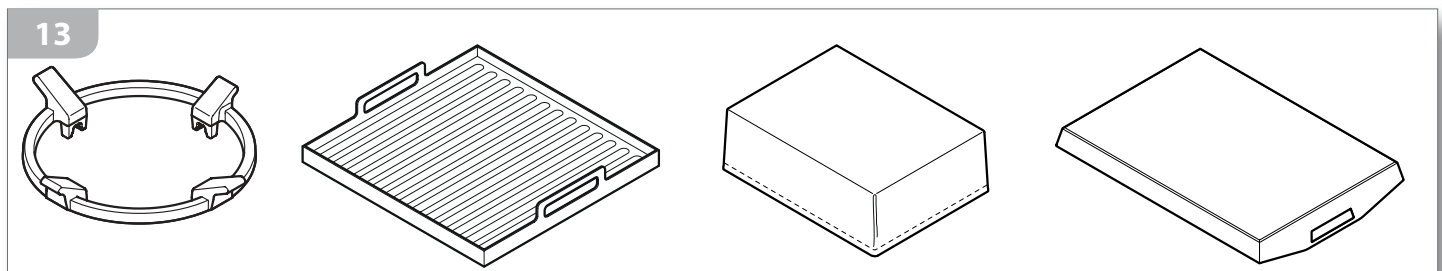
*Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:*

- *Yellow tipping of the hob burner flame.*
- *Sooting up of cooking utensils.*
- *Burners not igniting properly.*
- *Burners failing to remain alight.*
- *Gas valves, which are difficult to turn.*

*In case the appliance fails to operate correctly, contact the authorised service provider in your area".*

**ZUBEHÖR**

**ACCESSORIES**



**ZUSATZROSTE**

Gusseisenadapter für WOK-Pfanne.

Grillplatte aus Edelstahl 27x26 cm für einzelnen Doppelkranzbrenner.

**SCHUTZABDECKUNGEN**

Schutzhaube für den Schutz des Geräts vor Witterungseinflüssen.

Wasserdichter Deckel und Serviertablett aus Edelstahl.

**ADAPTERS**

Cast iron WOK adapter.

Stainless steel grill 27x26 cm for single Doppia Corona burner.

**PROTECTIVE COVERS**

Cover sheet to protect the appliance from bad weather.

Waterproof lid and serving tray in stainless steel.

# WARTUNG

## SICHERHEITSHINWEISE



Schließen Sie nach jedem Gebrauch immer den Gashahn.



Der Gasschlauch muss regelmäßig auf seinen einwandfreien Zustand kontrolliert und nach den im Bestimmungsland gültigen Vorschriften gewechselt werden.



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



Nehmen Sie die Reinigung ALLER Geräteteile nur nach den Angaben dieser Anleitung und mit den darin genannten Produkten vor (reibende Schwämme, Schaber, aggressive Reinigungsmittel oder Säuren, Dampf- oder Druckgeräte, direkten Wasserstrahl unbedingt vermeiden).

Wenn die Reinigung in anderer Weise ausgeführt wird als hier ausdrücklich angegeben, kann die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren gefährdet werden und am Gerät könnten Schäden entstehen, für die keine Garantie übernommen wird.



### **Verbrennungsgefahr!**

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



Wenn besonders saure Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft usw.) längere Zeit am Gerät zurückbleiben, können sie dessen Oberfläche angreifen und Flecken bilden, wodurch die Funktionsweise des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt wird.

# MAINTENANCE

## SAFETY WARNINGS



*Always close the gas supply cock after use.*



*Periodically check that the gas supply hose is intact and replace it periodically according to the regulations in force in the country of destination.*



*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 switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.*



*If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.*

## REGELMÄSSIGE PFLEGE

Außer der Reinigung ist keine Pflege des Geräts erforderlich.

### REINIGUNG

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



Das Reinigungsmittel darf nicht unter die Schalter eindringen.



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

- **Flammenverteiler, Brenner, Roste:** Wenn diese Teile abgekühlt sind, können Sie abgenommen und mit Warmwasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden. Hartnäckiger Schmutz kann von den Gusseisenteilen mit einem leicht scheuernden Schwamm und einem Entfetter entfernt werden. Nach der Reinigung ausreichend spülen, sorgfältig abtrocknen und mit größter Vorsicht wieder einsetzen (Abb. 14). Die (trockenen) Gusseisenflächen können ab und zu mit einem mit Olivenöl getränkten Tuch abgewischt werden. Sie dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Verfärbung der Gusseisenelemente entsteht beim normalen Gebrauch des Geräts und beeinträchtigt dessen Leistung in keiner Weise.



Kein Brennerloch (3) darf durch Schmutz verstopft sein.

Kontrollieren Sie, dass im Düsenhalter (6) kein Schmutz vorhanden ist. Wenn ja, den Schmutz absaugen, ohne Flüssigreiniger oder ähnliche Mittel zu verwenden.

## 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.
- **Knobs:** the knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: such an operation should only be carried out by the person responsible for installation when setting the idle mode; in order to clean them, use a soft cloth dampened in neutral detergent (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).



Ensure that the detergent has not remained lodged under the knobs.



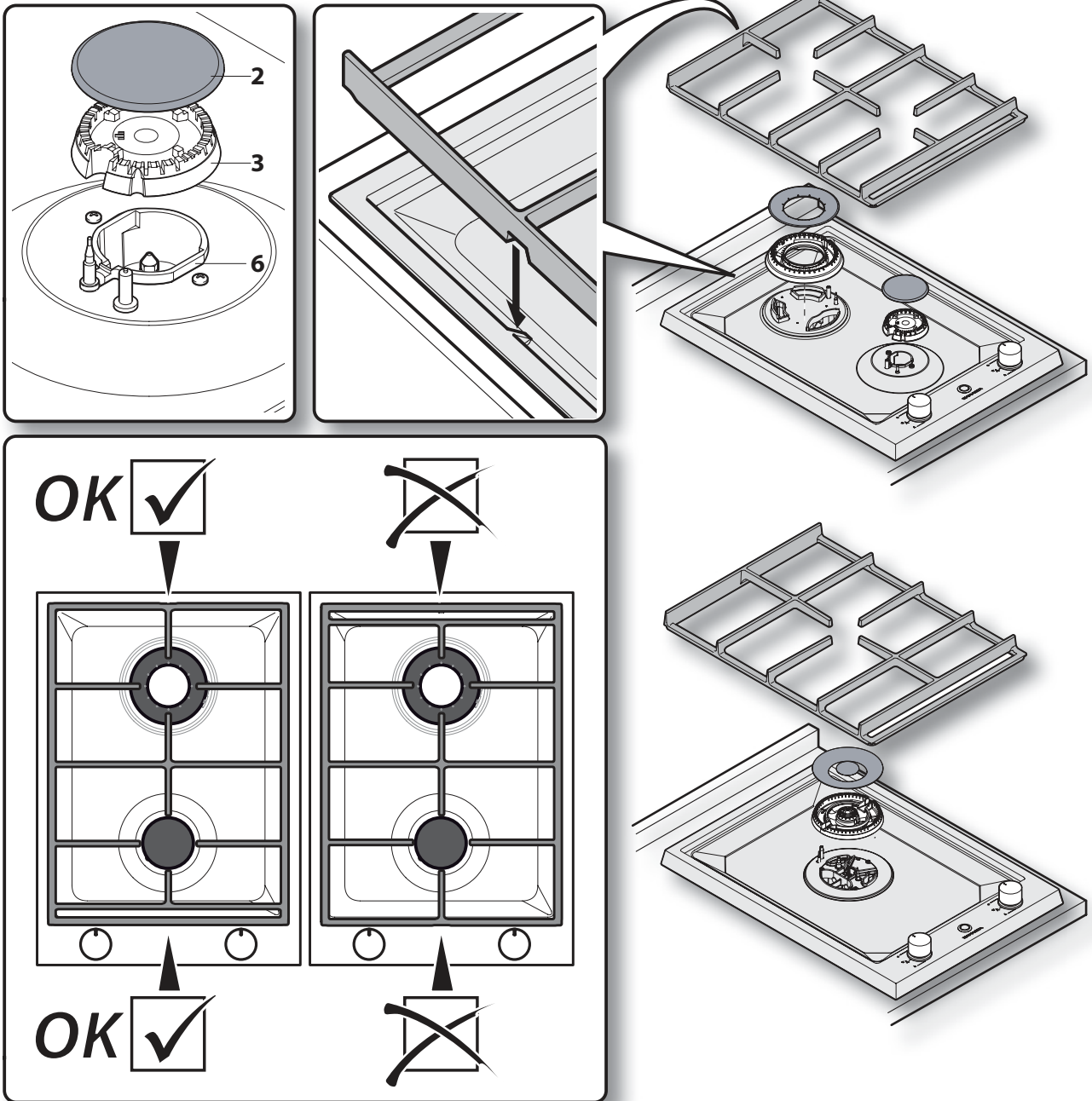
Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the "● - off" position.

- **Flame distributors, burners, racks:** after the components have cooled down, remove them from their housing and wash them with hot water mixed with washing-up detergent. The dirt on the cast iron components can be removed by using a mildly abrasive sponge and a degreaser. After cleaning, rinse well, carefully dry and subsequently, with utmost attention, replace them (figure 14). We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron components (once dry). We do not recommend placing the components in the dishwasher for cleaning. Discolouring of cast iron components is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect their operation.



Check that none of the burner holes (3) are blocked with impurities.

Ensure that there are no impurities in the double nozzle holders (6), in such a case, remove them by blowing on them and without using liquid detergents or similar products.



## STILLSTANDSZEITEN

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

- nehmen Sie eine sorgfältige Reinigung nach den Angaben im betreffenden Kapitel vor;
- trennen Sie das Gerät von der Strom- und Gasversorgung;
- schützen Sie das Gerät mit der Schutzhaube;
- stellen Sie das Gerät an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort ab.

## 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 it from the power and gas supply.
- protect it with the appropriate cover sheet;
- store it in a place sheltered from bad weather.

## ENTSORGUNG AM ENDE DER NUTZUNGSDAUER



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

Wiederverwendung vorbereitet oder spezifischen Behandlungen zur sicheren Entfernung und Entsorgung umweltschädlicher Stoffe unterzogen werden können und damit recycelbare Rohstoffe verwertet werden können. In Italien müssen die Elektro- und Elektronik-Altgeräte bestimmten Sammelstellen zugeführt werden. Bei der Beschaffung eines neuen Geräts kann das Altgerät dem Händler übergeben werden, der zu dessen kostenloser Rücknahme verpflichtet ist. Bei rechtswidriger oder nicht ordnungsgemäßer Entsorgung des Geräts kommen die Sanktionen nach den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Anwendung.



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

## KUNDENDIENST

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

### Vorgang im Störfall

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

- Prüfen, Sie ob die Batterie geladen ist;
- Notieren Sie die am Typenschild angegebenen Daten des Geräts (Lage des Typenschilds siehe S. 16).
- Notieren Sie das Kaufdatum des Geräts.



**Achtung! Solange die Störung nicht beseitigt ist, sollte das Gerät nicht benutzt werden. Es ist daher von der Strom- und Gasversorgung zu trennen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu ändern: Dies ist potenziell gefährlich und führt außerdem zum Verfall der Garantie.**



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

## END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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



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

## 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 16);
- find the appliance purchase data.



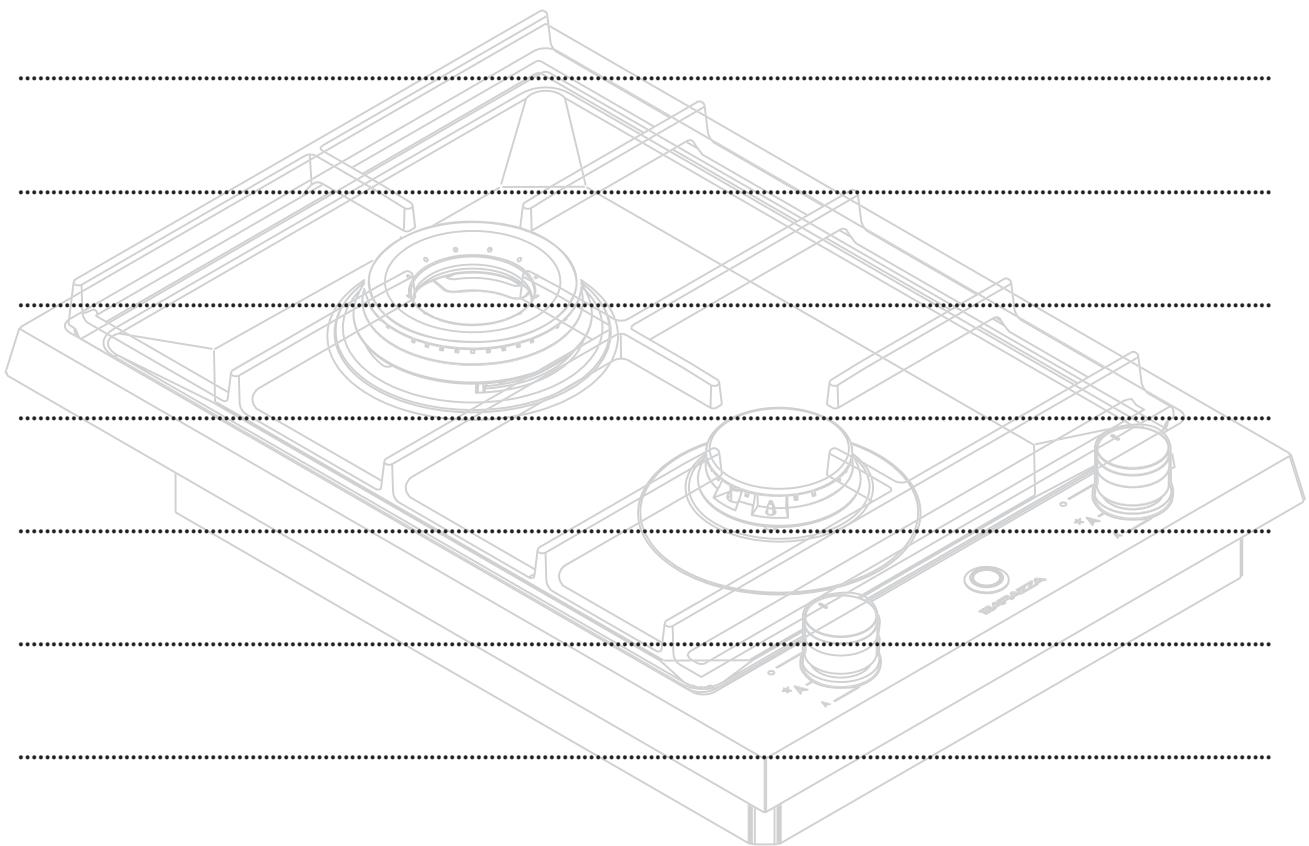
**Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power and gas supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.**



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



# Hinweise / Notes.....





**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)