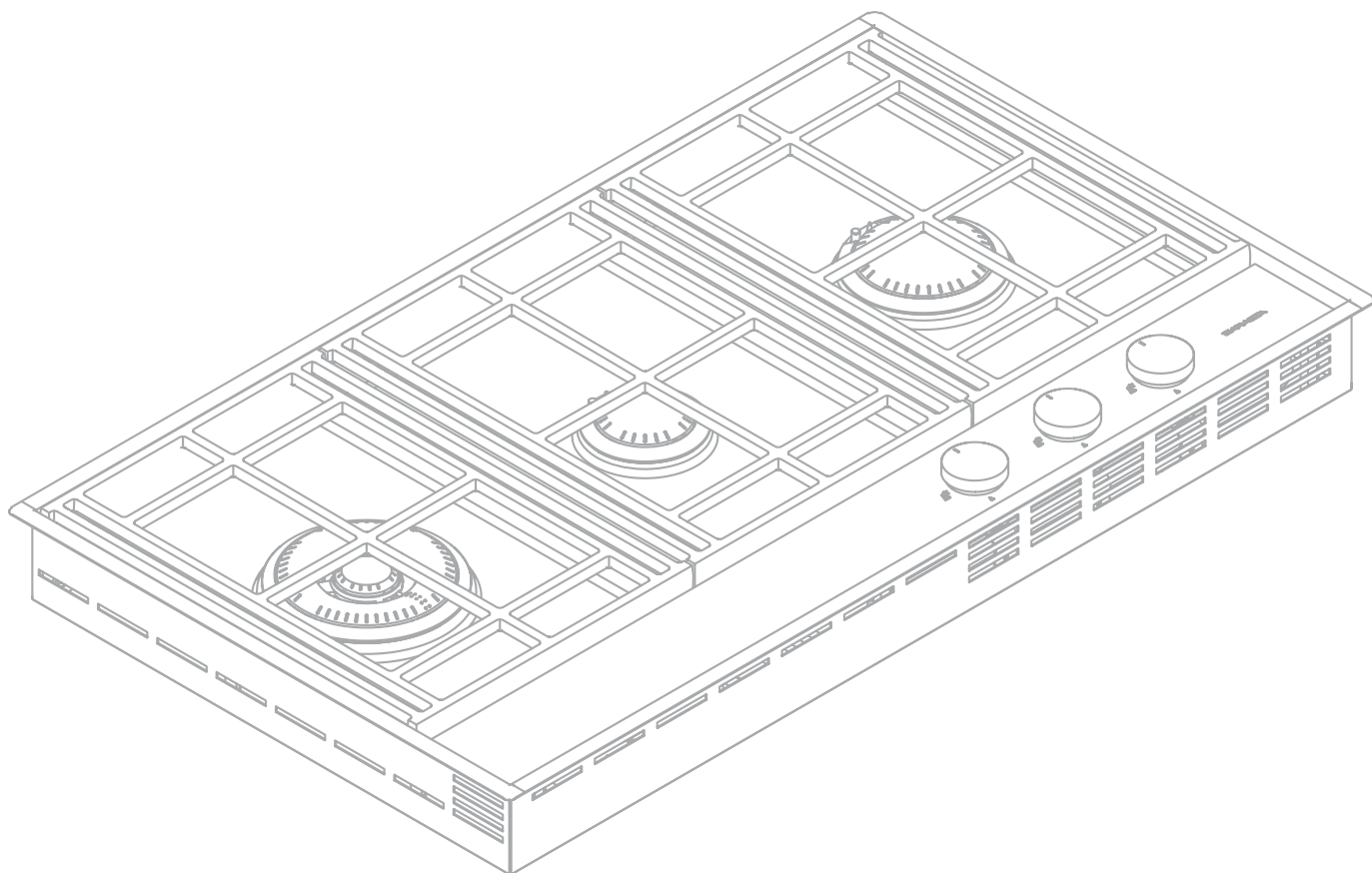


**1PLE0902D#-00--
PLE0902D#-00--
1PLE1203D#-00--
PLE1203D#-00--**



Piani cottura Lab Evolution
Lab Evolution Hobs

BARAZZA
taste of design

RU - Руководство по установке и эксплуатации
GB - Installation and use manual

Поздравляем Вас с покупкой устройства Barazza!

Это высококачественное оборудование на протяжении долгого времени может помогать Вам в работе надежным и безопасным образом, гарантируя высочайшие эксплуатационные характеристики.

Монтаж и использование устройства являются несложными и интуитивными.

Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством, это обеспечит соответствующий монтаж и применение Вашего устройства эффективным образом в течение многих лет.

Руководство в цифровом формате представлено на сайте www.barazzasrl.it

В целях наиболее удобного ознакомления с руководством используются следующие символы:



Важные предписания для личной безопасности и устройства

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 manual is available in digital format on the website www.barazzasrl.it

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



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



Общие сведения



General information



Изготовитель сохраняет за собой право на внесение изменений в собственную продукцию и в данное руководство, которые признает необходимыми, без обязательства предварительного предупреждения. Чертежи, монтажные схемы и таблицы, содержащиеся в руководстве, считаются ориентировочными и служат только в информационных целях.

Системы подключения помещения должны соответствовать действующим национальным стандартам.

Запрещается копирование, частичное или полное воспроизведение содержания, а также передача данного руководства третьим лицам без разрешения Изготовителя.

Данное устройство соответствует положениям директив Европейского Союза 2014/35/UE в отношении низкого напряжения, 2014/30/UE относительно электромагнитной совместимости и регламента Европейского Союза 2016/426 для газа. Инструкции данного руководства действительны только для страны назначения.



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

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

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

This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and Gas Appliances Regulation 2016/426. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

УКАЗАТЕЛЬ


ОПИСАНИЕ	СТР.
Предупреждения по безопасности	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
МОНТАЖ	8
Предупреждения по безопасности	8
Контроль и перемещение	9
Утилизация упаковки	9
Выбор места монтажа	10
Электрическое подключение	11
Газовое подключение	13
Регулировка минимума	15
Адаптация к другим типам газа	17
Установка устройства	17
ПРИМЕНЕНИЕ	19
Перед началом применения	19
Описание устройства	19
Зона команд	20
ПОЛЕЗНЫЕ рекомендации	20
Применение устройства	21
Применение конфорок	21
Неисправности функционирования	23
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	24
Предупреждения по безопасности	24
Плановое техобслуживание	25
Очистка	25
Периоды простоя	26
Утилизация в конце срока службы	27
Послепродажное обслуживание	27


INDEX


DESCRIPTION	PAGE
<i>Safety warnings</i>	4
TECHNICAL DATA	6
INSTALLATION	8
<i>Safety warnings</i>	8
<i>Checks and handling</i>	9
<i>Disposal of the packaging</i>	9
<i>Installation site choice</i>	10
<i>Connection to the power mains</i>	11
<i>Gas connection</i>	13
<i>Regulating the minimum</i>	15
<i>Gas conversion</i>	17
<i>Built-in unit installation</i>	17
USAGE	19
<i>Before starting</i>	19
<i>Understanding the appliance</i>	19
<i>Control panel</i>	20
<i>Useful information</i>	20
<i>Using the appliance</i>	21
<i>Using the burners</i>	21
<i>Abnormal operation</i>	23
MAINTENANCE	24
<i>Safety warnings</i>	24
<i>Maintenance schedule</i>	25
<i>Cleaning</i>	25
<i>Periods of inactivity</i>	26
<i>End-of-life disposal</i>	27
<i>After-sales service</i>	27


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ


ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО И БЕЗОПАСНОГО ПРИМЕНЕНИЯ


 Данное устройство было разработано и изготовлено исключительно в целях приготовления пищи. Другое использование считается несоответствующим, а поэтому потенциально опасными для людей, животных и имущества. Кроме того, может привести к непоправимому повреждению устройства: в данном случае Изготовитель не несет ответственность и не признает права по Гарантии.


 Следует всегда выключать главный электрический выключатель, вынимать вилку и перекрывать краны подачи газа перед проведением операций по очистке или при предположении неиспользования устройства в течение длительного периода времени.


 При завершении использования убедиться, что все ручки находятся в положении "● - выключено".


 В случае выявления какой-либо неисправности, не следует использовать устройство и связаться с авторизованной Сервисной службой, сообщая указанные на паспортной табличке данные.


 Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми младше 8 лет) с физическими, сенсорными или умственными ограничениями, или при отсутствии знаний и опыта, за исключением случаев, когда ответственное за их безопасность лицо следит за ними или предоставляет инструкции относительно применения устройства.


 Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством или его частями.

 Не использовать разбрызгиваемые средства рядом с работающим устройством.

 Не вносить изменения в данное устройство.


 **Опасность пожара!**
Не использовать устройство в качестве опорной поверхности.


 **Опасность пожара!**
Никогда не размещать чувствительные к теплу или легковоспламеняющиеся предметы (например, прихватки, занавески, бутылки с алкоголем и т. д.) в непосредственной близости от устройства.


 Участок, находящийся в непосредственной близости к устройству, может сильно нагреваться, следует соблюдать осторожность при размещении в данном пространстве розеток тока, других бытовых приборов, электрических кабелей, труб и другого чувствительно к теплу или возгораемого материала.


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 of at least 8 years) 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.*

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Опасность ожогов!

В процессе функционирования и в течение нескольких минут после использования, некоторые части устройства достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.



Перед использованием проверить соответствующее положение рассекателей пламени, конфорок и решетки. В частности, следует убедиться, что решетка соответствующим образом опирается на устройство и устойчива.



Опасность пожара!

Никогда не готовить продукты на открытом пламени.



Опасность пожара!

В случае возгорания жира или горячего масла, не следует тушить пламя водой, а подавить его влажным холстом или подобным материалом и своевременно вызвать пожарников.



Опасность пожара!

Не покрывать устройство или его части фольгой или подобными материалами.



Опасность взрыва!

Не разогревать на устройстве жестяные банки или закрытые герметически емкости, производимое теплом избыточное давление может привести к взрыву с соответствующим ущербом для людей.



Следует наблюдать за устройством при его функционировании.



В случае случайного затухания пламени конфорки, перевести ручку в положение "● - выключено" и подождать одну минуту перед повторным включением.



Интенсивное и продолжительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или более эффективной вентиляции за счет увеличения мощности механической вытяжки, при наличии.



Убедиться, что посуда соответствующим образом позиционирована на решетке и устойчива. Посуда должна иметь диаметр, соответствующий выбранной конфорке, и не должна выходить за пределы решетки. Изготовитель не несет ответственность и не признает права по гарантии при невыполнении данного правила.

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).



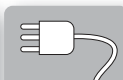
Ensure that the food containers sit correctly on the rack without slipping or sliding. The food containers must be correctly proportioned in relation to the chosen burner and must not protrude the edges of the rack. The manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void if this standard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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

TECHNICAL DATA

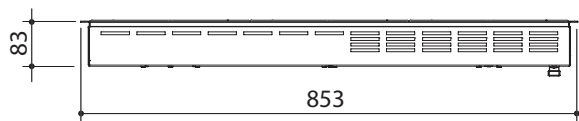
При нестандартных моделях габаритные размеры являются персонализированными.

Insulating
1
class

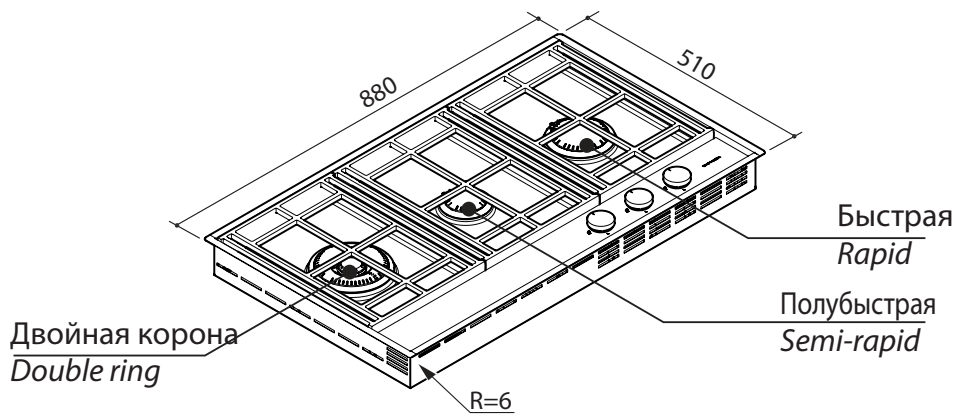

L=150cm

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

1PLE0902D#-00--

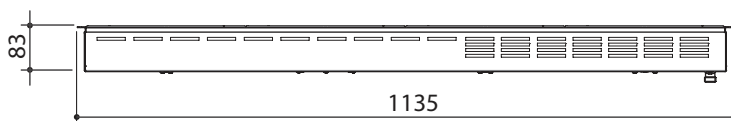


90

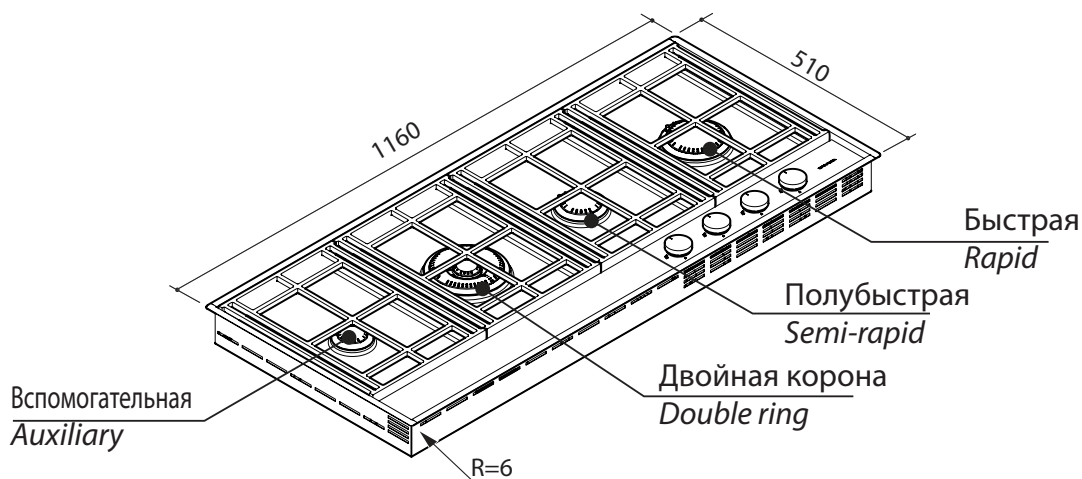


[mm]

1PLE1203D#-00--



120



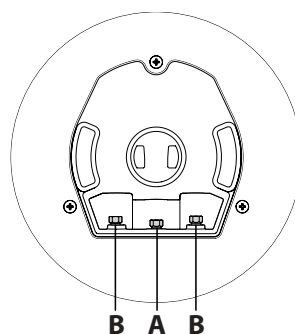
[mm]

Технические характеристики	Technical data		
Напряжение	Voltage	V	220-240
Частота	Frequency	Гц	50/60
Мощность конфорок	Burner power		
вспомогательная	auxiliary	кВт	1
полубыстрая	semi-rapid	кВт	1,75
быстрая	rapid	кВт	3
двойная корона	double ring	кВт	4
Тип кабеля	Cable type		H05V2V2-F 3x1 мм ²
Длина кабеля	Cable length	см	150
Класс установки	Class installation		3

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

NOZZLE TABLE

Конфорка <i>Burner</i>	Тип газа <i>Gas type</i>	Рабочее давление <i>Applied pressure</i>	Расход <i>Capacity</i>	Ø форсунок 1/100 мм <i>Ø Nozzles 1/100 mm</i>	Номинальный расход <i>Nominal capacity</i>	Уменьшенный расход <i>Reduced capacity</i>
Вспомогательная <i>Auxiliary</i>	G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.55
	G31	37 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.55
	G30	50 mbar	g/h 73	48	kW 1	kW 0.55
	G31	50 mbar	g/h 73	48	kW 1	kW 0.55
	G20	20 mbar	l/h 94	78	kW 1	kW 0.55
	G25.3	25 mbar	l/h 110	79	kW 1	kW 0.55
Полубыстрая <i>Semi-rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 127	67	kW 1.75	kW 0.55
	G31	37 mbar	g/h 127	67	kW 1.75	kW 0.55
	G30	50 mbar	g/h 127	60	kW 1.75	kW 0.55
	G31	50 mbar	g/h 127	60	kW 1.75	kW 0.55
	G20	20 mbar	l/h 158	103	kW 1.75	kW 0.55
	G25.3	25 mbar	l/h 165	106	kW 1.75	kW 0.55
Быстрая <i>Rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 218	87	kW 3	kW 0.85
	G31	37 mbar	g/h 218	87	kW 3	kW 0.85
	G30	50 mbar	g/h 218	79	kW 3	kW 0.85
	G31	50 mbar	g/h 218	79	kW 3	kW 0.85
	G20	20 mbar	l/h 270	128	kW 3	kW 0.85
	G25.3	25 mbar	l/h 292	132	kW 3	kW 0.85
Двойная корона <i>Double ring</i>	G30	30 mbar	g/h 291	A=45 B=(2x) 69	kW 4	kW 1.90
	G31	37 mbar	g/h 291	A=45 B=(2x) 69	kW 4	kW 1.90
	G30	50 mbar	g/h 291	A=37 B=(2x) 60	kW 4	kW 1.90
	G31	50 mbar	g/h 291	A=37 B=(2x) 60	kW 4	kW 1.90
	G20	20 mbar	l/h 328	A=68 B=(2x) 101	kW 4	kW 1.90
	G25.3	25 mbar	l/h 323	A=71 B=(2x) 98	kW 4	kW 1.90



МОНТАЖ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Следует внимательно ознакомиться с данным руководством перед монтажом и/или применением устройства и хранить его в месте, доступном для всех пользователей для справок; в случае передачи или продажи устройства, необходимо передать новому пользователю данное руководство в целях его ознакомления с монтажом, эксплуатацией и правилами техники безопасности.



Монтаж и вмешательства в устройства (внеочередное техобслуживание, замена форсунок, регулировка минимума и т.д.) должны осуществляться **только квалифицированным персоналом** в соответствии с указаниями данного руководства.

Системы подключения (газовая и электрическая) и предусмотренные для монтажа помещения должны соответствовать правилам техники безопасности, действующим в стране применения устройства (защитный и разъединительный выключатель, система заземления, эквипотенциальная система и т.д.).

Изготовитель не несет ответственность в случае несоблюдения приведенных выше указаний.



В ходе проведения операций монтажа, техобслуживания или ремонта следует всегда выключать главный электрический выключатель, вынимать соединительную вилку и перекрывать краны подачи газа.



Данное устройство не предназначено для функционирования вне помещения.



Устройства могут иметь острые кромки, следует соблюдать осторожность и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки и т.д.).

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.).

КОНТРОЛЬ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

После распаковки устройства, снятия упаковочного материала и защитных пленок поверхностей, проверить отсутствие явных повреждений: при их наличии, не осуществлять монтаж и обратиться к Дилеру в течение 8 дней, сообщая ему данные, приведенные на паспортной табличке устройства, а также выявленные проблемы (рис. 1).

Внимание! Не оставлять без присмотра материал, использованный для упаковки (пакеты, полистирол и т.д...), в связи с тем, что он представляет опасность для детей и животных (опасность удушья).

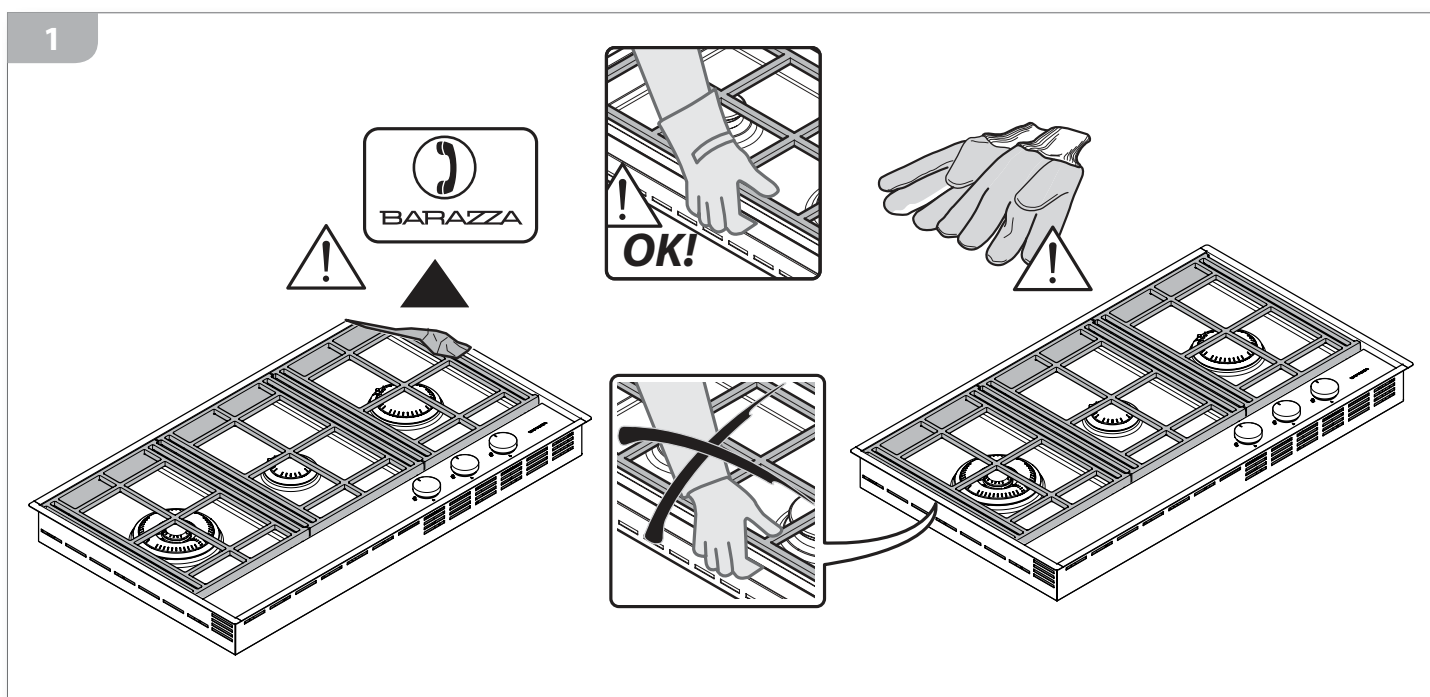
Транспортировать устройство в место монтажа следует при использовании средств индивидуальной защиты (рис. 1) и применяя все меры безопасности, необходимые для предупреждения ущерба для самого устройства, людей, животных и имущества.

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, 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.



УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Внимание! Утилизация упаковки должна осуществляться в соответствии со стандартами, действующими в стране монтажа.

Состав упаковки:

- коробка
- полиэтилен/ полипропилен: наружная упаковочная пленка, пакет с инструкциями
- пенополистирол: противоударная защита.

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.

ВЫБОР МЕСТА МОНТАЖА

ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТАНОВОЧНОГО ПОМЕЩЕНИЯ

Устройства должны размещаться в предназначенных в данных целях помещениях, при максимальной температуре 25°C и максимальной влажности 60%; они должны отвечать правилам техники безопасности, действующим в стране использования устройства (защитный и разъединительный выключатель, система заземления, эквипотенциальная система и т.д.). Устройства не предназначены для монтажа вне помещения, воздействия атмосферных агентов или непогоды. Устройства могут быть смонтированы на элементы мебели из термостойкого материала. Варочная панель, встроенная на уровне с рабочей поверхностью, предназначена только для столешниц из натурального камня (гранит, мрамор), массива дерева и плитки. Для рабочих поверхностей из других материалов необходимо узнать у изготовителя, если они предназначены для использования с устанавливаемыми заподлицо варочными панелями.

Данное устройство не подключено к системе отвода продуктов сгорания. Оно должно устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделять требованиям, касающимся вентиляции.



Установочные помещения **должны обладать постоянным воздухообменом** в целях подачи воздуха, необходимого для сгорания газа, в соответствии с положениями действующих стандартов UNI – CIG 7129 и 7131. Отверстия сечением не менее 100 см² должны быть реализованы таким образом, чтобы они не могли закрываться снаружи и изнутри, и должны располагаться рядом с полом (рис. 2). Любая другая форма вентиляции должна отвечать требованиям стандарта UNI – CIG 7129.

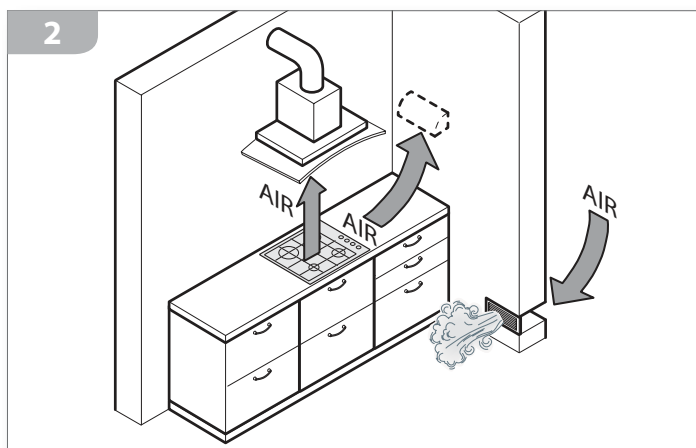
ДЫМООТВОД

Газовые устройства должны отводить продукты сгорания непосредственно наружу посредством дымоотводов, вытяжных зонтов или электровентиляторов (UNI – CIG 7129) (рис. 2) при расходе, гарантирующем воздухообмен, по меньшей мере, в 3 раза превышающий объем помещения. Необходимо помнить, что площадь, необходимая для сгорания, составляет 2м³/ч на каждый кВт номинальной тепловой мощности (см. паспортную табличку для общей тепловой мощности).

РАССТОЯНИЕ ОТ БОКОВЫХ И ЗАДНИХ СТЕН

Устройства должны устанавливаться на определенном расстоянии от стен (рис. 3).

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае установки вытяжки над варочной панелью, смотрите инструкции по монтажу вытяжки, в которых указано соответствующее подлежащее соблюдению расстояние.



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.

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation“.



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.

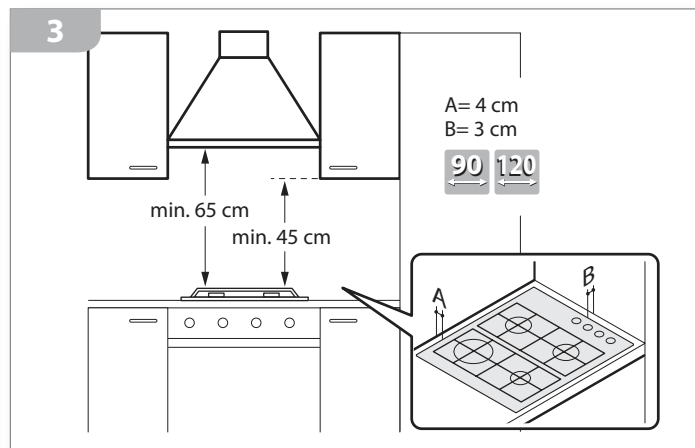
Fume discharge outlet

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.



ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



В случае необходимости, силовой кабель может быть заменен на аналогичный (см. “Технические характеристики” стр. 6) в соответствии с действующими стандартами страны установки.



Если устройство уже подсоединено, следует отсоединить его от системы электропитания и перекрыть газовые краны.

Для доступа к электрическим соединениям, снять крышку клеммной колодки, отвинчивая блокирующий ее винт (рис. 5).

Отсоединить старый кабель от клемм и снять его; подсоединить новый кабель (только типа H05V2V2-F) в соответствующие клеммы, N - L - ⊕ (Земля).

Новый силовой кабель должен иметь заземляющий кабель длиннее кабелей L и N.

Заблокировать новый кабель посредством специального кабельного зажима и закрыть клеммную колодку, вновь позиционируя ее крышку.

POWER CORD REPLACEMENT



If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see “Technical data” on page 6) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.



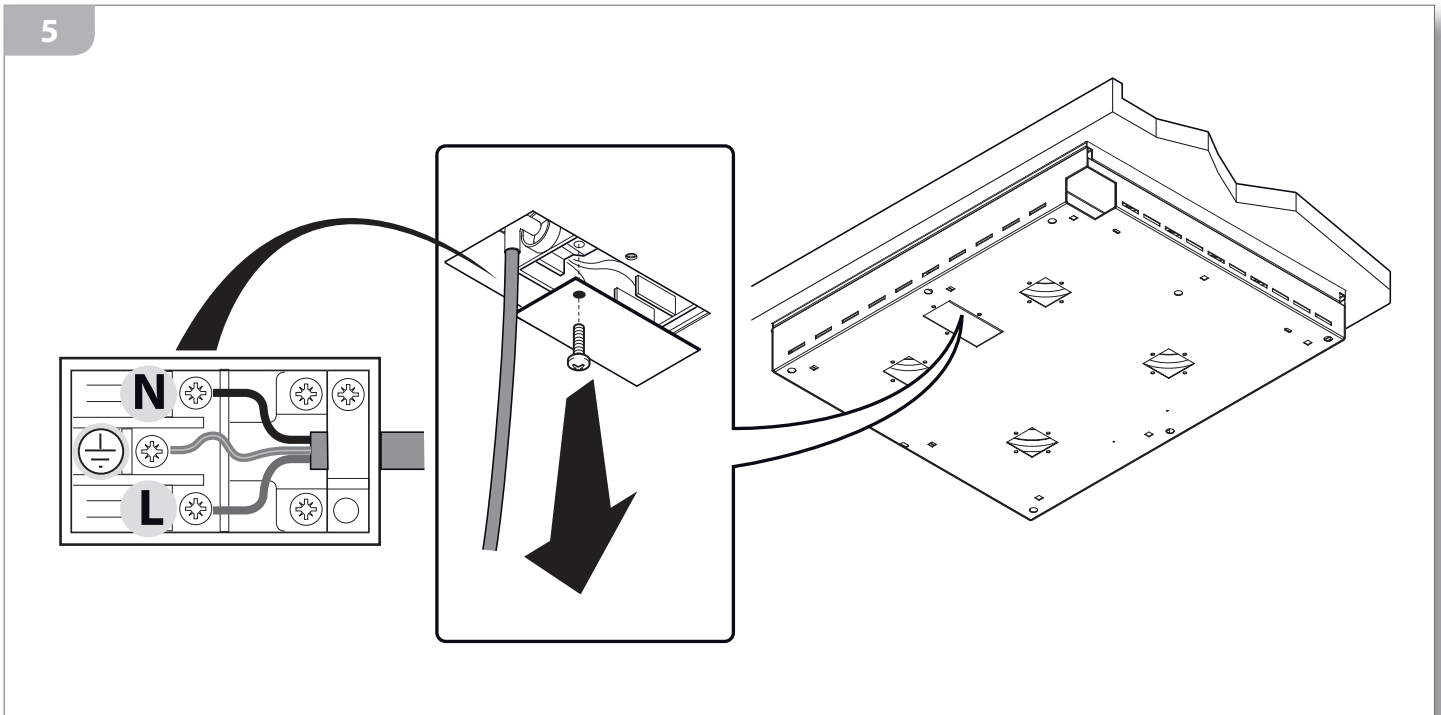
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power and shut off gas supply taps.

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).

The new power cable must have the longest earth cable of the L and N cables.

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



ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Перед подключением убедиться, что вся газовая система и установочные помещения соответствуют стандартам, действующим в стране использования (UNI-CIG 7129 и 7131).

- Убедиться, что линия питания не перекрыта и обладает достаточной мощностью в целях гарантии соответствующего функционирования устройства.
- Убедиться, что на линии питания, в легко доступном и проверяемом месте, установлен отсечный газовый кран: он должен перекрываться в ходе проведения операций монтажа и техобслуживания устройства.
- Проверить тип газа, подаваемый на варочную панель (Жидкий газ G30/G31 или Метан G20/25), а также, что устройство предназначено для данного типа газа: в противном случае, выполнить операции по адаптации, выполняя инструкции, приведенные в параграфе "Адаптация к другим типам газа" на стр.16.
- Произвести подключение: (рис. 6) на рампе питания "А" монтирована коленчатая "L"-образная муфта (резьба GJ 1/2"), обеспечивающая подключение к распределительной сети посредством жесткой трубы (стандарт UNI-CIG 7129) или гибкой трубы из нержавеющей стали со сплошной стенкой (стандарт UNI-CIG 9891).

Соединение с жесткой или гибкой трубой должно гарантировать герметичность посредством прокладки "G2".



"L"-образная муфта может быть ориентирована путем ослабления гайки "В", с последующей блокировкой гайки после выполнения операции. Герметичность гарантируется особой формой рампы и внутренней прокладкой.

GAS CONNECTION



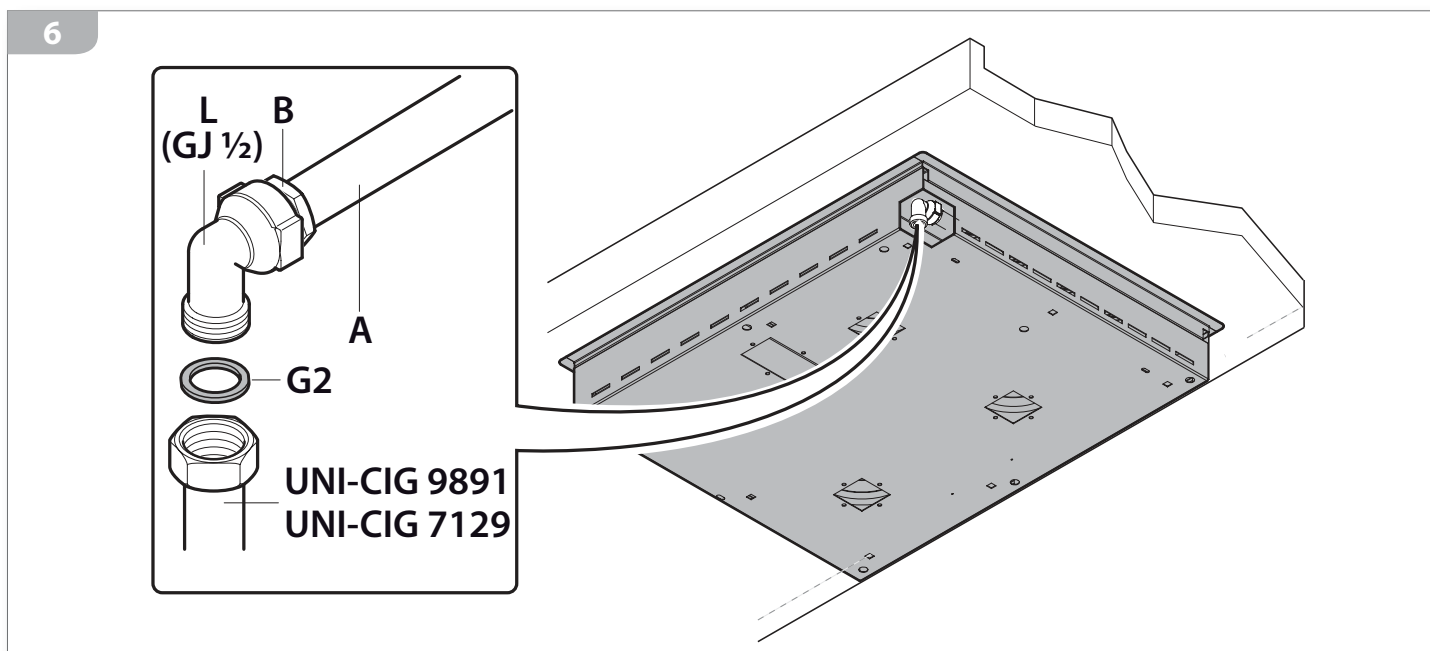
Before connecting the appliance, ensure that the gas system and the installation locations comply with current regulations in the country where the appliance is installed (UNI-CIG 7129 and 7131).

- 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 16.
- Proceed with connecting the appliance: (figure 6) 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 (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.





Если газовое давление не является стабильным, следует установить перед устройством регулятор газового давления (если устройство должно функционировать на жидком газе (G30 или G31), использовать только регулятор давления, соответствующий требованиям стандарта UNI-CIG 7432 (30 мбар).



При завершении установки проверить герметичность всех соединений при использовании мыльного раствора, НЕ применять огонь!



При завершении установки попытаться включить все конфорки (см. стр. 21) и проверить, что пламя является регулярным и стабильным, при необходимости произвести регулировку минимума в соответствии с указаниями на стр. 15).

После завершения регулировки необходимо предоставить указания пользователю относительно соответствующего использования устройства. В случае если устройство не функционирует соответствующим образом после всех выполненных проверок, следует связаться с авторизованным территориальным дилером.



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 21). Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame, regulating the minimum if necessary (consult page 15).


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.


Проблема:	Решение
Поток газа кажется нерегулярным	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, что газовый кран полностью открыт. • Проверить, что подключенная сеть обладает соответствующей мощностью. • Проверить, что рассекатели пламени и конфорки позиционированы соответствующим образом и не забиты. • Проверить, что все форсунки соответствуют используемому типу газа. • Проверить соответствующую калибровку регулятора давления, при наличии. • Проверить трубу подачи газа (забитая, изогнутая/сдавленная, чрезмерно длинная или несоответствующая труба и т.д.....).

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...).

РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА

 Производить регулировку минимума на одной конфорке за раз.


- Зажечь конфорку и перевести ручку в положение минимума .
- Вытащить ручку, соответствующую включенной конфорке, до ее полного снятия (рис. 7 - дет.1 и 3); воспользоваться отверткой, предоставляемой в комплектации, для регулировки винта с боковой стороны штифта ручки (рис.7 - дет.2 и 4).
- Воздействовать на винт, поворачивая его **вправо** для **уменьшения** пламени или **влево** для его **увеличения**, до достижения желаемого минимума.
В случае функционирования на универсальном GPL, регулировочный винт минимума должен быть полностью завинчен.
- Вновь монтировать ручки, соблюдая максимальную осторожность, проверяя их соответствующее положение.


 При завершении регулировки проверить следующее:

- 1) отсутствие утечек газа, а также правильность функционирования конфорок, при использовании мыльного раствора, НЕ применять огонь!
- 2) быстро поворачивая ручки из положения максимума в положение минимума, конфорки не выключаются. При необходимости увеличить расход минимума путем воздействия на регулировочный винт.

REGULATING THE MINIMUM

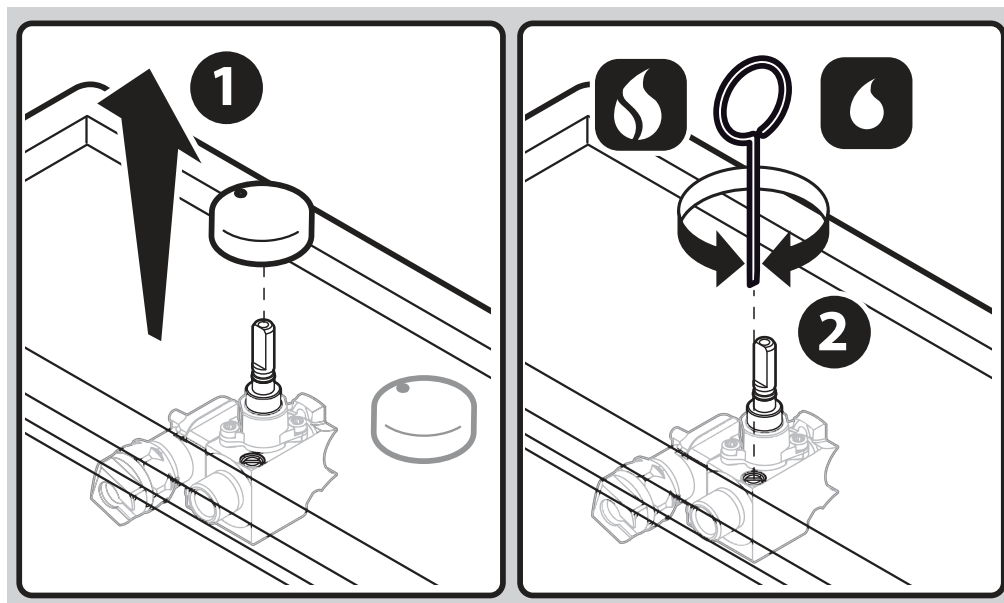
 Adjust the low flame on each burner one at a time.

- Switch on a burner and bring the knob to the minimum setting .
- Turn the knob regulating the relevant burner until the knob completely comes away (figure 7 - parts 1-3); use the provided screwdriver to set the screw at the side of knob pivot (figure 7 - parts 2-4).
- 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



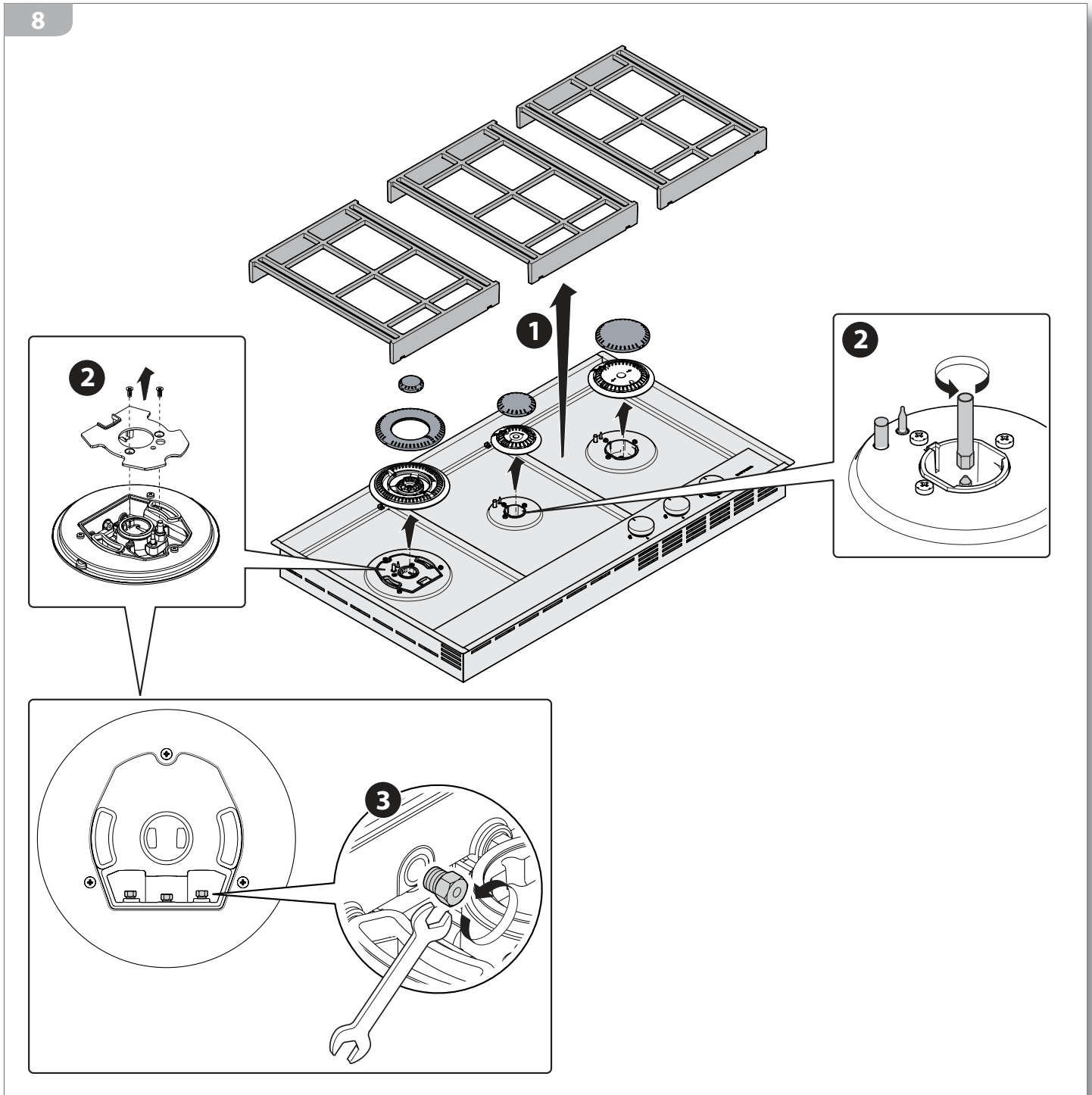
АДАПТАЦИЯ К ДРУГИМ ТИПАМ ГАЗА

Снять решетки, рассекатели пламени и конфорки; посредством предоставляемого в принадлежностях ключа снять форсунки (рис. 8) и заменить их на предоставленные в соответствии с маркировкой и таблицей форсунок, приведенной на стр. 7.

В случае регулировки устройства на газ, отличный от предусмотренного, в технической документации предоставляются две новые этикетки, которые должны наклеиваться установщиком на паспортную табличку устройства и на гарантию, в целях идентификации и регистрации новой регулировки.

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 7. 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.



УСТАНОВЛИВАЕМЫЕ ЗАПОДЛИЦО ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Разместить устройство над проемом (рис. 10А дет. 1), обеспечивая его блокировку посредством винтов и скоб, предоставленных в комплектации (рис. 10А дет. 2). Нанести силикон в пространство между панелью и заниженной поверхностью (рис. 10А дет. 3) и удалить его излишек (рис. 10А дет. 4).

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Разместить устройство над проемом, проталкивая его против столешницы (рис. 10В - дет. 1). Заблокировать устройство посредством винтов и скоб, предоставляемых в комплектации (рис. 10В - дет. 2).

FLUSH PANELS

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

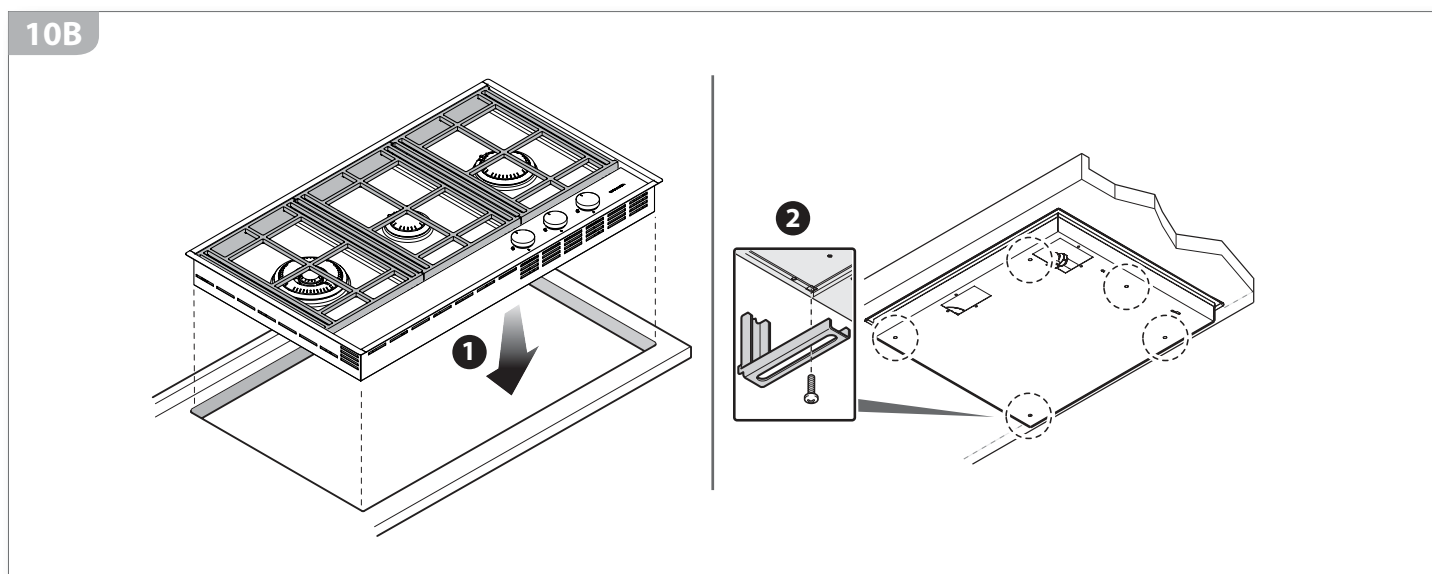
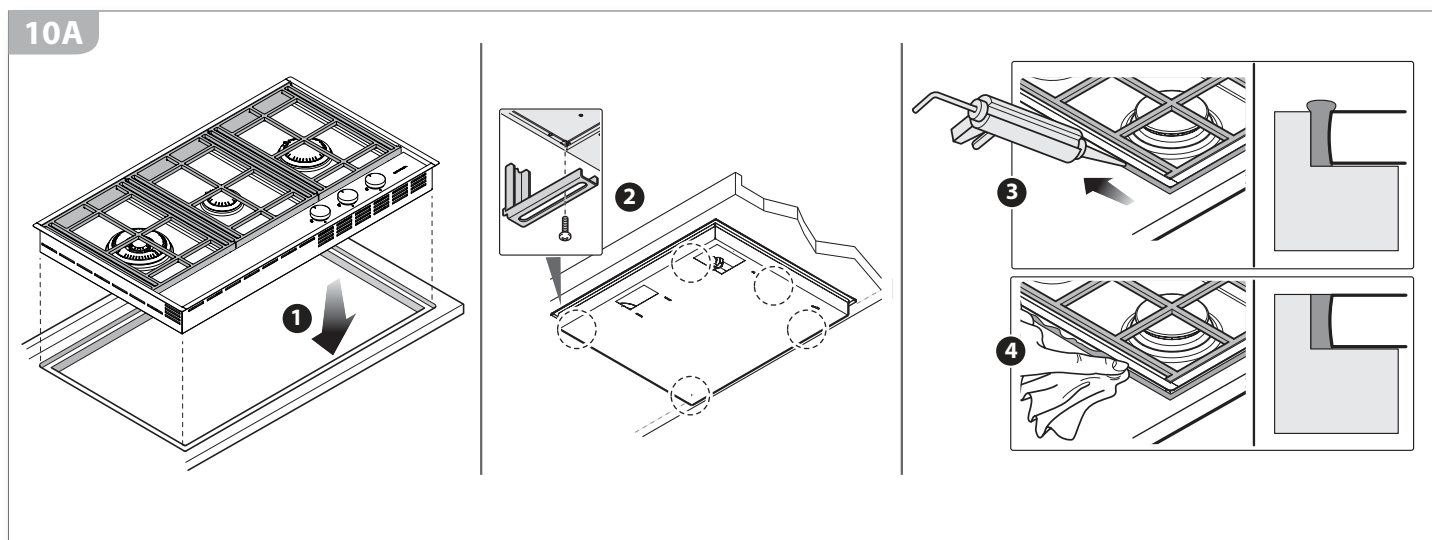
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 10B - part 1). Secure the appliance using the screws and brackets provided (figure 10B - part 2).



При нестандартных установках крепежная система является персонализированной.



With custom made models, assembly is personalised.



ПРИМЕНЕНИЕ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1 решетка
- 2 рассекатель пламени
- 3 конфорка
- 4 варочная панель
- 5 регулировочная ручка газа
- 6 гнездо форсунки
- 7 свеча
- 8 защитная термопара
- 9 форсунка выхода газа
- 10 крепежная скоба
- 11 газовое соединение
- 12 паспортная табличка

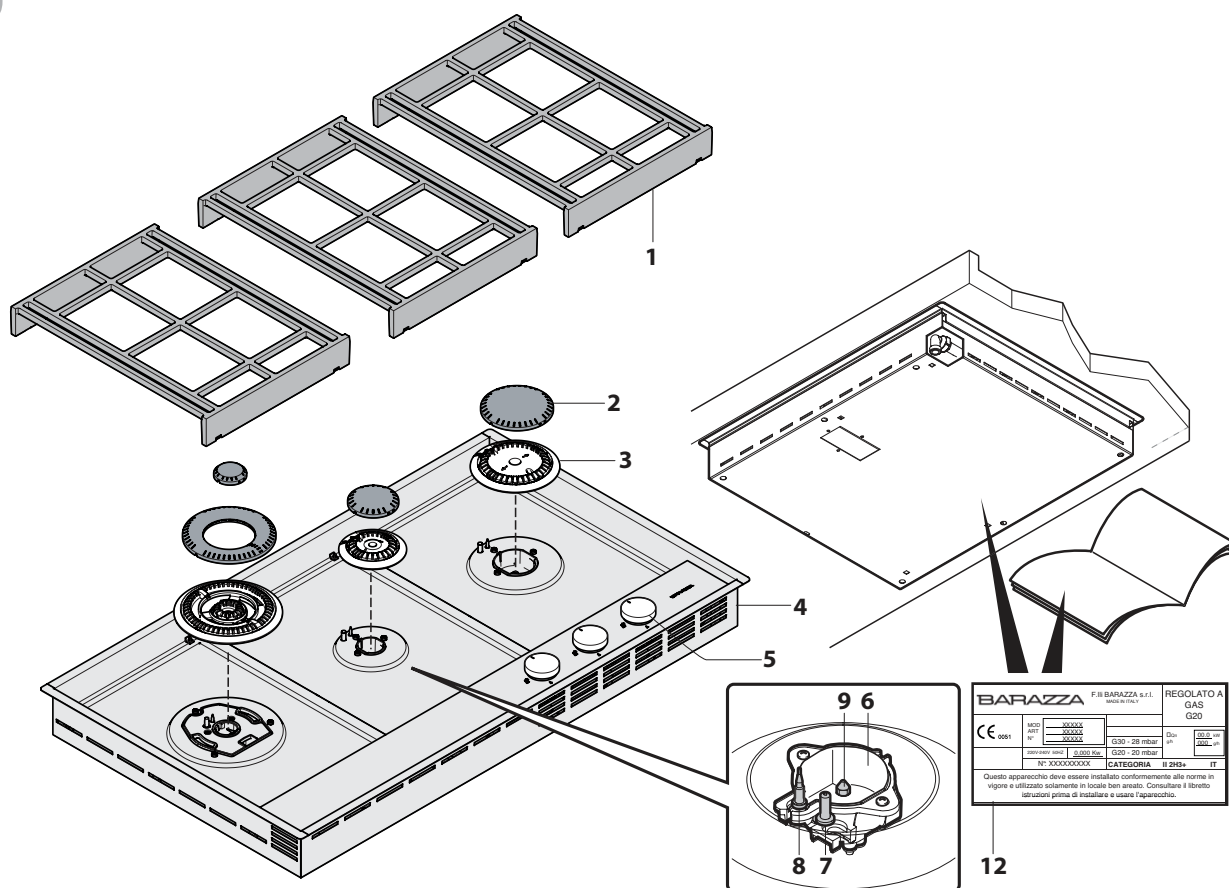
USAGE

BEFORE STARTING

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

12



i В настоящем руководстве предоставлены указания относительно функционирования и техобслуживания различных моделей устройства; необходимо следовать указаниям, соответствующим Вашей модели. Её можно легко определить по внешнему виду и положению конфорок или по паспортной табличке (для ее позиционирования см. рис. 12).

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 12).

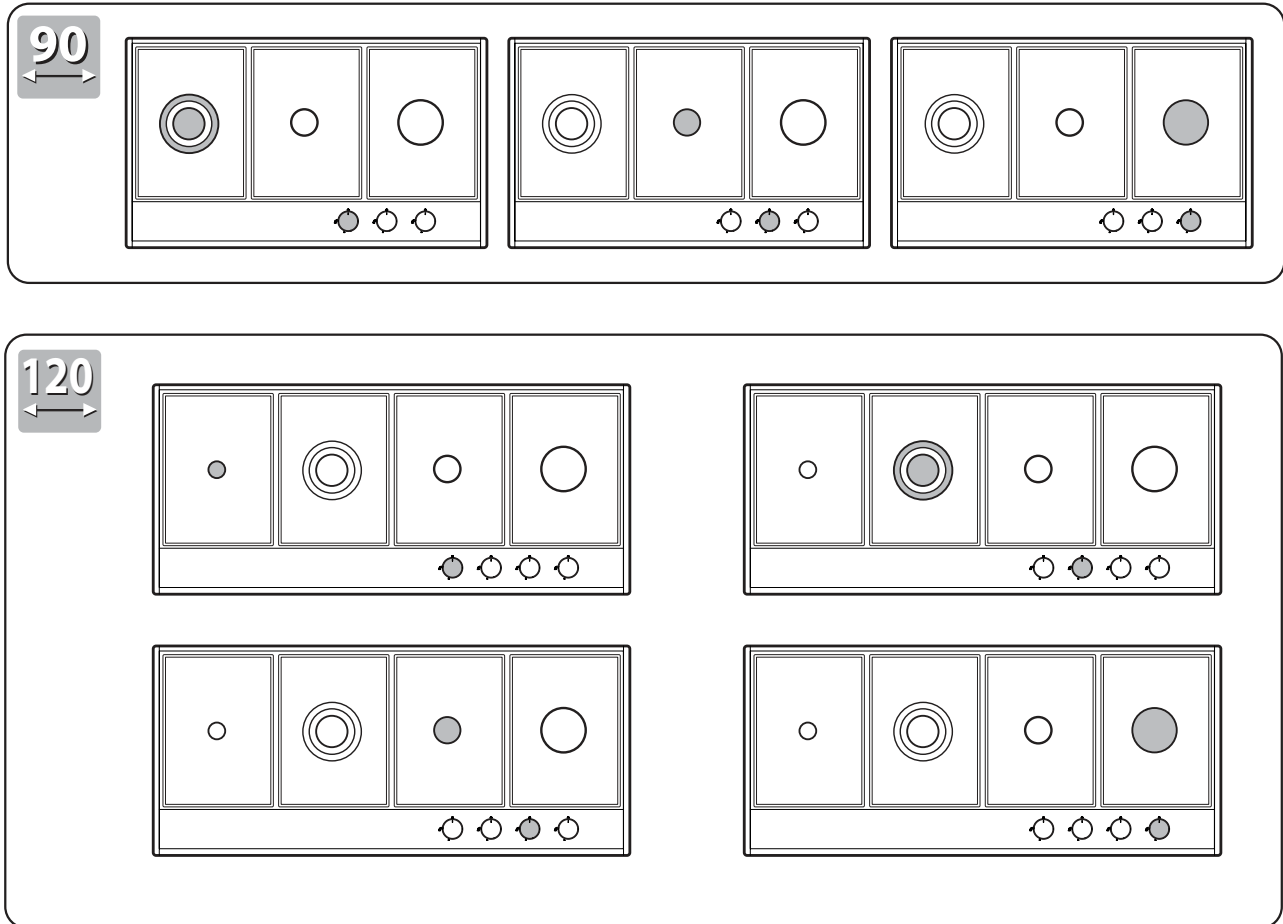
ЗОНА КОМАНД

Для определения рабочей точки в соответствии с используемой ручкой, смотрите приведенную на них трафаретную печать, четко обозначающую конфорку, соединенную с ручкой (рис. 13).

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 (figures 13).

13





ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

i Перед первым использованием следует тщательно очистить устройство и его комплектующие в соответствии с указаниями главы "Плановое техобслуживание" на стр. 25. При первом использовании от устройства может исходить дым и неприятные запахи: это вызвано сгоранием смазок, использованных при производстве, следует проветрить помещения.

USEFUL INFORMATION

i Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 25. 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.

Регулировка пламени

3) Проверить, что пламя является регулярным и стабильным, затем повернуть ручку в желаемое положение (МИН.  или МАКС. .

МОЖНО позиционировать ручку в промежуточное положение между максимальным и минимальным, но НЕ между положением максимума и “● - выключения” (рис. 15).



Если пламя является нерегулярным, следует проверить соответствующее позиционирование рассекателей пламени и конфорок.

Приготовление

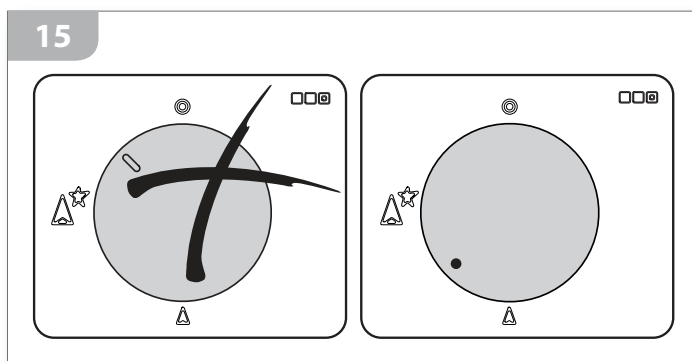
4) Поставить кастрюли на включенную конфорку: не оставлять нагревательные элементы включенными без посуды или при пустой посуде. Для приготовления следует использовать только кастрюли, сковороды и принадлежности, предназначенные для такого использования, изготовленные из материалов, устойчивых к высоким температурам и пригодных к контакту с пищевыми продуктами. Для наилучшего использования конфорок необходимо использовать емкости диаметром, соответствующим выбранной конфорке, таким образом, чтобы достичь максимальной отдачи при минимальном потреблении газа.

Конфорка	Ø емкости
Вспомогательная	от Ø 6 до Ø 18
Полубыстрая	от Ø 15 до Ø 22
Быстрая	от Ø 20 до Ø 22
Двойная корона	от Ø 24 до Ø 26



В целях энергосбережения в процессе приготовления рекомендуется закрывать кастрюли крышкой и уменьшать пламя настолько, насколько необходимо для гарантии кипения жидкости.



Убедиться, что посуда соответствующим образом размещена на решетку и устойчива. Кастрюли должны быть размещены по центру конфорки и НЕ должны выходить за пределы решетки (рис. 16). Не разрешается использовать устройство без решетки, а также с тепловыми диффузорами или редукторами, отличными от предоставляемых Дилером.



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.

Cooking

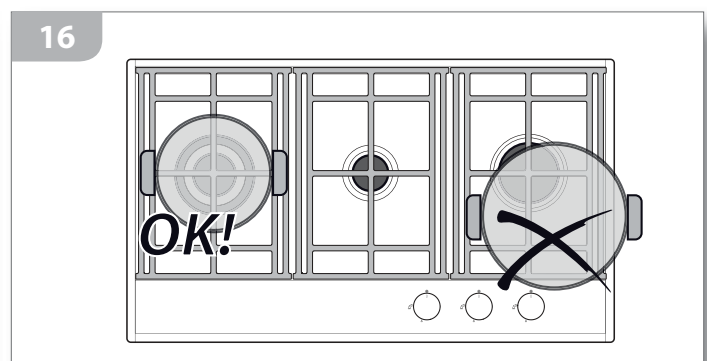
4) Place the pan on the lit burner: do not leave burners on without containers or with empty containers. For cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods. For enhanced 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 22
Double ring	from Ø 24 to Ø 26

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.





Следует наблюдать за устройством при его функционировании.



Во время функционирования варочной панели в окружающую среду выделяется влажность, тепло и продукты сгорания. Поэтому крайне важно, чтобы помещение проветривалось посредством:

- 1) натуральных отверстий (например, окна и т.д.);
- 2) искусственных отверстий, обязательных в соответствии с требованиями закона (для их спецификаций см. стр. 10);
- 3) вытяжек/электровентиляторов с дымоотводом и мощностью, соответствующим интенсивности использования устройства.

Периодически проверять, что отверстия не забиты, а системы вытяжки функционируют соответствующим образом.



Опасность ожогов!

В процессе функционирования и в течение нескольких минут после использования, некоторые части устройства достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.

Выключение конфорок

- 5) После завершения приготовления выключить устройство, устанавливая в положение “● - выключено” все ручки.
- 6) Убрать кастрюли с устройства при использовании средств индивидуальной защиты.

НЕИСПРАВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Приведенные далее ситуации считаются аномальными и требуют вмешательства сервисной службы:

- Пламя конфорки желтое.
- Образование копоти на кухонных принадлежностях.
- Конфорки не включаются соответствующим образом.
- Конфорки не остаются включенными.
- Конфорки выключаются при движении створок кухни.
- Газовые клапаны поворачиваются с трудом.

В случае несоответствующего функционирования устройства, следует связаться с авторизованной территориальной сервисной службой.



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) *natural ventilation (e.g. windows, etc...);*
- 2) *man-made ventilation necessitated by law (for details see page 10);*
- 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”.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Следует всегда выключать главный электрический выключатель, вынимать вилку и перекрывать краны подачи газа перед проведением операций по очистке или при предположении неиспользования устройства в течение длительного периода времени.



Периодически проверять, что труба подачи газа и электрический кабель являются целостными и не сдавленными: в случае выявления неисправности, не использовать устройство и не пытаться заменить их собственными силами, связаться с сервисным центром для замены.



После каждого использования и после охлаждения компонентов устройства, следует производить очистку: это упрощает операцию очистки и предупреждает ситуации возгорания остатков продуктов.



Производить очистку ВСЕХ частей устройства только в порядке и при использовании средств, указанных в настоящем руководстве (в частности, категорически избегать использования абразивных губок, скребков, кислых или агрессивных моющих средств, паровых устройств или под давлением, прямых струй воды).

Очистка, проведенная другим образом, может поставить под угрозу безопасность людей, имущества и животных и нанести ущерб самому устройству, в случае чего гарантия не является действительной.



Опасность ожогов!

На протяжении нескольких минут после выключения, некоторые части устройства могут быть очень горячими. Перед проведением очистки устройства подождать их полного охлаждения.



Если некоторые особенно кислые вещества (например, уксус, лимонный сок и т.д...) остаются на протяжении длительного времени на устройстве, они могут воздействовать на поверхности, создавая разводы, которые, в любом случае, не сказываются на функционировании.

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.

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Не требуется какое-либо техобслуживание устройства, за исключением его очистки.

ОЧИСТКА

- **Поверхности из нержавеющей стали:** использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным моющим средством или горячим уксусом: для способа использования продуктов очистки следовать указаниям изготовителя.
- **Ручки:** ручки не должны сниматься с штыря, на котором они монтированы, данная операция должна выполняться установщиком в целях регулировки минимума: для их очистки использовать мягкую тряпку, слегка смоченную специальным нейтральным моющим средством (для способа использования средств очистки следовать указаниям изготовителя).



Убедиться, что моющее средство не просачивается под ручки.



После очистки ручек убедиться в том, что они случайно не были смещены из положения “● - выключено”.

- **Рассекатели пламени, конфорки, решетки:** после охлаждения компонентов, снять их из соответствующих гнезд и вымыть теплой водой с моющим средством для посуды. Стойкая грязь на компонентах из чугуна может удаляться посредством слегка абразивной губки и обезжиривающего средства. После очистки, незамедлительно промыть их, тщательно осушить и вновь монтировать, соблюдая максимальную осторожность (рис. 17). Рекомендуется периодически протирать чугунные поверхности (когда они сухие) слегка смоченной оливковым маслом тряпкой. Не допускается их мойка в посудомоечной машине. Обесцвечивание чугунных элементов представляет собой явление, обусловленное нормальным использованием устройства, и не сказывается на его эксплуатационных характеристиках.



Проверить, что отверстия конфорок (3) не засорены.

Убедиться в отсутствии загрязнений на гнездах форсунок (6), в противном случае, удалить их при использовании жидких моющих или подобных средств.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- **Stainless steel surfaces:** use a soft cloth lightly 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: this procedure must be reserved for 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.



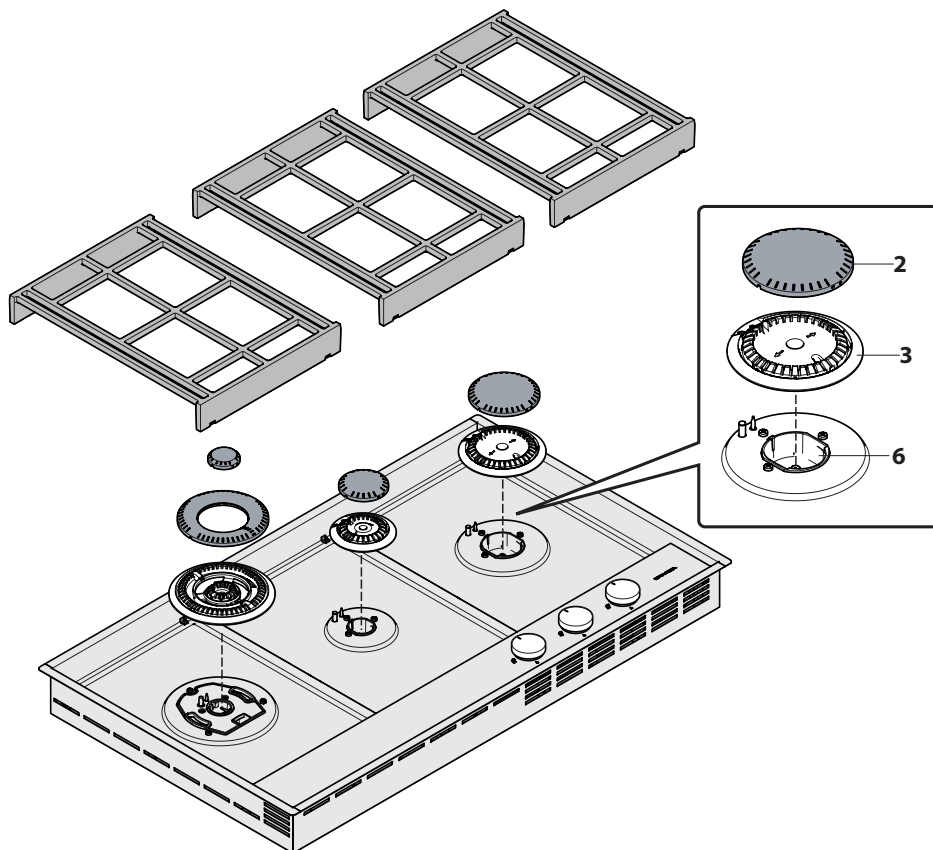
Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the “● - off” position.

- **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 17). We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron components (once dry). Their washing in the dishwasher is allowed. 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.



После очистки убедиться в соответствующей установке решеток, соблюдая осторожность, чтобы не поменять их местами. Кроме того, решетки должны быть устойчивыми и прочно опираться на варочную панель.



Ensure that upon finishing cleaning, that you have correctly replaced the racks, taking care not to invert them. The racks must be stable and must rest on the hob without slipping or sliding.

ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

Если Вы предполагаете не пользоваться устройством на протяжении длительного периода времени (более 2-3 недель), следует:

- произвести тщательную очистку устройства, следуя указаниям специальной главы;
- отсоединить электрическое и газовое питание.

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.*

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ



Символ перечеркнутой корзины, приведенный на изделии, указывает на то, что обработка отходов электрического и электронного оборудования (РАЕЕ) должна осуществляться отдельно от общих отходов, для возможности

выполнения специальных операций для их повторного использования, или специальной обработки для удаления и утилизации безопасным способом имеющихся вредных для окружающей среды веществ и извлечения материалов, подлежащих переработке.

Поэтому в Италии отработавшее электрическое и электронное оборудование должно передаваться в специальные сборочные центры. Кроме того, при приобретении нового оборудования, можно сдать отработавшее электрическое и электронное оборудование в магазин, который должен изъять его на безвозмездной основе. Несанкционированный или несоответствующий выброс оборудования обуславливает применение наказаний, предусмотренных действующим законом.



Если оборудование находится не в Италии, необходимо придерживаться действующих норм соответствующей страны.



Сделать оборудование, подлежащее утилизации, непригодным для использования путем удаления шнура питания.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания Barazza srl гарантирует максимальную поддержку в случае возникновения технических или других проблем.

Порядок действий в случае неисправности

Перед тем как связаться с Сервисной службой рекомендуется выполнить следующие действия:

- проверить наличие электроэнергии;
- определить данные устройства, указанные на паспортной табличке (положение паспортной таблички - см.стр. 11);
- определить дату приобретения устройства.



Внимание! В ожидании решения проблемы рекомендуется не использовать устройство и отсоединить его от электросети. Не пытаться произвести ремонт или вносить изменения в устройство: это может привести к утрате гарантии и представлять большую опасность.



Запрашивать использования только фирменных запасных частей: использование компонентов, отличающихся от предоставленных Изготовителем, приводит к утрате гарантии и может нанести ущерб людям и самому устройству.

END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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

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



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



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

AFTER-SALES SERVICE

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

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 11);*
- *find the appliance purchase date.*



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 Warranty, 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 Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

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

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it