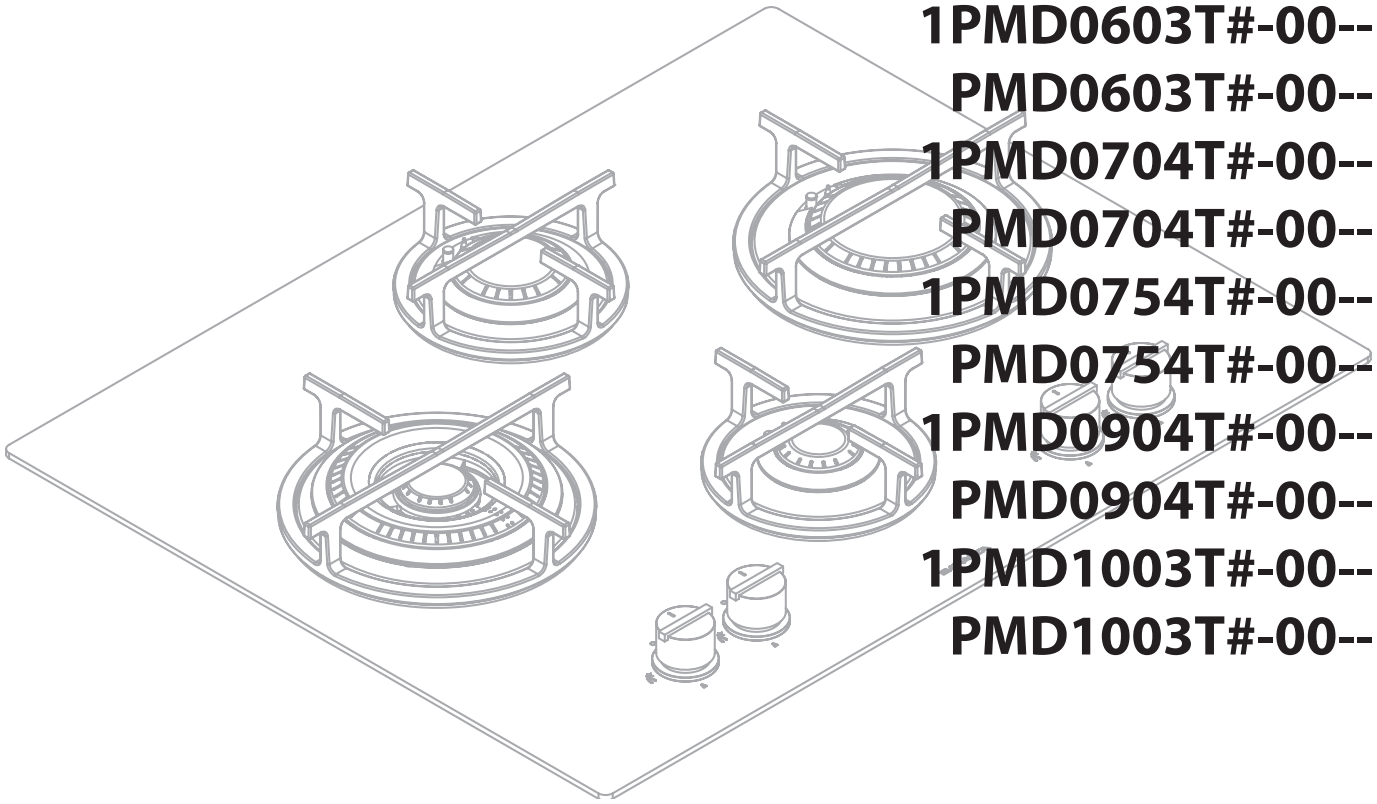


1PMD0603T#-00--
PMD0603T#-00--
1PMD0704T#-00--
PMD0704T#-00--
1PMD0754T#-00--
PMD0754T#-00--
1PMD0904T#-00--
PMD0904T#-00--
1PMD1003T#-00--
PMD1003T#-00--

Kochfelder Mood
Mood Hobs

BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

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

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der EU-Richtlinien 2014/35 für Niederspannung und 2014/30 zur elektromagnetischen Kompatibilität sowie der Verordnung (EU) 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe.
Die Anweisungen des vorliegenden Handbuches sind ausschließlich gültig für das Bestimmungsland.

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.

INHALT

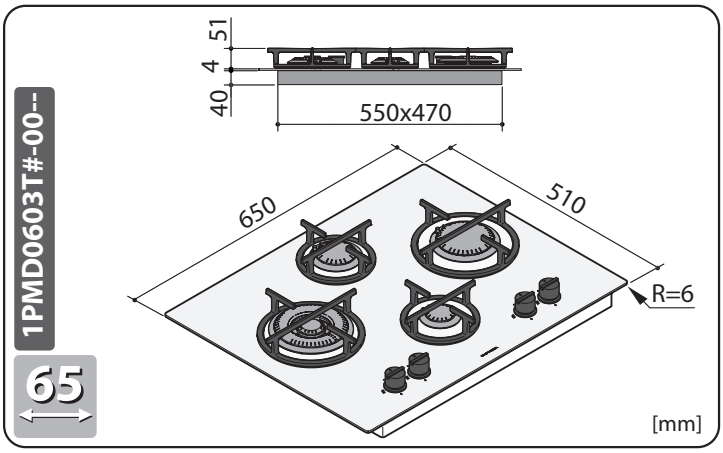
BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**6**
Sicherheitshinweise	6
Kontrolle und Handhabung	6
Entsorgung der Verpackung	6
Wahl des Installationsortes	8
Elektroanschluss	9
Gasanschluss	11
Einstellung der Minimalleistung	13
Anpassung an andere Gasarten	14
Einbau des Geräts	15
GEBRAUCH	**17**
Sicherheitshinweise	17
Bevor Sie anfangen	19
Kennen lernen des Geräts	19
Bedienfeld	20
Gut zu wissen	21
Gebrauch des Geräts	22
Gebrauch der Brenner	22
Betriebsstörungen	24
Zubehör	24
WARTUNG	**25**
Sicherheitshinweise	25
Regelmäßige Wartung	26
Reinigung	26
Zeitweiser Nichtgebrauch	28
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	28
Kundendienst	28

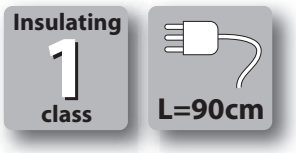
INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***6***
Safety warnings	*6*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*8*
Connection to the power mains	*9*
Gas connection	*11*
Regulating the minimum	*13*
Gas conversion	*14*
Built-in unit installation	*15*
USAGE	***17***
Safety warnings	*17*
Before starting	*19*
Understanding the appliance	*19*
Control panel	*20*
Useful information	*21*
Using the appliance	*22*
Using the burners	*22*
Abnormal operation	*24*
Accessories	*24*
MAINTENANCE	***25***
Safety warnings	*25*
Maintenance schedule	*26*
Cleaning	*26*
Periods of inactivity	*28*
End-of-life disposal	*28*
After-sales service	*28*

TECHNISCHE DATEN

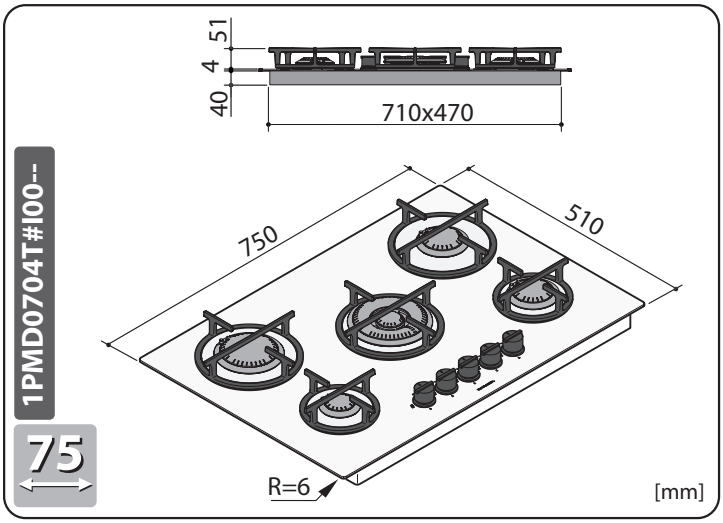
TECHNICAL DATA

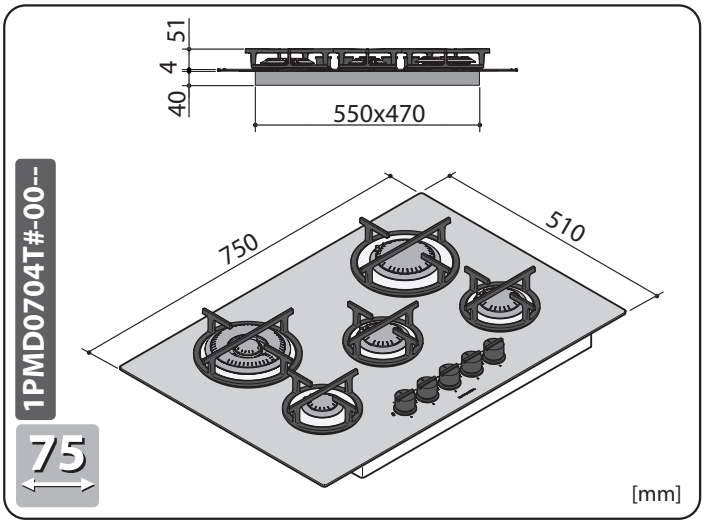


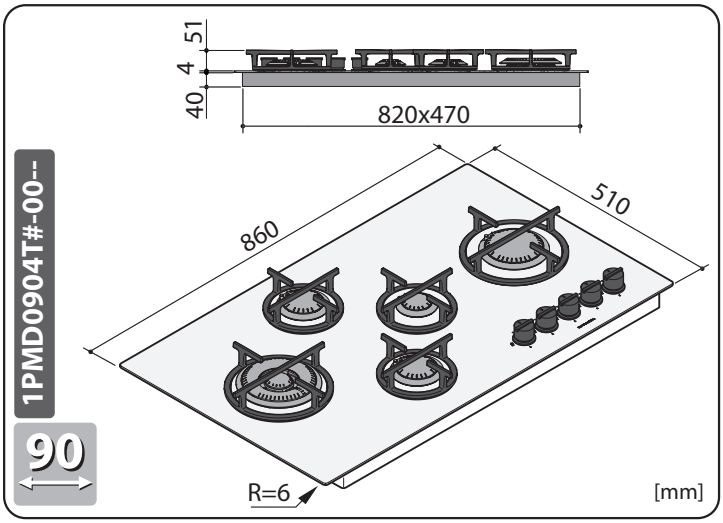


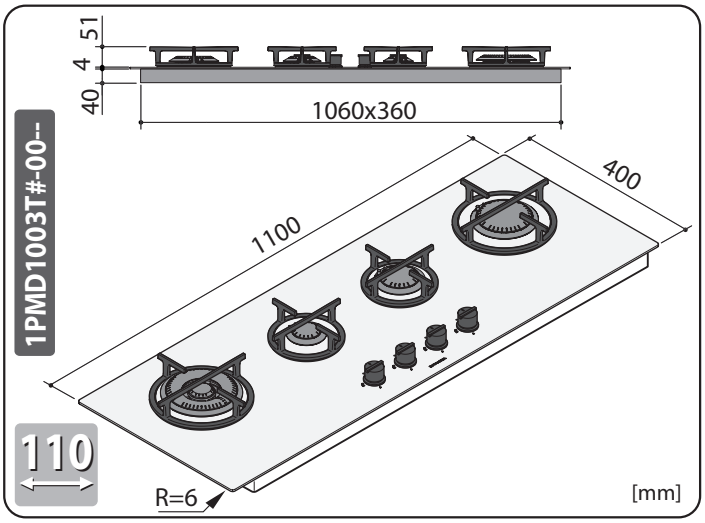
Die Abmessungen der Sonderausführungen können abweichen.

With custom made models, dimensions vary.









Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	220-240
Frequenz	*Frequency*	Hz	50/60
Leistung der Brenner	*Burner power*		
Sparbrenner	*auxiliary*	kW/h	1
Normalbrenner	*semi-rapid*	kW/h	1,75
Starkbrenner	*rapid*	kW/h	3
Doppelkrone	*double ring*	kW/h	4
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1 mm^2
Kabellänge	*Cable length*	cm	90

TABELLE DÜSEN

NOZZLE TABLE

Brenner ***Burner***	**Gasart** ***Gas type***	**Betriebs-druck** ***Applied pressure***	**Leistung** ***Capacity***	**ø Düsen 1/100 mm** ***ø Nozzles 1/100 mm***	**Nennlei-stung** ***Nominal capacity***	**Reduzierte Leistung** ***Reduced capacity***
Sparbrenner *Auxiliary*	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
Normalbrenner *Semi-rapid*	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	105	kW 1.75	kW 0.55
Starkbrenner *Rapid*	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
Doppelkrone *Double ring*	G30	30 mbar	g/h 240	45-69	kW 4	kW 1.90
	G31	37 mbar	g/h 240	45-69	kW 4	kW 1.90
	G30	50 mbar	g/h 240	37-60	kW 4	kW 1.90
	G31	50 mbar	g/h 240	37-60	kW 4	kW 1.90
	G20	20 mbar	l/h 328	68-101	kW 4	kW 1.90
	G25.3	25 mbar	l/h 323	71-98	kW 4	kW 1.90

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, Austausch der Düsen, Einstellung der Minimalleistung usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen (Gas und Strom) und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten, den Netzstecker abziehen und die Hähne für die Gaszufuhr schließen.

Der Apparat ist nicht für die Nutzung im Freien ausgelegt.

Die Apparate könnten besonders scharfe Kanten aufweisen, sie müssen daher mit Vorsicht und der angemessenen persönlichen Schutzvorrichtung gehandhabt werden (Unfallverhütungsschuhe, Handschuhe, 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 sale 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.).

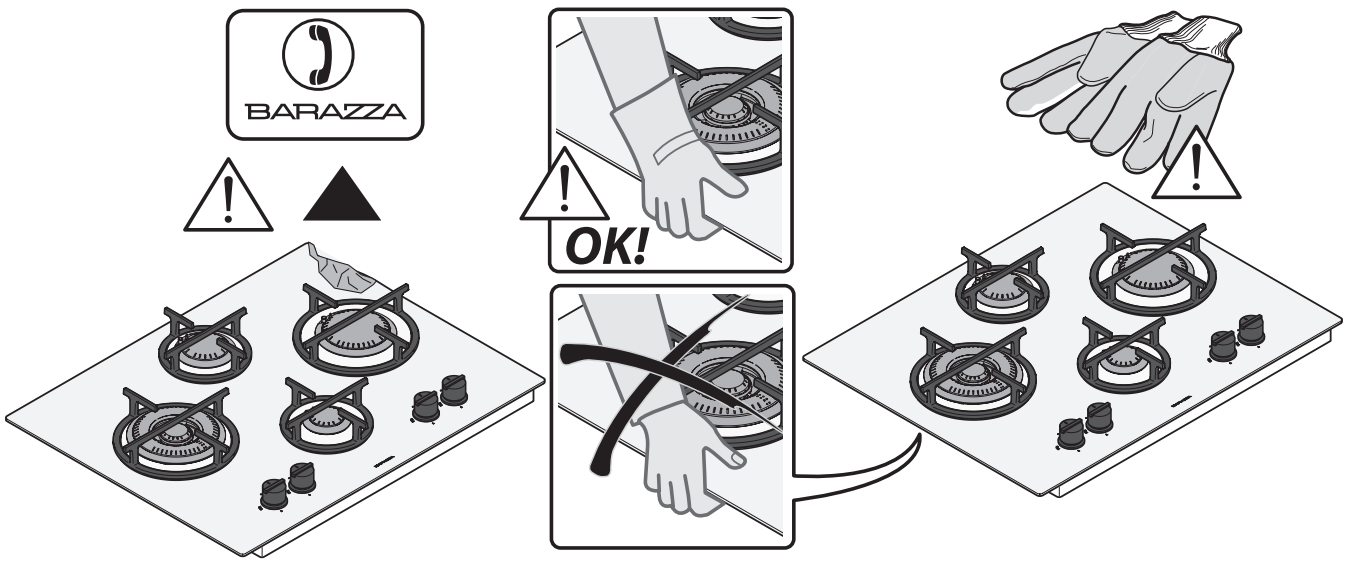
KONTROLLE UND HANDHABUNG

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).
Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).
Das Gerät mit der entsprechenden persönlichen Schutzausrüstung (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

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.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.
Zusammensetzung Verpackung:
- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen:
- äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

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.*

WAHL DES INSTALLATIONSORTES

Eigenschaften des Installationsraumes
Die Geräte müssen in Innenräumen aufgestellt werden, die für den Zweck geeignet sind und in denen Temperaturen von max. 25°C sowie eine Feuchtigkeit von max. 60% herrschen; sie müssen zudem den Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.). Die Geräte sind nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, dürfen keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Geräte können auf Möbel montiert werden, die aus hitzebeständigen Materialien gefertigt sind. Ein in die Arbeitsfläche eingebautes flächenbündiges Kochfeld, geeignet nur für Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und Fliesen.
Für Arbeitsoberflächen mit anderen Materialien, kontaktieren Sie den Hersteller, ob das Material für den Einbau eines flächenbündigen Kochfelds geeignet ist.

In den Aufstellungsräumen **muss ein kontinuierlicher Luftaustausch** für den ständigen Zufluss der für die Verbrennung des Gas benötigte Luft gemäß der geltenden Vorschriften UNI – CIG 7129 und 7131 gewährleistet werden. Die Öffnungen mit einem Querschnitt von mindestens 100 cm^2 müssen so konstruiert sein, dass sie weder von noch von außen verstopft werden können und sie müssen sich nah am Boden befinden (Abb. 2). Jede andere Belüftungsform muss unbedingt den Anforderungen der Norm UNI – CIG 7129 entsprechen.

Dampfablass
Die Gasgeräte müssen die Verbrennungsprodukte über Schornsteine, Abzugshauben oder Elektrolüfter (UNI – CIG 7129) (Abb. 2) mit einer Leistung, die einen stündlichen Luftaustausch von mindestens 3 mal dem Volumen des Raumes ermöglicht, direkt ins Freie abführen. Wir erinnern daran, dass zur Verbrennung $2m^3/h$ Luft pro kW Nennwärmebelastung benötigt werden (siehe Typenschild für die Gesamtwärmebelastung).

Abstand von den Wänden neben und hinter dem Apparat
Die Geräte müssen mit einem gewissen Abstand zur Wand aufgestellt werden (Abb. 3).
ANMERKUNG: Immer wenn eine Abzugshaube über dem Kochfeld angebracht wird, lesen Sie die Montageanleitung der Abzugshaube, in der der richtige Abstand, der eingehalten werden muss, aufgeführt wird.

INSTALLATION SITE CHOICE

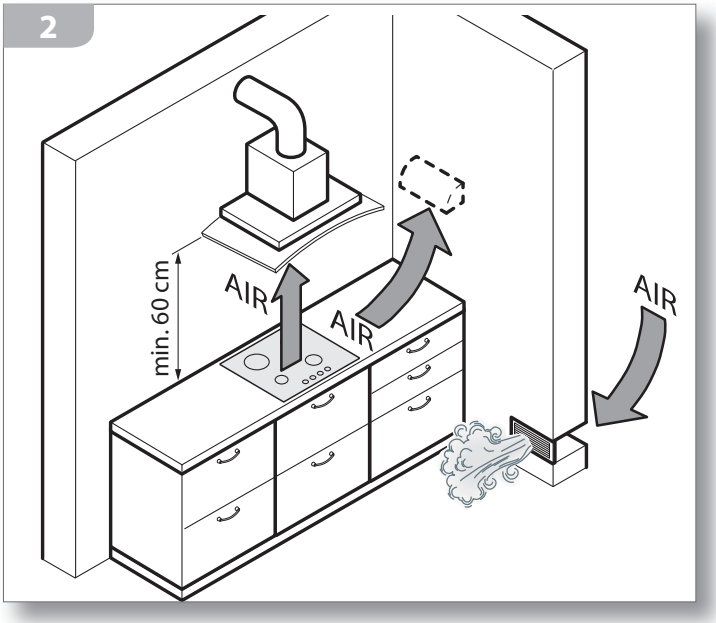
Installation site characteristics
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, 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 cm^2 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.*

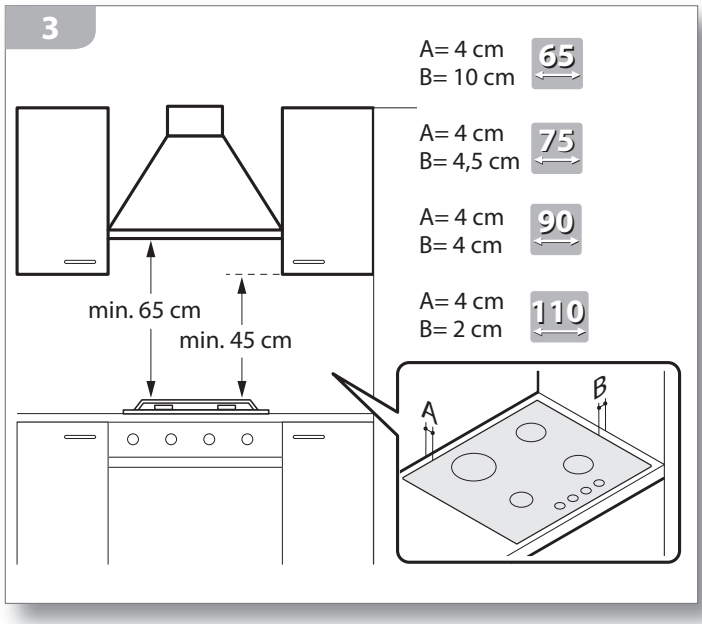
Fume discharge outlet
Gas appliances must release the combustion emissions directly outside via flues, either by using extractor hoods or electric fans (UNI – CIG 7129) (figure 2) with sufficient power to guarantee hourly air exchange at least 3 times the location volume. It is to be noted that $2m^3/h$ 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.*

2



3



ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.
Der Apparat wird bereits mit einem 90 cm langen Stromkabel (H05V2V2-F) geliefert, an das ein Stecker montiert werden muss, der für 10 A ausgelegt ist, um diesen dann an eine Steckdose anzuschließen (Abb. 4a). Alternativ dazu kann das Kabel direkt an das Verteilernetz angeschlossen werden (Abb. 4b): In diesem Fall muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand vorgesehen sein, der die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen Kategorie Überspannung III erlaubt.
Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Backofen installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

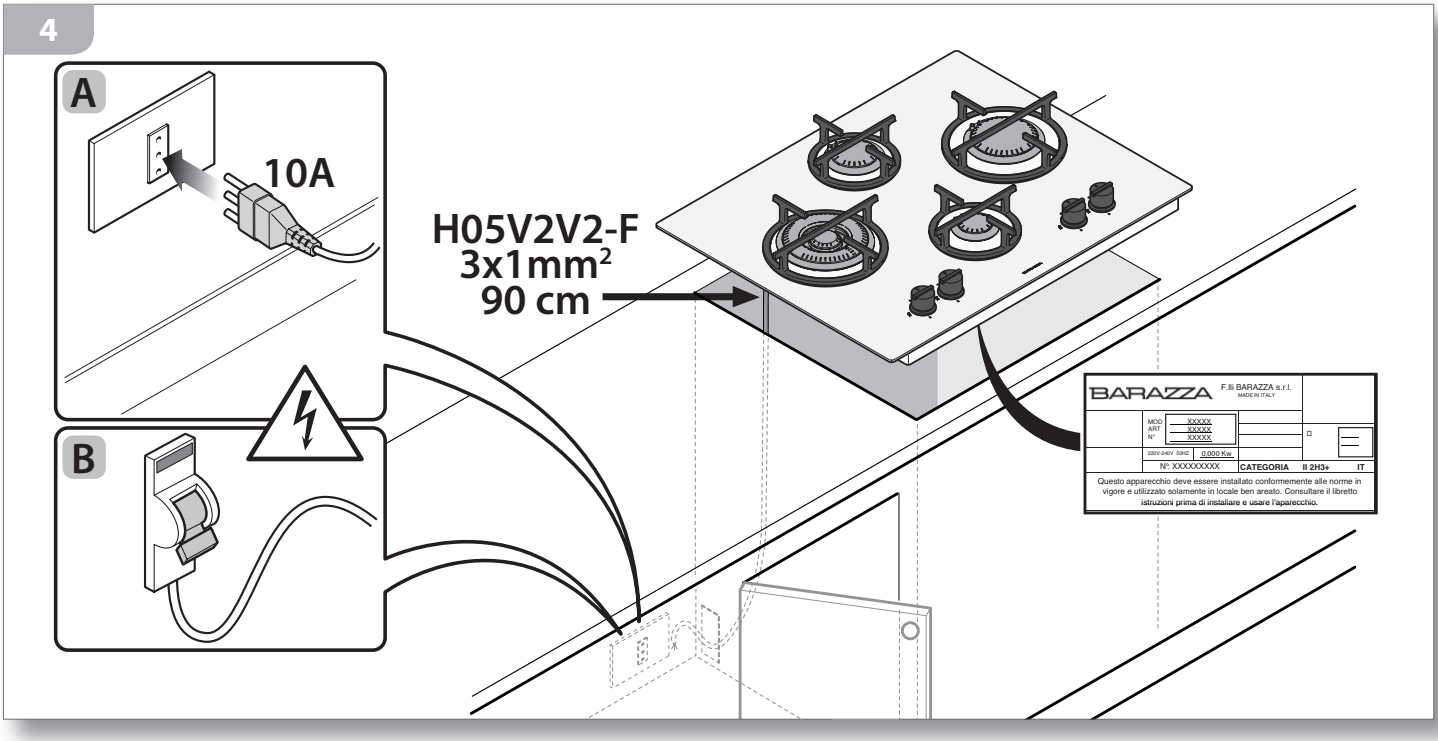
Das Stromkabel darf **NICHT**:
- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden („siehe Technische Daten“ S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

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.*

4



AUSTAUSCH DES STROMKABELS

Im Bedarfsfall kann das Stromkabel mit einem anderen mit denselben Eigenschaften (siehe "Technische Daten" S. 4) und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften im Installationsland ausgetauscht werden.

Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, trennen Sie es vom Stromnetz und schließen Sie die Absperrhähne der Gasversorgung.

Um Zugriff auf die elektrischen Anschlüsse zu erhalten, entfernen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts durch Lösen der entsprechenden Schraube (Abb. 5).
Trennen Sie das alte Kabel von den Klemmen, entfernen Sie es und schließen Sie das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die entsprechenden Klemmen an, N - L - Erde.
Sichern Sie das neue Kabel mit dem Kabeldurchgang und verschließen Sie das Klemmenbrett wieder mit seiner Abdeckung.

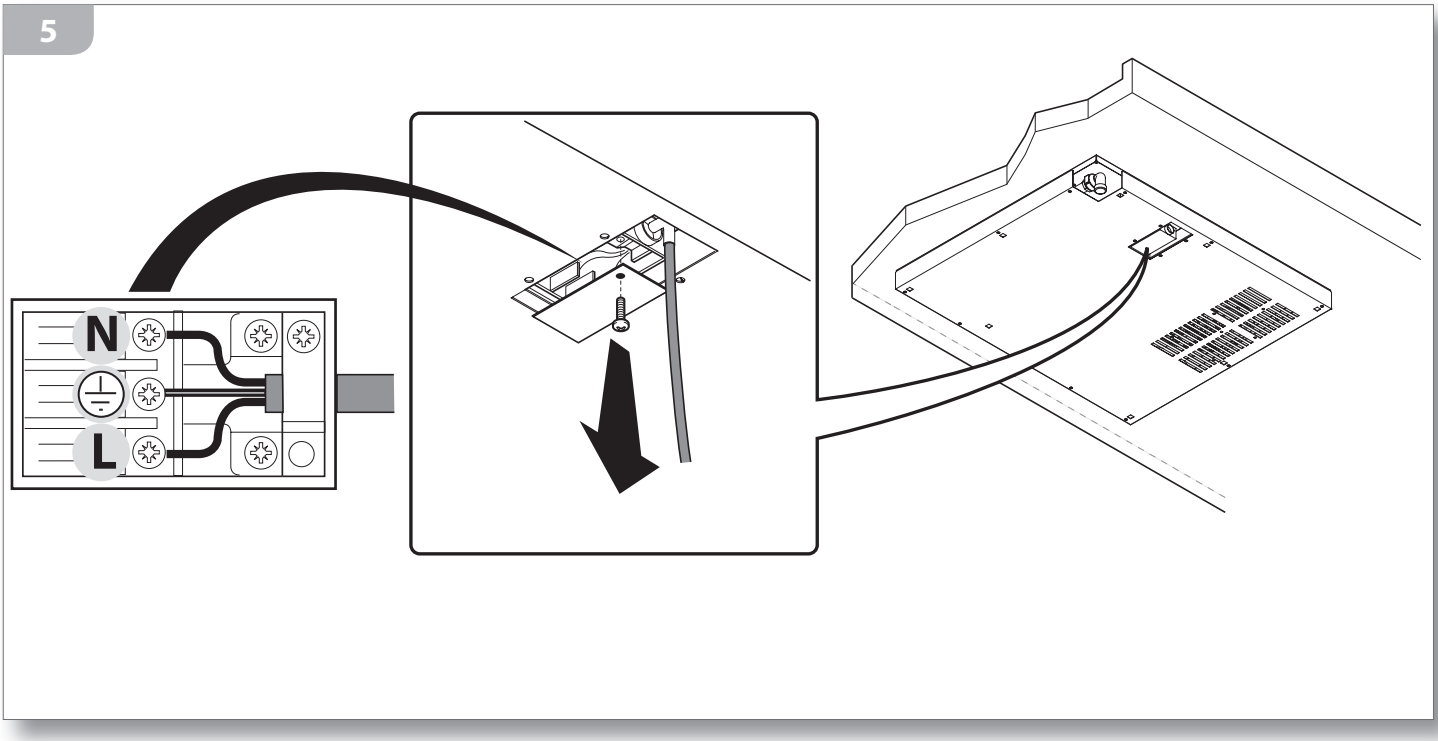
POWER CORD REPLACEMENT

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.

5



GASANSCHLUSS

Bevor Sie den Gasanschluss vornehmen, vergewissern Sie sich, dass sowohl die gesamte Gasanlage als auch die Installationsräume den geltenden Vorschriften im Nutzungsland (in Italien UNI-CIG 7129 und 7131) entsprechen.

- Gehen Sie sicher, dass die Zufuhrleitung nicht verstopft ist und über eine ausreichende Förderleistung verfügt, um den korrekten Betrieb des Geräts zu garantieren.
- Gehen Sie sicher, dass die Zufuhrleitung über einen leicht zugänglichen Sperrhahn verfügt, der während der Installations- und Wartungsarbeiten m gerät geschlossen sein muss.
- Prüfen Sie die Gasart, mit der das Gerät versorgt werden soll (Flüssiggas G30/G31 oder Methangas G20/25) und kontrollieren Sie, dass der Apparat für diese Versorgungsart ausgelegt ist; sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Anpassung an andere Gasarten" auf S.14.
- Nehmen Sie dann den Anschluss vor: (Abb. 6) am Gasverteilungsrohr "A" ist ein L-Stück (mit GJ ½"Gewinde) montiert, dass den Anschluss an das Versorgungsnetz mit einem Rohr (Norm UNI-CIG 7129) oder einem Ringwellschlauch aus Edelstahls (Norm UNI-CIG 9891) ermöglicht.
  Der Anschluss per Rohr oder Schlauch muss zudem mit einer Dichtung "G2" versehen sein.

Zum Schwenken des L-Anschlusses die Mutter "B" lockern und nach Abschluss des Vorgangs wieder festziehen. Die Dichte wird durch die besondere Form des Gasverteilungsrohrs und die innere Dichtung garantiert.

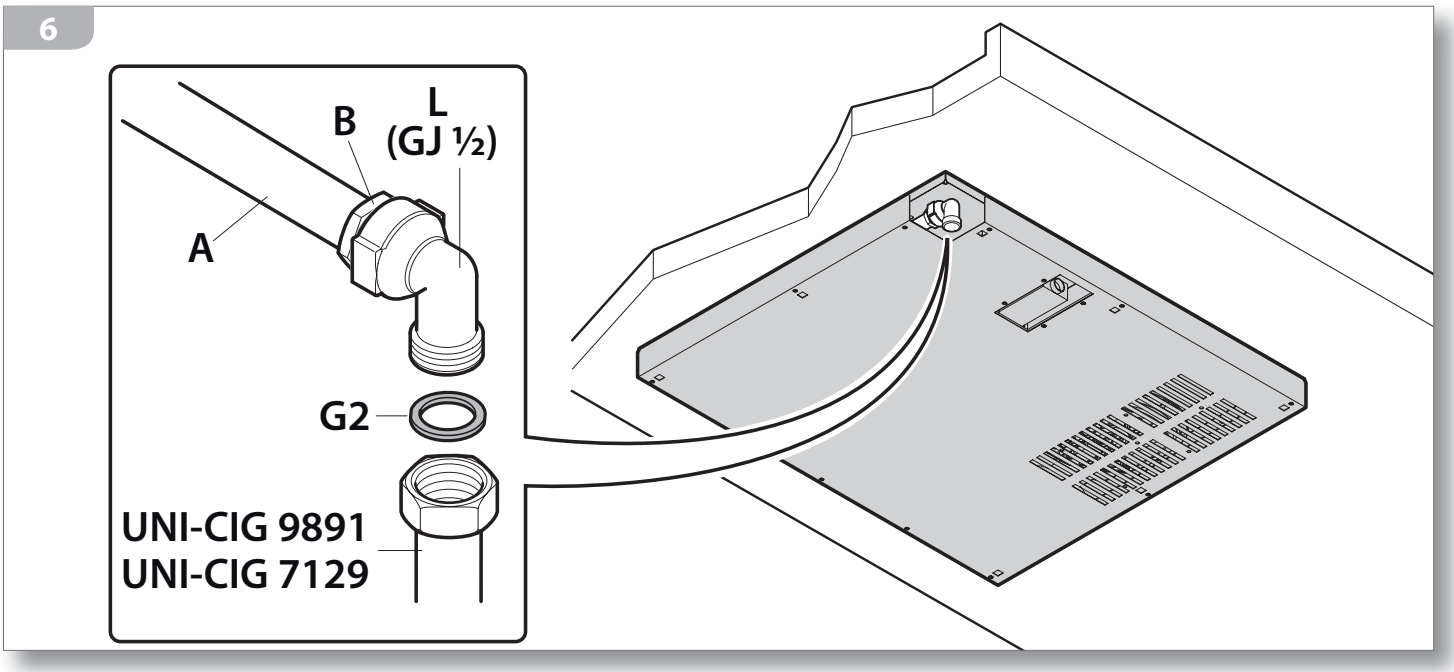
GAS CONNECTION

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.

6



Sollte der Gasdruck nicht stabil genug sein, installieren Sie vor dem Gerät einen Druckregler (wenn das Gerät mit Flüssiggas (G30 oder G31), betrieben werden soll, verwenden Sie ausschließlich einen Druckregler, der der Norm UNI-CIG 7432 entspricht (30 mbar).

Nach Abschluss der Installation prüfen Sie mithilfe einer Wasser-Seifen-Lösung - NICHT mit einer offenen Flamme! - dass alle Anschlüsse dicht sind.

Versuchen Sie anschließend alle Brenner einzuschalten (siehe S. 23) und prüfen Sie, dass die Flamme regelmäßig und stabil ist und nehmen Sie gegebenenfalls die Einstellung der Minimalleistung vor, wie auf S. 13 beschrieben).

Nach erfolgter Einstellung sollte der Anwender über den korrekten Gebrauch des Gerätes informiert werden. Sollte das Gerät trotz aller Kontrollen nicht korrekt funktionieren, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

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.

Problem:	Lösung:
Der Gasstrom wirkt unregelmäßig	• Prüfen Sie, dass der Gashahn vollkommen geöffnet ist. • Prüfen Sie, dass das Gasnetz die passende Förderleistung aufweist. • Prüfen Sie, dass der Flammenverteiler und die Brenner korrekt positioniert und frei von Verstopfungen sind. • Prüfen Sie, dass die Düsen für die verwendete Gasart geeignet sind. • Prüfen Sie die korrekte Eichung des Druckreglers, wenn vorhanden. • Prüfen Sie die Gaszufuhrleitung (auf Verstopfungen, Knicke, Quetschungen des Schlauchs, zu langer oder unpassender Schlauch etc.).

Problem:	*Solution*
The gas flow seems irregular	• *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...).*

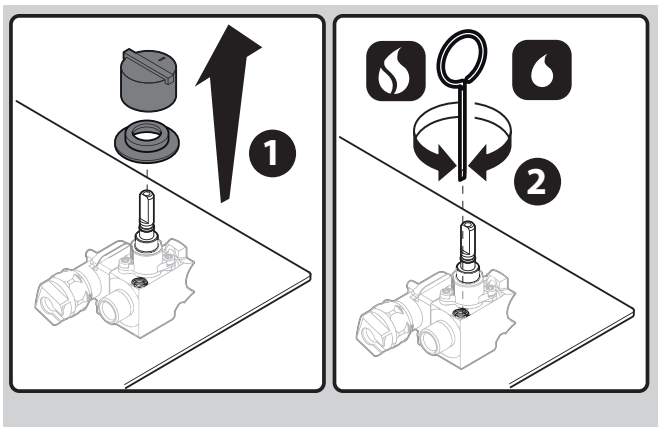
EINSTELLUNG DER MINIMALLEISTUNG

Nehmen die die Einstellung der Minimalleistung jeweils nur an einem Brenner vor.

- Einen Brenner einschalten und den Drehknopf auf die Minimalleistung stellen ⋀.
- Den Drehregler des eingeschalteten Brenners herausziehen und ganz entfernen (Abb. 7 - Det. 1); mithilfe des mitgelieferten Schraubendrehers die Schraube neben dem Stift des Drehreglers einstellen (Abb. 7 -Det. 2).
- Die Schraube nach **rechts** um die Flamme zu **verkleinern** bzw. nach **links** drehen, um die Flamme zu **vergrößern**, bis die gewünschte Minimalleistung erreicht ist.
  Für den Betrieb mit LPG-Universalgas muss die Schraube für die Einstellung der Minimalleistung vollständig angezogen werden.
- Bringen Sie die Drehknöpfe wieder sorgfältig an und vergewissern Sie sich, dass sie korrekt positioniert wurden.

Nach abgeschlossener Einstellung sich gehen, dass:
1) kein Gas austritt und dass die Brenner korrekt funktionieren; nutzen Sie dazu eine Wasser-Seifen-Lösung - KEINE offene Flamme!
2) die Brenner nicht ausgehen, wenn Sie die Drehknöpfe schnell von der Stellung der Höchstleistung auf die der Minimalleistung drehen. Gegebenenfalls durch Betätigen der Stellschraube die Minimalleistungen erhöhen.

7



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); use the provided screwdriver to set the screw at the side of knob pivot (figure 7 - parts 2).*
- *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.

ANPASSUNG AN ANDERE GASARTEN

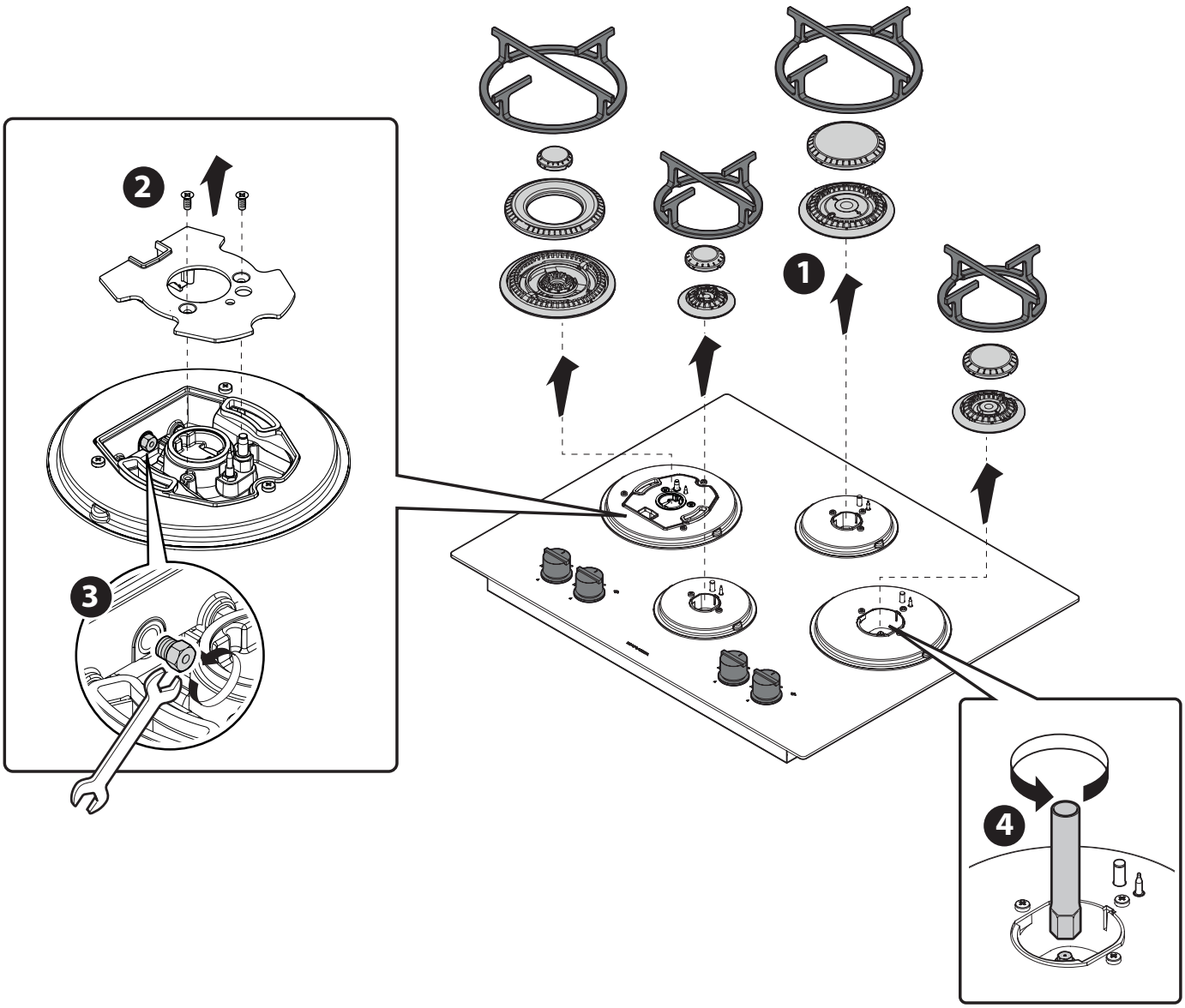
Die Roste, Flammenverteiler, Brenner und, mit dem mitgelieferten Schlüssel, die Düsen entfernen (Abb. 8) und mit den beiliegenden ersetzen, dabei unbedingt die Markierungen und die Düsentabelle auf S. 5 beachten.

Für den Fall, dass der Apparat für eine Gasart eingestellt werden soll, die von der ursprünglich vorgesehenen abweicht, enthält der Anhang dieses Dokuments zwei neue Etiketten, die durch den Installateur auf dem Typenschild und der Garantie des Geräts anzubringen sind, um die neue Einstellung erkennbar zu machen und zu dokumentieren.

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.

8



EINBAU DES GERÄTS

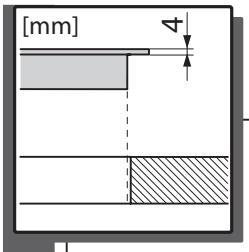
Den perfekten Zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).
Eine Einbauöffnung mit den in Abb. 9A-9B angegebenen Maßen vorsehen, wenn das Gerät über einem Backofen eingebaut wird, muss außerdem eine Trennplatte mit mindestens 2 cm Abstand von der unteren Plattenseite vorgesehen werden, die im hinteren Teil für die Durchführung der Gas- und der Stromleitung des Gerätes durchbohrt wird.

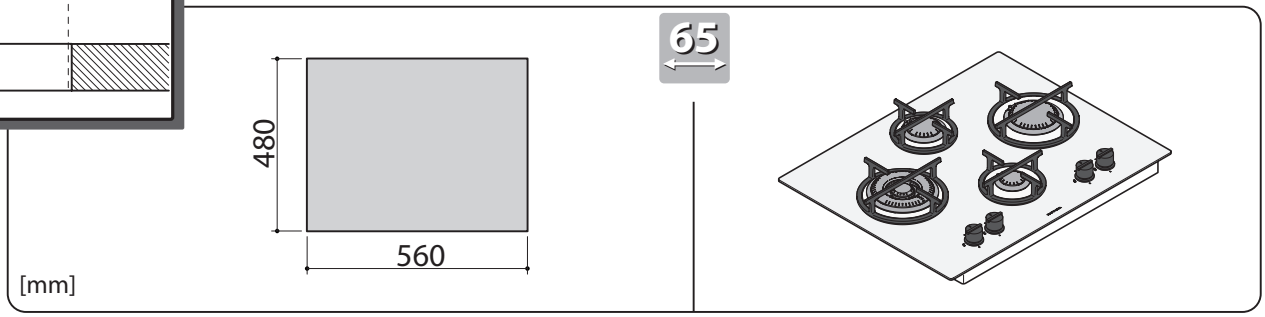
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

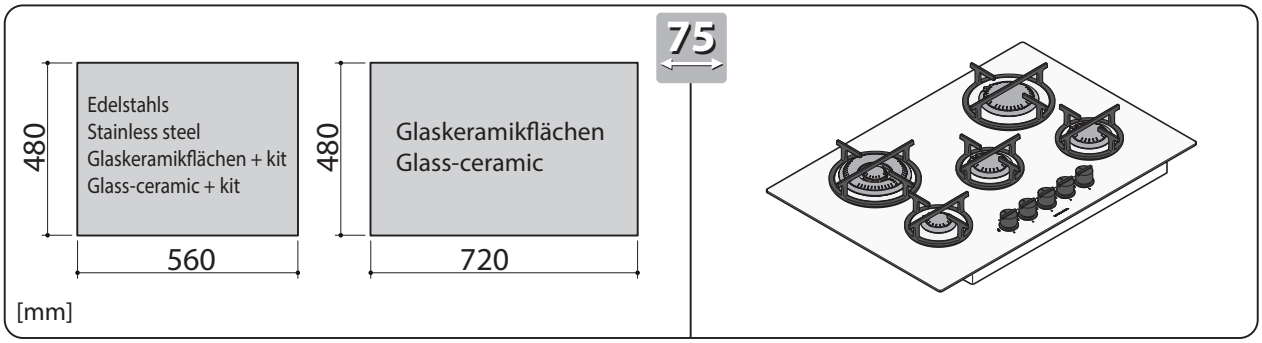
Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
Prepare an embedded hole with measurements as specified in figures 9A-9B; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel with a distance of at least 2 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.

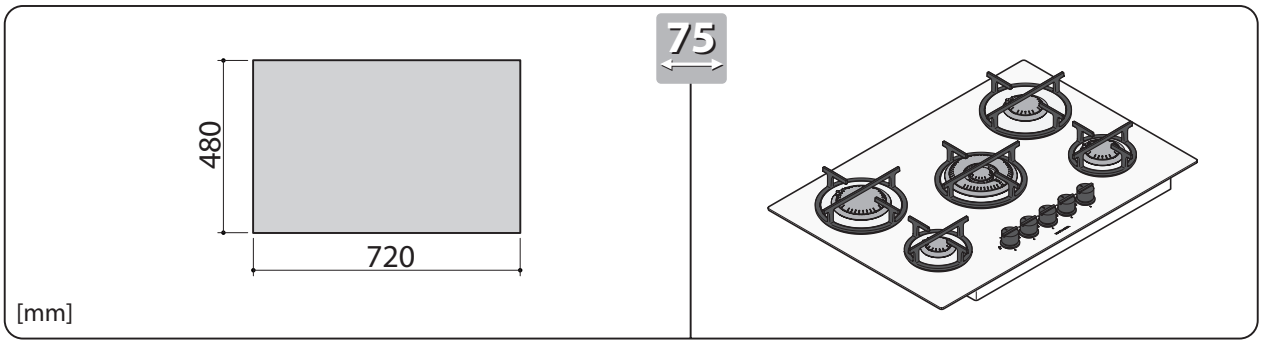
9A

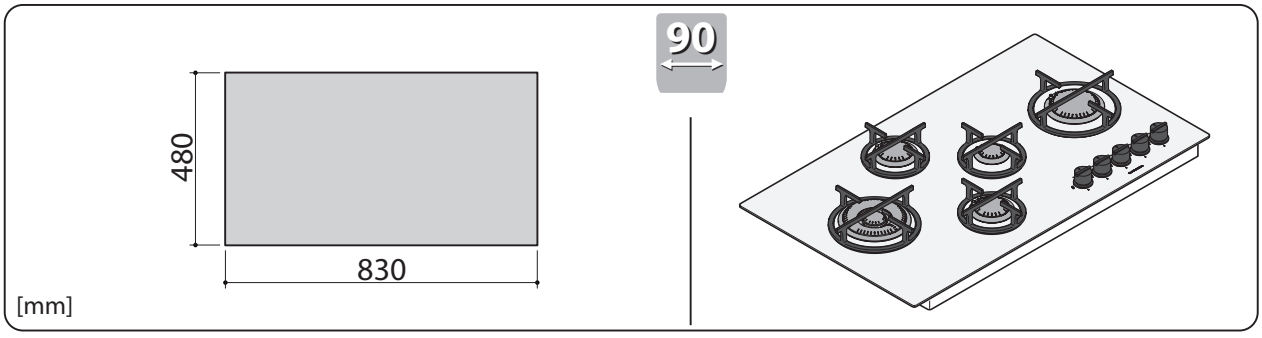
Einbaurahmen / Built-in





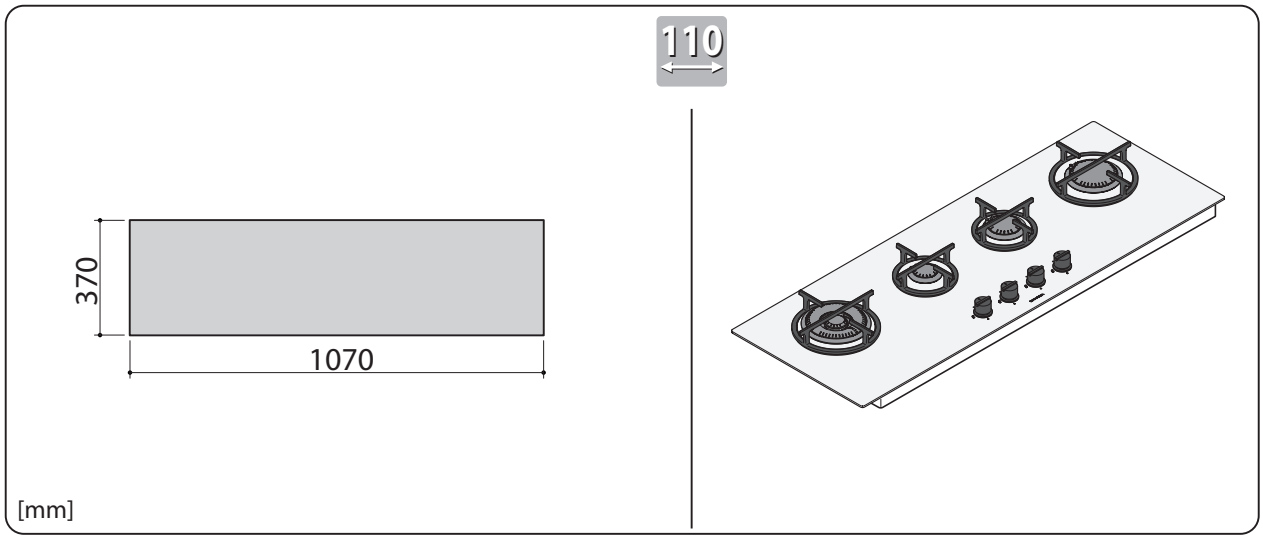






9B

Aufliegender Rahmen / Overbench



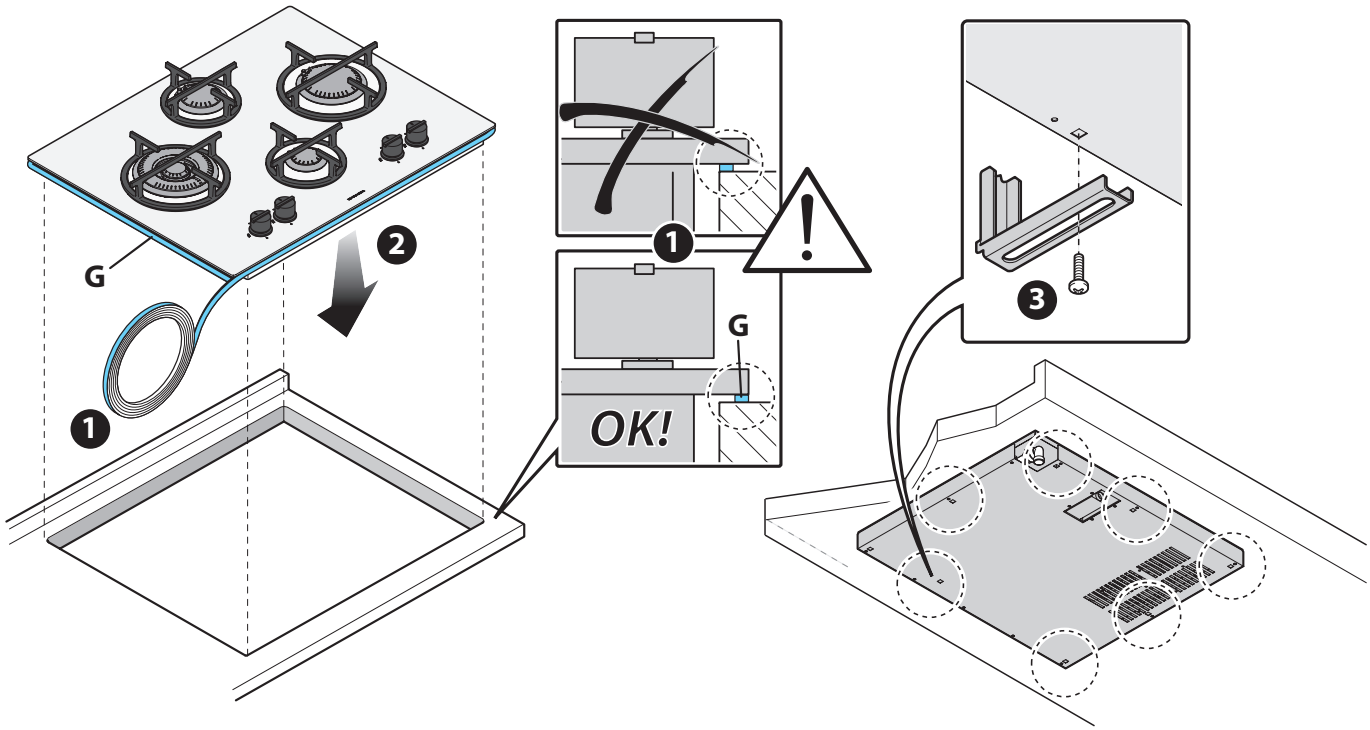
KOCHFELDER MIT EINBAURAHMEN
Legen Sie den Schwammdichtstreifen unter das Kochfeld (Abb. 10A - Detail 1).
Anschließend das Gerät in die Einbauöffnung einsetzen (Abb. 10A - Detail 2) und mit den mitgelieferten Schrauben und Bügeln sichern (Abb. 10A - Detail 3).

Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem entsprechend personalisiert.

EMBEDDED SURFACES
Place a protective sponge sealant under the hob (figure 10A - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 10A - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 10A - part 3).

With custom made models, assembly is personalised.

10A



GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor sämtlichen Reinigungsarbeiten oder einem längeren Zeitraum der Nichtnutzung immer den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Gasversorgungshähne schließen.

Prüfen, dass alle Drehknöpfe nach der Verwendung auf ● "Null" ("OFF" - geschlossen) stehen.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

In der Nähe dieses Gerätes keine Sprays verwenden, während es in Betrieb ist.

Passen Sie das Minimum an.

Brandgefahr!
Das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen.

Brandgefahr!
Niemals hitzeempfindliche oder entzündliche Objekte (z.B. Topflappen, Gardinen, Flaschen mit Alkohol etc.) in der Nähe des Gerätes positionieren.

Bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien beachten, dass der Bereich in der Nähe des Gerätes sehr heiß werden kann.

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.

Adjust the low flame.

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.

FÜR DAS GAREN

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen einige Teile des Ofens sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Vor dem Gebrauch prüfen, dass der Flammenverteiler, die Brenner und das Rost korrekt positioniert sind. Insbesondere prüfen, dass das Ablagerost korrekt auf dem Gerät aufliegt, ohne zu wackeln.

Brandgefahr!

Niemals Speisen direkt auf der Flamme garen.

Brandgefahr!

Im Fall von Öl-/oder Fettbränden die Flammen niemals mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch oder ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr informieren.

Brandgefahr!

Das gerät oder Teile davon nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem verkleiden.

Explosionsgefahr!

Niemals Blechdosen oder luftdicht verschlossene Behälter auf dem Gerät erwärmen, da diese durch den Überdruck, den die Wärme erzeugt, explodieren und so schwere Personenschäden verursachen können.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Bei einem versehentlichen Löschen der Flammen des Brenners den Drehknopf auf die Position "● - aus" stellen und vor einem erneuten Einschaltversuch mindestens eine Minute abwarten.

Für einen intensiven und langen Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhen der Leistung des mechanischen Sauggebläses, wenn vorhanden.

Sicher gehen, dass die Gargefäße korrekt auf der dem Rost stehen und nicht wackeln. Die Gefäße müssen über einen Durchmesser verfügen, der für den gewählten Brenner geeignet ist und sie dürfen nicht über das Rost hinausragen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung und gewährt keine Garantieleistungen, wenn diese Vorschrift nicht eingehalten wird.

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.

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

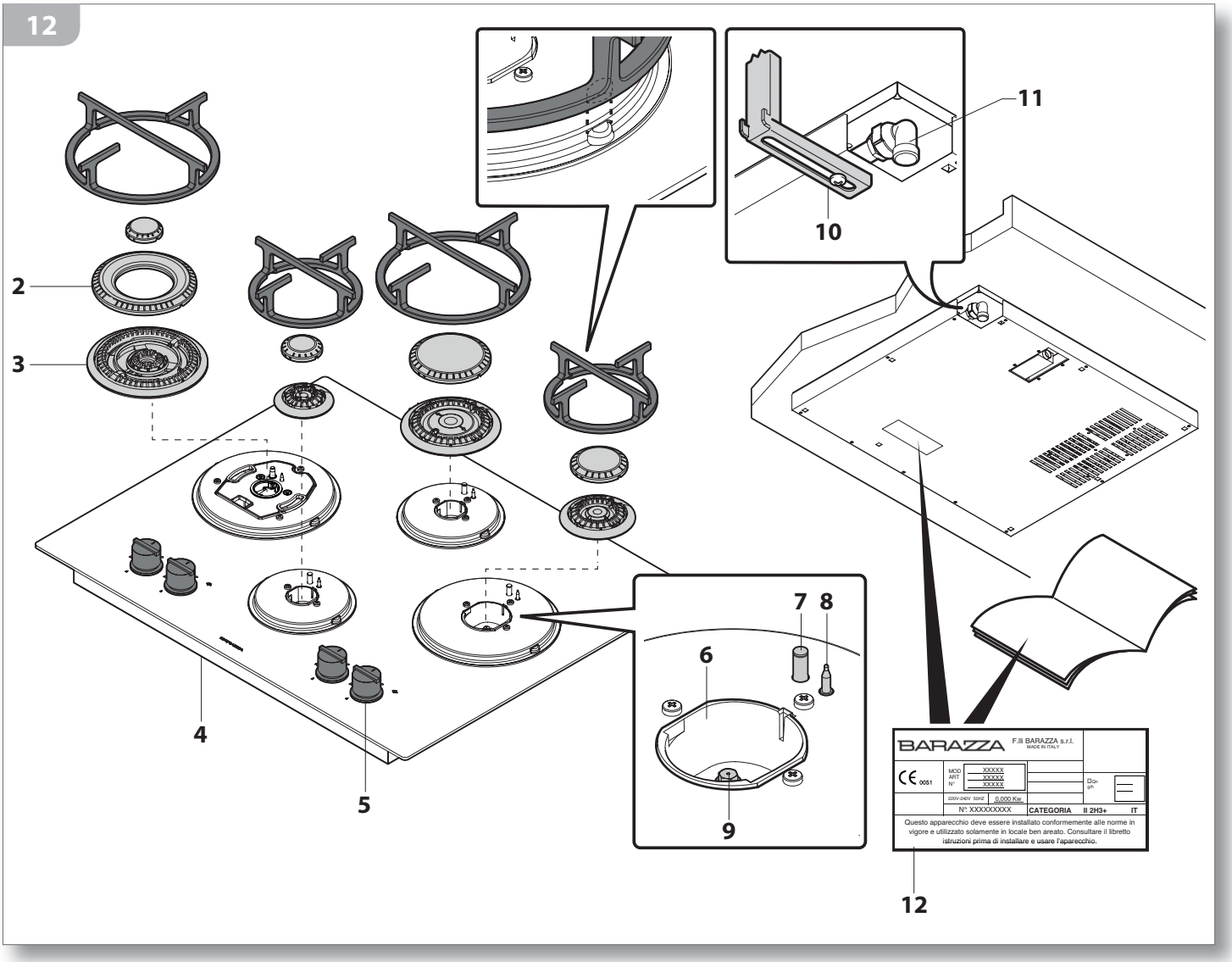
1 Rost
2 Flammenverteiler
3 Brenner
4 Kochfeld
5 Drehknopf zum Einstellen der Gasmenge
6 Düsenhalterschalen
7 Glühkerze
8 Sicherheits-Thermoelement
9 Gasdüse
10 Befestigungsbügel
11 Gasanschluss
12 Typenschild

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



Das vorliegende Handbuch liefert Anweisungen zu Betrieb und Wartung von verschiedenen Gerätemodellen; Folgen Sie den speziellen Anweisungen für das Modell in Ihrem Besitz.
Das Modell ist sowohl anhand der Positionierung seiner Brenner als auch des Typenschilds leicht erkennbar (für die Position des Typenschildes siehe Abb. 12).

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).

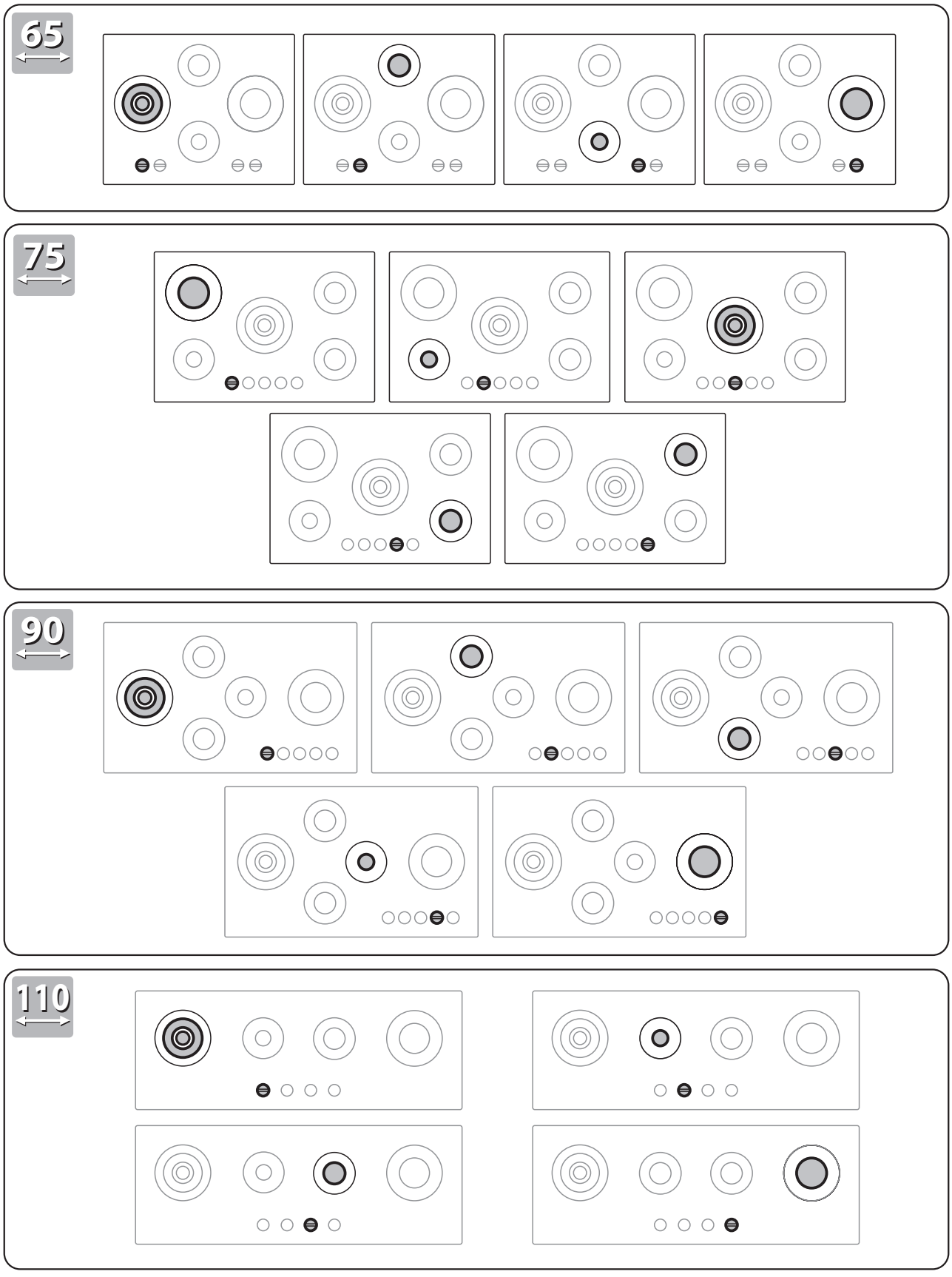
BEDIENFELD

Um zu ermitteln, welcher Drehknopf zu der Kochstelle gehört, die verwendet werden soll, siehe die durch Siebdruck aufgebrachten Symbole neben den Knöpfen, die den zugehörigen Brenner jeweils klar und unmissverständlich angeben (Abb. 13A).

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 13A).

13A



GUT ZU WISSEN

Vor dem Gebrauch das Gerät und seine Komponenten sorgfältig reinigen, wie im Kap. "Regelmäßige Wartung" auf S. 26 angegeben. Während der ersten Anwendungen kann das Gerät Rauch oder unangenehme Gerüche abgeben: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden; in diesem Fall den Raum gut lüften.

USEFUL INFORMATION

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 26.
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 oven), so the room should be aired well during its operation.

GEBRAUCH DES GERÄTS

GEBRAUCH DER BRENNER

Vor dem Gebrauch prüfen, dass der Flammenverteiler (2), die Brenner (3) und die Roste (1) korrekt positioniert sind.

Die Brenner sind mit einem Sicherheits-Thermoelement versehen (8). Das Thermoelement ist eine hitzeempfindliche Vorrichtung: solang es durch die Flamme des eingeschalteten Brenners erhitzt wird, gestattet es das Austreten des Gases aus der Düse (9); wenn die Flamme hingegen ausgeht (z.B. durch Austreten von Flüssigkeit aus dem Topf durch Überkochen), kühlt das Thermoelement in wenigen Sekunden ab, wodurch das Austreten des Gases aus der Düse und das Anfüllen des Raumes mit Verbrennungsgasen verhindert wird.

Einschalten der Brenner

1) (Abb. 14) Den Drehknopf, der zu dem Brenner gehört, der eingeschaltet werden soll, **ganz durchdrücken** und **gleichzeitig drehen, bis das Symbol** -> erreicht ist; die Kerze (7) zündet dann die Funken, um den gewählten Brenner einzuschalten.
2) Nach dem Einschalten den Drehknopf noch für etwa **5 Sekunden** lang durchgedrückt halten, ebenfalls auf dem Symbol , und dann loslassen: das Thermoelement benötigt diese Zeit, um sich zu erhitzen. Sollte der Brenner beim Loslassen des Drehknopfes nicht anbleiben, bedeutet das, dass das Thermoelement noch nicht ausreichend erhitzt war: dann die Schritte 1) und 2) wiederholen und diesmal den Drehknopf nach Angehen des Brenners länger gedrückt halten.

USING THE APPLIANCE

USING THE BURNERS

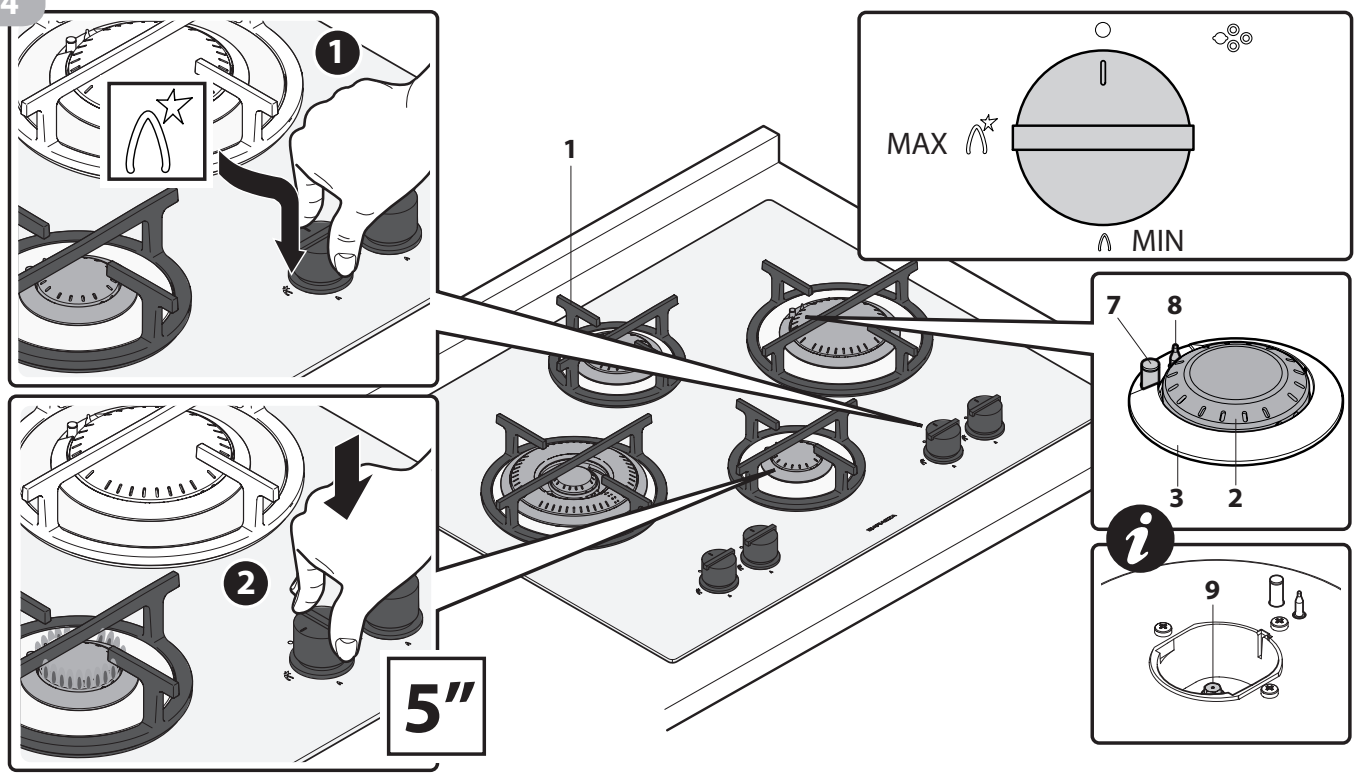
Before using the appliance, check that the flame distributors (2), the burners (3) and the racks (1) are correctly positioned.

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 14) ***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.*

14



Regulierung der Flamme

3) Prüfen, dass die Flamme gleichmäßig und stabil ist, anschließend den Drehknopf in die gewünschte Position bringen (MIN oder MAX).
Der Drehknopf kann auch zwischen den Positionen der Höchst- und Mindestleistung, aber NICHT zwischen der Höchstleitung und der Position "● - aus" stehen (Abb. 15).

Wenn die Flamme ungleichmäßig erscheint, prüfen Sie die korrekte Positionierung des Flammenverteilers und der Brenner.

Garen

4) Die Töpfe und Pfannen zum Garen auf den eingeschalteten Brenner stellen: die Heizelemente niemals ohne Gefäße oder mit leeren Gefäßen eingeschaltet lassen. Für das Garen nur Töpfe, Pfannen und Zubehör verwenden, das ausdrücklich für diese Verwendung vorgesehen ist, aus hitzebeständigem Material besteht und für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist. Für eine bessere Nutzung der Brenner Gefäße mit einem für den gewählten Brenner passenden Durchmesser verwenden, um die maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch zu erhalten.

Brenner	**ø Gefäß**
Sparbrenner	ø 6 bis ø 15
Normalbrenner	ø 12 bis ø 18
Starkbrenner	ø 18 bis ø 24
Doppelkrone	ø 18 bis ø 26

Für einen höhere Energieersparnis raten wir zum Garen mit Töpfen, die mit Deckel verschlossen sind, und zur Reduzierung der Flamme auf ein Level, um das Kochvorgang zu erhalten, sobald die Flüssigkeit zu Kochen beginnt.

Sicher gehen, dass die Gargefäße korrekt auf der dem Rost stehen und nicht wackeln. Die Töpfe müssen mittig auf dem Brenner stehen und dürfen NICHT über das Rost hinausragen (Abb. 16). Die Nutzung des Gerätes ohne Rost und mit anderen Wärmeverteilern bzw. Reduzierern als denen, die beim autorisierten Händler erhältlich sind, ist untersagt (Abb. 17).

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

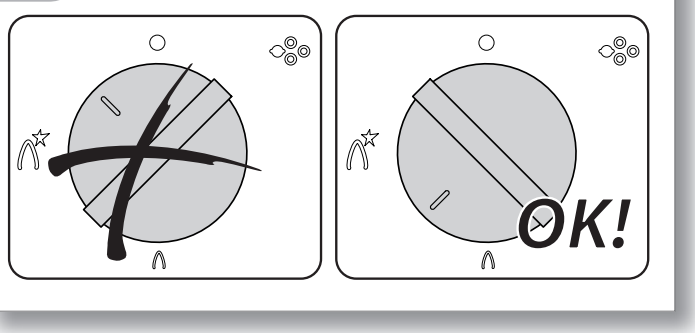
4) Place the pan on the lit burner: do not leave burners on without containers or with empty containers. For cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods. For enhanced 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 15*
Semi- rapid	*from ø 12 to ø 18*
Rapid	*from ø 18 to ø 24*
Double ring	*from ø 18 to ø 26*

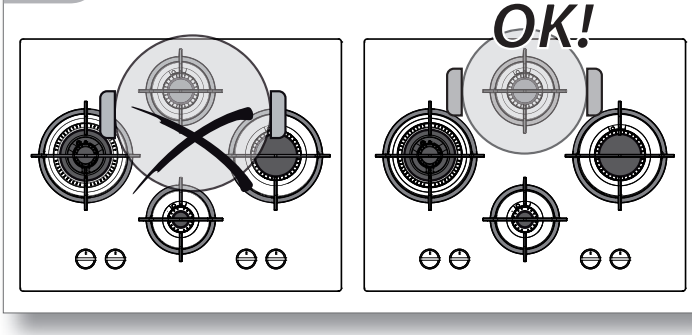
For maximum energy saving, we recommend cooking with the lids on pans/pots and reducing the flame so that it is simply sufficient enough to maintain boiling point once a liquid begins to boil.

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 (figure 17).

15



16



Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Während des Betriebs des Gerätes werden Feuchtigkeit, Wärme und Verbrennungsprodukte an die Umgebung abgeben.
Es ist daher unumgänglich, den Raum zu lüften, und zwar mittels:
1) natürliche Öffnungen (z.B. Fenster etc.);
2) künstliche, vom Gesetz vorgeschriebene Öffnungen (siehe dazu S 8);
3) Abzugshauben oder Elektrolüfter mit Abluftkanal und einer Leistung, die für die Nutzungsintensität des Geräts ausreichend ist.

Regelmäßig prüfen, dass die Öffnungen nicht versehentlich verschlossen/verstopft wurden und dass die Absaugsysteme einwandfrei funktionieren.

Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen einige Teile des Ofens sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Ausschalten der Brenner
5) Nach Abschluss des Garvorgangs der Gerät abschalten, dazu alle Drehknöpfe auf "● - aus" bringen.
6) Die Töpfe vom Gerät nehmen, dafür die geeignete persönliche Schutzausrüstung nutzen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Die folgenden Situationen werden als anormaler Betrieb betrachtet und erfordern den Eingriff des Kundendienstes:
- Die Flamme des Brenners ist gelb.
- Rußbildung an den Küchenutensilien.
- Die Brenner schalten sich nicht richtig ein.
- Die Brenner bleiben nicht an.
- Die Brenner gehen beim Bewegen der Türen der Küchenmöbel aus.
- Die Gasventile lassen sich nur schwer drehen.

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst vor Ort.

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 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:

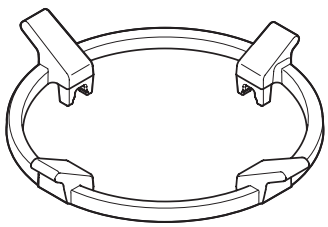
- *Yellow tipping of the hob burner flame.*
- *Sooting up of cooking utensils.*
- *Burners not igniting properly.*
- *Burners failing to remain alight.*
- *Burners extinguished by cupboard doors.*
- *Gas valves, which are difficult to turn.*

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

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

17



ADAPTER

Adapter aus Gusseisen für WOK-Pfanne.

ADAPTERS

Cast iron WOK adapter.

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Vor sämtlichen Reinigungsarbeiten oder einem längeren Zeitraum der Nichtnutzung immer den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Gasversorgungshähne schließen.

Regelmäßig kontrollieren, dass die Gaszufuhrleitung und die Stromleitung unversehrt und nicht gequetscht sind:sollten Anomalien festgestellt werden, das Gerät nicht benutzen und nicht versuchen, diese auszutauschen, sondern zeitnah eine Kundendienststelle dafür kontaktieren.

Das Gerät nach jeder Verwendung und wenn alle seine Komponenten erkaltet sind, reinigen: so wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Verbrennungsgefahr!
Einige Teile des Gerätes bleiben auch mehrere Minuten nach dem Abschalten noch sehr heiß! Vor der Reinigung des Gerätes daher warten, bis alle Komponenten erkaltet sind.

Wenn einige besonders saure Substanzen (z.B. Essig, Zitronensaft etc.) lange Zeit auf dem Gerät verbleiben, können sie die Oberfläche angreifen und unschöne Flecken hinterlassen, die jedoch die Funktionalität des Gerätes nichts beeinträchtigen.

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.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Gerät erfordert keinerlei Wartungsarbeiten mit Ausnahme der Reinigung.

REINIGUNG

- **Edelstahloberflächen:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel oder warmem Essig angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten.

- **Glaskeramikflächen:**

Kennen lernen des Materials
Oberflächen aus Glaskeramik sind extrem beständig gegenüber Hitze (bis etwa 800°C) und Temperaturschocks (d.h. sie sie gehen nicht kaputt, wenn etwa kaltes Wasser auf die heiße Fläche kommt) und sie bieten eine gute Kratzfestigkeit auch bei täglicher Nutzung des Kochfeldes.
Sie zeichnet zudem eine ausgezeichnete Säurebeständigkeit aus (z.B. Essig, Zitronensaft, etc.), während Substanzen mit hohem Zuckergehalt, wenn sie schmelzen, die Oberfläche matt machen können, ohne dass dabei jedoch die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigt wird.

Reinigung
Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, damit sich Verunreinigungen nicht ansammeln und die Reinigung leichter und schneller geht.
Warten, bis das Gerät erkaltet ist, und anschließend alle größeren Rückstände vom Kochfeld mithilfe eines speziellen Schabers für Glaskeramik entfernen: wenn es sich um Aluminiumsplitter, geschmolzene Kunststoffrückstände oder zuckerhaltige Speisen handelt, das Kochfeld schnellstmöglich reinigen, da diese Substanzen die Glasfläche unwiderruflich mattieren können.
Nach Entfernen aller größeren Verschmutzungen, das Kochfeld mithilfe eines weichen Lappens (oder Papierküchentuch) und etwas Spezialreiniger für Glaskeramik oder normalem Geschirrspülmittel reinigen; dabei auch die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel befolgen.

Auf keinen Fall scheuernde Schwämme oder Reiniger, übermäßig saure Reiniger, Bleiche, Backofenreiniger oder Fleckenentferner benutzen.

- **Drehknöpfe:** die Drehknöpfe dürfen nicht von dem Stift abgezogen werden, auf dem sie montiert sind, diese Arbeit ist dem Installateur zur Einstellung der

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.*

- ***Glass-ceramic surfaces:***

Useful information on the material
Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.
Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may clouden the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

Cleaning instructions
Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.
Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably clouden the glass surface.
After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent,following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

- ***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*

Mindestleistung vorbehalten: für ihre Reinigung ein weiches Tuch nutzen, das leicht mit einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist (für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten).

Darauf achten, dass kein Reinigungsmittel unter die Drehknöpfe gelangt.

Nach der Reinigung der Drehknöpfe sicher gehen, dass nicht versehentlich ihre Position verstellt wurde, sondern noch immer "● - aus" ist.

- **Flammenverteiler, Brenner, Rost:** die Komponenten nach ihrem Erkalten aus ihrem Sitz entfernen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel waschen. Verkrusteter Schmutz an den Komponenten aus Gusseisen lässt sich mit einem leicht scheuernden Schwamm und Fettlösemittel entfernen.
  Nach der Reinigung mit viel klarem Wasser abspülen, abtrocknen und vorsichtig am Gerät anbringen (Abb. 18). Ab und zu sollte die (trockene) Oberfläche aus Gusseisen mit einem Lappen und etwas Olivenöl abgerieben werden. Die Roste aus Guss können in der Spülmaschine gereinigt werden.
  Das Ausbleichen der Elemente aus Gusseisen ist ein Phänomen, das auf den normalen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen ist, und beeinträchtigt seine Funktionstüchtigkeit in keiner Weise.

Kontrollieren, dass keine Öffnung der Brenner (3) durch Verunreinigungen verstopft ist.

Sichergehen, dass sich keine Verunreinigungen im Inneren der Düsenhalterschalen (6) befinden, sollte dies der Fall sein, müssen diese ausgesaugt werden: flüssige Reinigungsmittel oder ähnliches darf nicht verwendet werden.

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.

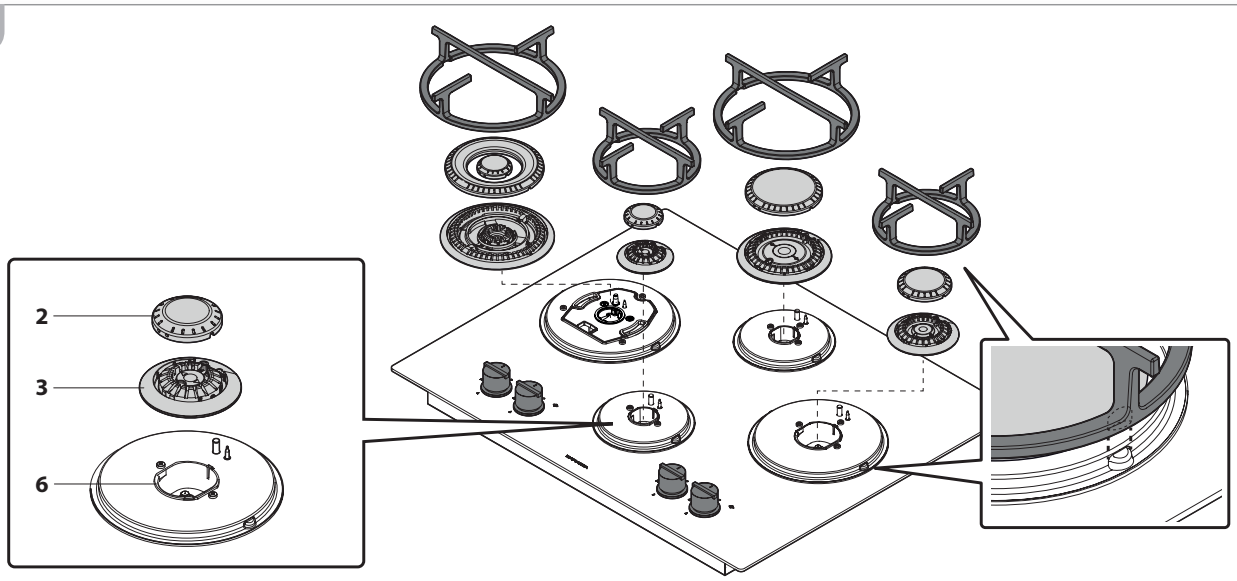
Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the "● - off" position.

- ***Flame distributors, burners, grids:** 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).
  The cast iron grids are dishwasher safe.
  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.

18



ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- trennen Sie es von der Strom- und der Gasversorgung.

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf den Produkten weist daraufhin, dass Elektrik- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) separat vom Hausmüll zu entsorgen sind, damit sie speziellen Verfahren für ihre Wiederverwendung oder zum Entfernen und zur sicheren Entsorgung eventueller umweltschädlicher Stoffe sowie zur Gewinnung recyclingfähiger Rohstoffe unterzogen werden zu können.
In Italien müssen Altgeräte daher autorisierten Sammelstellen übergeben werden. Beim Kauf eines neuen Gerätes besteht außerdem die Möglichkeit, das Altgerät dem Händler zurückzugeben, der es in diesem Fall kostenfrei zurücknehmen muss. Eine widerrechtliche oder falsche Entsorgung des Produktes führt zu einer Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Strafen.

Wenn sich das Produkt in einem anderen Land als Italien befindet, müssen die geltenden Bestimmungen desselben beachtet werden.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:
- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 20);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Strom- und Gasversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon,

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.*

END-OF-LIFE DISPOSAL

The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.
In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.

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

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 and gas supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of

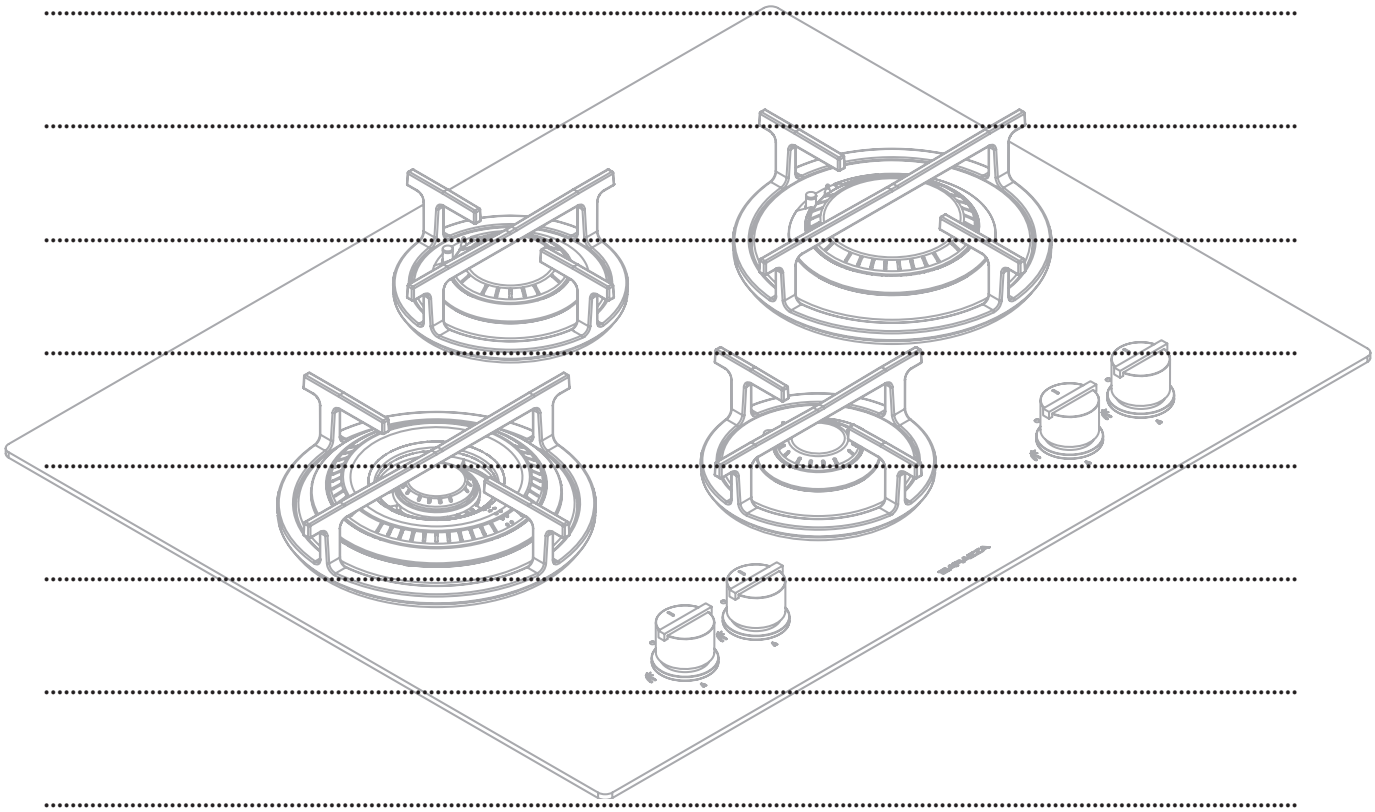
zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

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.

Notizen / Notes



MODELLO	ARTICOLO
1PMD0603TX	1PMD0603T#I00-- PMD0603T#I00--
1PMD0603T	1PMD0603T#N00-- 1PMD0603T#B00--
1PMD0704TX	1PMD0704T#I00-- PMD0704T#I00--
1PMD0704T	1PMD0704T#N00-- 1PMD0704T#B00--
1PMD0754TX	1PMD0754T#I00-- PMD0754T#I00--
1PMD0904TX	1PMD0904T#I00-- PMD0904T#I00--
1PMD0904T	1PMD0904T#N00-- 1PMD0904T#B00--
1PMD1003TX	1PMD1003T#I00-- PMD1003T#I00--
1PMD1003T	1PMD1003T#N00-- 1PMD1003T#B00--

Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PMOO2 rev.00-01.2018*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

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

Via Risorgimento, 14

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it