

PITA902DZI

PITA903CZI

PITA903DZI

PITA1203CZI

PITA1203DZI

PITAAN2DZI

PITAAN3CZI

PITAAN722DZI

PATA902DZI

PATA903CZI

PATA903DZI

PATA1203CZI

PATA1203DZI

PATAAN2DZI

PATAAN3CZI

Tables de cuisson Tao
Tao hobs

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 87/308/CEE du 2.6.87 sur la prévention et l'élimination des perturbations radio-électriques (transposée en Italie par le D.M. du 13.4.89), 89/336/CEE sur la compatibilité électromagnétique et 73/23/CEE sur la basse tension. 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 conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage. 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
Raccordement au gaz	11
Réglage du minimum	13
Adaptation à d'autres types de gaz	14
Installation de l'appareil encastrable	15
UTILISATION	18
Consignes de sécurité	18
Avant de commencer	20
Connaître l'appareil	20
Bandeau de commande	21
Bon à savoir	21
Utilisation de l'appareil	22
Utilisation des brûleurs	22
Mauvais fonctionnement	25
Accessoires	25
ENTRETIEN	26
Consignes de sécurité	26
Entretien ordinaire	27
Nettoyage	27
Périodes d'inutilisation	28
Élimination	29
Service après-vente	29

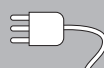
INDEX

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>Gas connection</i>	11
<i>Regulating the minimum</i>	13
<i>Gas conversion</i>	14
<i>Built-in unit installation</i>	15
USAGE	18
<i>Safety warnings</i>	18
<i>Before starting</i>	20
<i>Understanding the appliance</i>	20
<i>Control panel</i>	21
<i>Useful information</i>	21
<i>Using the appliance</i>	22
<i>Using the burners</i>	22
<i>Abnormal operation</i>	25
<i>Accessories</i>	25
MAINTENANCE	26
<i>Safety warnings</i>	26
<i>Maintenance schedule</i>	27
<i>Cleaning</i>	27
<i>Periods of inactivity</i>	28
<i>End-of-life disposal</i>	29
<i>After-sales service</i>	29

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

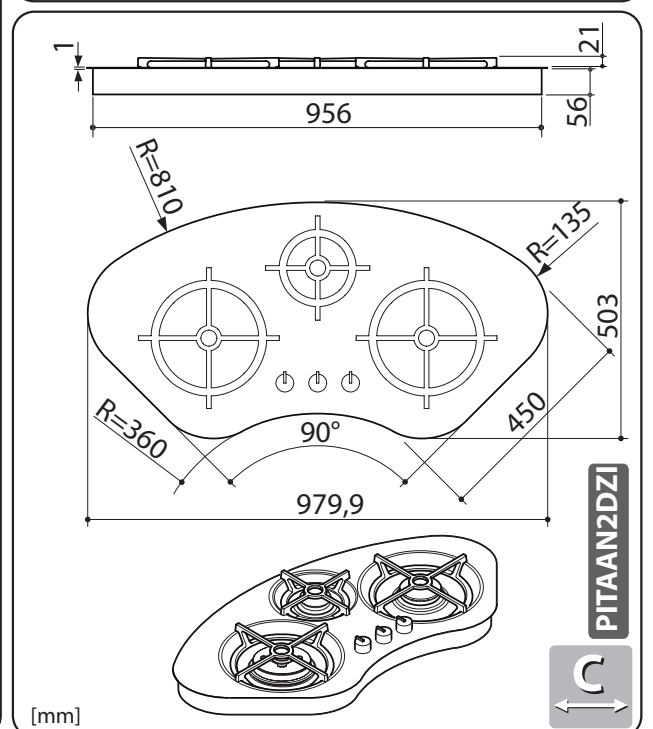
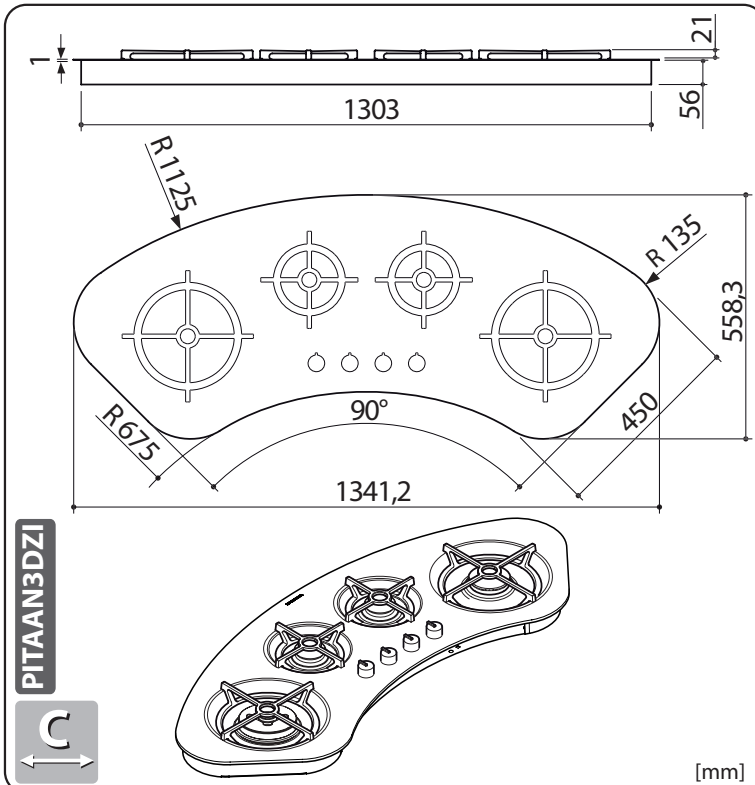
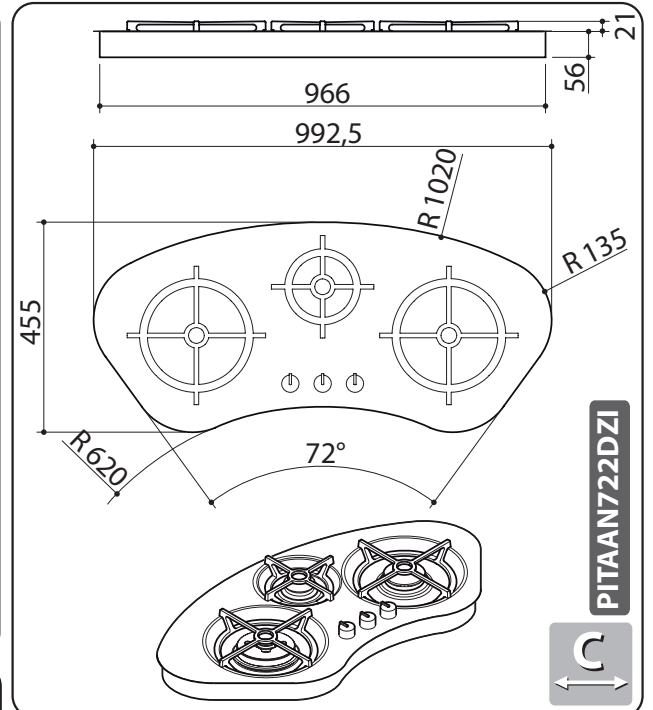
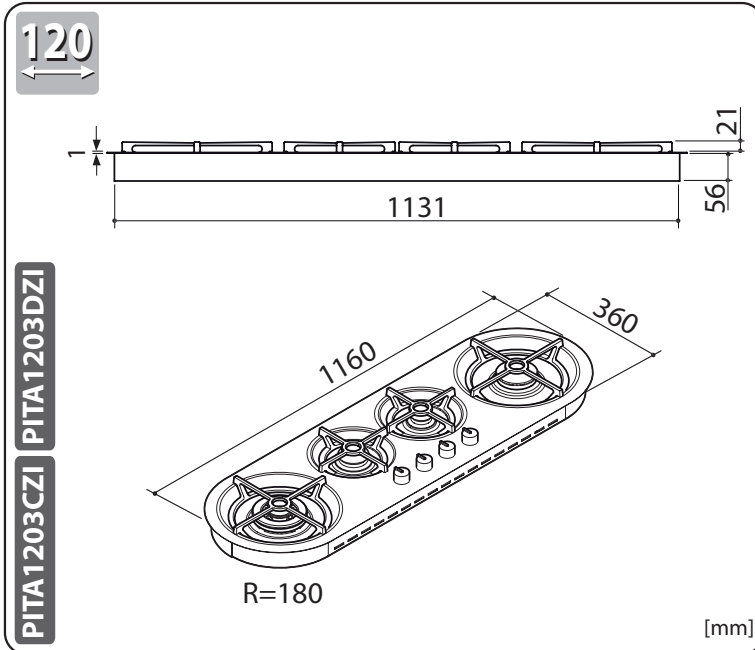
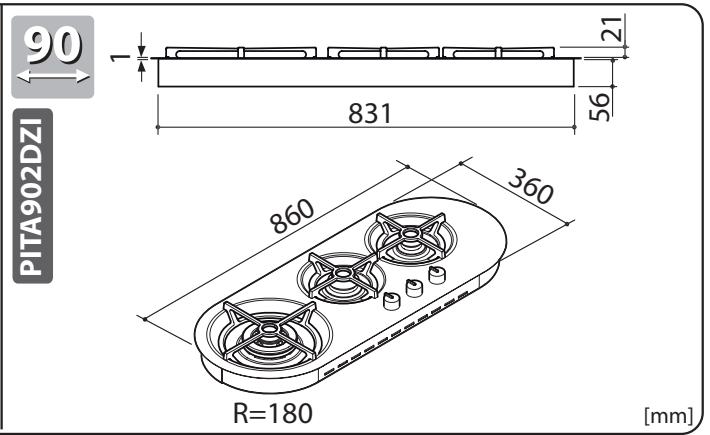
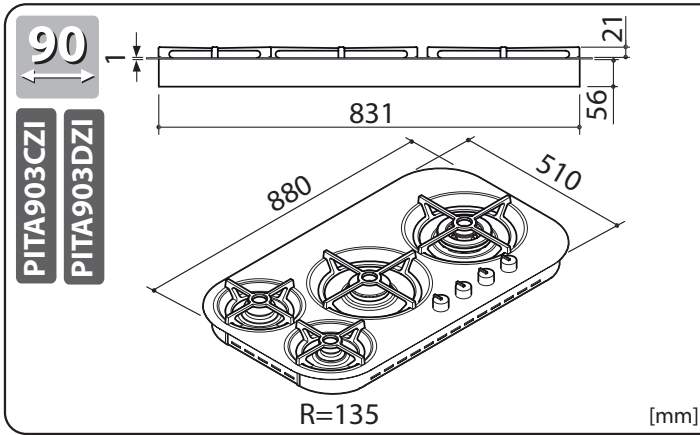
Les dimensions d'encombrement peuvent être différentes pour les appareils fabriqués hors standard.

Insulating
1
class


L=90cm

TECHNICAL DATA

With custom made models, dimensions vary.



Caractéristiques techniques		Technical data			
Tension		Voltage	V	220-230	
Fréquence		Frequency	Hz	50	
Puissance brûleurs		Burner power			
	auxiliaire		auxiliary	kW	1
	semi-rapide		semi-rapid	kW	1,75
	rapide		rapid	kW	3
	triple couronne		triple ring	kW	3,3
	dual		dual	kW	4,2
Type de câble		Cable type			H05V2V2-F 3x1 mm ²
Longueur câble		Cable length	cm		90

TABLEAU DES GICLEURS

NOZZLE TABLE

Brûleur <i>Burner</i>	Type de gaz <i>Gastype</i>	Pression de service <i>Applied pressure</i>	Débit <i>Capacity</i>	∅ Gicleurs 1/100 mm <i>∅ Nozzles 1/100 mm</i>	Débit nominal <i>Nominal capacity</i>	Débit réduit <i>Reduced capacity</i>	
Auxiliaire <i>Auxiliary</i>	G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45	
	G31	37 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45	
	G30	50 mbar	g/h 73	43	kW 1	kW 0.45	
	G31	50 mbar	g/h 73	43	kW 1	kW 0.45	
	G20	20 mbar	l/h 94	71	kW 1	kW 0.45	
	G25	25 mbar	l/h 110	72	kW 1	kW 0.45	
Semi-rapide <i>Semi-rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 127	65	kW 1.75	kW 0.45	
	G31	37 mbar	g/h 127	65	kW 1.75	kW 0.45	
	G30	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.45	
	G31	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.45	
	G20	20 mbar	l/h 158	96	kW 1.75	kW 0.45	
	G25	25 mbar	l/h 165	94	kW 1.75	kW 0.45	
Rapide <i>Rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0.85	
	G31	37 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0.85	
	G30	50 mbar	g/h 218	75	kW 3	kW 0.85	
	G31	50 mbar	g/h 218	75	kW 3	kW 0.85	
	G20	20 mbar	l/h 270	115	kW 3	kW 0.85	
	G25	25 mbar	l/h 292	121	kW 3	kW 0.85	
Triple couronne <i>Triple ring</i>	G30	30 mbar	g/h 240	93	kW 3.3	kW 1.40	
	G31	37 mbar	g/h 240	93	kW 3.3	kW 1.40	
	G30	50 mbar	g/h 240	73	kW 3.3	kW 1.40	
	G31	50 mbar	g/h 240	73	kW 3.3	kW 1.40	
	G20	20 mbar	l/h 328	124	kW 3.3	kW 1.40	
	G25	25 mbar	l/h 323	130	kW 3.3	kW 1.40	
DUAL <i>DUAL</i>	Interne <i>Internal</i>	G30	30 mbar	g/h 65	46	kW 0.9	kW 0.3
		G31	37 mbar	g/h 65	46	kW 0.9	kW 0.3
		G30	50 mbar	g/h 65	43	kW 0.9	kW 0.3
		G31	50 mbar	g/h 65	43	kW 0.9	kW 0.3
		G20	20 mbar	l/h 85	72	kW 0.9	kW 0.3
		G25	25 mbar	l/h 100	69	kW 0.9	kW 0.3
	Total <i>Total</i>	G30	30 mbar	g/h 306	66	kW 4.2	kW 1.75
		G31	37 mbar	g/h 306	66	kW 4.2	kW 1.75
		G30	50 mbar	g/h 306	61	kW 4.2	kW 1.75
		G31	50 mbar	g/h 306	61	kW 4.2	kW 1.75
		G20	20 mbar	l/h 400	102	kW 4.2	kW 1.75
		G25	25 mbar	l/h 460	105	kW 4.2	kW 1.75

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, remplacement des gicleurs, réglage du minimum, etc..) ne doivent être effectuées **que par du personnel qualifié** conformément aux indications contenues dans le manuel.

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

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



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



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



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

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

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



The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, nozzle replacement, idle mode setting, etc.) must be carried out **by authorised 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 (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).

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



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



The appliance is not designed for outdoor use.



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

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

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

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

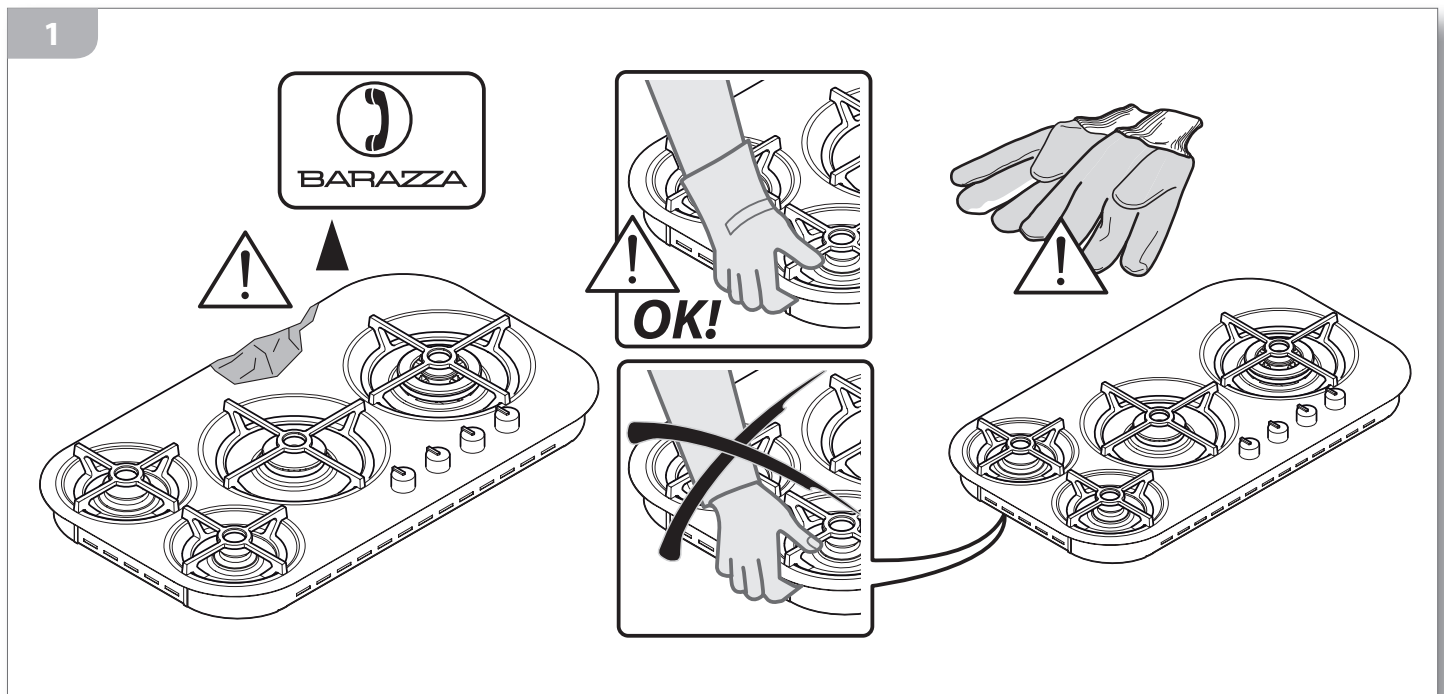
Dûment muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil sur le lieu d'installation (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.

CHECKS AND HANDLING

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

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

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



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

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

Composition de l'emballage :

- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe, sachet du manuel d'emploi
- polystyrène expansé : protections anti-choc.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- cardboard
- polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag
- expanded polystyrene: impact protections.

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION

Caractéristiques du lieu d'installation

Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés, ayant une température maximale de 25 °C et un taux d'humidité maximum de 60% ; les locaux doivent répondre aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.). Les appareils ne sont pas adaptés à l'installation en plein air ni à l'exposition aux agents atmosphériques et aux intempéries. Les appareils peuvent être montés sur des meubles fabriqués avec des matériaux résistants à la chaleur. Une table de cuisson encastrée au ras du plan de travail n'est adaptée qu'aux bases en pierre naturelle (granit, marbre), bois massif et carrelées.

Pour les plans de travail dans d'autres matériaux, demander au fabricant s'ils sont adaptés à l'encastrement de tables de cuisson au ras du plan de travail.



Les locaux d'installation **doivent disposer d'un système de renouvellement d'air continu** pour permettre l'arrivée constante de l'air nécessaire à la combustion du gaz, selon les dispositions prévues par les normes en vigueur UNI – CIG 7129 et 7131. Des ouvertures d'une section d'au moins 100 cm² doivent être réalisées près du sol et de manière à ne pouvoir être obstruées ni de l'intérieur ni de l'extérieur (fig. 2). Toute autre forme de ventilation doit nécessairement répondre aux dispositions prévues par la norme UNI – CIG 7129.

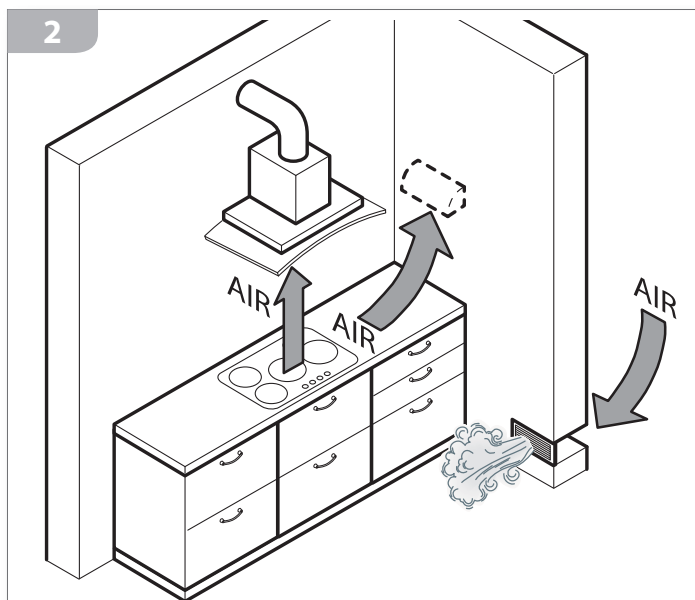
Évacuation des fumées

Les appareils à gaz doivent évacuer les produits de combustion directement à l'extérieur à travers des conduits de fumée, moyennant des hottes d'aspiration ou des électroventilateurs (UNI – CIG 7129) (fig. 2) de débit tel à permettre un renouvellement d'air par heure d'au moins 3 fois le volume du local. Nous rappelons que le volume d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h pour chaque kW de débit calorifique nominal (se référer à la plaque de matricule pour le débit calorifique total).

Distance par rapport au mur postérieur et aux murs latéraux

Les appareils doivent être installés en respectant certaines distances par rapport aux murs (fig. 3).

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



INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials.

A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases. In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.



Installation locations **must have continuous air exchange** to provide the air flow necessary for gas combustion as specified in the standards in force UNI – CIG 7129 and 7131. Openings with an area of at least 100 cm² must be constructed in such a way so that they cannot be obstructed from neither the inside or the outside and they must be positioned in proximity to the ground (figure 2). Every other ventilation type must be in accordance with specifications in the standard UNI – CIG 7129.

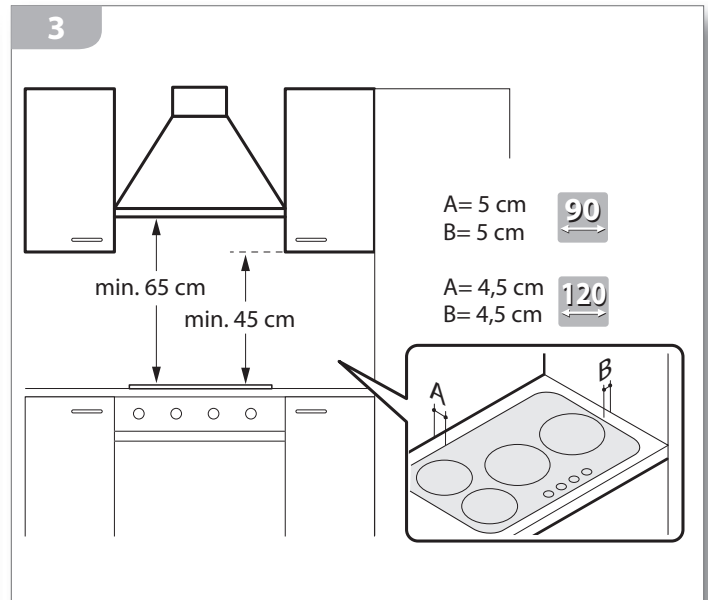
Fume discharge outlet

Gas appliances must release the combustion emissions directly outside via flues, either by using extractor hoods or electric fans (UNI – CIG 7129) (figure 2) with sufficient power to guarantee hourly air exchange at least 3 times the location volume. It is to be noted that 2m³/h of air is necessary for every kW of nominal thermal capacity (consult the data plate for total thermal capacity).

Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 3).

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



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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


L'appareil livré est équipé d'un câble d'alimentation (H05V2V2-F) de 90 cm de long auquel il faudra installer une prise de 10 A à brancher sur une prise de courant (fig. 4a). En alternative, il est possible de brancher directement le câble au réseau d'alimentation (fig. 4b) : dans ce cas, il faut installer un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts en mesure de couper entièrement le courant dans les conditions de la catégorie de surtension III.

La prise de courant et l'interrupteur omnipolaire doivent être conformes et rester accessibles même en cas d'appareil encastrable. Si l'appareil est installé en combinaison à un four, le branchement des deux appareils doit être indépendant pour des motifs de sécurité électrique.

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

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

CONNECTION TO THE POWER MAINS

 **Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.**

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 10 A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 4a).

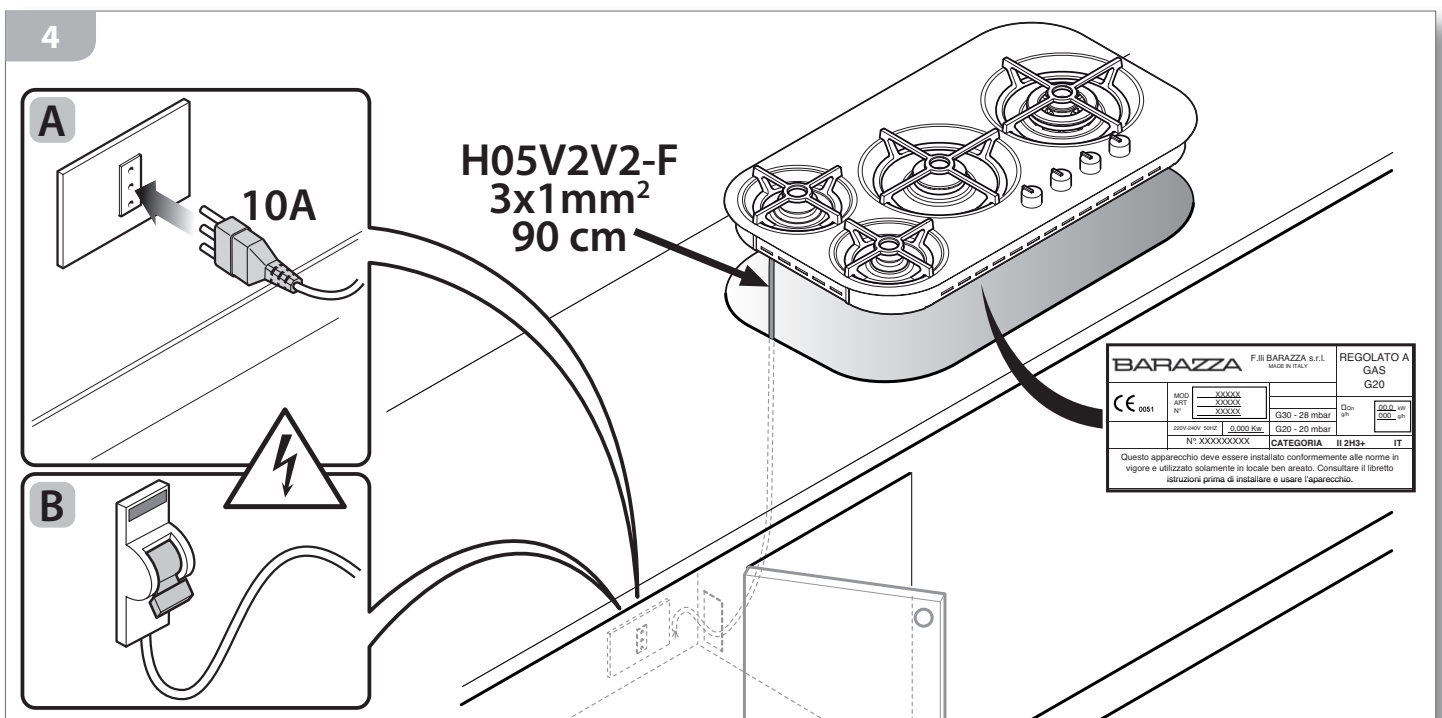
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 4b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

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


If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

 The power cord must **NOT**:

- be crushed or rolled up ;
- come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances ;
- reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature ;
- be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard ;
- be lengthened with extensions.



REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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


 Si l'appareil est déjà branché, le débrancher de l'alimentation électrique et fermer les robinets d'arrêt du gaz.


Pour accéder aux branchements électriques, retirer le petit couvercle du bornier en dévissant la vis de blocage (fig. 5).

Détacher le vieux câble du bornier et le retirer; brancher le nouveau câble (uniquement de type H05V2V2-F) aux bornes correspondantes N - L - Terre.

Bloquer le nouveau câble avec le serre-câble prévu à cet effet, puis refermer le bornier en revissant le couvercle.

POWER CORD REPLACEMENT

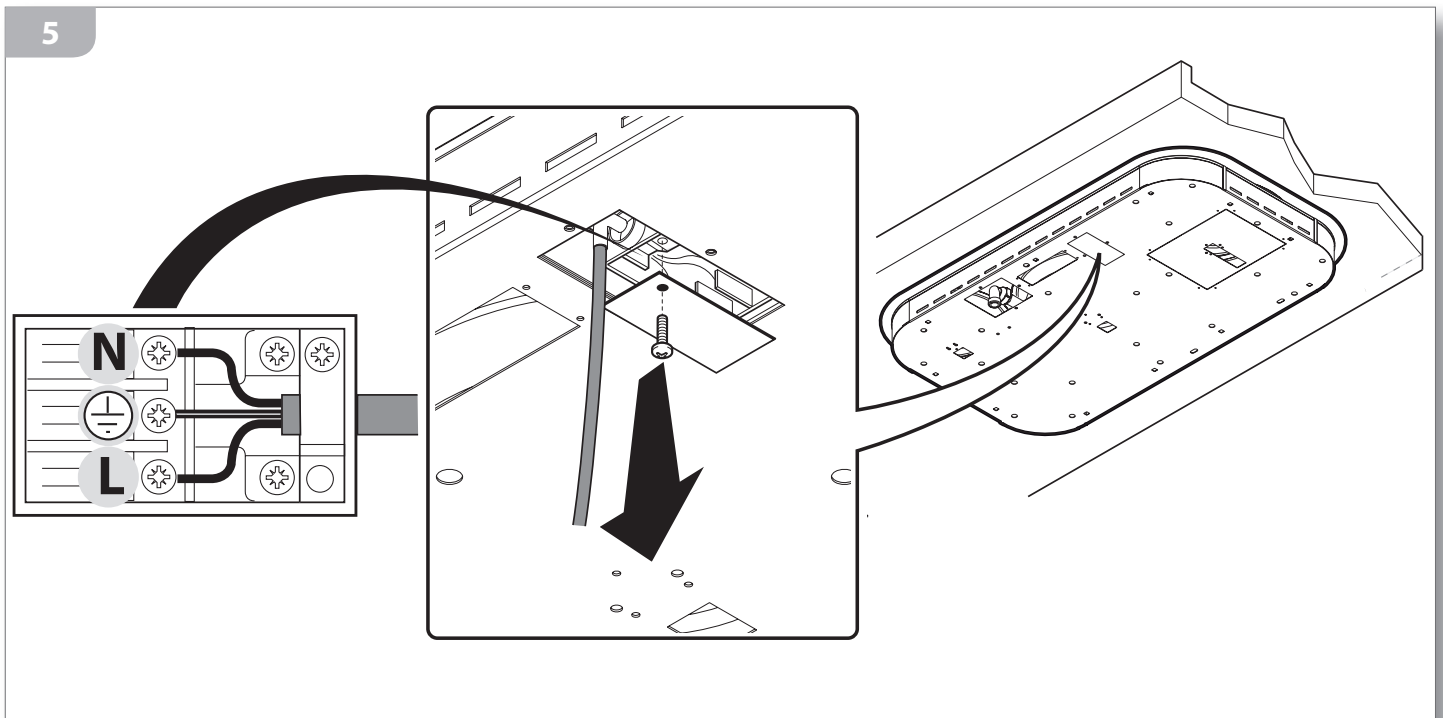
 If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

 If the appliance is already connected, disconnect the electrical power and shut off gas supply taps.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 5).

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


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



RACCORDEMENT AU GAZ

 Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que toute l'installation de gaz ainsi que les locaux d'installation soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation (UNI-CIG 7129 et 7131).


- 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 G20/25) et contrôler que l'appareil soit prédisposé pour ce type d'alimentation: en cas contraire, l'adapter en suivant les indications du paragraphe "Adaptation à d'autres types de gaz" page 14.
- Procéder au raccordement : (fig. 6) le raccord coudé en "L" (filetage GJ ½") monté sur la rampe d'alimentation "A" permet d'effectuer le raccordement au réseau d'alimentation avec un tuyau rigide (norme UNI-CIG 7129) ou avec un tuyau flexible en acier inox à gaine continue (norme UNI-CIG 9891). Le raccord au tuyau rigide ou flexible doit garantir l'étanchéité moyennant le joint "G2".

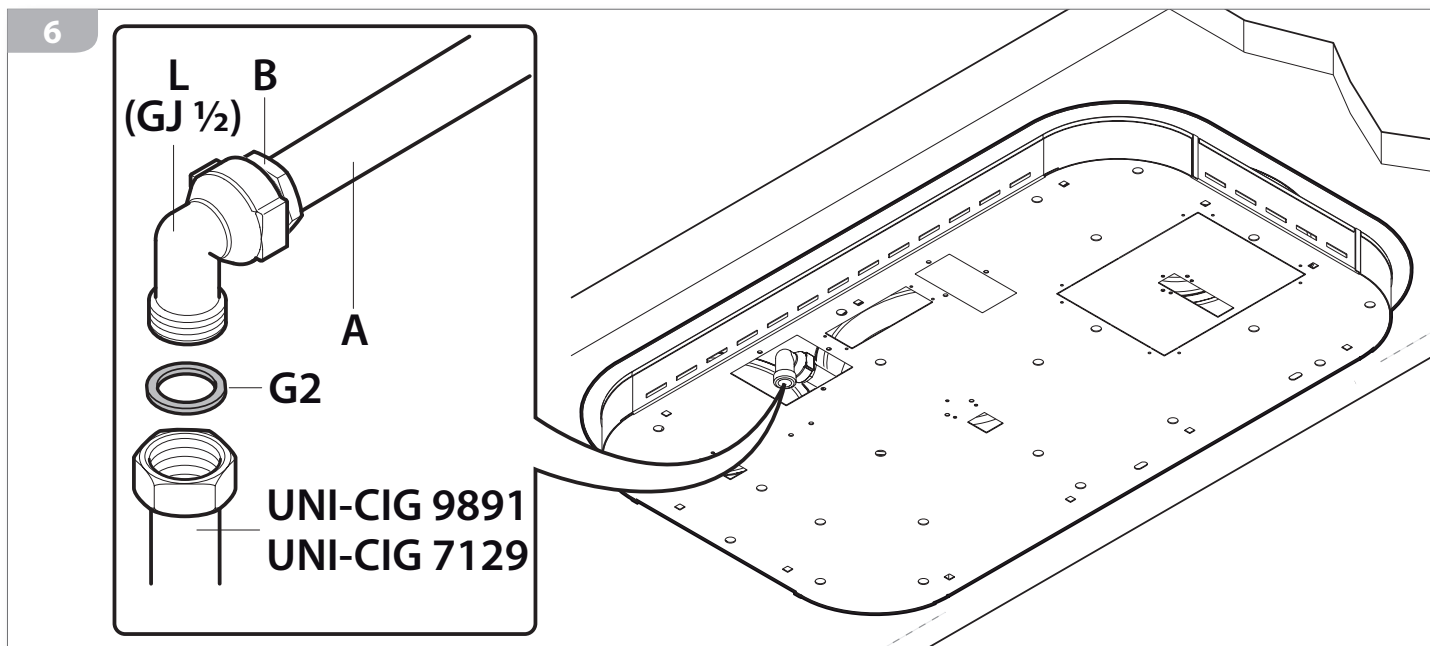
 Le raccord coudé en "L" peut être orienté en desserrant l'écrou "B"; le rebloquer une fois l'opération terminée. L'étanchéité est garantie par la forme particulière de la rampe et par le joint interne.

GAS CONNECTION

 Before connecting the appliance, ensure that the gas system and the installation locations comply with current regulations in the country where the appliance is installed (UNI-CIG 7129 and 7131).

- 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 or Methane G20/25) and ensure that the appliance is compatible with this: in the case where it is not compatible, adapt it as instructed in the paragraph "Adaptation to other gas types" on page 14.
- Proceed with connecting the appliance: (figure 6) 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 (standard UNI-CIG 7129) or a flexible stainless steel pipe flush with the wall (standard UNI-CIG 9891). Connection to the solid or flexible pipe is guaranteed by using sealant "G2" to secure attachment.

 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.





Si la pression du gaz est peu stable, installer un régulateur de pression du gaz en amont de l'appareil (si l'appareil doit fonctionner au gaz liquide (G30 ou G31), utiliser exclusivement un régulateur de pression conforme à la norme UNI-CIG 7432 (30 mbars).



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 22) et contrôler que la flamme soit stable et régulière. Au besoin, procéder au réglage du minimum comme indiqué page 13).

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.



If the gas pressure is unstable and it runs on liquid gas (G30 or G31), install, above the appliance, a gas pressure regulator; only use a gas pressure regulator which complies with the standard UNI-CIG 7432 (30 mbar).



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 22). Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame, regulating the minimum if necessary (consult page 13).

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

RÉGLAGE DU MINIMUM



Effectuer le réglage du minimum sur un brûleur à la fois.

- Allumer un brûleur et mettre la manette sur la position du minimum .
- Dégager vers le haut la manette correspondant au brûleur allumé et la retirer complètement; insérer le tournevis fourni en dotation dans le trou du pivot de la manette : une vis de réglage est placée sur le fond (fig. 7).
- Tourner la vis à **droite** pour **diminuer** la flamme ou à **gauche** pour **l'augmenter**, jusqu'à obtenir le minimum désiré.
En cas de fonctionnement à GPL Universel, la vis de réglage du minimum devra être entièrement vissée.
- Remonter soigneusement les manettes en vérifiant qu'elles soient placées correctement.




À la fin du réglage, vérifier :

- 1) l'absence de fuite de gaz et le bon fonctionnement des brûleurs en utilisant une solution d'eau et de savon. NE PAS utiliser de flammes nues !
- 2) que les brûleurs ne s'éteignent pas en tournant rapidement les manettes de la position de maximum à celle de minimum. S'il y a lieu, augmenter le débit des minimums en intervenant sur la vis de réglage.

REGULATING THE MINIMUM



Adjust the low flame on each burner one at a time.

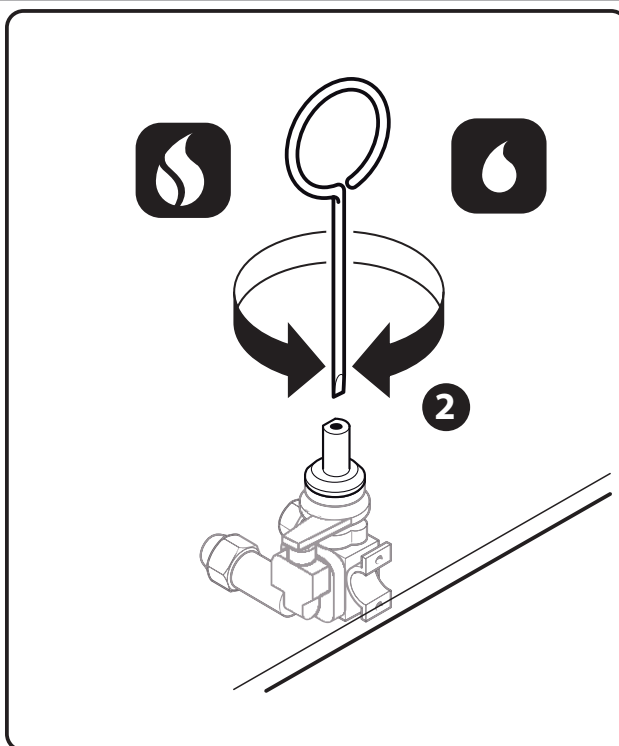
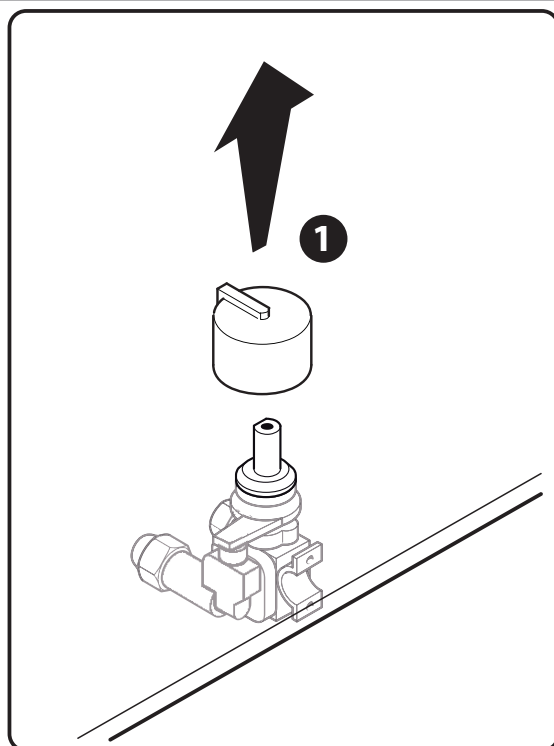
- Switch on a burner and bring the knob to the minimum setting .
- Turn the knob regulating the relevant burner upwards until the knob completely comes away; insert the provided screwdriver in the knob pivot hole: right inside the hole you will find an adjustment screw (figure 7).
- Turn the screw towards the **right** to **decrease** the flame or towards the **left** to **increase** the flame, in order to ascertain the desired idle setting.
If powered by Universal LPG, the adjustment screw controlling the idle mode setting must be completely screwed in.
- Replace the knobs with utmost care ensuring that you have correctly positioned them.



Once you have completed the setting process, check that:

- 1) there are no gas leaks and that the burners are functioning correctly by using a mixture of water and soap, NOT naked flames!
- 2) when rotating the knobs immediately from the maximum to the minimum setting, that the burners do not switch off. Increase the idle mode capacity using the adjustment screws.

7



ADAPTATION À D'AUTRES TYPES DE GAZ

Retirer les grilles, les chapeaux et les brûleurs; retirer les gicleurs avec la clé fournie en dotation (fig. 8) et les remplacer par ceux fournis en dotation, en respectant scrupuleusement le repère et le tableau des gicleurs page 5.

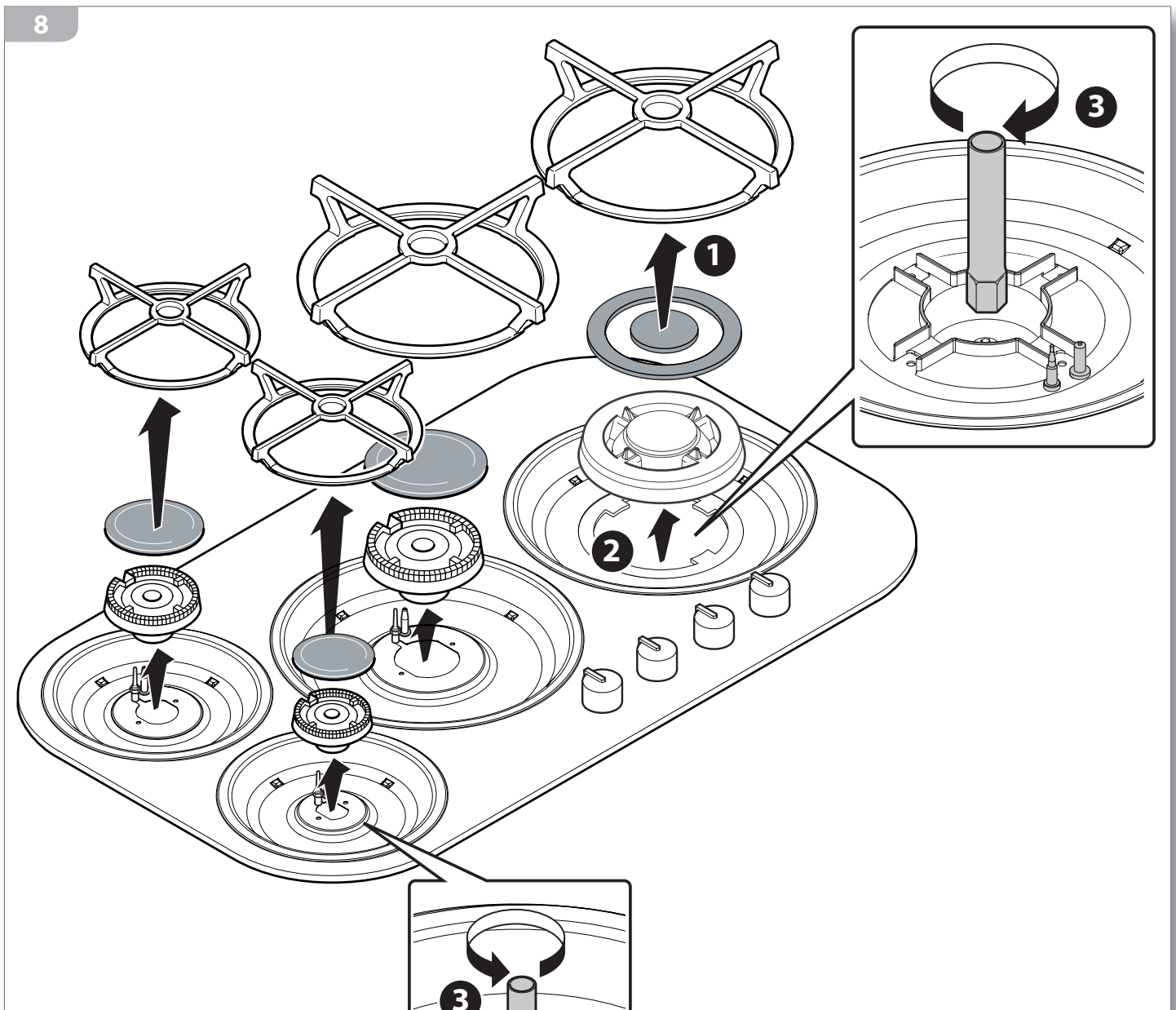
En cas de réglage de l'appareil pour un type de gaz différent de celui prévu initialement, l'installateur devra appliquer les deux étiquettes fournies en dotation sur la plaque de matricule de l'appareil et sur la garantie pour documenter et identifier le nouveau réglage.

Lorsque l'appareil est converti du Gaz Naturel au GPL Universel, veiller à ce que le régulateur de Gaz Naturel soit retiré et remplacé avec la soupape de sécurité. Un régulateur de gaz adapté pour une pression d'alimentation de 2.75 kPa devrait déjà être inclus avec la fourniture du réservoir de gaz. Remplacer l'étiquette d'identification du Gaz Naturel par celle du gaz GPL Universel.

GAS CONVERSION

Remove the racks, the flame distributors and the burners; with the spanner provided, remove the nozzles (figure 8) and replace them with the provided nozzles, carefully checking the identification mark and the nozzle table on page 5. In the case where you carry out an appliance regulation operation for a gas type that differs from the above mentioned, appended to the present documentation, you will find two new stickers which must be attached to both the appliance data plate and the Guarantee by the person responsible for installation; the stickers recognise and document the new regulation.

When converting from Natural Gas to Universal LPG ensure that the NG regulator is removed and replaced with the Test Point Assembly. A gas regulator suitable for a supply pressure of 2.75kPa should be part of the gas tank supply. Replace the NG data plate with one suitable for Universal LPG.



INSTALLATION DE L'APPAREIL ENCASTRABLE

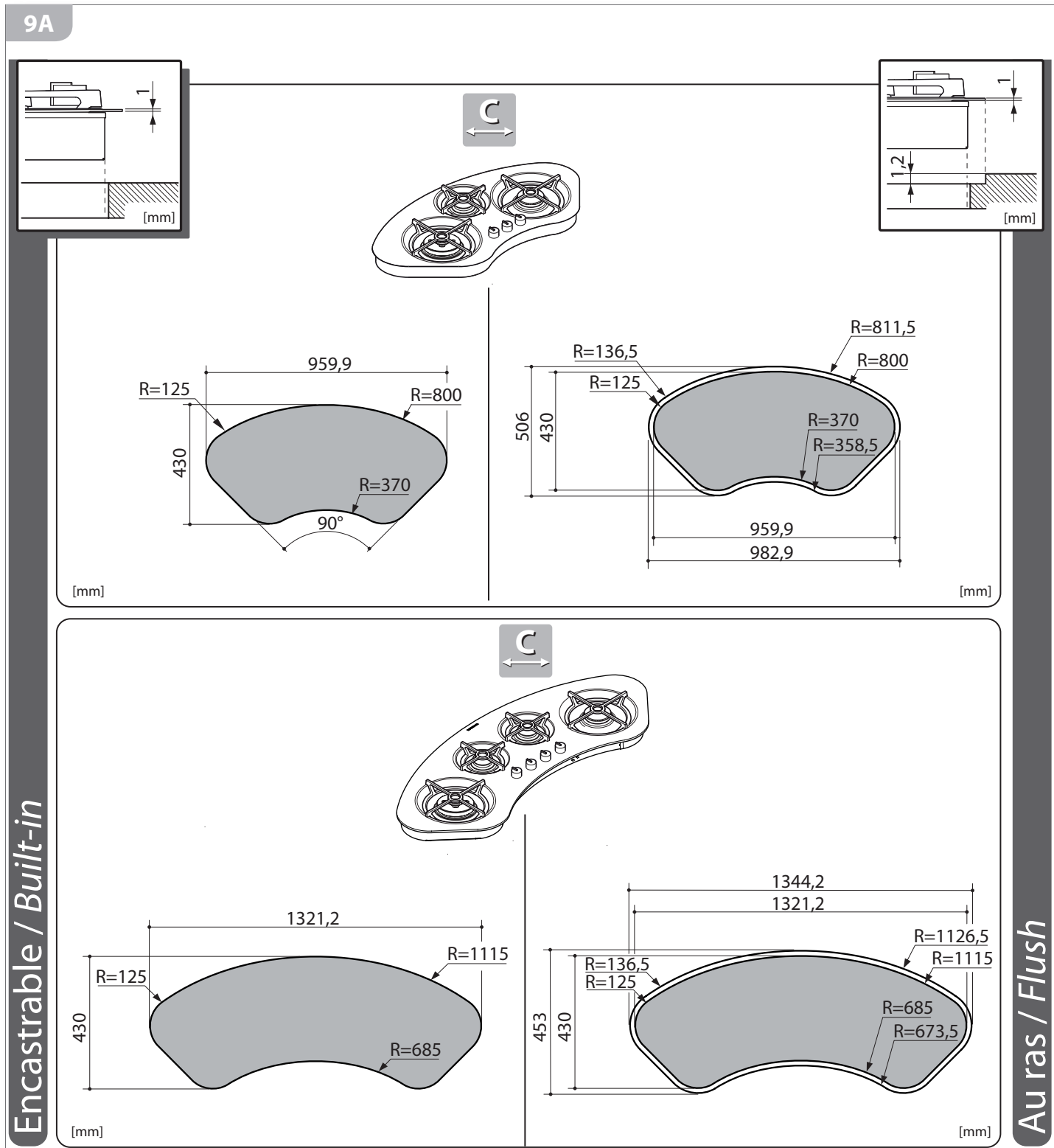
! Vérifier le bon état et la stabilité du meuble destiné à accueillir l'appareil (Norme DIN 68930).

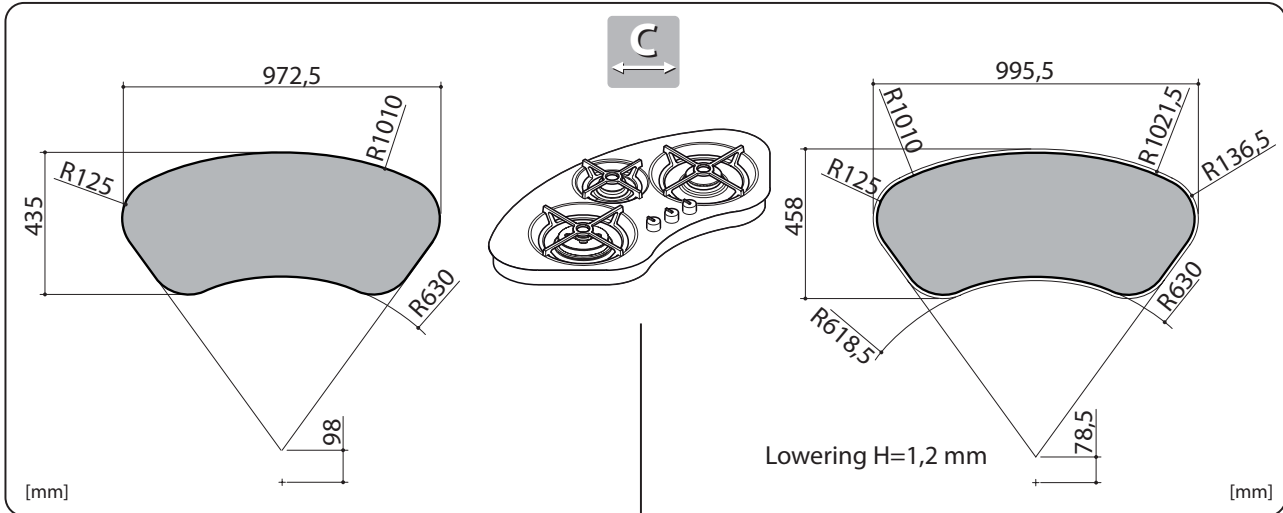
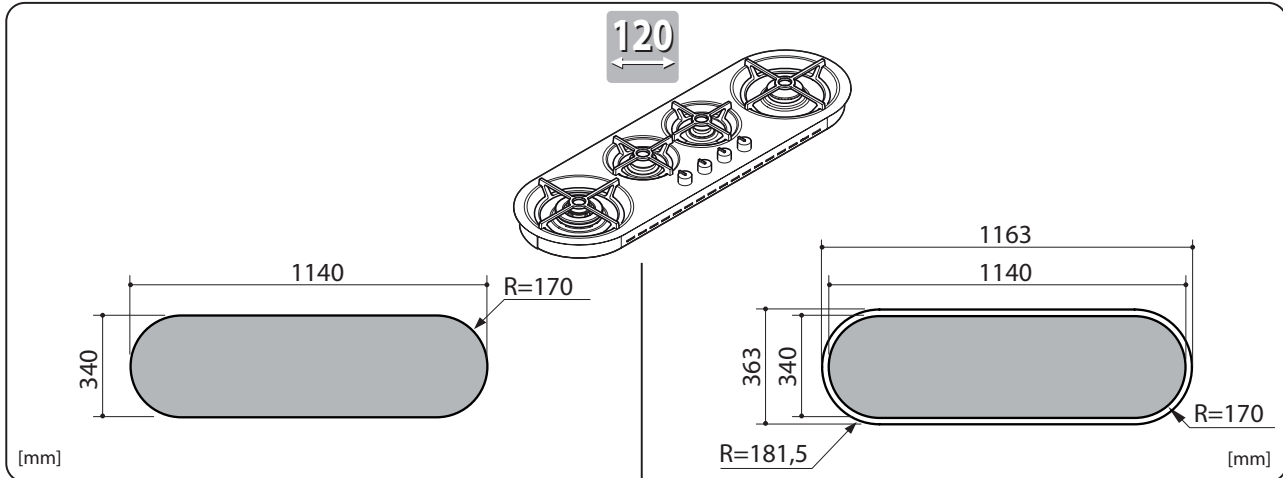
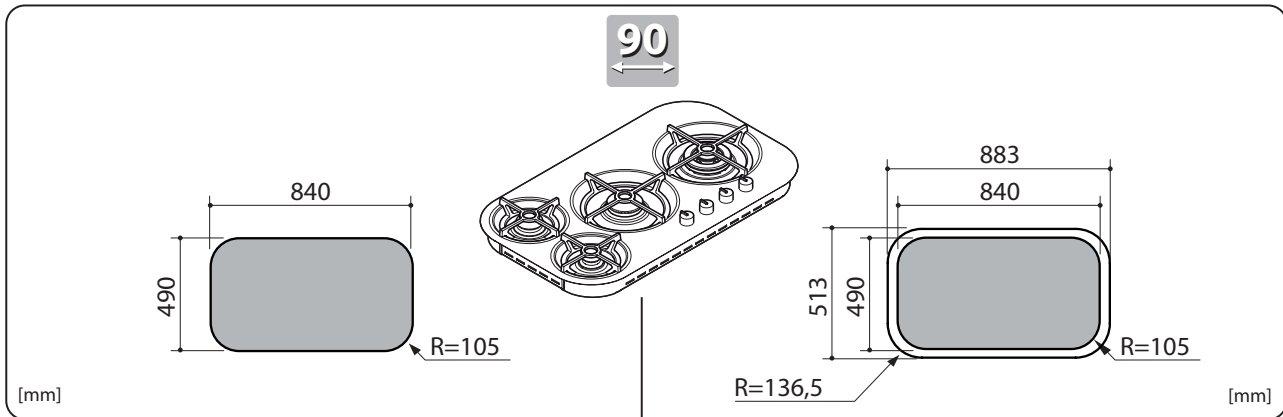
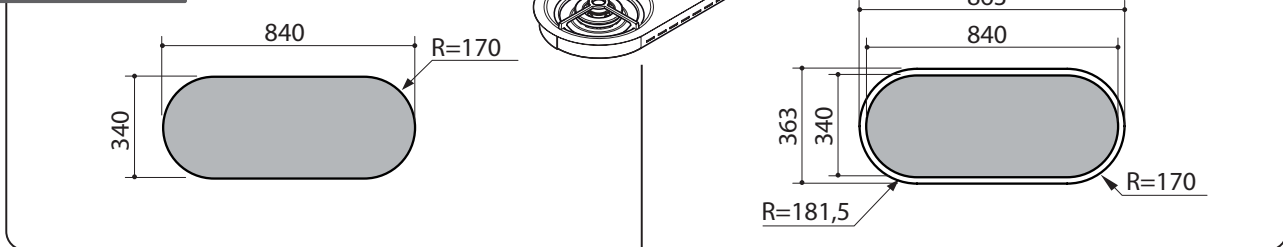
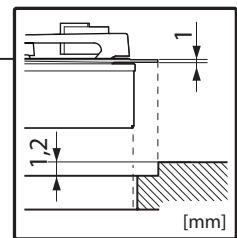
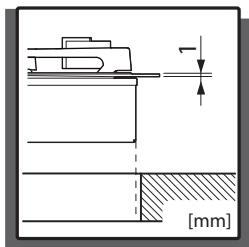
Découper le plan de travail selon les mesures indiquées fig. 9A-9B; si l'appareil est encastré au-dessus d'un four, il faut installer un panneau de séparation (B) à une distance d'au moins 1 cm du fond de l'appareil, panneau qui devra être perforé dans la partie postérieure pour le passage de l'alimentation électrique de l'appareil.

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 figures 9A-9B; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel (B) with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the gas pipe and the appliance's supply of electrical power.





Encastrable / Built-in

Au ras / Flush

TABLES DE CUISSON AU RAS DU PLAN DE TRAVAIL

Poser l'appareil sur le trou d'encastrement (fig. 10A dét. 1) en le bloquant avec les vis et les brides fournies (fig. 11 dét. 2).

Sceller la fissure entre la table de cuisson et l'abaissement avec du silicone (fig. 10A dét. 3) et éliminer l'excès (fig. 10A dét. 4).

TABLES DE CUISSON À ENCASTREMENT

Poser l'appareil sur le trou d'encastrement en le poussant contre le plan (fig. 10B - dét. 1).

Bloquer l'appareil avec les vis et les brides fournies (fig. 11).

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

FLUSH PANELS

Arrange the appliance above the embedded hole (figure 10A - part 1) secure it using the screws and brackets provided (figure 11 - part 2).

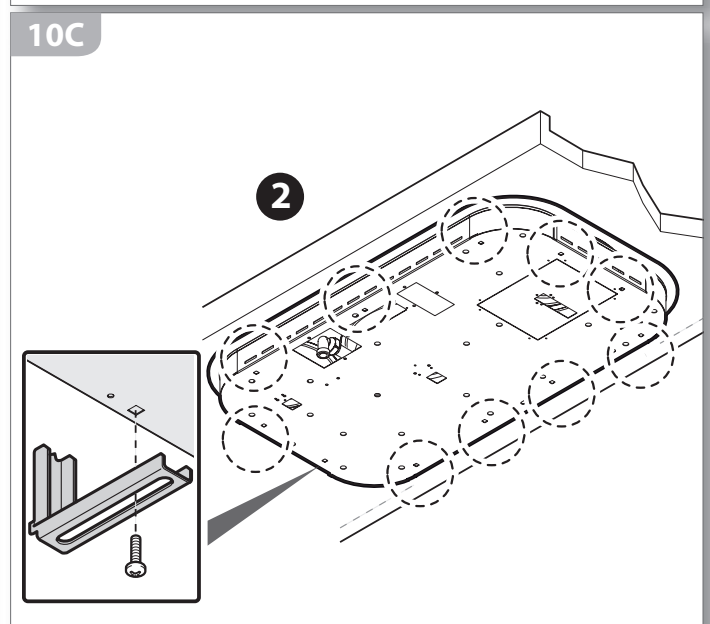
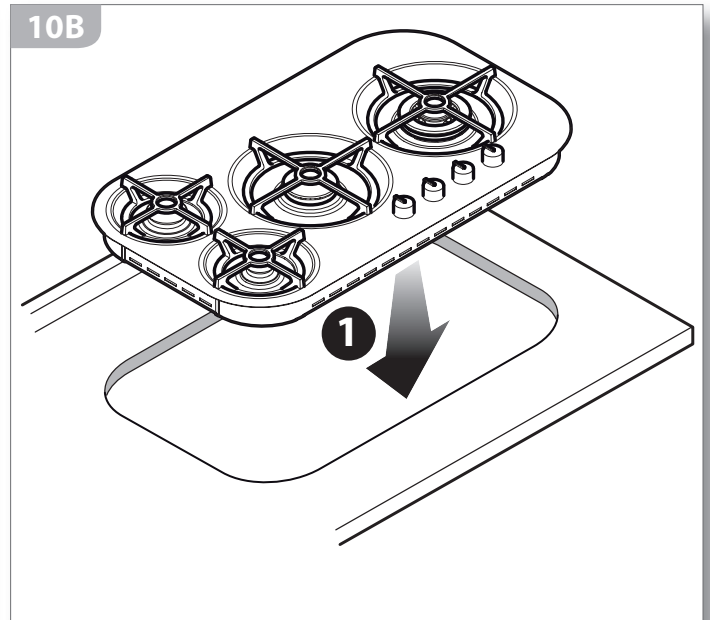
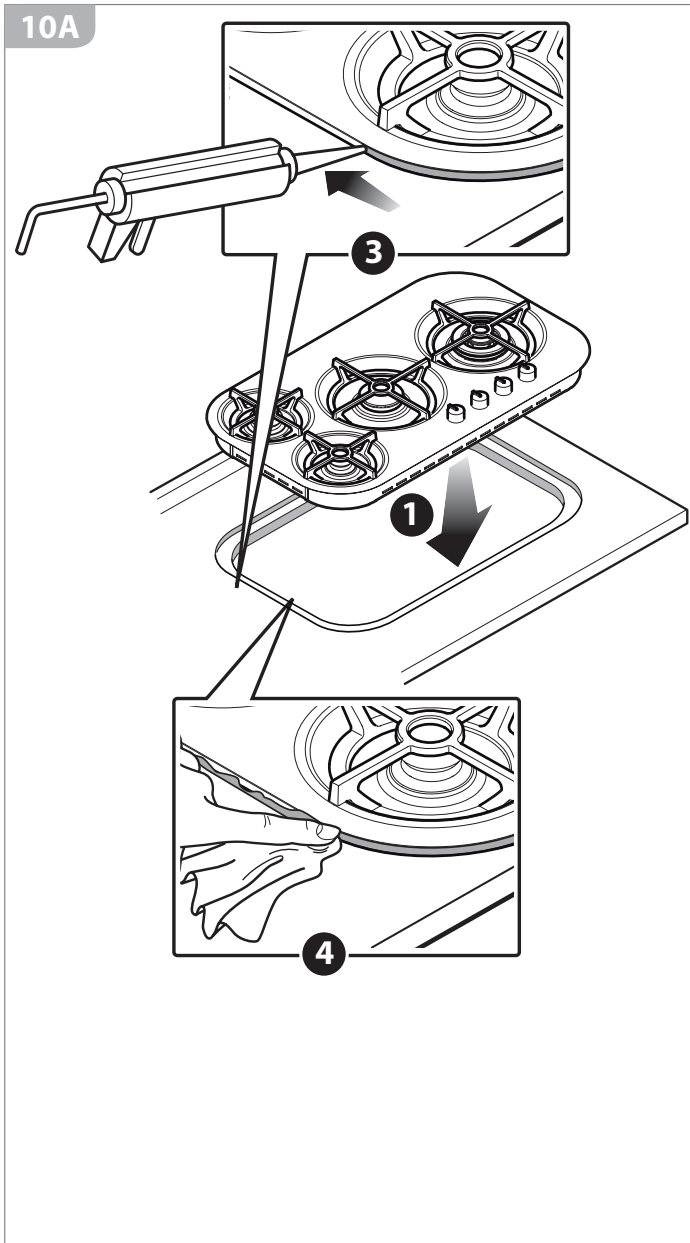
Seal the gap between the panel and lowering with silicone (figure 10A part 3) and remove any excess (figure 10A part 4).

EMBEDDED SURFACES

Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 10B - part 1).

Secure the appliance using the screws and brackets provided (figure 11).


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





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.


 Éteindre toujours l'interrupteur électrique principal, débrancher la prise de courant et fermer les robinets d'alimentation du gaz avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.


 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.


USAGE


SAFETY WARNINGS


FOR SAFE AND CORRECT USE


 *This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.*


 *Always disconnect the appliance from the power supply, remove the connection plug from the socket and shut off gas supply taps before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.*


 *Make sure that all the knobs are turned to "● - 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.*

POUR LA CUISSON



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.



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



L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou s'il y a lieu, en réalisant une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique.



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.

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.



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).



Ensure that the food containers sit correctly on the rack without slipping or sliding. The food containers must be correctly proportioned in relation to the chosen burner and must not protrude the edges of the rack. The manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void if this standard is not applied.

AVANT DE COMMENCER

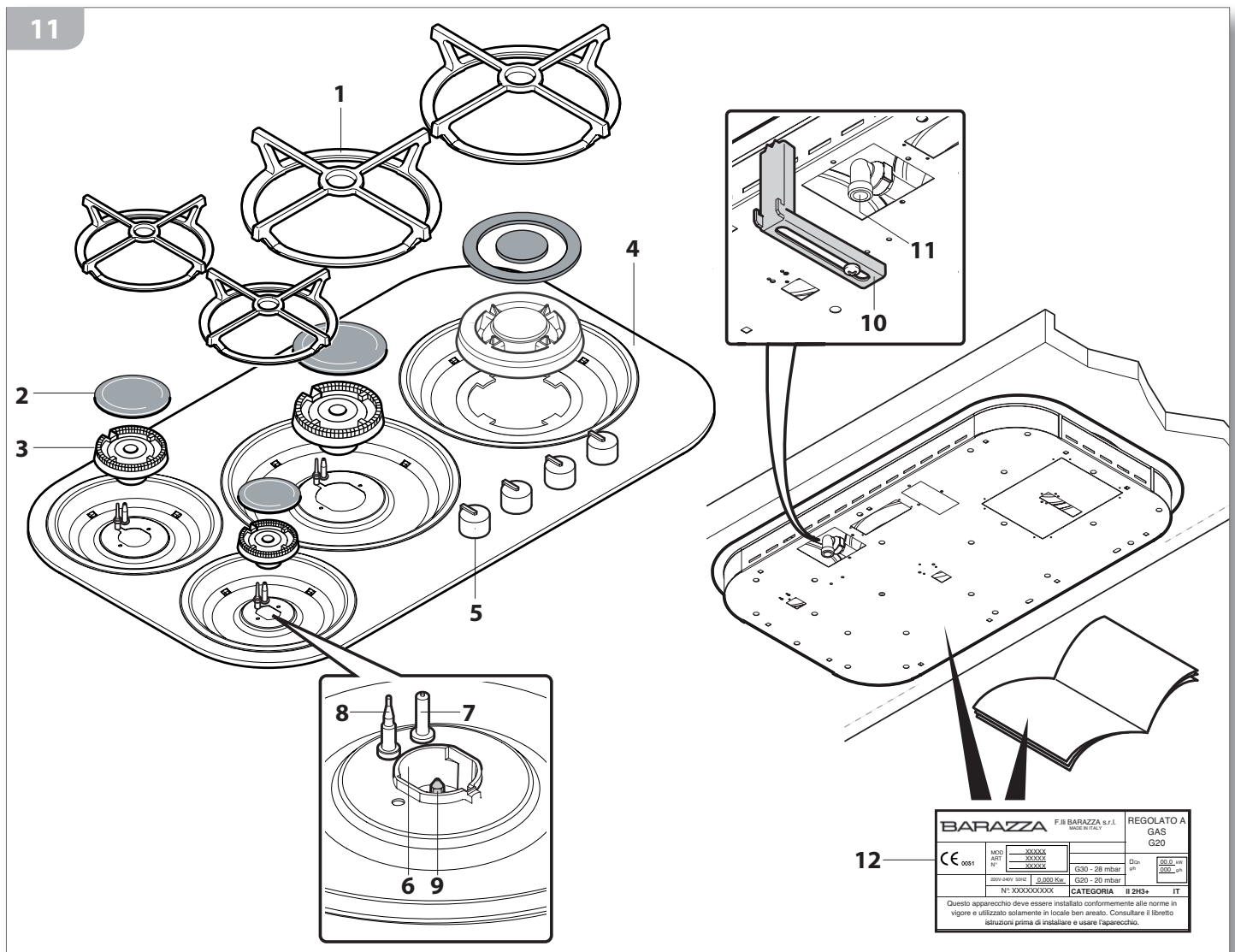
BEFORE STARTING

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. 11).

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 11).

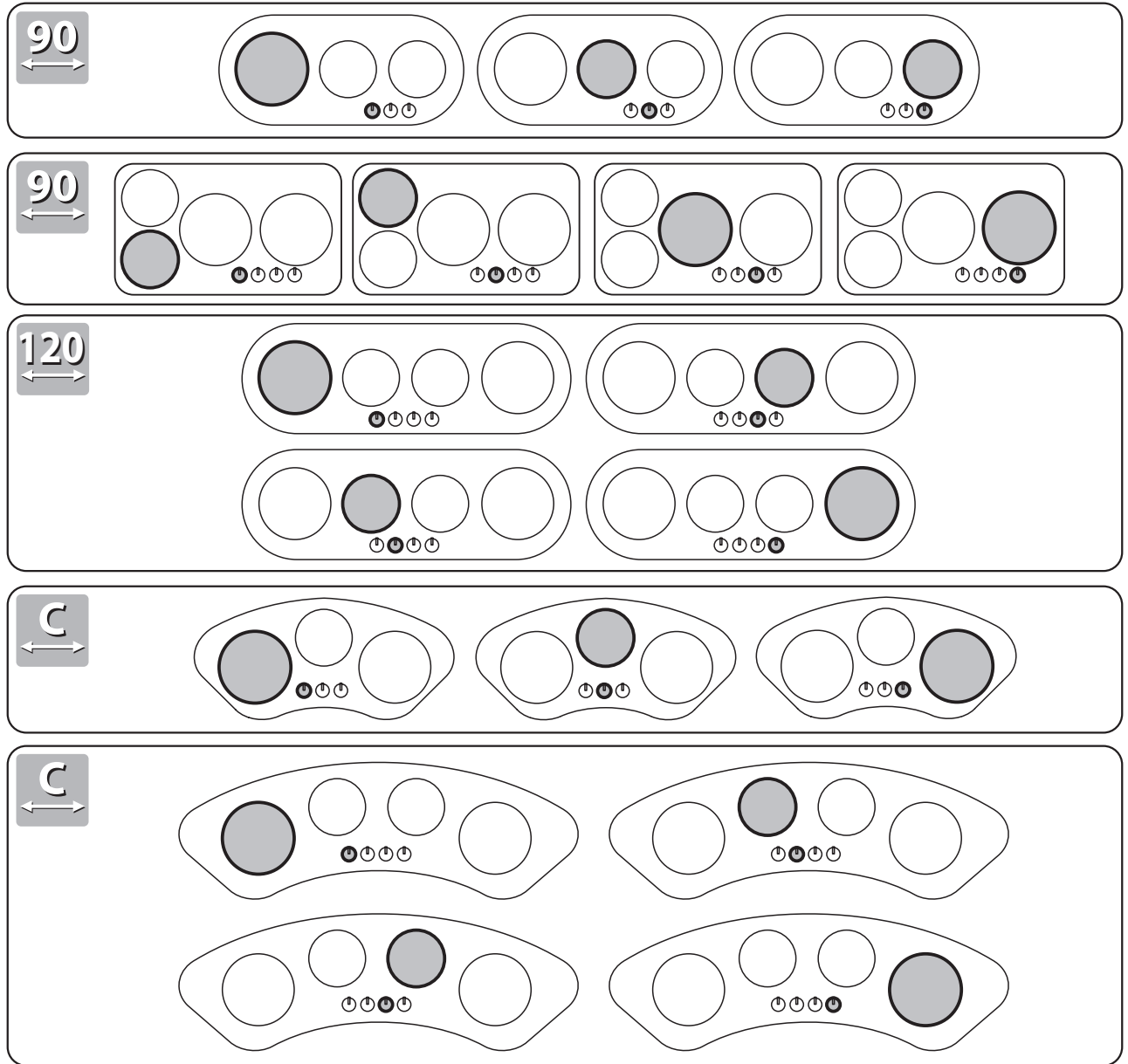
BANDEAU DE COMMANDE

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. 12).

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 12).

12



BON À SAVOIR

i Avant de procéder à la première utilisation, nettoyer soigneusement le plan de cuisson et ses éléments comme indiqué au chap. "Entretien ordinaire" page 27.

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


USEFUL INFORMATION


i Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 27.

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 les grilles (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. 13) **Enfoncer à fond** la manette du brûleur à allumer en **tournant en même temps la manette** jusqu'au symbole  -> la bougie (7) produira une étincelle pour allumer le brûleur sélectionné.
- 2) Une fois l'allumage effectué, maintenir encore enfoncée à fond la manette pendant environ **5 secondes** ceci en la maintenant toujours sur le symbole , 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

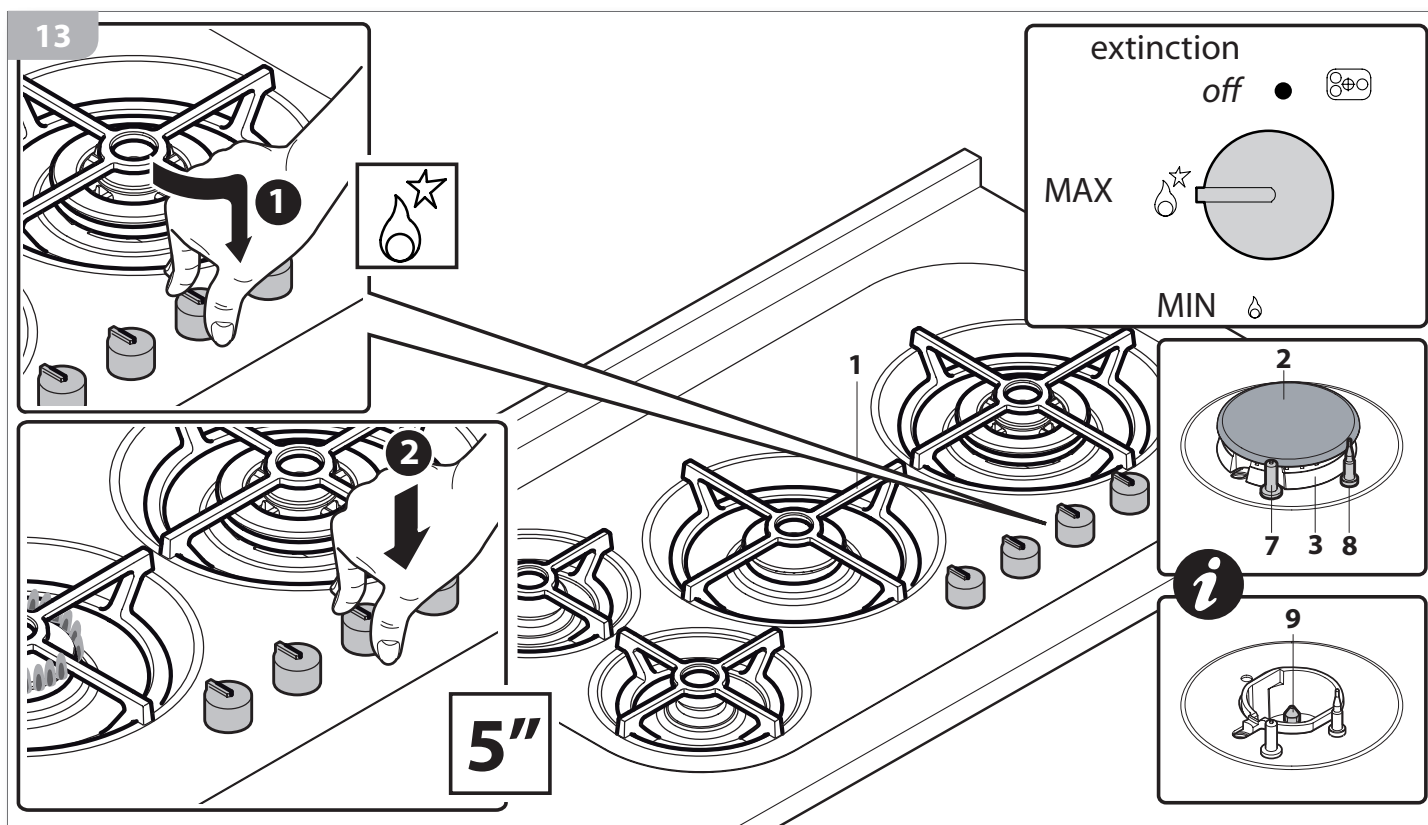
USING THE BURNERS

 Before using the appliance, check that the flame distributors (2), the burners (3) and the racks (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) (figure 13) **Press down fully** on the knob regulating the burner you wish to switch on **whilst at the same time rotating it** until the symbol  -> appears; the spark plug (7) will fire sparks in order to switch on 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.





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. 15).



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

Réglage de la flamme avec la manette DUAL


3) (fig. 14) Contrôler que la flamme de la couronne placée le plus vers l'intérieur soit bien stable et régulière, puis tourner la manette sur la position désirée (MIN  (*) (puissance minimum du brûleur DUAL) ou sur MAX  (puissance maximum de la couronne interne).

Pour allumer également la couronne placée le plus vers l'extérieur, placer la manette sur MIN  (*), puis appuyer à fond sur la manette et continuer à la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX  (puissance maximum du brûleur DUAL) ou sur MIN .



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 15).

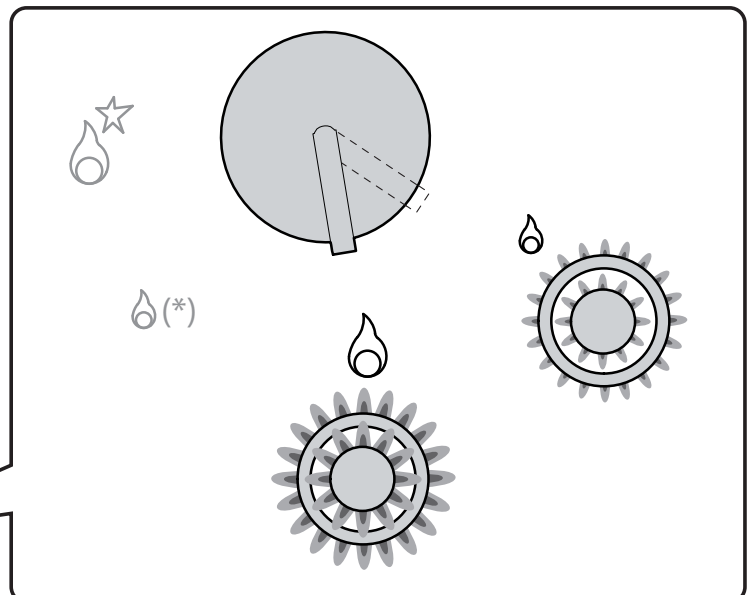
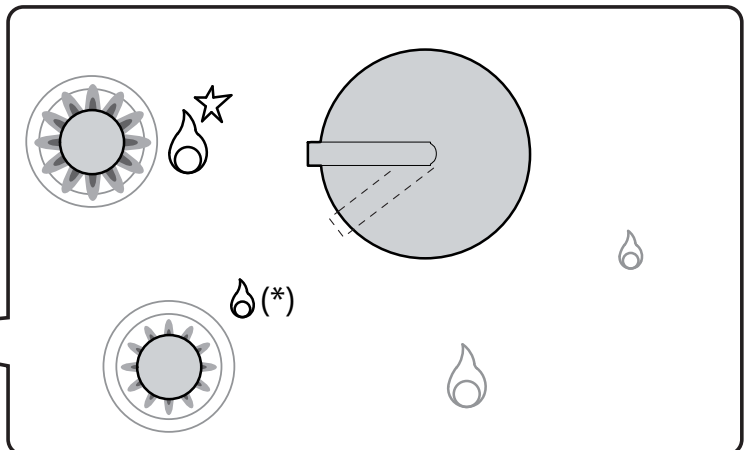
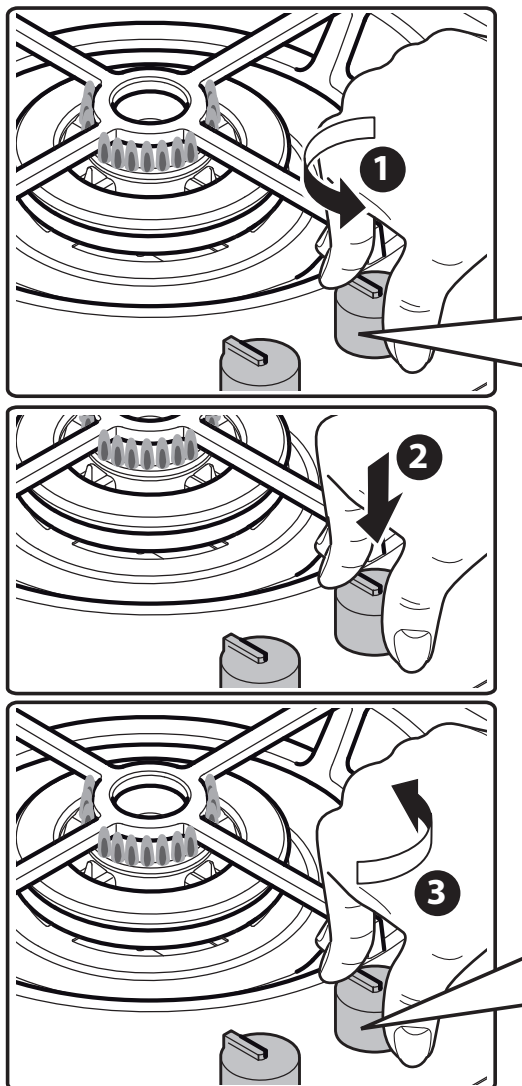
 If the flame is irregular, check that the flame distributors and the burners are correctly positioned.

DUAL knob flame control

3) (figure 14) Check that the innermost ring flame is steady and stable, subsequently rotate the knob to the desired setting (MIN  (*) (minimum DUAL burner power) or MAX  (maximum power of the internal ring).

If you wish to also ignite the outermost ring, set the knob on MIN  (*), press down fully on the knob and rotate it anti-clockwise until it reaches the setting MAX  (maximum power of the DUAL burner) or MIN .

14



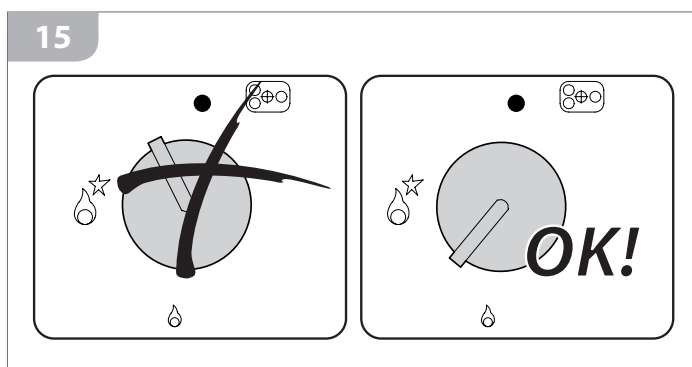
Cuisson

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
Auxiliaire	de Ø 6 à Ø 18
Semi-rapide	de Ø 15 à Ø 22
Rapide	de Ø 20 à Ø 28
Triple couronne	de Ø 24 à Ø 32
Dual	de Ø 24 à Ø 32

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. 16). 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. 17 page 25).



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

! Pendant son fonctionnement, l'appareil dégage de l'humidité, de la chaleur et des produits de combustion. Il est donc fondamental que le local soit aéré moyennant :

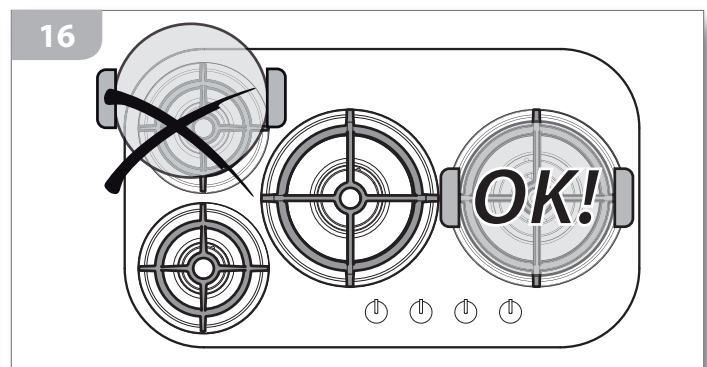
Cooking

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
Auxiliary	from Ø 6 to Ø 18
Semi-rapid	from Ø 15 to Ø 22
Rapid	from Ø 20 to Ø 28
Triple ring	from Ø 24 to Ø 32
Dual	from Ø 24 to Ø 32

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 16). We do not recommend using the appliance without the rack or with heat diffusers or adapters different to those supplied by the Retailer (figure 17 on page 25).



! Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

! During operation, humidity, heat and combustion emissions will be released into the atmosphere. Therefore, the area must be well ventilated by way of the following:

- 1) des ouvertures naturelles (ex: fenêtres, etc...);
- 2) ouvertures artificielles prescrites par la loi (pour les spécifications, consulter page 8);
- 3) hottes d'aspiration/électroventilateurs muni de conduit d'évacuation et de puissance conforme à l'intensité d'utilisation de l'appareil.

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des systèmes d'aspiration et qu'aucune ouverture ne soit obstruée.



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

- 5) Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil en mettant toutes les manettes en position "● - extinction".
- 6) Retirer les casseroles de l'appareil en utilisant des dispositifs de protection appropriés.

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.
- Mauvais allumage des brûleurs.
- Brûleurs qui ne restent pas allumés.
- Brûleurs qui s'éteignent sur simple ouverture/fermeture des portes de la cuisine.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

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

ACCESSOIRES

- 1) natural ventilation (e.g. windows, etc...);
- 2) man-made ventilation necessitated by law (for details see page 8);
- 3) extractor hoods/electric fans with outlets and suitably powered in relation to the usage requirements of the appliance.

Regularly check that the openings are not accidentally obstructed and that ventilation systems are functioning perfectly.



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

- 5) Once you have finished cooking, switch off the appliance by pressing "● - off" on all the knobs.
- 6) Remove the pans/pots from the appliance using suitable personal safety equipment.

ABNORMAL OPERATION

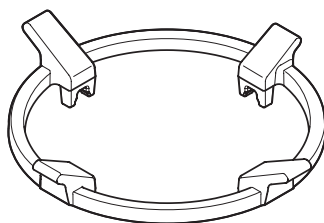
Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:

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

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

ACCESSORIES

17



RÉDUCTEURS

Adaptateur en fonte pour le WOK.

ADAPTERS

Cast iron WOK adapter.

ENTRETIEN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Éteindre toujours l'interrupteur électrique principal, débrancher la prise de courant et fermer les robinets d'alimentation du gaz avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.



Contrôler périodiquement que le tuyau d'alimentation du gaz et le câble électrique soient intègres et qu'ils ne résultent pas écrasés : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et ne pas tenter de les remplacer, mais contacter rapidement un centre d'assistance pour les faire remplacer.



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



Nettoyer TOUTES les parties de l'appareil uniquement selon les modalités et les produits indiqués dans ce manuel (éviter notamment l'emploi d'éponges abrasives, 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 auréoles inesthétiques, qui toutefois ne compromettent nullement le fonctionnement de l'appareil.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



Always disconnect the appliance from the power supply, remove the connection plug from the socket and shut off gas supply taps before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.



Regularly check that the gas supply pipe and the electrical cable are in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the parts, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.



After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.



Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets). Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.



Burn hazard!

For a few minutes after 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. 18).
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.



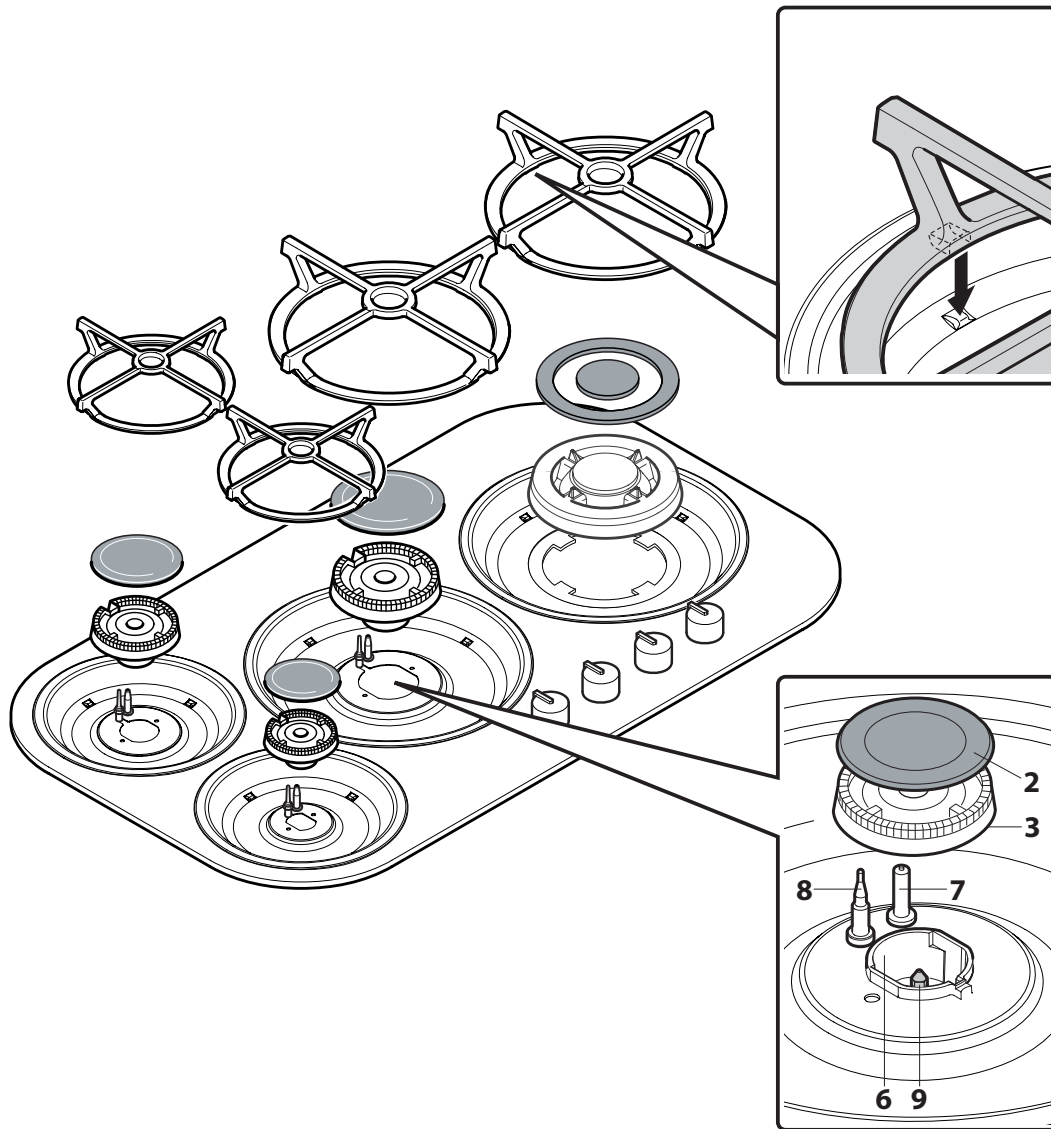
Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the "● - off" position.

- **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 18).
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.

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.

ÉLIMINATION



Le produit usagé **NE PEUT** être assimilé à un déchet ménager, mais doit être éliminé séparément et remis aux centres chargés du tri sélectif des déchets électriques et électroniques ; toute élimination non conforme du produit comporte l'application des sanctions prévues par les normes de loi en vigueur.



Pour plus d'informations, contacter le service local d'élimination des déchets.



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Procédure en cas de mauvais fonctionnement

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

- contrôler l'absence de coupure de courant ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule (position plaque de matricule - voir page 20) ;
- repérer la date d'achat de l'appareil.



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



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

END-OF-LIFE DISPOSAL



At the end of its service life, the product **must NOT** be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



For more information, contact your local waste disposal service.



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

AFTER-SALES SERVICE

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

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- check that the appliance is supplied with power;
- obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 20);
- find the appliance purchase data.

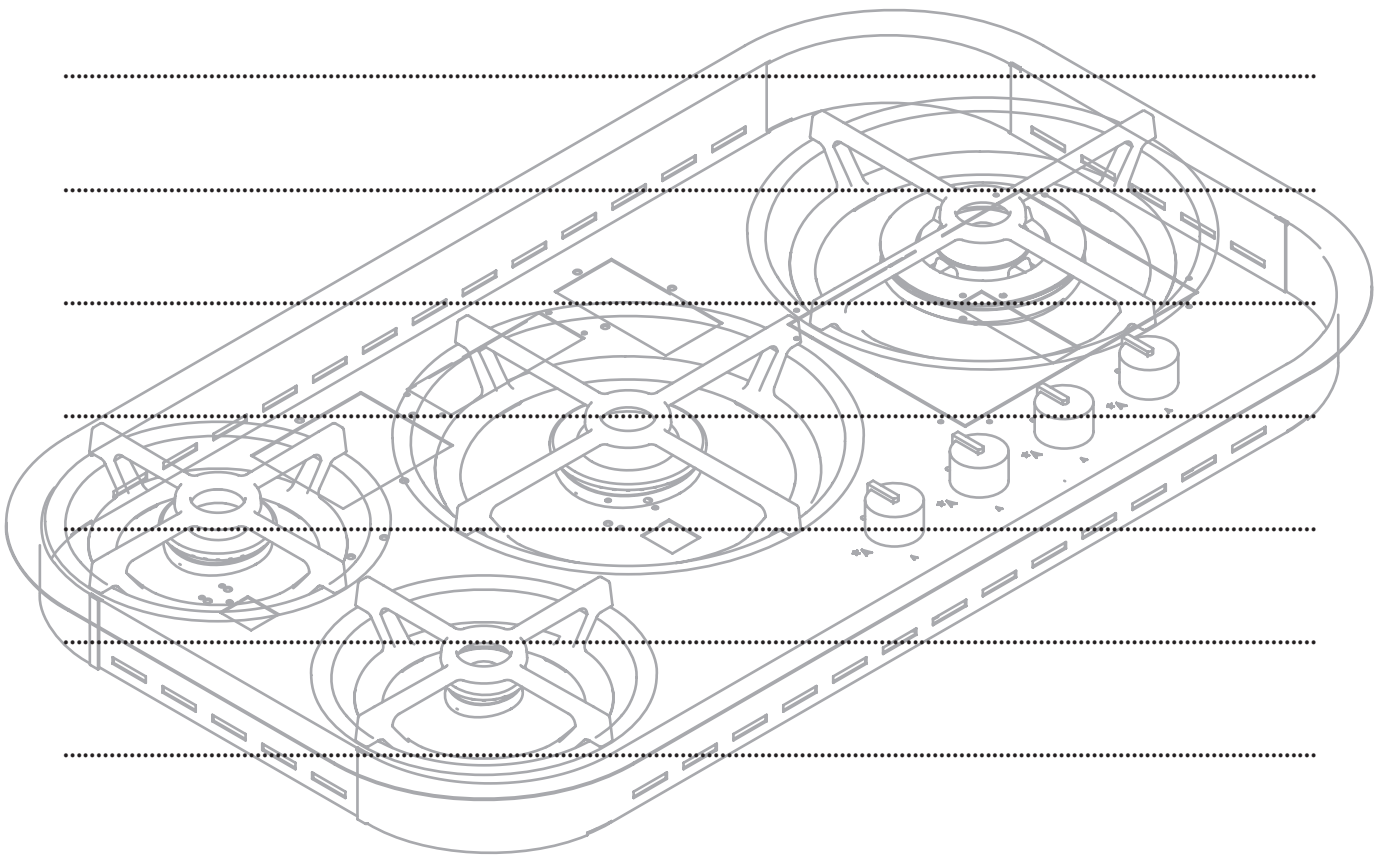


Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.



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

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