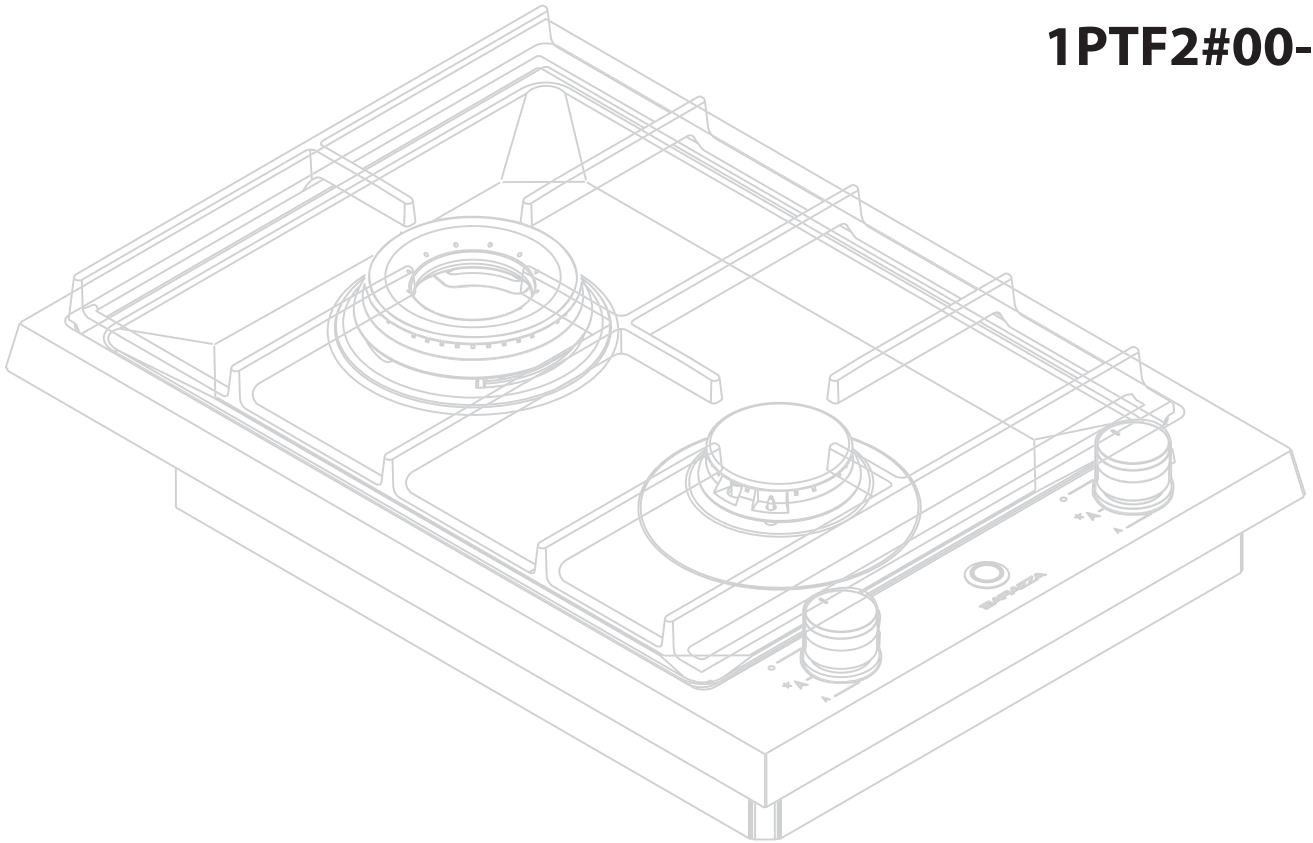


1PTI1#00--
1PTI2#00--
1PTF1#00--
1PTF2#00--



Thalas gas

BARAZZA
taste of design

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

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

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

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

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

Les symboles suivants permettent de faciliter la lecture du manuel :



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

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!

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

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

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

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



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



Informations générales



General information



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

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

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

Cet appareil est conforme aux prescriptions des directives communautaires 2014/30/UE pour la compatibilité électromagnétique et du règlement communautaire 2016/426 pour le gaz. Les instructions contenues dans ce manuel ne sont valables que dans le pays d'installation de l'appareil.



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

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

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

This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive Compatibility Directive 2014/30/EU and Gas Appliances Regulation 2016/426.

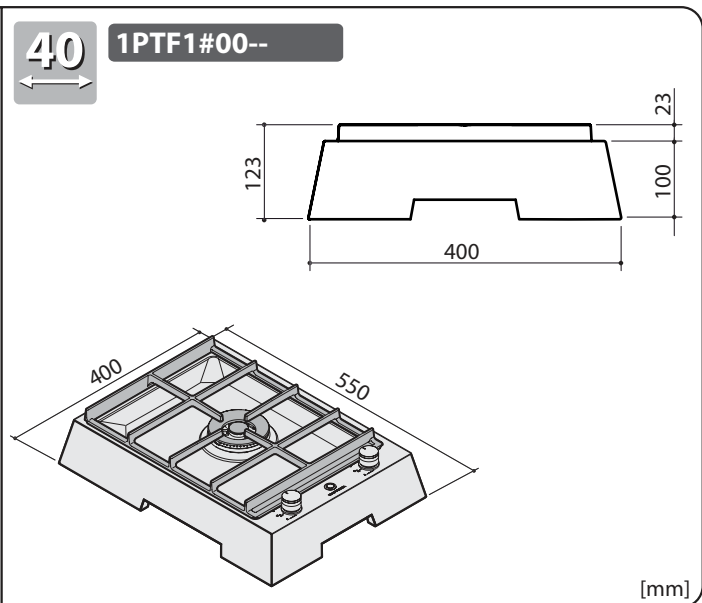
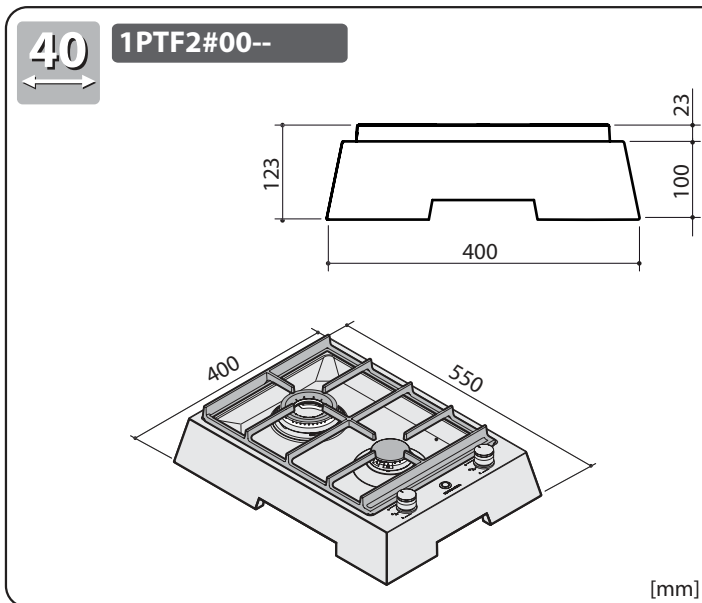
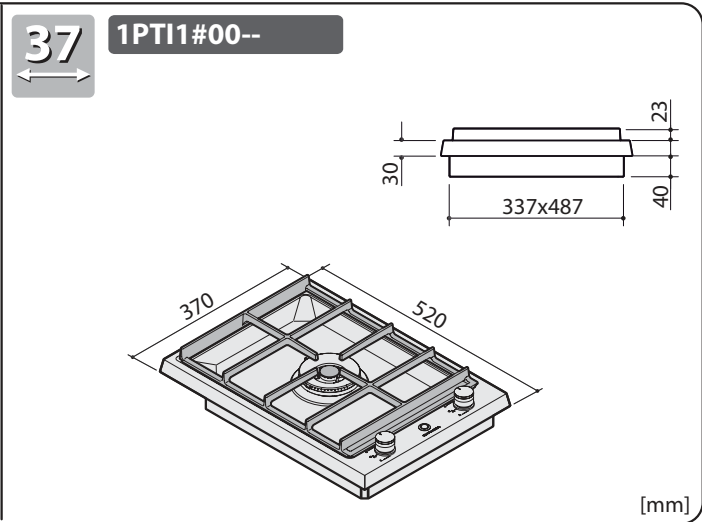
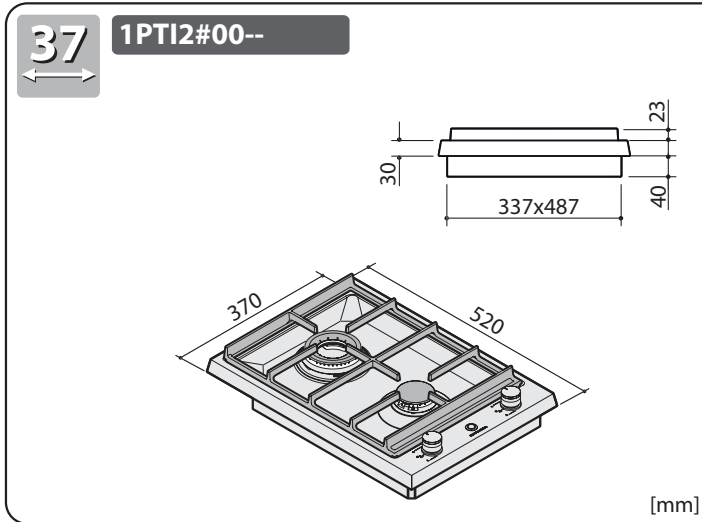
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
INSTALLATION	6
Consignes de sécurité	6
Contrôle et mise en place	7
Élimination de l'emballage	7
Choix du lieu d'installation	8
Branchement électrique	9
Remplacement de la batterie	9
Raccordement au gaz	10
Installation de l'appareil encastrable	12
UTILISATION	14
Consignes de sécurité	14
Avant de commencer	16
Connaître l'appareil	16
Bandeau de commande	17
Bon à savoir	17
Utilisation de l'appareil	18
Utilisation des brûleurs	18
Mauvais fonctionnement	20
Accessoires	20
ENTRETIEN	21
Consignes de sécurité	21
Entretien ordinaire	22
Nettoyage	22
Périodes d'inutilisation	23
Élimination	24
Service après-vente	24

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	6
<i>Safety warnings</i>	6
<i>Checks and handling</i>	7
<i>Disposal of the packaging</i>	7
<i>Installation site choice</i>	8
<i>Connection to the power mains</i>	9
<i>Replacing the battery</i>	9
<i>Gas connection</i>	10
<i>Built-in unit installation</i>	12
USAGE	14
<i>Safety warnings</i>	14
<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
MAINTENANCE	21
<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



Caractéristiques techniques	Technical data		
Tension	Voltage	V	9
Puissance totale absorbée	Total absorbed power	kW	0,001
Puissance brûleurs	Burner power		
semi-rapide	<i>semi-rapid</i>	kW	1,75
double couronne chef	<i>double ring chef</i>	kW	3,5
double couronne	<i>double ring</i>	kW	4,7

TABLEAU DES GICLEURS

NOZZLE TABLE

Brûleur <i>Burner</i>	Type de gaz <i>Gas type</i>	Pression de service <i>Applied pressure</i>	Débit <i>Capacity</i>	∅ Gicleurs <i>1/100 mm</i> ∅ Nozzles <i>1/100 mm</i>	Débit nominal <i>Nominal capacity</i>	Débit réduit <i>Reduced capacity</i>	
Semi-rapide <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	
Double couronne <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	
Double couronne <i>Double ring</i>	Interne <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
	Externe <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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



L'installation et les interventions sur l'appareil (entretien extraordinaire, etc..) ne doivent être effectuées **que par du personnel qualifié** conformément aux indications contenues dans le manuel. Les installations de raccordement au gaz et le lieu doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des prescriptions.



Pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, fermer les robinets d'alimentation du gaz.



L'appareil est conçu pour une utilisation en plein air. Pour une meilleure protection, il est conseillé d'utiliser une toile de couverture prévue à cet effet. Au cas où il ne serait pas fréquemment utilisé, le garder si possible à l'abri des intempéries.



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

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

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



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

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

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

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

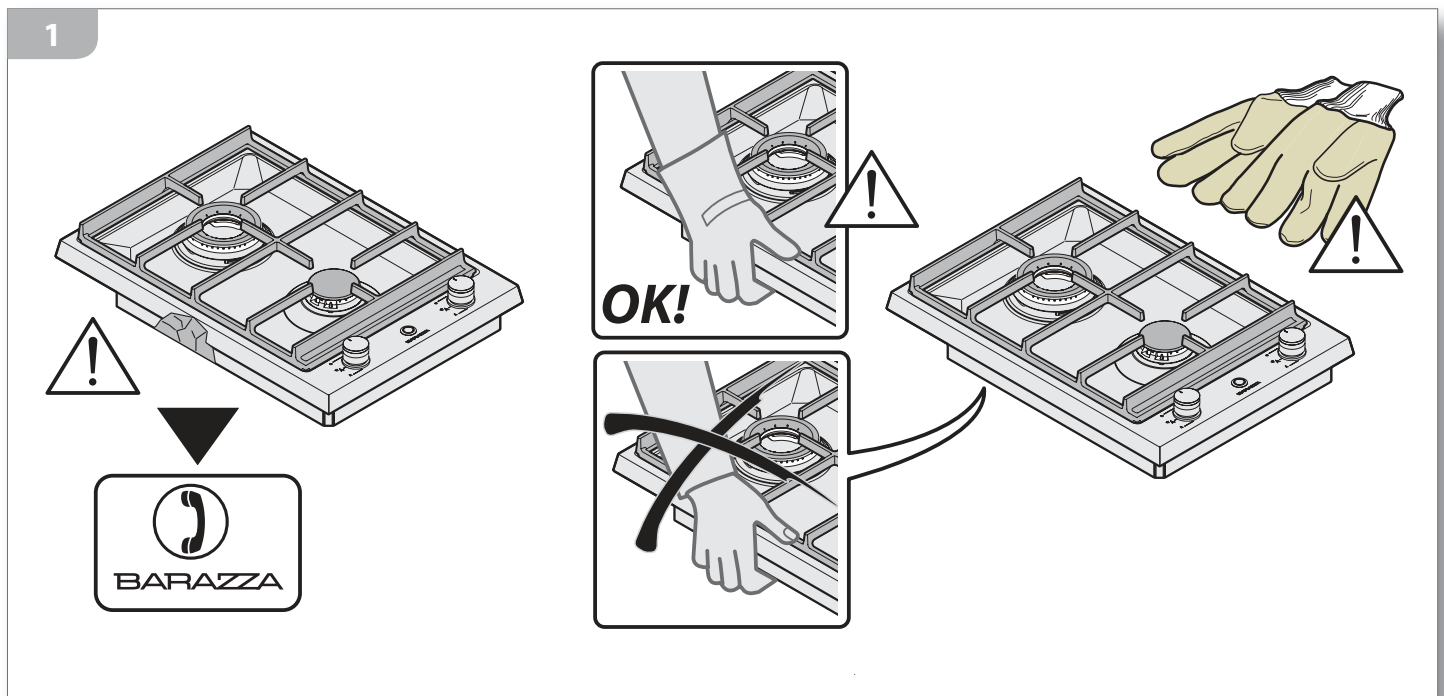
Dûment muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil sur le lieu d'installation (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.

CHECKS AND HANDLING

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



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

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

Composition de l'emballage :

- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe

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

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION



Utiliser l'appareil uniquement à l'extérieur.

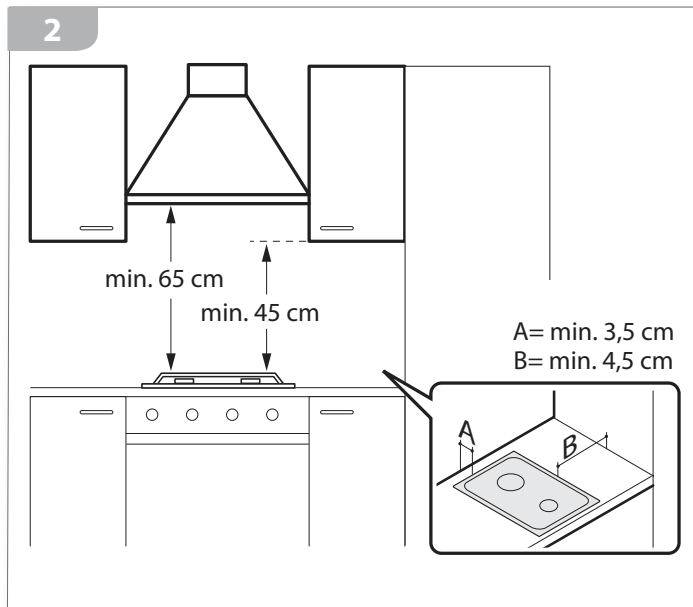
Caractéristiques du lieu d'installation

L'appareil est conçu pour une utilisation en plein air. Pour une meilleure protection, il est conseillé d'utiliser une toile de couverture prévue à cet effet. Au cas où il ne serait pas fréquemment utilisé, le garder si possible à l'abri des intempéries. Les appareils peuvent être montés sur des meubles fabriqués avec des matériaux résistants à la chaleur (120 °C).

Distance par rapport au mur postérieur et aux murs latéraux

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

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



INSTALLATION SITE CHOICE



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.


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


L'appareil livré est équipé d'une batterie de 9V.

CONNECTION TO THE POWER MAINS


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


REPLACEMENT DE LA BATTERIE

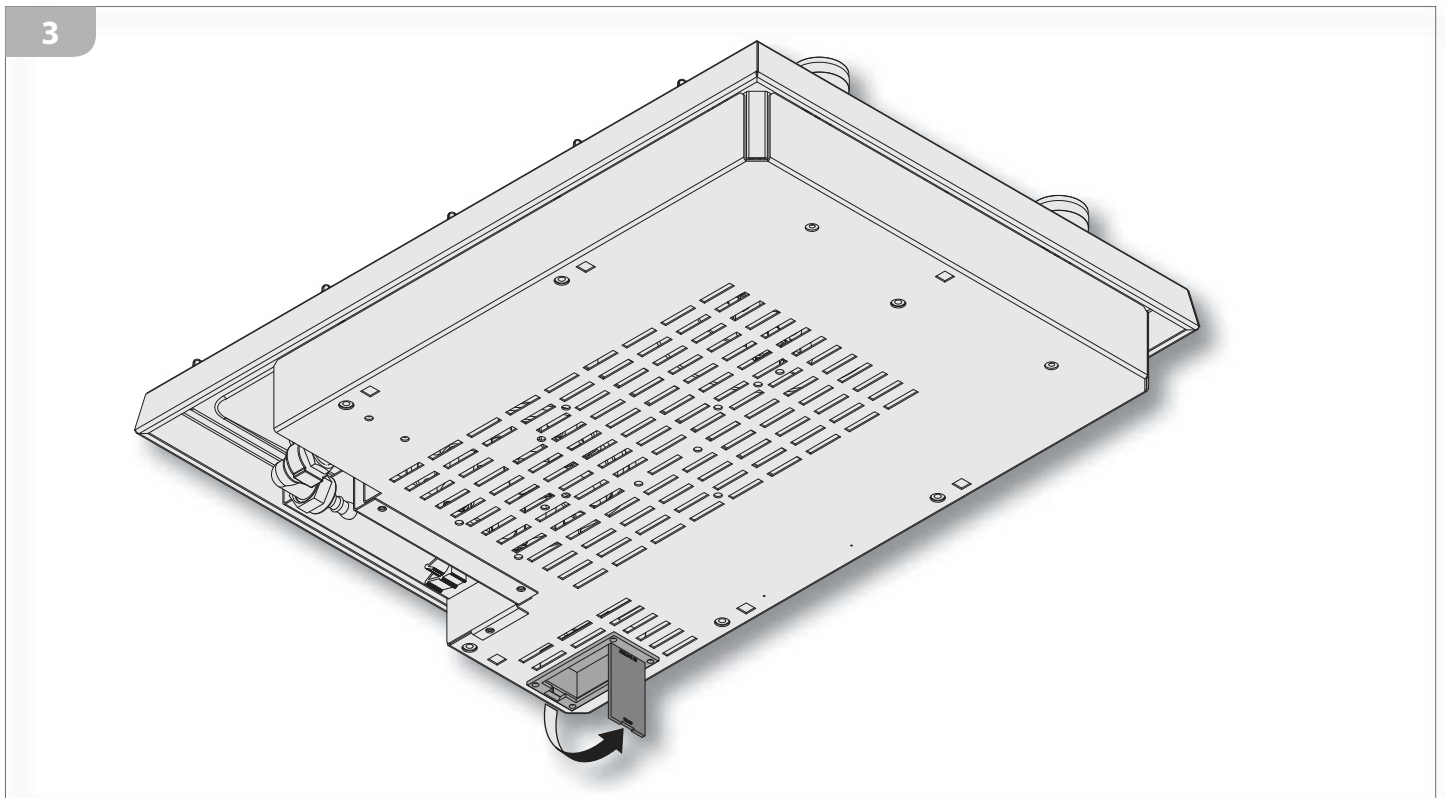
 Si nécessaire, la batterie peut être remplacée avec une de type identique (voir « Données techniques » page 5).

 Pour accéder à la batterie, ouvrir le couvercle du logement de la batterie en agissant sur le crochet de blocage et tourner le couvercle. Extraire la batterie usée, brancher la nouvelle batterie sur la borne et l'insérer dans son logement. Pour fermer le couvercle, le tourner jusqu'à son blocage.

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.





RACCORDEMENT AU GAZ

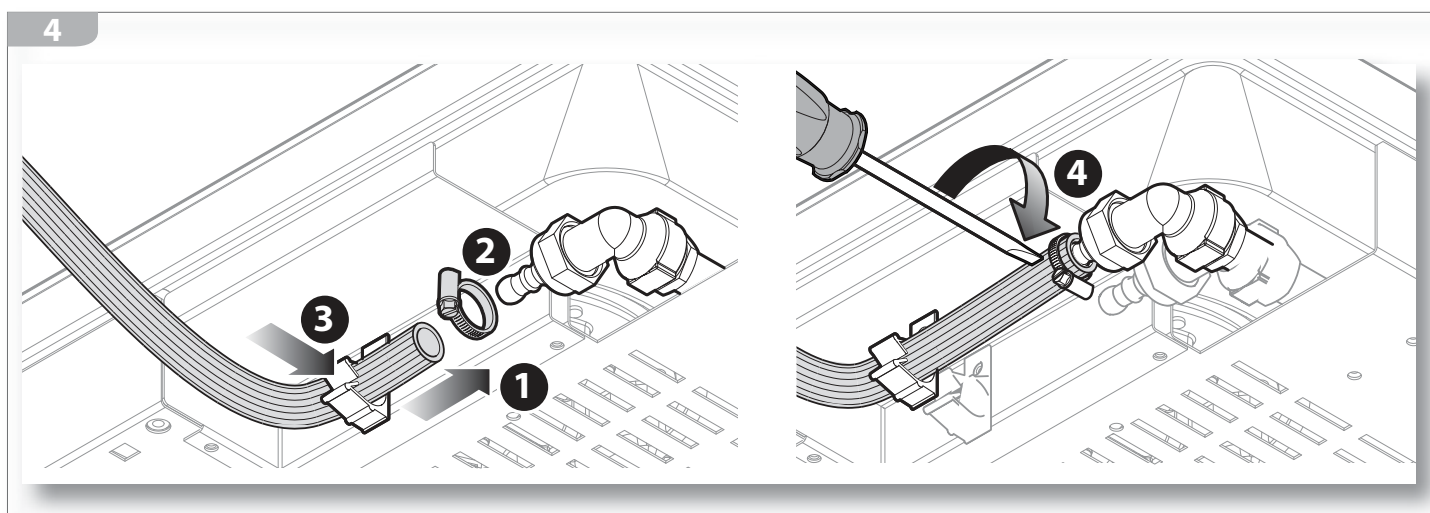
 **Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que l'installation de gaz soit conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.**


- Vérifier que la ligne d'alimentation ne soit point obstruée et que son débit soit suffisant pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier qu'un robinet d'arrêt du gaz soit installé sur la ligne d'alimentation en une position accessible et facile à contrôler: ce robinet devra être fermé pendant les opérations d'installation et d'entretien de l'appareil.
- Contrôler le type de gaz qui alimentera l'appareil (Gaz liquide G30/G31 ou Méthane G30/31).
- Procéder au raccordement: (fig. 4) le raccord coudé en « L » (filetage GJ 1/2") monté sur la rampe d'alimentation « A » permet le raccordement à l'alimentation moyennant un adaptateur et un tuyau en caoutchouc qui ne dépasse pas 1,5 m de longueur.

Fixer le tuyau en caoutchouc avec un collier métallique pour en garantir la tenue.


 Le raccord coudé en « L » peut être orienté en desserrant l'écrou « B »; le rebloquer une fois l'opération terminée. L'étanchéité est garantie par la forme particulière de la rampe et par le joint interne.

 Bloquer le tuyau en caoutchouc dans son logement.




 Si la pression du gaz est peu stable, installer en amont de l'appareil un régulateur de pression conforme à la norme UNI-CIG 7432 (30 mbars).


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 1/2") 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.

 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.


 Lock the rubber hose in its housing.

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

 **Une fois l'installation terminée, contrôler que tous les raccords soient parfaitement étanches en utilisant une solution d'eau et de savon. NE PAS utiliser de flammes nues !**

 **Une fois l'installation terminée, essayer d'allumer tous les brûleurs (consulter la page 18) et contrôler que la flamme soit stable et régulière.**

Le réglage terminé, l'installateur doit expliquer à l'utilisateur le mode d'utilisation correct de l'appareil. Si l'appareil ne devait pas fonctionner correctement après tous les contrôles effectués, contacter le revendeur local agréé.

 **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.


Problème :	Solution
Le flux du gaz semble irrégulier	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que le robinet de gaz soit complètement ouvert. • Contrôler que le réseau de raccordement ait un débit adéquat. • Contrôler que les chapeaux et les brûleurs soient placés correctement et privés d'obstructions. • Contrôler le bon étalonnage du régulateur de pression, si présent. • Contrôler le tuyau d'alimentation du gaz (tuyau obstrué, tuyau plié/écrasé, tuyau excessivement long, tuyau inadapté, etc...).

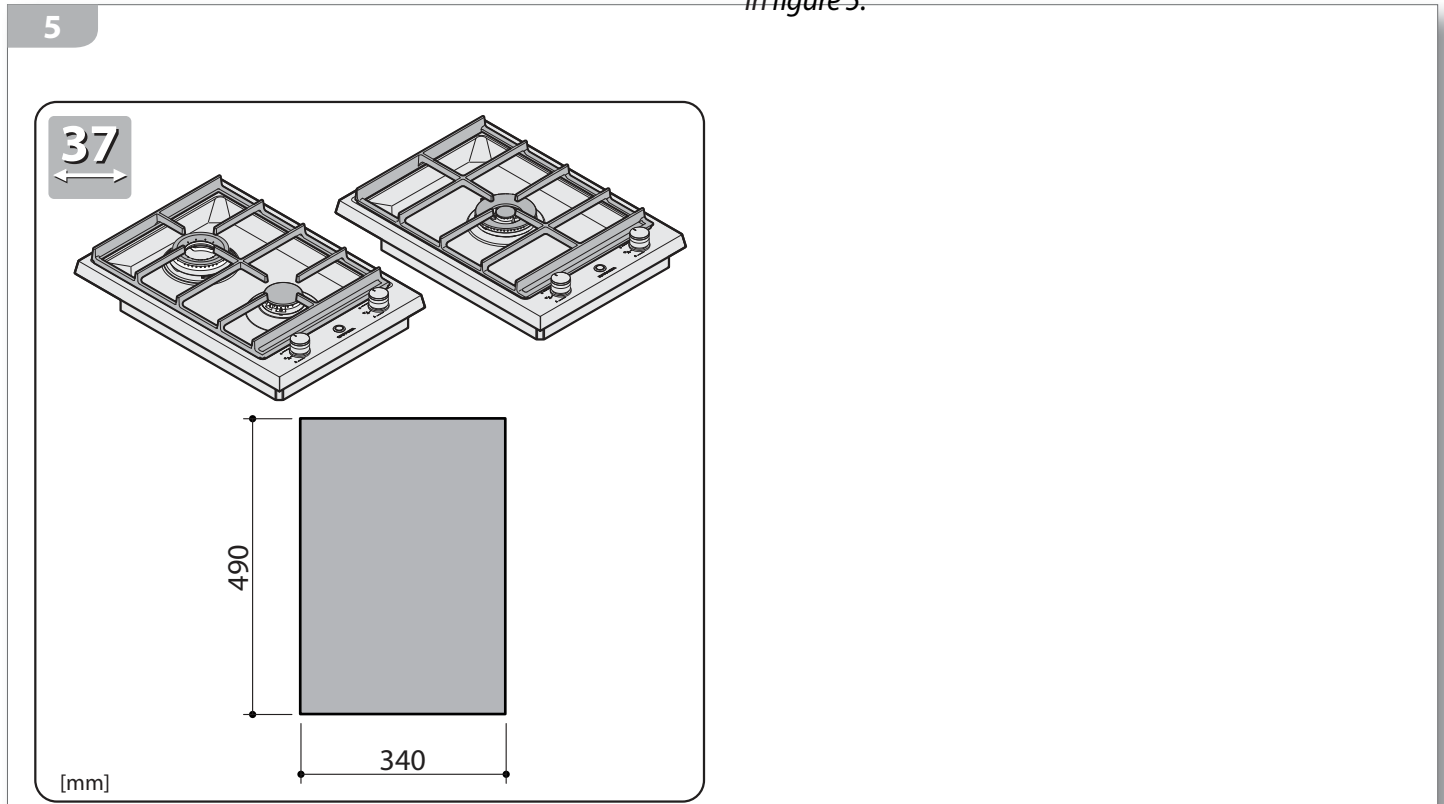
Problem:	Solution
<i>The gas flow seems irregular</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Check that the gas tap is fully open.</i> • <i>Check that the connection network has a sufficient supply.</i> • <i>Check that the flame distributors and the burners are correctly positioned and that they are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


INSTALLATION DE L'APPAREIL ENCASTRABLE


 **Vérifier le bon état et la stabilité du meuble destiné à accueillir l'appareil (Norme DIN 68930).** Préparer un trou d'encastrement avec les mesures indiquées dans fig. 5.

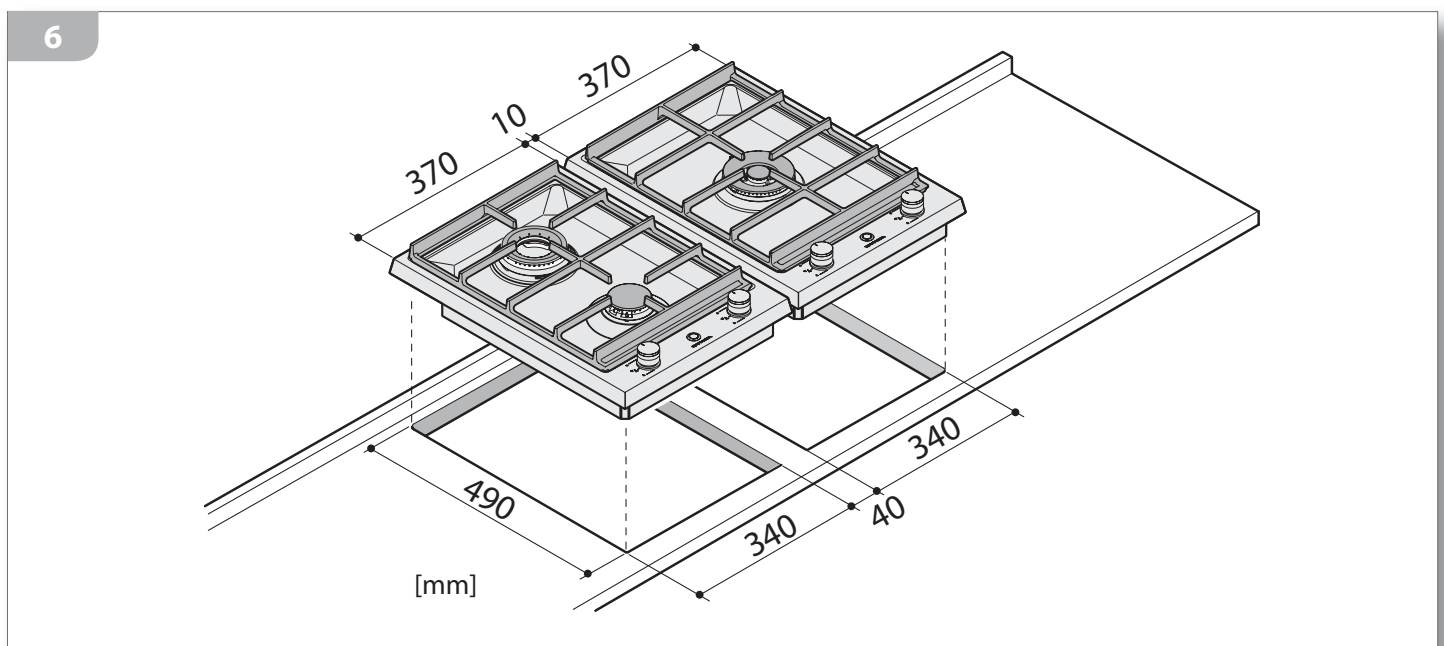
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

 **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.



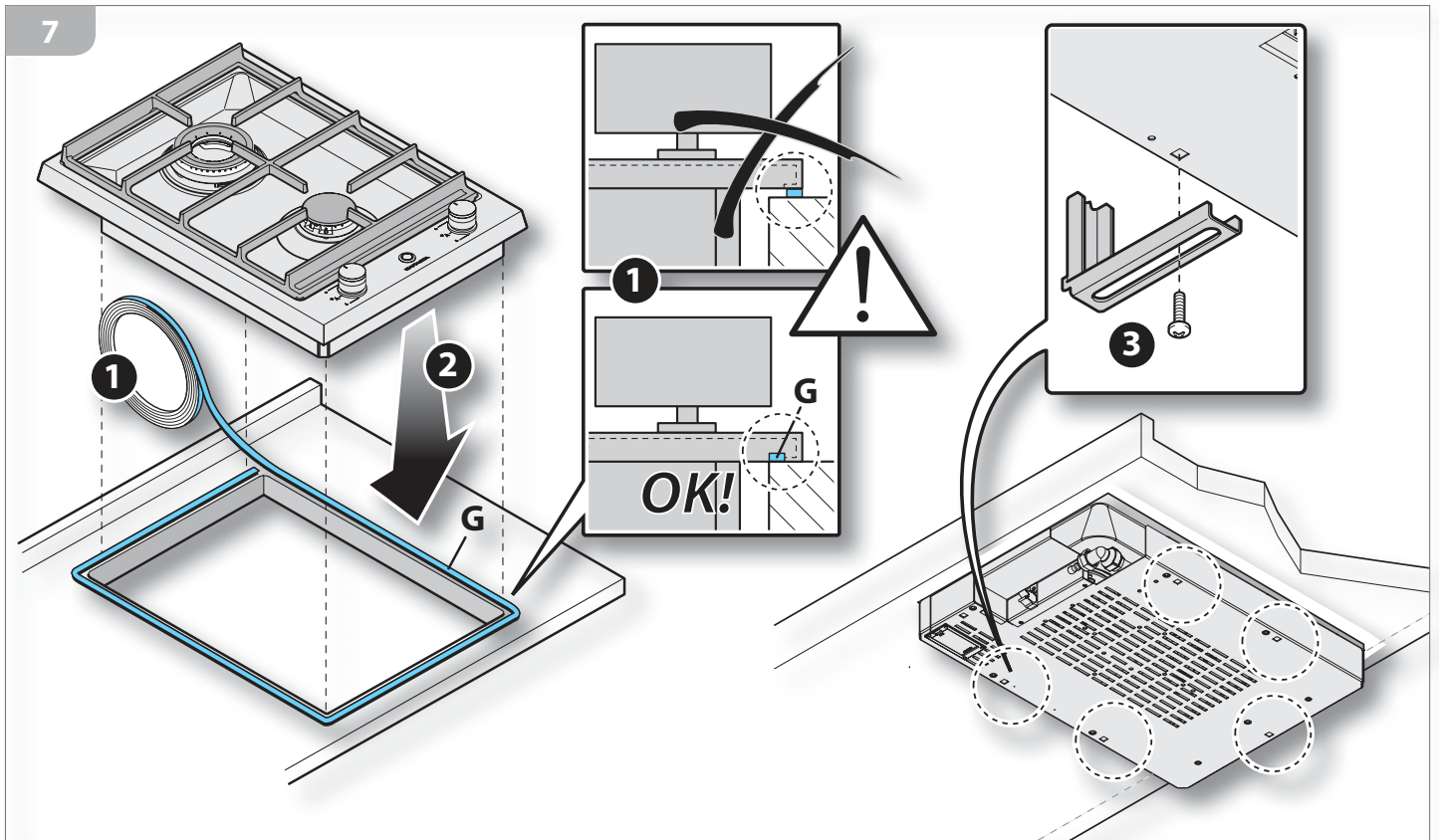
 Il est possible de juxtaposer plusieurs appareils de la série Thalys, en tenant compte d'un écart minimum de 2 cm entre les appareils (fig. 6).

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



Appliquer une bande de garniture en éponge sur le plan de travail, ceci en veillant à ne pas la placer sous le bord de l'appareil (fig. 7 - dét. 1).
 Puis placer l'appareil sur la découpe du plan de travail (fig. 7 - dét. 2) en le bloquant à l'aide des vis et des brides fournies en dotation (fig. 7 - dét. 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).*




i Sur les modèles freestanding aucun trou d'installation n'est prévu. L'appareil doit être installé sur une surface plate et stable.


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


UTILISATION


CONSIGNES DE SÉCURITÉ


POUR UNE BONNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ


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


 Fermer toujours le robinet d'alimentation au gaz après chaque utilisation.


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

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


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


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

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

 Ne pas modifier l'appareil.

 **Danger d'incendie !**
Ne pas utiliser l'appareil comme plan d'appui.

 **Danger d'incendie !**
Ne pas placer d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur près de l'appareil (ex : maniques, rideaux, bouteilles d'alcool, etc..).

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

POUR LA CUISSON




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.*


 *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.*

 **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.*

FOR COOKING



Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement et quelques minutes après l'utilisation, certaines parties de l'appareil atteignent de très hautes températures ! Ne pas entrer à leur contact sans utiliser des protections appropriées.



Avant l'utilisation, contrôler que la grille, les chapeaux et les brûleurs soient bien positionnés. Contrôler notamment que la grille soit placée correctement et stablement sur l'appareil.



Danger d'incendie !

Ne jamais cuisiner les aliments au contact direct des flammes.



Danger d'incendie !

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



Danger d'incendie !

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



Danger d'explosion !

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



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



Pendant son utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne devraient pas s'en approcher, sauf si surveillés.



En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, reporter la manette en position "● - extinction" et attendre une minute avant de rallumer.



Vérifier que les récipients de cuisson soient posés correctement et stablement sur la grille de cuisson. Le diamètre des récipients doit être approprié au brûleur utilisé et ils ne doivent pas dépasser de la grille. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie déchoit en cas de non application de cette règle.



Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.

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.

AVANT DE COMMENCER

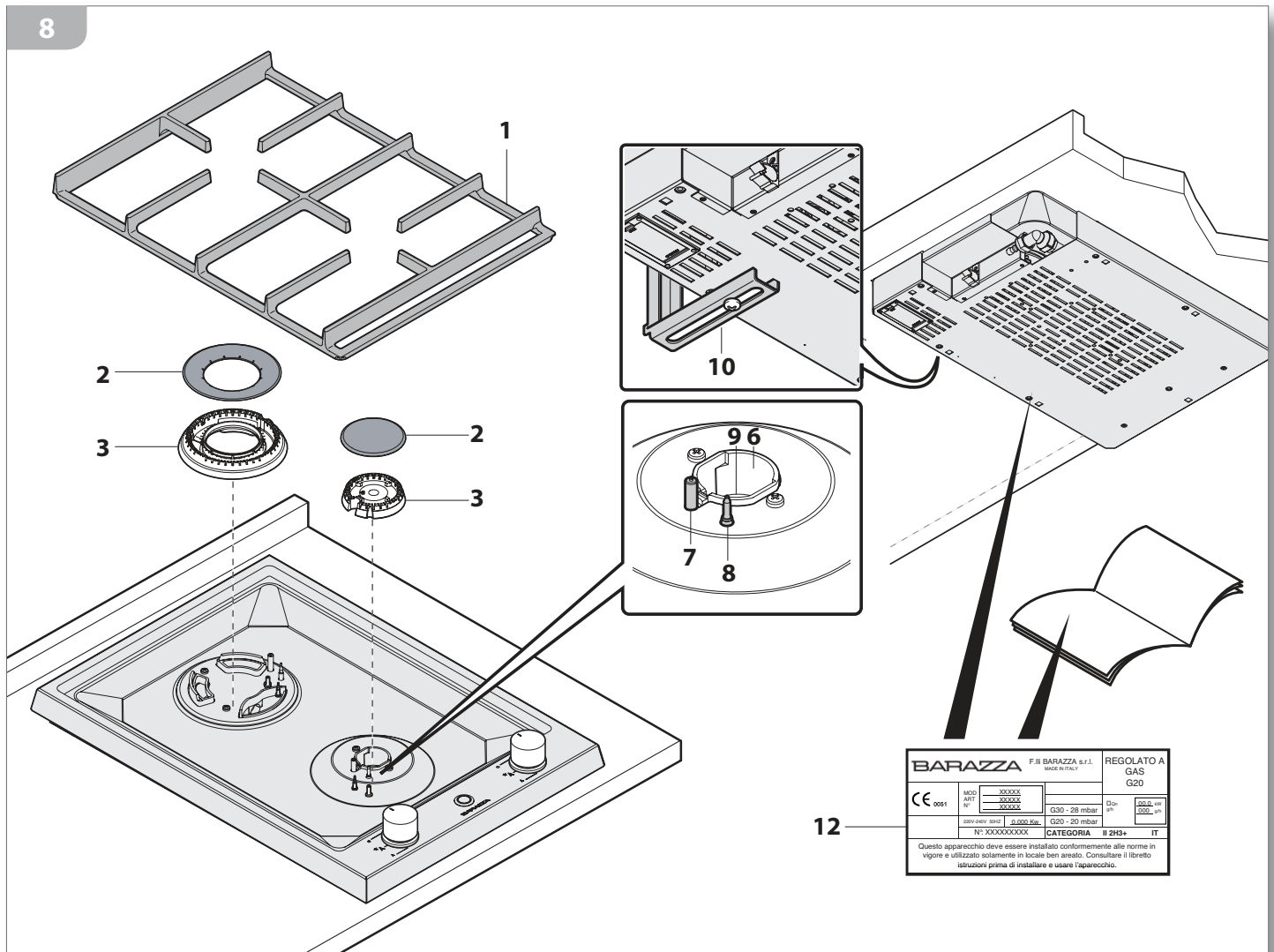
BEFORE STARTING

CONNAÎTRE L'APPAREIL

- 1 grille
- 2 chapeau
- 3 brûleur
- 4 table de cuisson
- 5 manette de réglage du gaz
- 6 cuvette porte-gicleur
- 7 bougie
- 8 thermocouple de sécurité
- 9 gicleur de sortie de gaz
- 10 bride de fixation
- 11 raccord de branchement au gaz
- 12 plaque de matricule

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 Ce manuel fournit des indications sur le fonctionnement et l'entretien de différents modèles d'appareil ; suivre les indications spécifiques du modèle en votre possession. Les modèles sont faciles à reconnaître sur la base de l'esthétique de la position des brûleurs ou en consultant la plaque de matricule (voir son emplacement fig. 8).

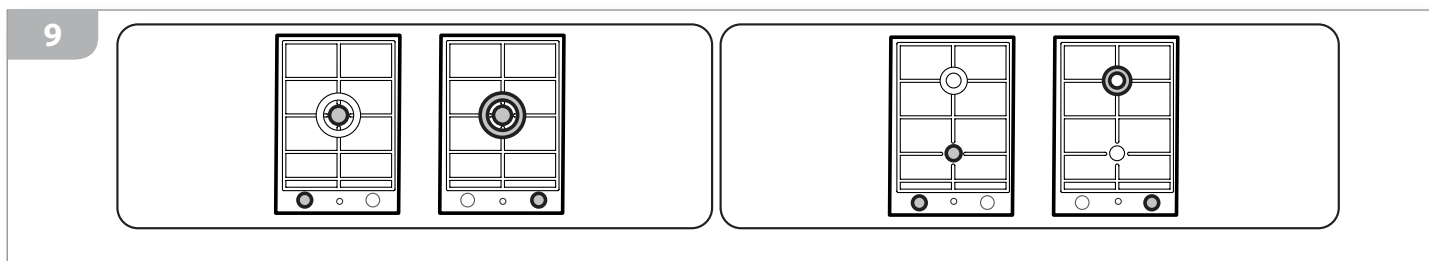
i This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance. The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

BANDEAU DE COMMANDE

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



BON À SAVOIR

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

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


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.

UTILISATION DE L'APPAREIL

UTILISATION DES BRÛLEURS

 Avant l'utilisation, contrôler que les chapeaux (2), les brûleurs (3) et la grille (1) soient placés correctement.


 Les brûleurs sont équipés de thermocouple de sécurité (8). Le thermocouple est un dispositif sensible à la chaleur : tant qu'il est chauffé par la flamme du brûleur allumé, il permet la sortie de gaz du gicleur (9); si la flamme devait s'éteindre pour quelque raison que ce soit (ex : débordement accidentel de liquide de la casserole), le thermocouple se refroidit en quelques secondes et bloque toute sortie de gaz du gicleur en empêchant que la pièce ne puisse être saturée de gaz imbrûlé.


Allumage des brûleurs

- 1) (fig. 10) **Enfoncer à fond** la manette du brûleur à allumer en **tournant en même temps la manette** jusqu'au symbole $\star \blacktriangle$ -> appuyer sur le bouton -> la bougie (7) produira une étincelle pour allumer le brûleur sélectionné.
- 2) Une fois l'allumage effectué, maintenir encore enfoncée à fond la manette et le bouton pendant environ **5 secondes** ceci en la maintenant toujours sur le symbole $\star \blacktriangle$, puis la relâcher : ce temps permet de chauffer le thermocouple de sécurité. Si le brûleur s'éteint en relâchant de la manette, cela signifie que le thermocouple n'a pas été suffisamment chauffé : répéter les opérations 1) et 2) en maintenant davantage la manette enfoncée après l'allumage du brûleur.

USING THE APPLIANCE

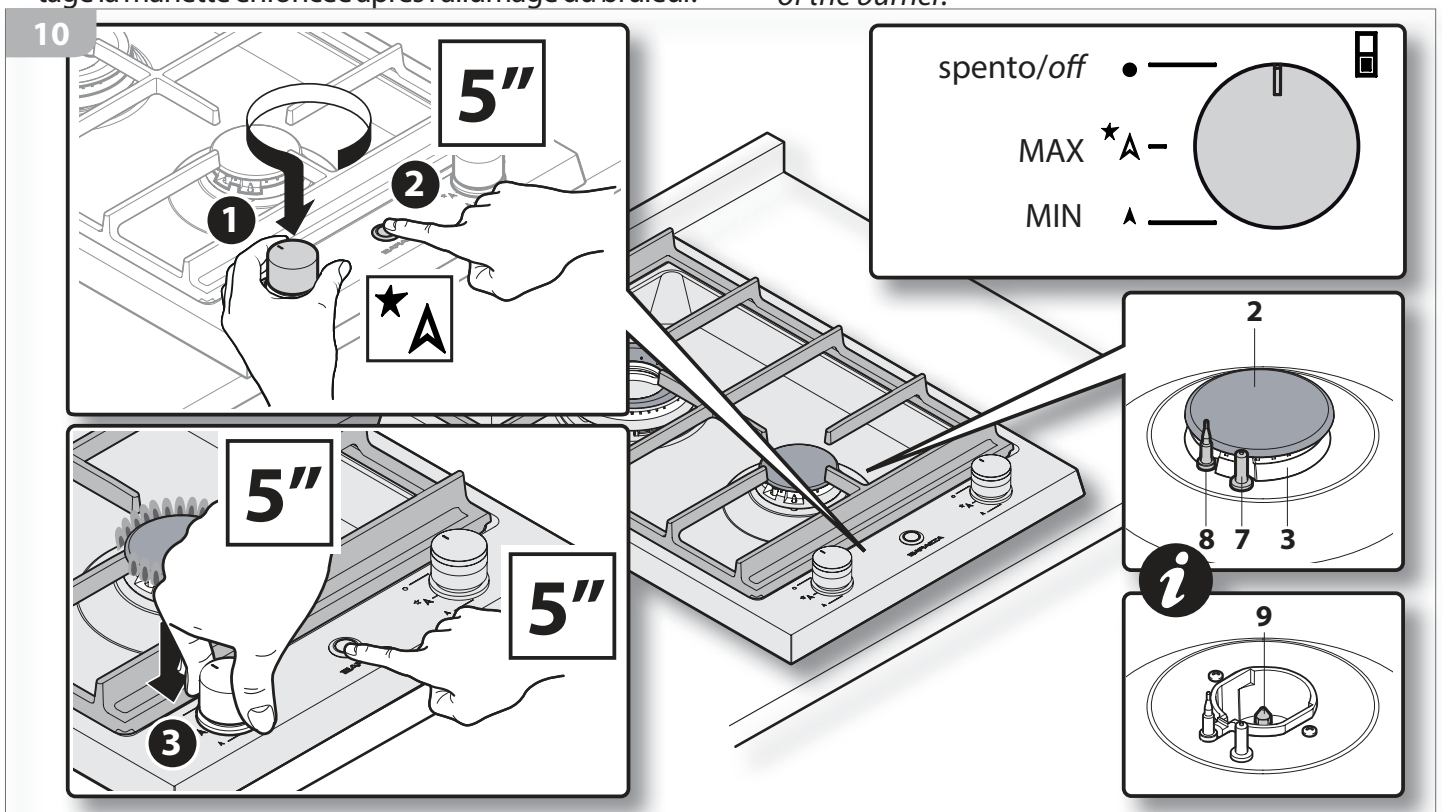
USING THE BURNERS

 Before using the appliance, check that the flame distributors (2), the burners (3) and the rack (1) are correctly positioned.

 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.

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 $\star \blacktriangle$ -> 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 $\star \blacktriangle$ 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.



Réglage de la flamme

3) Contrôler que la flamme soit stable et régulière, puis tourner la manette sur la position désirée (MIN ▲ ou MAX ★ ▲).

La manette peut être placée sur toute position intermédiaire entre les positions de maximum et de minimum, et NON entre la position de maximum et celle "● - extinction" (fig. 11).

i Si la flamme devait résulter irrégulière, vérifier le bon positionnement des chapeaux et des brûleurs.

i Le brûleur à double couronne est équipé de deux commandes : il est possible d'utiliser la couronne externe et la couronne interne en mode indépendant ou en mode simultané pour utiliser la puissance maximale.

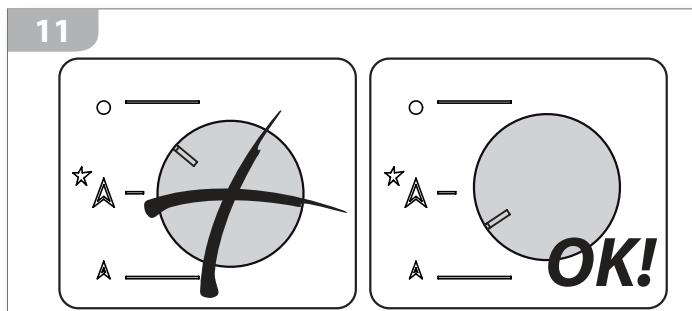
Cuisson

4) Placer les casseroles sur le brûleur allumé : ne pas laisser les éléments de chauffe allumés sans récipient ou si les récipients sont vides. Pour la cuisson, utiliser uniquement des récipients, plats et accessoires expressément conçus pour cet usage, réalisés en matériau résistant aux hautes températures et approprié au contact alimentaire. Pour l'emploi optimal des brûleurs, il faut utiliser des récipients de diamètre adapté au type de brûleur utilisé, de manière à allier le maximum de rendement à de moindres consommations de gaz.

Brûleur	Ø Récipient
Semi-rapide	de Ø 14 à Ø 20
Double couronne CHEF	de Ø 20 à Ø 24
Double couronne	de Ø 7 à Ø 28

Pour économiser l'énergie, il est conseillé de mettre un couvercle sur les casseroles pendant la cuisson et de réduire la flamme dès que le liquide commence à bouillir juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition.

! **Vérifier que les récipients de cuisson soient posés correctement et stablement sur la grille de cuisson. Les casseroles doivent être bien placées au centre du brûleur et NE doivent PAS dépasser la grille (fig. 12). Il est interdit d'utiliser l'appareil sans la grille ou avec des réducteurs ou des diffuseurs de chaleur différents de ceux vendus par le revendeur (fig. 13).**



Flame control

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

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.

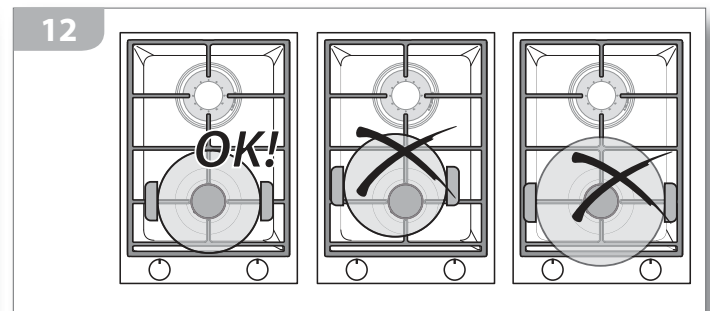
Cooking

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).**





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



Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement et quelques minutes après l'utilisation, certaines parties de l'appareil atteignent de très hautes températures ! Ne pas entrer à leur contact sans utiliser des protections appropriées.

Extinction des brûleurs

- 1) Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil en mettant toutes les manettes en position "● - extinction".
- 2) Retirer les casseroles de l'appareil en utilisant des dispositifs de protection appropriés.
- 3) Fermer toujours le robinet d'alimentation au gaz.

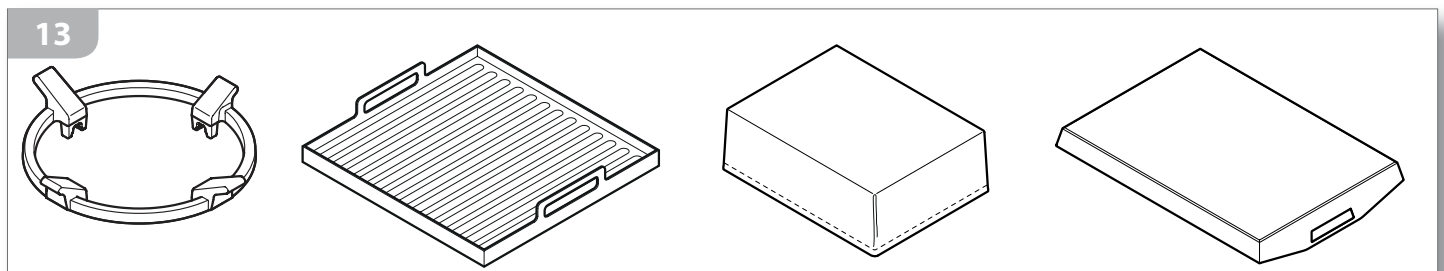
MAUVAIS FONCTIONNEMENT

Les cas suivants sont considérés comme un mauvais fonctionnement et il faudra donc contacter le service d'assistance :

- Flamme du brûleur de couleur jaune.
- Formation de suie sur les ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Brûleurs qui ne restent pas allumés.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contacter le service d'assistance agréé.

ACCESSOIRES



RÉDUCTEURS

Adaptateur en fonte pour le WOK.

Grill en acier inox 27x26 cm pour un brûleur Double Couronne.

COUVERTURE DE PROTECTION

Toile de couverture pour protéger l'appareil contre les intempéries.

Couvercle imperméable et plateau de service en acier inox.



Monitor the appliance during the entire time 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.

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".

ACCESSORIES

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.

ENTRETIEN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Fermer toujours le robinet d'alimentation au gaz après chaque utilisation.



Contrôler périodiquement que le tuyau d'alimentation du gaz soit intact et le remplacer périodiquement selon les réglementations en vigueur dans le pays d'installation.



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



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



Danger de brûlure !

Certaines parties de l'appareil restent encore très chaudes pendant quelques minutes après l'extinction ! Attendre leur refroidissement avant de nettoyer l'appareil.



Si certaines substances particulièrement acides (ex : vinaigre, jus de citron, etc...) devaient rester longtemps sur l'appareil, elles pourraient attaquer les surfaces en causant des auroles inesthétiques, qui toutefois ne compromettent nullement le fonctionnement de l'appareil.

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.

ENTRETIEN ORDINAIRE

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

NETTOYAGE

- **Surfaces en inox** : utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre spécifique ou de vinaigre chaud : pour les modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant.
- **Manettes** : les manettes ne doivent pas être ôtées de leur pivot, cette opération incombant à l'installateur pour le réglage du minimum. Pour les nettoyer, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre (pour les modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant).



Éviter toute pénétration de détergent sous les manettes.



Après les avoir nettoyées, vérifier que les manettes soient toujours placées sur la position "● - extinction".

- **Chapeau, brûleurs, grilles** : lorsque les éléments sont refroidis, les retirer de leur logement et les laver avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Les traces tenaces sur les éléments en fonte peuvent être éliminées en utilisant une éponge légèrement abrasive et un produit dégraissant. Après le nettoyage, les rincer abondamment et bien les essuyer, puis les remonter soigneusement (fig. 14). Il est conseillé de passer périodiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile d'olive sur la grille en fonte (quand elle est essuyée). Il est interdit de la laver au lave-vaisselle. La décoloration de la grille en fonte est un phénomène normal qui est dû à l'emploi de l'appareil et qui n'en compromet nullement les prestations.



Contrôler que les trous des brûleurs (3) ne soient pas bouchés par des impuretés.

Vérifier l'absence d'impuretés à l'intérieur des cuvettes porte-gicleur (6). S'il y a lieu, les retirer avec un aspirateur sans utiliser de détergents liquides ou similaires.

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.



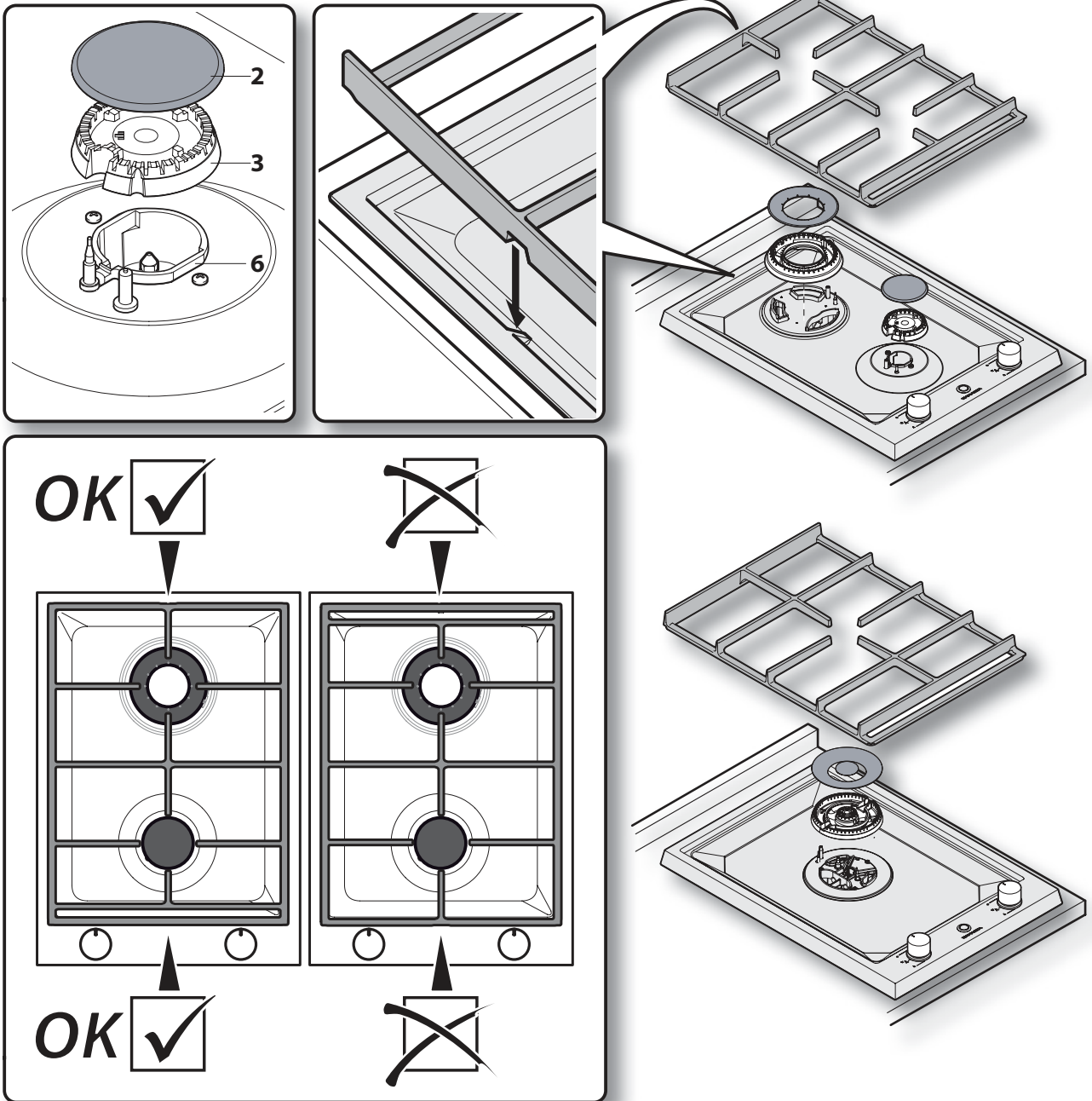
Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the "● - off" position.

- **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.



PÉRIODES D'INUTILISATION

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

- nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les indications décrites au chapitre spécifique ;
- le débrancher du réseau électrique et couper l'alimentation de gaz ;
- le protéger avec la toile de couverture prévue à cet effet ;
- le ranger dans un lieu à l'abri des intempéries.

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.

ÉLIMINATION



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

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

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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Procédure en cas de mauvais fonctionnement

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

- vérifier que la batterie soit chargée ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule (position plaque de matricule - voir page 16) ;
- repérer la date d'achat de l'appareil.



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



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

END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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

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



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

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.

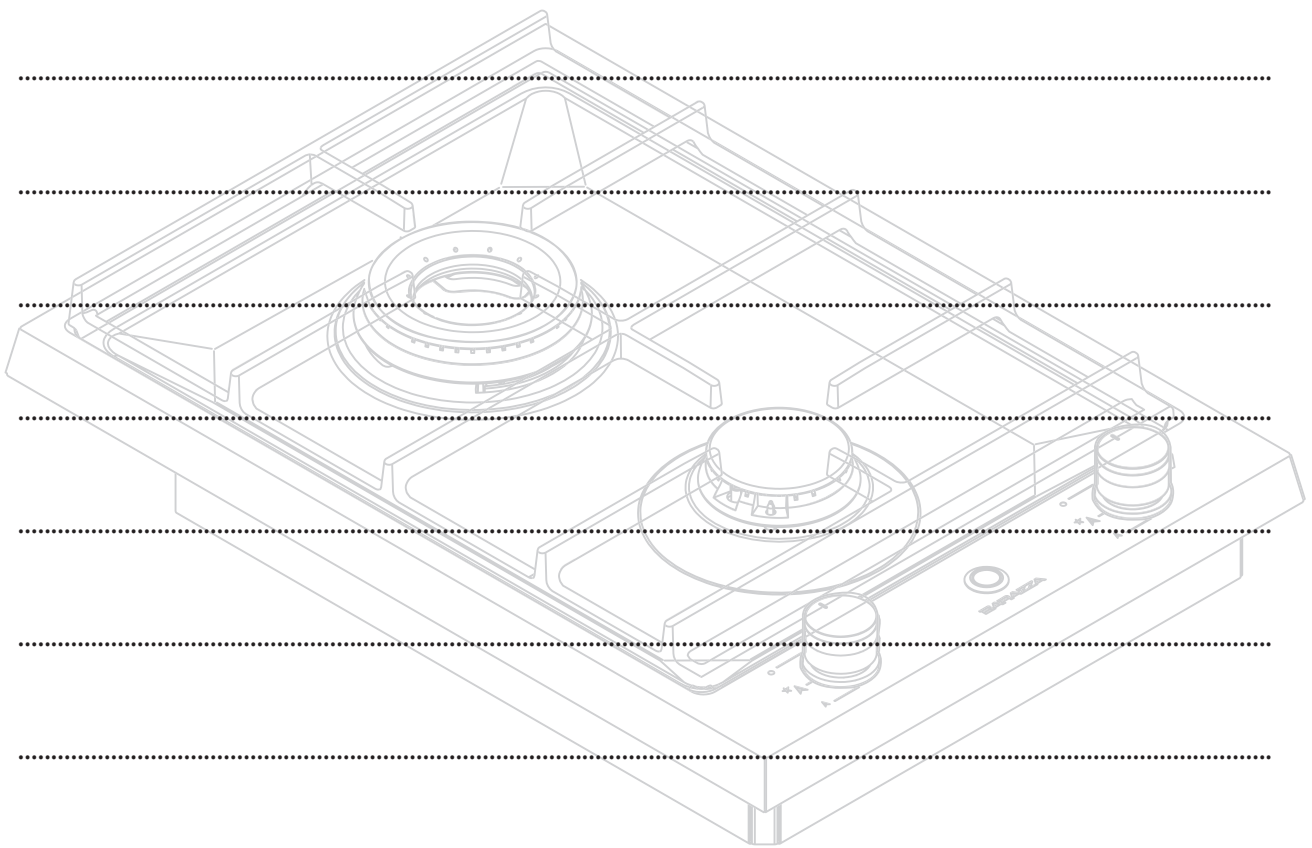


Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power and gas supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.



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.

Notes / 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

www.barazzasrl.it