

B\_Free Induzione

**BARAZZA**

taste of design

Руководство по установке и эксплуатации  
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.

В целях наиболее удобного ознакомления с руководством используются следующие символы:



Важные предписания для личной безопасности и устройства



Общие сведения



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.

## 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*



*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.
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>МОНТАЖ</b>	<b>5</b>
Предупреждения по безопасности	5
Контроль и перемещение	6
Утилизация упаковки	6
Выбор места монтажа	7
Электрическое подключение	8
Установка устройства	11
<b>ПРИМЕНЕНИЕ</b>	<b>13</b>
Предупреждения по безопасности	13
Перед началом применения	15
Описание устройства	15
Зона команд	16
Применение устройства	17
<b>ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>22</b>
Предупреждения по безопасности	22
Плановое техобслуживание	22
Очистка	22
Периоды простоя	23
Утилизация в конце срока службы	24
Послепродажное обслуживание	24

# INDEX

DESCRIPTION	PAGE
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	6
<i>Installation site choice</i>	7
<i>Connection to the power mains</i>	8
<i>Built-in unit installation</i>	11
<b>USAGE</b>	<b>13</b>
<i>Safety warnings</i>	13
<i>Before starting</i>	15
<i>Understanding the appliance</i>	15
<i>Control panel</i>	16
<i>Using the appliance</i>	17
<b>MAINTENANCE</b>	<b>22</b>
<i>Safety warnings</i>	22
<i>Maintenance schedule</i>	22
<i>Cleaning</i>	22
<i>Periods of inactivity</i>	23
<i>End-of-life disposal</i>	24
<i>After-sales service</i>	24

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

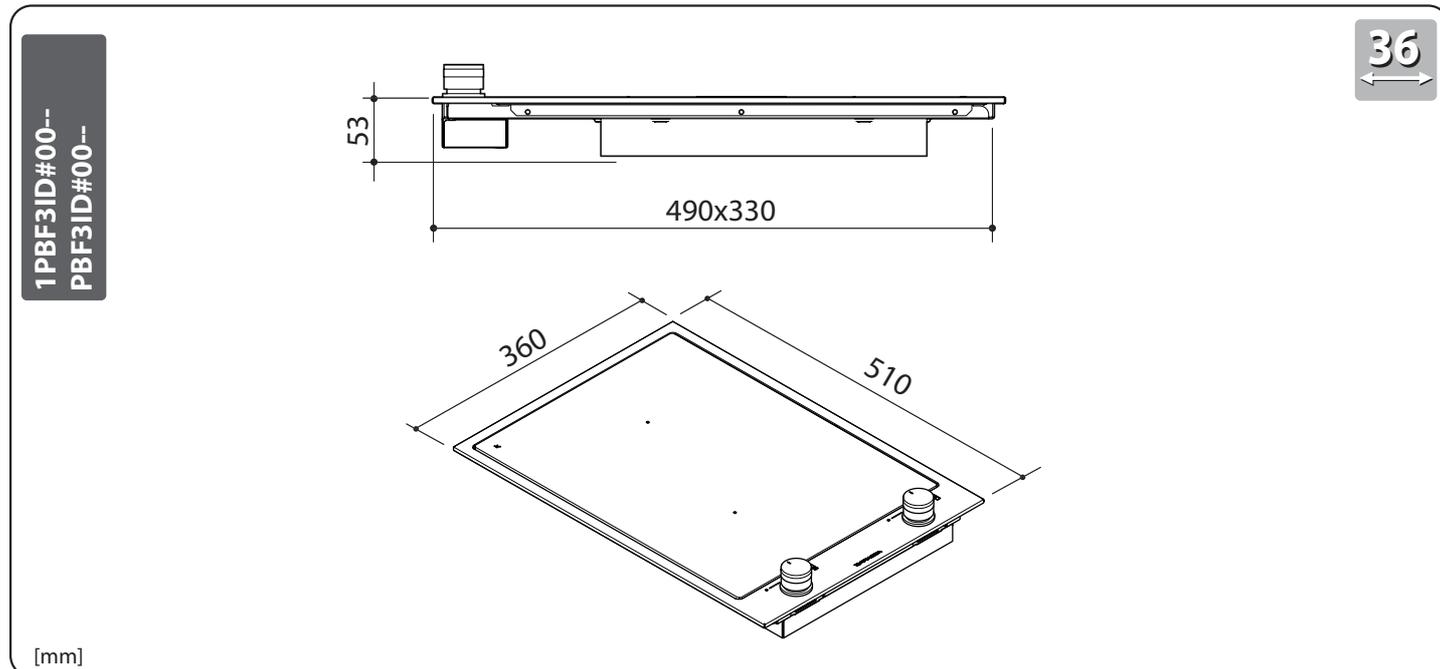
# TECHNICAL DATA

При нестандартных моделях габаритные размеры являются персонализированными.

Insulating  
**1**  
class

  
L=90cm

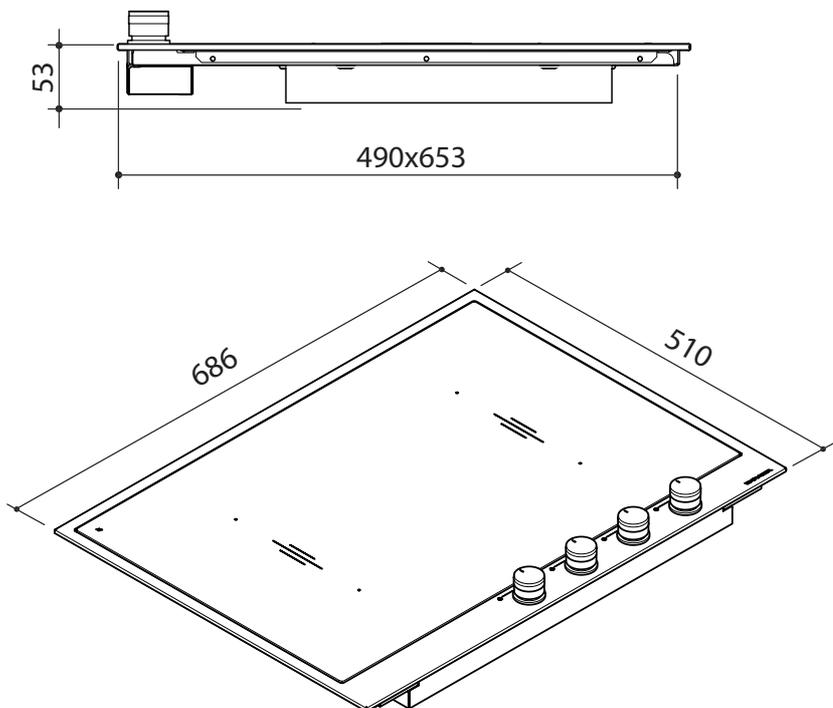
With custom made models, dimensions are made-to-order.



Технические характеристики	Technical data		
Напряжение	Voltage	V	220-240
Частота	Frequency	Hz	50/60
Общая потребляемая мощность	Total absorbed power	kW	3,7
Ограничитель мощности	Power management	kW	1,6 2,0 2,4
		kW	2,8 3,2 3,7
Мощность зон: ø 200 ø 160	Power zone: ø 200 ø 160	kW	3
		kW	2,1
Тип кабеля	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Длина кабеля	Cable length	cm	90
Размеры устройства	Appliance dimensions		
Ширина	Width	cm	36
Глубина	Depth	cm	51
Высота кромки	Edge height	cm	0,6
Высота корпуса	Enclosure height	cm	4,7

1PBF070ID#00--  
PBF070ID#00--

70



[mm]

Технические характеристики	Technical data		
Напряжение	Voltage	V	220-240
Частота	Frequency	Hz	50/60
Общая потребляемая мощность	Total absorbed power	kW	7,4
Ограничитель мощности	Power management	kW	1,6 2,0 2,8
		kW	3,5 4,3 5,0
		kW	5,5 6,0 7,4
Мощность зон: ОСТА 210x190 ОСТА 210x390 (bridge)	Power zone: ОСТА 210x190 ОСТА 210x390 (bridge)	kW	2,1 (3,0)
		kW	1,5 (1,85)
Тип кабеля	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Длина кабеля	Cable length	cm	90
Размеры устройства	Appliance dimensions		
Ширина	Width	cm	68,6
Глубина	Depth	cm	51
Высота кромки	Edge height	cm	0,6
Высота корпуса	Enclosure height	cm	4,7

# 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 и т.д.) должны осуществляться **только квалифицированным персоналом** в соответствии с указаниями данного руководства. Системы подключения 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 и ремонта следует всегда выключать главный электрический выключатель и вынимать вилку питания.



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, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet. The connection systems 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 and remove the connection plug from the socket.*



*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).**

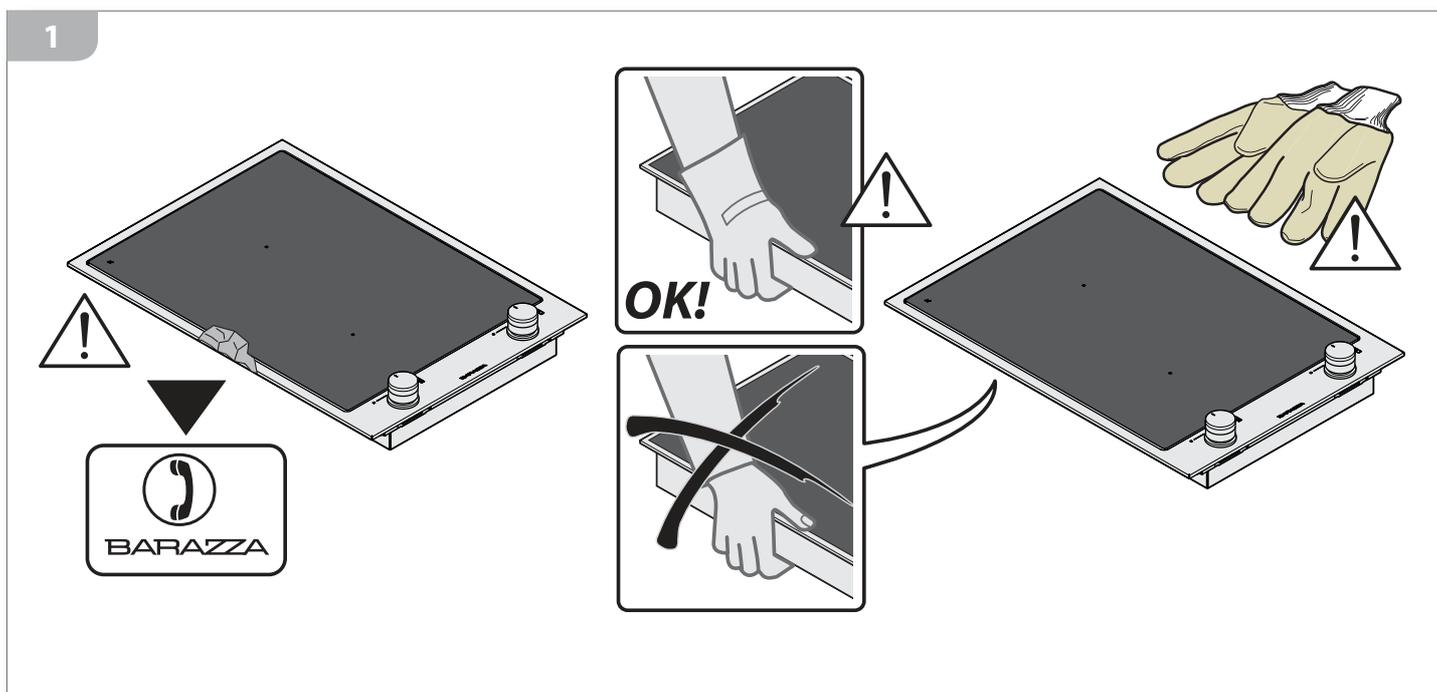
Транспортировать устройство в место монтажа следует при использовании средств индивидуальной защиты (рис. 1) и применяя все меры безопасности, необходимые для предупреждения ущерба для самого устройства, людей, животных и имущества.

## 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 (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.



## 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 монтированы на элементы мебели из термостойкого материала, устойчивого к температуре (120°C).

### Расстояние от боковых и задних стен

Устройства должны располагаться на определенном расстоянии от стен (рис. 2).

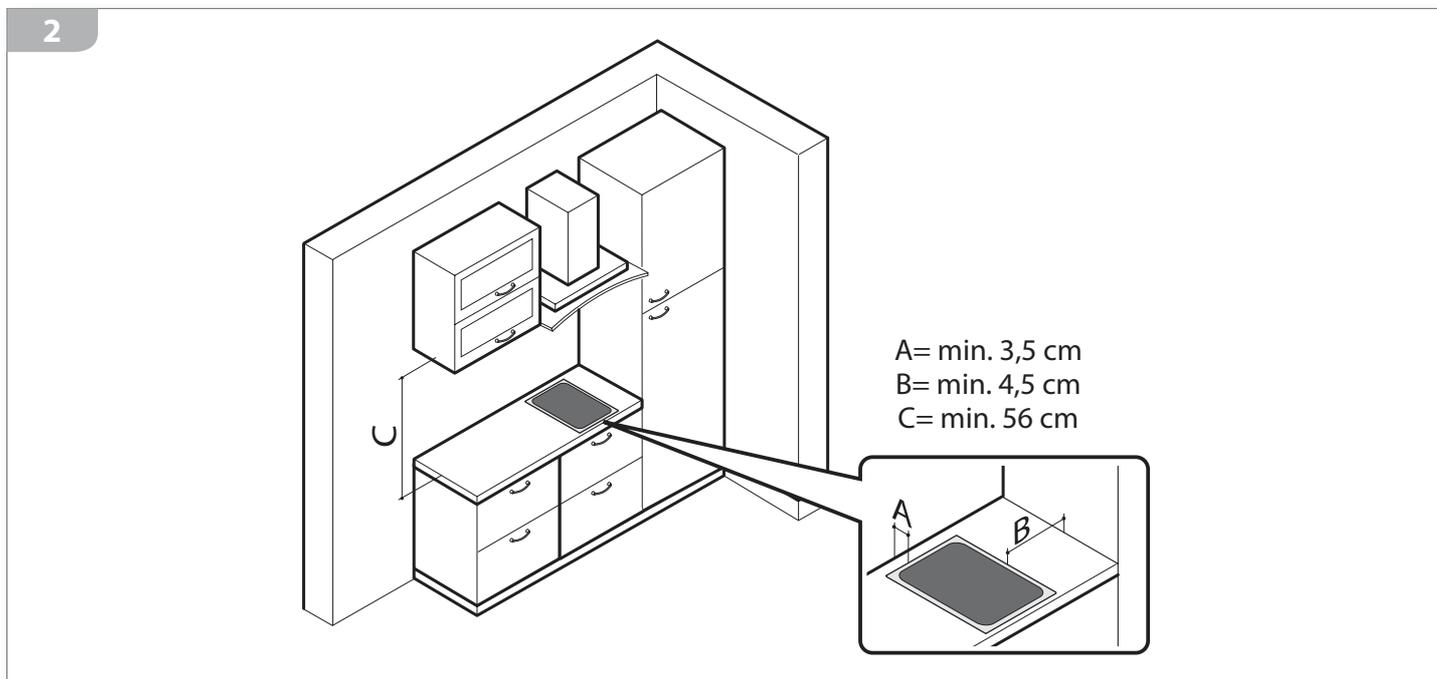
## INSTALLATION SITE CHOICE

### 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 (120°C).

### Distance from side and back walls

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



## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

 **Перед подключением устройства убедиться, что напряжение и частота, указанные на табличке с паспортными характеристиками, соответствуют характеристикам системы питания.**

Устройство поставляется в комплекте с силовым кабелем (H05V2V2-F) длиной 90 см, на котором должна устанавливаться вилка, выдерживающая 16 А, вставляемая в розетку тока (рис. 3а).

В качестве альтернативы, можно подсоединить кабель непосредственно к распределительной сети (рис. 3б): в данном случае он должен быть оснащен устройством для всеполюсного отсоединения с расстоянием размыкания между контактами, обеспечивающим полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III. **Как розетка тока, так и всеполюсный выключатель должны соответствовать нормам и размещаться в положении, доступном даже при встроенном устройстве. Если устройство устанавливается вместе с духовым шкафом, подключение двух устройств из соображений электрической безопасности должно быть независимым.**

 Силовой кабель **НЕ** должен:

- быть сдавленным или скрученным;
- находиться в контакте с какими-либо жидкостями, режущими или горячими предметами и коррозионными веществами;
- достигать в какой-либо точке температуры, превышающей на 50°C температуру окружающей среды;
- заменяться на кабель другого типа (см. "Технические характеристики" стр. 4) или на несоответствующий;
- быть удлиненным посредством удлинителей.

## 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 16 A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).

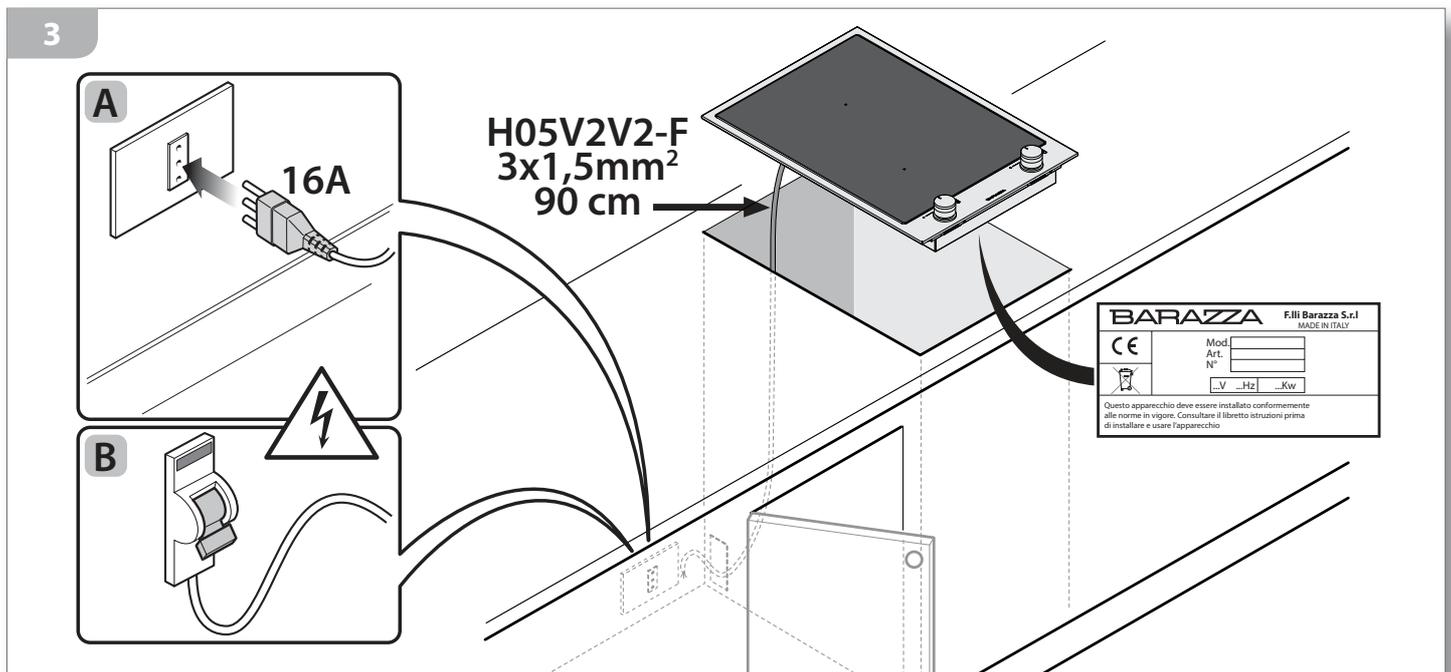
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

**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.



## ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



В случае необходимости, силовой кабель может быть заменен на аналогичный (см. "Технические характеристики" стр. 4) в соответствии с действующими стандартами страны установки.



Если устройство уже подсоединено, следует отсоединить его от системы электропитания.

Для доступа к электрическим соединениям, снять крышку клеммной колодки, отвинчивая блокирующий ее винт (рис. 4).

Отсоединить старый кабель от клемм и снять его; подсоединить новый кабель (только типа H05V2V2-F) в соответствующие клеммы, N - L - Земля. 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 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.



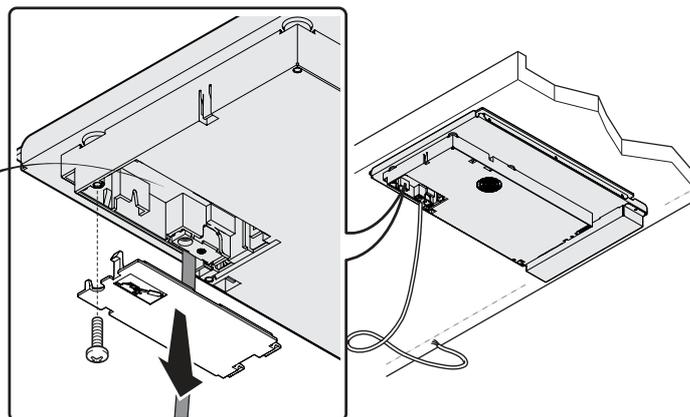
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

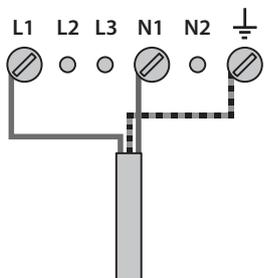
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

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

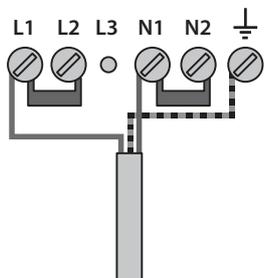
4



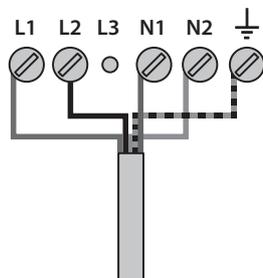
2 - Burner 1x 230 V



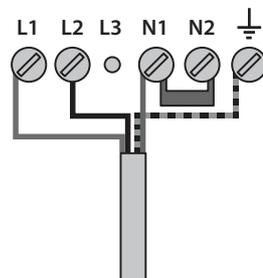
4 - Burner 1x 230 V



4 - Burner 1x 230 V



4 - Burner 2x 230/400 V

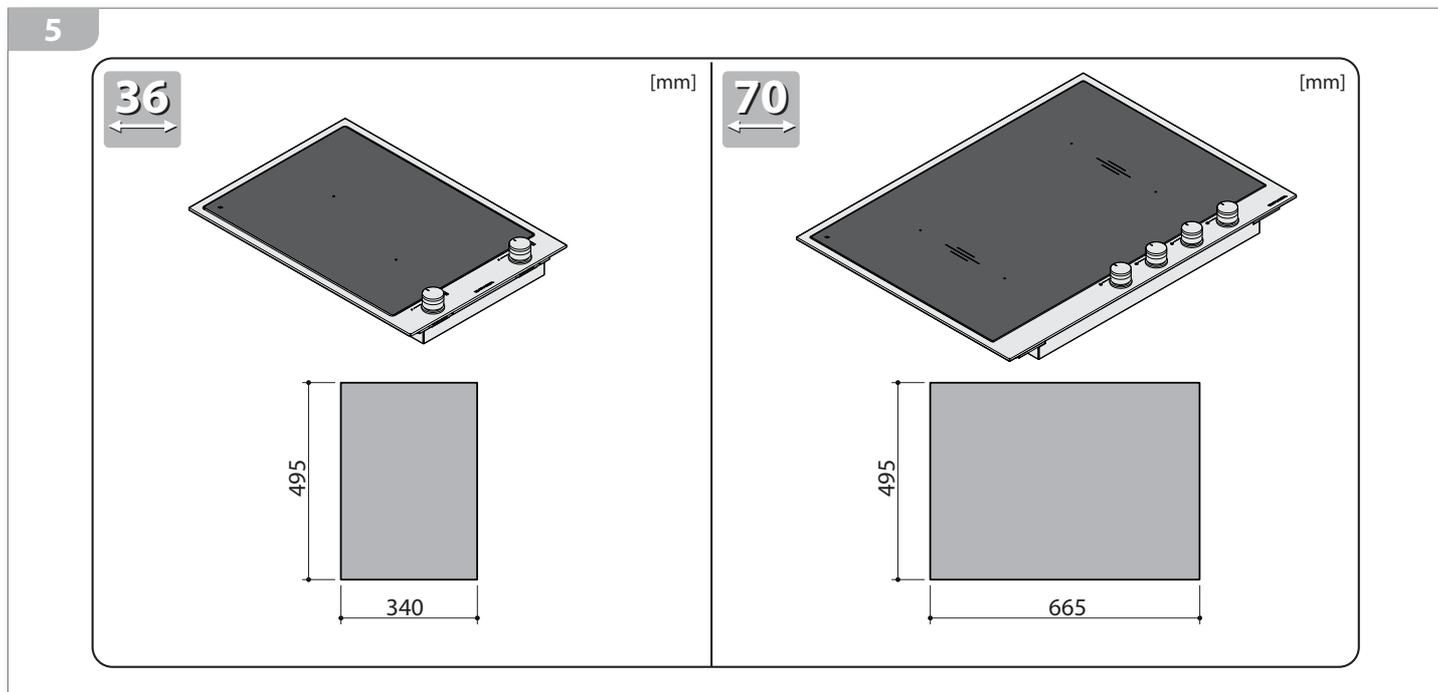


## УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

 Убедиться в превосходном состоянии и устойчивости элемента мебели, в который устанавливается устройство (Стандарт DIN 68930). Подготовить проем указанных размеров рис. 5.

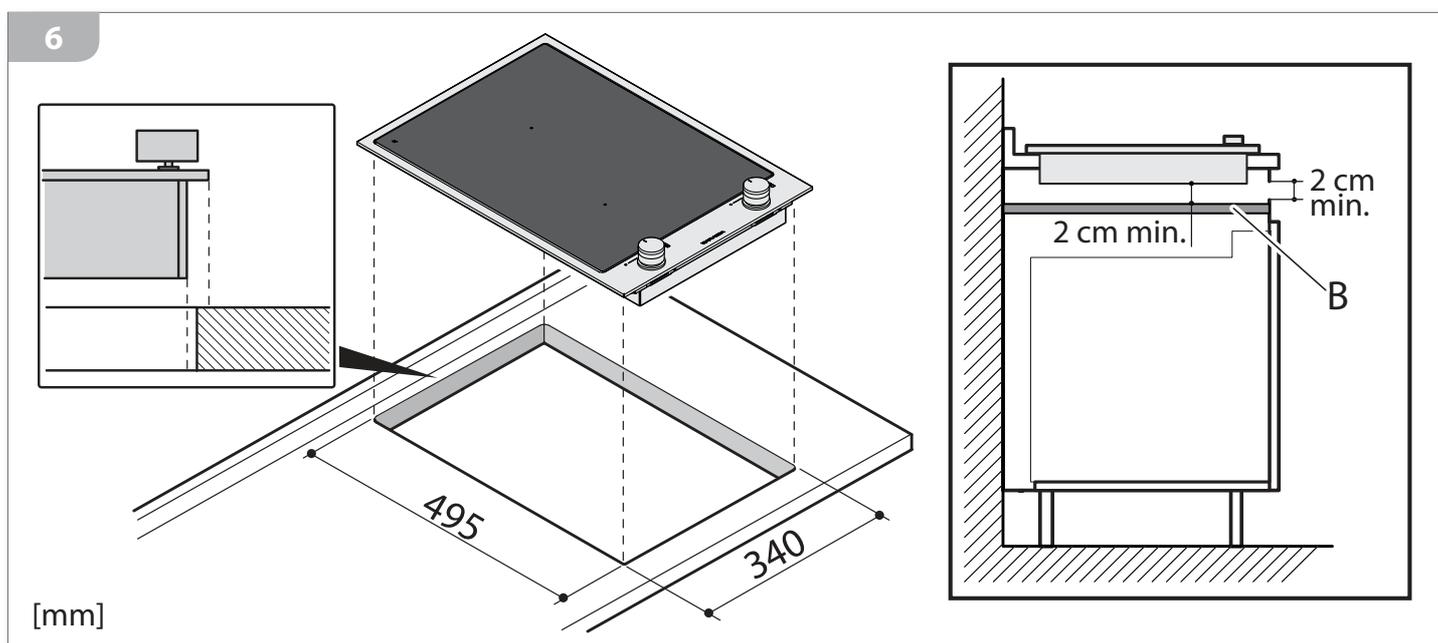
## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

 *Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930). Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5.*



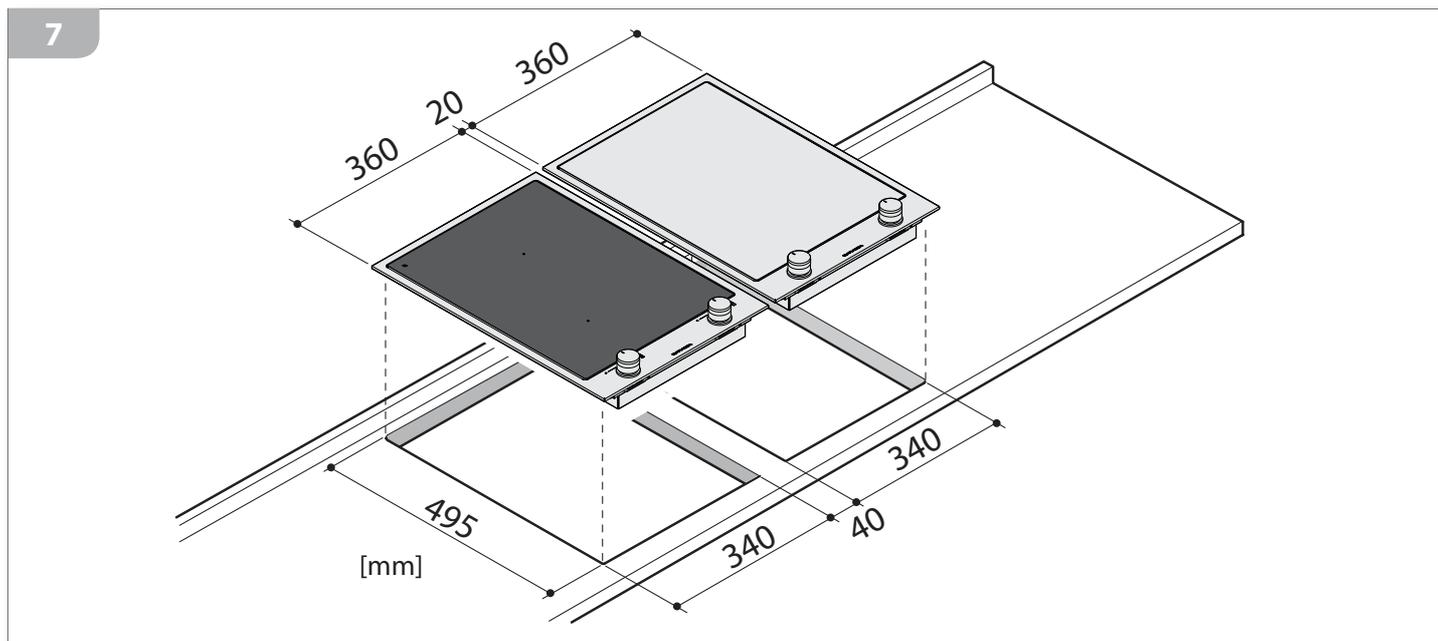
Подготовить проем указанных размеров рис. 6; если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, необходимо предусмотреть разделительную панель (B), находящуюся на расстоянии, по меньшей мере, 2 см от дна, просверленную в нижней части для проводки электропитания устройства. Необходимо гарантировать соответствующую вентиляцию, поэтому рекомендуется обеспечить наличие вентиляционных отверстий (рис. 6).

*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 6; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel (B) with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power. It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (fig.6).*



**i** Можно совмещать несколько устройств серии B\_Free, с учетом минимального межосевого расстояния между устройствами 2 см (рис. 7).

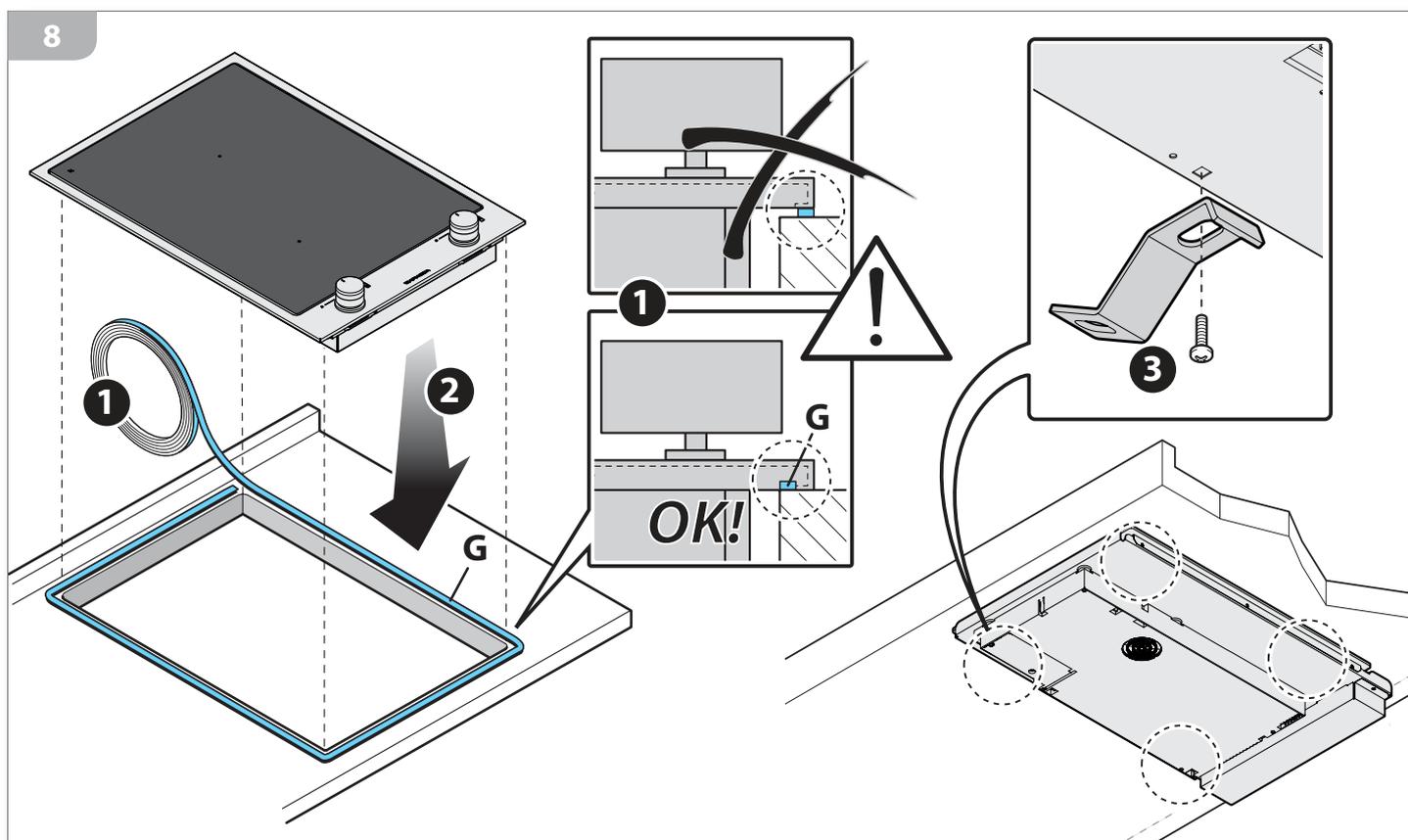
**i** It is possible to install additional B\_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 7).



Разместить на рабочей поверхности полосу губчатого уплотнения, соблюдая осторожность, чтобы она не заходила под край устройства (рис. 8 - дет. 1). Затем позиционировать устройство над проемом (рис. 8 - дет. 2), обеспечивая его блокировку посредством винтов и скоб, предоставленных в комплектации (рис. 8 - дет. 3).

Place a protective sponge sealant on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 8 - part 1).

Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 8 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 8 - part 3).



**!** При нестандартных установках крепежная система является персонализированной.

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

# ПРИМЕНЕНИЕ

## 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 замыкать всеполюсный электрический выключатель перед проведением операций по очистке или при намерении неиспользования устройства в течение длительного периода времени.

 При завершении использования убедиться, что все ручки находятся в положении "0 - выключено".

 Если на варочной панели присутствуют трещины, следует выключить устройство и отсоединить от электрической сети в целях предупреждения электрических ударов.

 Устройство не было разработано и изготовлено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

 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) 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.

# 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 using the omnipolar switch 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 "0-off" when you finish using the appliance.*

 *If the surface of the cooking zone is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical mains in order to avoid any possible electric shocks.*

 *The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.*

 *If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.*

 *This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.*

 *Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.*

 *Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.*

 *Do not modify this appliance.*

 **Опасность пожара!**

Не использовать устройство в качестве опорной поверхности.

 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 чувствительного к теплу или возгораемого материала.

 **Опасность перегрева!**

Не размещать на поверхность крупногабаритные ферромагнитные предметы (например, плиты для духового шкафа) или на стеклянную поверхность устройства металлические предметы, например, столовые приборы или крышки.

 **Носители электрокардиостимуляторов перед использованием варочной панели должны проконсультироваться с врачом.**

 Следует выбирать только кастрюли, предназначенные для использования с индукционными варочными панелями: посуда должна быть из ферромагнитного материала, то есть содержать железо, и иметь плоское днище.

## ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 **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.

 После использования выключить варочную поверхность посредством соответствующего устройства управления и не обращать внимание на индикатор кастрюль.

 В процессе приготовления соблюдать все возможные меры предосторожности для того, чтобы не поцарапать панель.

 **Fire hazard!**

*Do not use the appliance as a support surface.*

 *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.*

 **Overheating hazard!**

*Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.*

 **Those wearing a pacemaker must consult their doctor before using the appliance.**

 *Only select pots/pans suitable for use with the induction appliance: food containers must be ferromagnetic, therefore, they must contain iron and the base must be flat.*

## FOR COOKING

 **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.*

 *Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.*

 *During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.*

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

**i** Индукционные варочные панели оснащены специальными индукционными катушками, способными производить магнитное поле, передаваемое непосредственно железистым компонентам дна кастрюли.

Есть множество преимуществ индукционного способа приготовления:

- превосходная отдача без потерь, следовательно, снижение энергопотребления
- скорость приготовления
- абсолютная безопасность (варочная зона активируется только при контакте с кастрюлей, и поверхность панели остается холодной)
- легкость очистки.

### Обозначения

- 1 паспортная табличка
- 2 крепежная скоба
- 3 зона приготовления
- 4 регулировочная ручка мощности
- 5 световая индикация: указывает установленный уровень мощности

## BEFORE STARTING

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

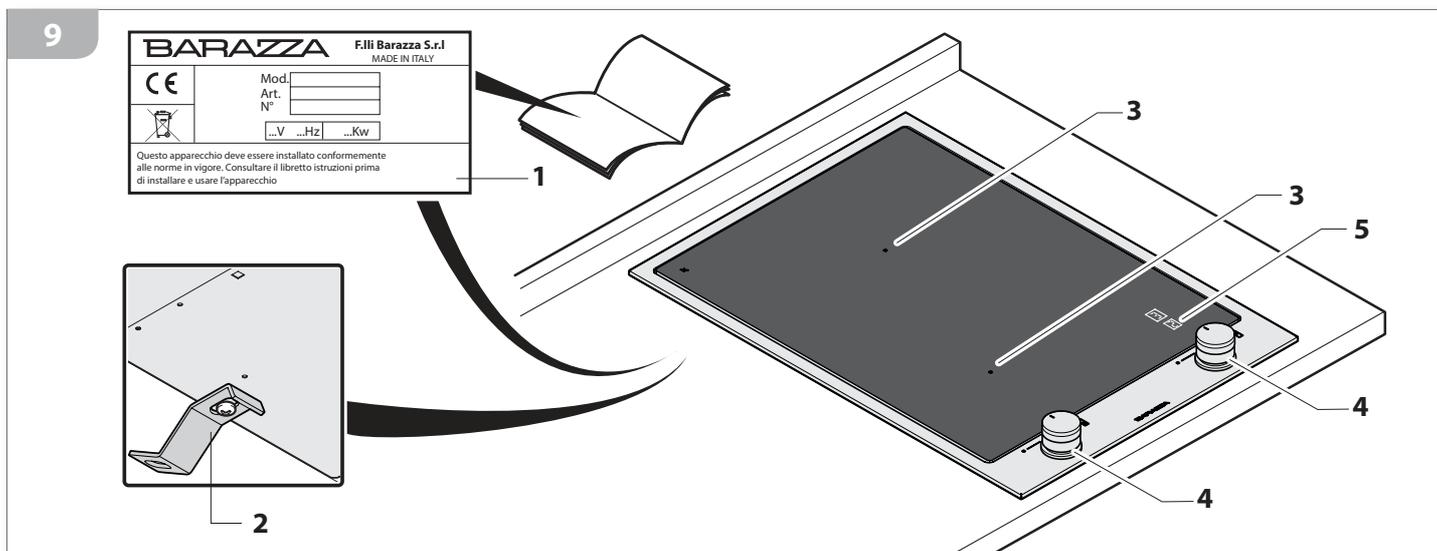
**i** Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.

Induction cooking offers various advantages:

- excellent performance with no leakages, therefore a reduction in waste products
- rapid cooking times
- complete safety (the cooking zone is only activated upon contact with a pan/pot and the zone surface remains cool)
- easy cleaning.

### Key

- 1 data plate
- 2 mounting bracket
- 3 cooking zone
- 4 cooking regulator knob
- 5 light value: indicates the set power level



### ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**i** Перед первым использованием следует тщательно очистить устройство и его комплектующие в соответствии с указаниями главы "Плановое техобслуживание" на стр. 22.

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 chap. "Routine Maintenance" on page 22.

During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

## ОГРАНИЧИТЕЛЬ МОЩНОСТИ

Индукционные панели оснащены ограничителем мощности. Благодаря этой функции можно устанавливать максимальную потребляемую панелью мощность, предупреждая таким образом риск перегрузки.

<b>Модель 36</b>	
Мощность кВт	3,7 - 3,2 - 2,8 - 2,4 - 2,0 - 1,6

<b>Модель 70</b>	
Мощность кВт	7,4 - 6,0 - 5,5 - 5,0 - 4,3 - 3,5 - 2,8 - 2,0 - 1,6

Можно запрограммировать варочную панель на желаемые значения, следуя приведенным далее указаниям:

**В течение 2 минут после подключения варочной панели к системе электропитания, повернуть две внешние ручки влево сверх предела на 3 секунды.**

На дисплее будет отображено, например, "7\_4".

Отпуская ручку, она вернется в начальное положение 0.

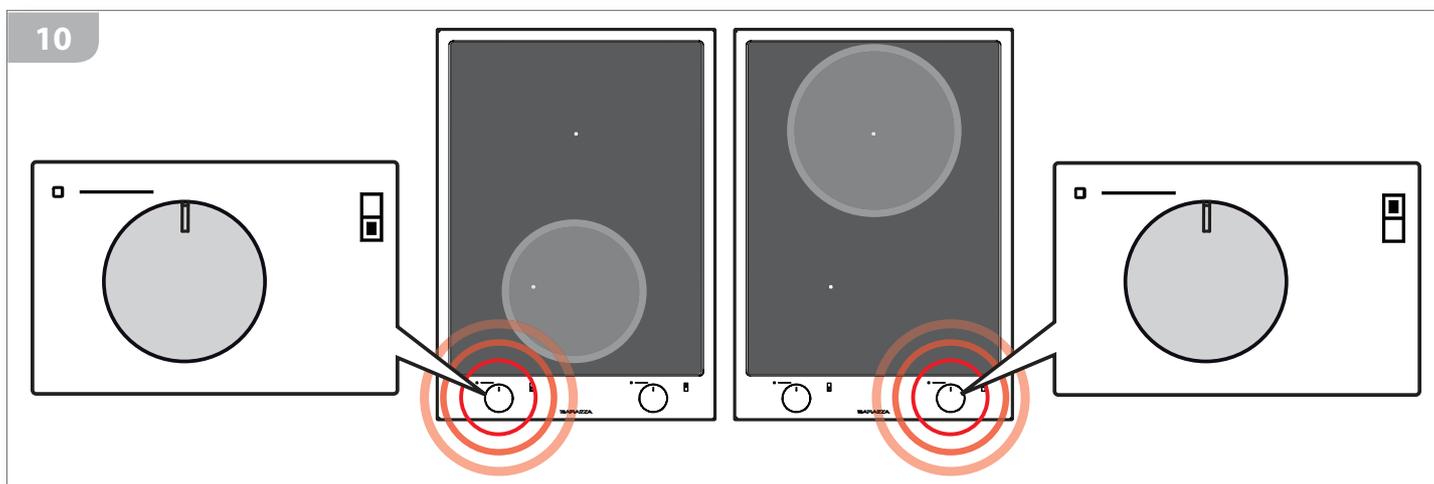
Если правая ручка вновь поворачивается влево сверх предела на 3 секунды, на дисплее будет отображено, например, "6\_0".

Повторить операцию до достижения желаемого значения.

После выбора желаемого значения, оно будет установлено спустя 10 секунд отсутствия каких-либо действий, и меню будет установлено автоматически.

## ЗОНА КОМАНД

Для определения рабочей точки в соответствии с используемой ручкой, смотрите приведенную на них трафаретную печать, четко обозначающую зону, соединенную с ручкой (рис. 10).



## POWER MANAGEMENT

The induction hobs are equipped with power management. Thanks to this function, you can set the maximum power that the hob can absorb, preventing any risk of overload.

<b>Model 36</b>	
Power (kW)	3,7 - 3,2 - 2,8 - 2,4 - 2,0 - 1,6

<b>Model 70</b>	
Power (kW)	7,4 - 6,0 - 5,5 - 5,0 - 4,3 - 3,5 - 2,8 - 2,0 - 1,6

To program the hob to the desired values, please follow the steps below:

**Within 2 minutes of connecting the hob to the electrical power supply, turn the two external knobs to the left, beyond the limit, for 3 seconds.**

The display will show, for example, "7\_4".

If the right-hand knob is turned beyond the limit to the left again for 3 seconds, the display will change to, for example, "6\_0".

When you release the knob, it will return to the initial 0 position.

Repeat until the desired value is reached.

Once you have selected the desired value, it will be set after 10 seconds of inactivity and the menu will be set automatically.

## CONTROL PANEL

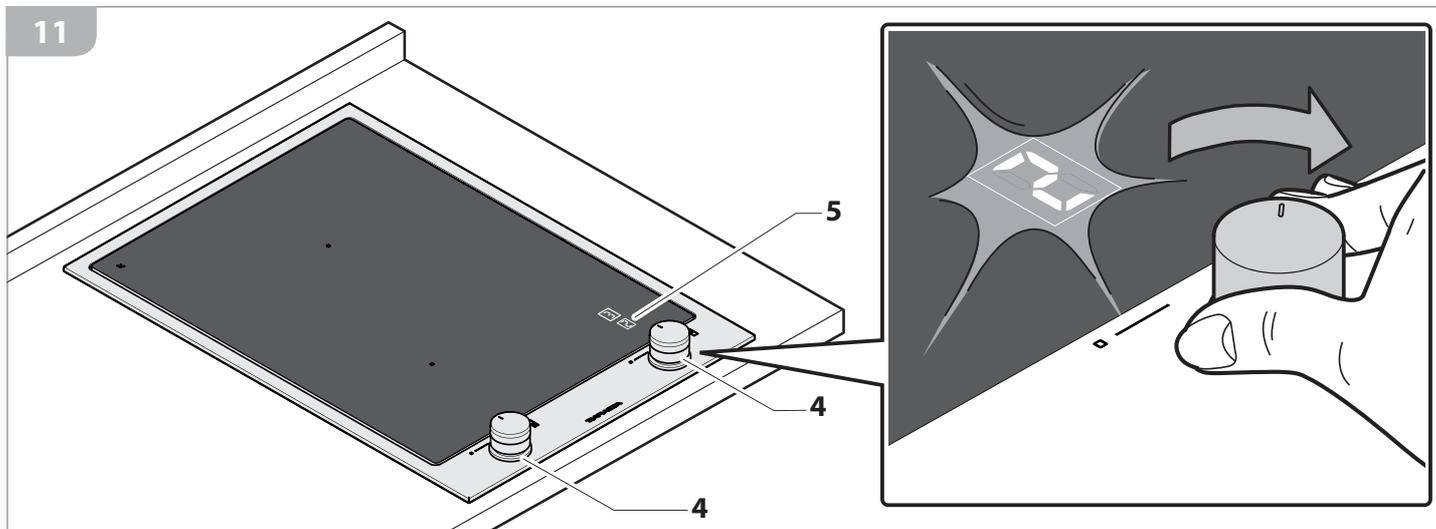
In order to determine which knob controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the knobs, which clearly and definitively identifies which knob regulates which zone. (fig. 10).

## ПРИМЕНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Повернуть ручку (4) в желаемое положение в зависимости от выбранной зоны приготовления: световые индикаторы (5) указывают установленный уровень мощности (рис. 11).

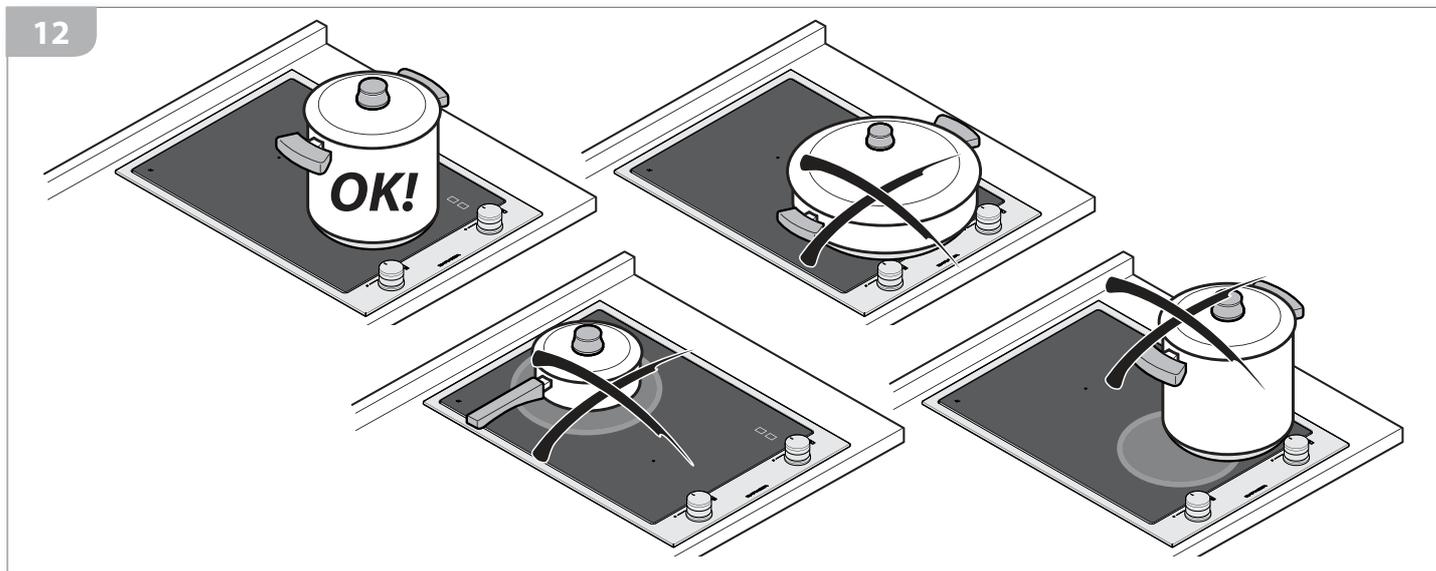
## USING THE APPLIANCE

Rotate the knob (4) to the desired setting according to the chosen cooking zone: the light indicators (5) will display the set power level (figure 11).



Следует размещать посуду на выбранную зону нагрева, уделяя внимание её правильному позиционированию (рис. 12): она должна размещаться по центру зоны приготовления и её размер должен соответствовать выбранной зоне приготовления.

Place the food containers on the chosen cooking zone, ensuring that they are correctly positioned (figure 12): they must be centred on the cooking zone and they must be correctly proportioned in relation to the chosen cooking zone.



Тщательно выбирать емкости для приготовления пищи в целях оптимального использования энергии.

С индукционными варочными панелями можно использовать любую посуду из содержащего железо материала, эмалированной стали или чугуна. Для проверки совместимости кастрюли можно использовать два метода:

1) проверить, что магнит прилипает к дну кастрюли (рис. 13);



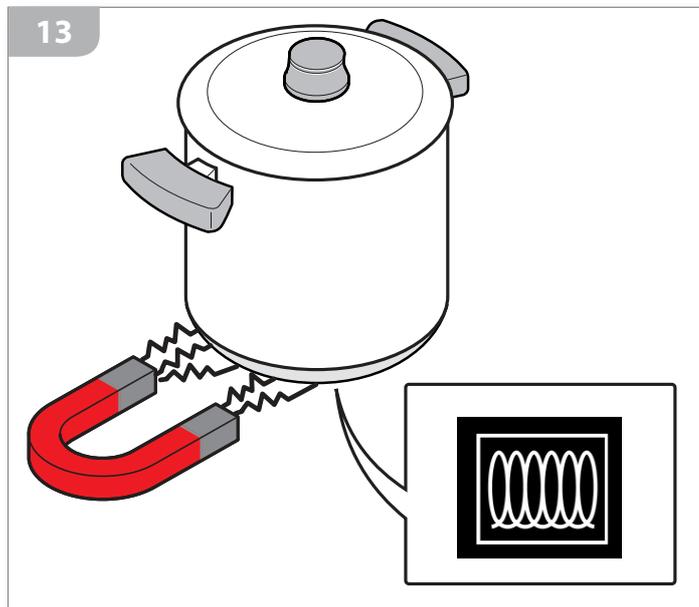
Carefully select food containers with the most energy-saving benefits.

All pans/pots made of iron, steel enamel and cast iron may be used in the induction cooking process. In order to check the suitability of pans/pots, please see the following two methods:

1) check that a magnet sticks to the base of the pan/pot (figure 13);

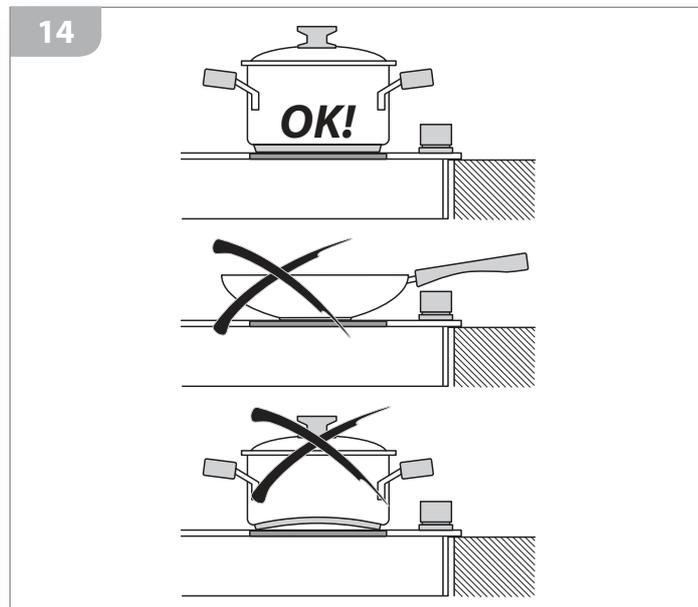
2) проверить, что на дне кастрюли присутствует символ .

В целях равномерного нагрева панели, дно кастрюли должно быть идеально ровным; чтобы не поцарапать стеклокерамическую поверхность, дно также должно быть гладким (рис. 14).



2) check the base of the pan/pot for the symbol .

In order to ensure the even distribution of heat across the surface, the base of the pot/pan must be completely flat; in addition, in order not to scratch the glass-ceramic surface, the base must also be smooth (figure 14).



 Нагрев происходит только тогда, когда подходящая для использования на индукционной панели посуда расположена на включенной зоне приготовления.

 Не оставлять пустые емкости на включенной зоне приготовления.

 Следует всегда выбирать уровень мощности, соответствующий блюду, которое вы хотите приготовить, в случае сомнений, установить самый низкий уровень мощности, в дальнейшем, при необходимости, можно изменять мощность, в том числе в процессе приготовления: прежде чем получить новое установленное значение, может пройти несколько минут, необходимых для нагрева или охлаждения. При завершении процесса приготовления привести ручки в положение "0 - выключено".

 **Опасность ожогов!**  
Во время функционирования устройство остается холодным, нагревается только дно посуды, а тепло передается напрямую приготавливаемым продуктам: **однако, поверхность панели (в частности, в области используемой зоны приготовления) подвергается воздействию тепла, передаваемого через контакт с горячим дном кастрюли. Соблюдать осторожность, чтобы не касаться этой зоны при снятии кастрюль с зоны приготовления.**

 Heating will only initiate when a food container suited to the induction appliance is placed on a lit cooking zone.

 Avoid leaving empty food containers on a lit cooking zone.

 Always select a power level which is appropriate for the dish you wish to cook; in doubt, select the lower power level, subsequently, if necessary, you can alter the power during the cooking process: a few minutes may pass before the newly set value, either an increase in heat or a decrease in heat, is reached. When you have finished cooking, turn knobs to the "0 - off" position.

 **Burn hazard!**  
During operation, the appliance remains cool, only the base of the pan/pot heats up and this heat is directly transmitted to the food to be cooked: **however, the surface (in particular, the cooking zone surface in use) will feel the effects of the heat transmitted by the hot base of the pan/pot. Take care not to make contact with this zone when you are removing pans/pots from the cooking zone.**

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА

Данная функция позволяет подогреть зону приготовления до максимальной мощности, чтобы быстро довести ее до рабочей температуры.

Чтобы включить эту функцию, следует повернуть соответствующую ручку против часовой стрелки сверх предела на 1 секунду.

На дисплее отобразится символ , указывающий на активацию функции, затем повернуть ручку по часовой стрелке, чтобы установить требуемую мощность. Автоматический подогрев зависит от размера используемой кастрюли: чем больше кастрюля, тем больше время подогрева.

По истечении этого времени мощность соответствующей зоны будет установлена на ранее установленную мощность.

Для прерывания или дезактивации функции  перевести ручку на меньший уровень.

### ФУНКЦИЯ BOOSTER (ОГРАНИЧЕНА 5 МИНУТАМИ)

Данная функция дополнительно снижает время приготовления определенной зоны, приводя температуру до максимального уровня мощности в течение 5 минут.

При завершении этого периода времени мощность варочной зоны автоматически возвращается на уровень 9.

Использование данной функции рекомендуется для нагрева за короткое время большого количества жидкостей (например, воды для приготовления макарон). Для активации данной функции достаточно повернуть ручку по часовой стрелке сверх предела. Будет подан звуковой сигнал, и символ "P" появится на дисплее, соответствующем зоне.

### ФУНКЦИЯ УРОВНЯ ПОДОГРЕВА

Данная функция предназначена для поддержания температуры блюд.

Для её активации достаточно повернуть ручку в положение от 0 до 1.

### ФУНКЦИЯ BRIDGE

Эта функция (действительная только для моделей 70) позволяет вертикально соединить две соседние зоны приготовления, тем самым расширяя область, на которую можно поставить кастрюли. Особо рекомендуется при приготовлении с большими емкостями (например, жаропрочные формы, сковороды).

## SPECIAL FUNCTIONS

### AUTOMATIC PRE-HEATING FUNCTION

*This function provides pre-heating of the cooking zone at maximum power, so that the operating temperature is rapidly reached.*

*To activate this function, turn the desired knob anticlockwise, beyond the limit, for 1 second.*

*The symbol  will appear on the display, indicating activation of the function; rotate the knob clockwise to set the desired power.*

*Automatic pre-heating times vary according to the size of the cooking instruments used: the larger the cooking instrument, the greater the pre-heating time period.*

*Upon termination of this time period, the power in the relevant cooking zone will revert back to the previously set power level.*

*To stop or deactivate the function,  turn the knob to a lower level.*

### BOOSTER FUNCTION (LIMITED TO 5 MINUTES)

*This function further reduces the cooking time for a given zone, which operates at maximum power for 5 minutes. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.*

*The use of this function is recommended for rapid heating of large quantities of liquid (e.g. water for cooking pasta). To activate this function, turn the knob clockwise, beyond the limit.*

*An acoustic signal will be heard and the "P" symbol will be displayed in the relative zone.*

### WARMING LEVEL FUNCTION

*This function is recommended for keeping food warm.*

*To activate it, turn the knob from 0 to 1.*

### BRIDGE FUNCTION

*This function (valid for 70 cm models only) is used to connect two vertically adjacent cooking zones, increasing the area on which the pans can be placed. It is particularly useful when cooking with large pans (for example oven dishes and saucepans).*

Для активации данной функции следует одновременно повернуть две ручки по часовой стрелке сверх предела, на дисплее появятся символы   для указания на активацию функции.

Регулировка мощности зоны приготовления bridge активируется только ручкой передней зоной приготовления.

Для деактивации функции следует изменить положение ручки задней зоны приготовления.

### ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КОМАНД

Можно произвести блокировку команд в целях предупреждения риска непреднамеренного включения (со стороны детей, при очистке и т.д.). Для активации данной функции следует одновременно повернуть 2 ручки (для моделей 70 2 левые ручки) против часовой стрелки сверх предела на 3 секунды, на дисплее появится символ  для указания на активацию функции. При активации блокировки команд невозможна какая-либо операция на варочной панели.

Для деактивации блокировки команд следует действовать в соответствии с приведенными выше указаниями до визуализации на дисплее символа .

### ФУНКЦИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Устройство оснащено системой защиты, обеспечивающей его автоматическое выключение по истечении времени включения на определенной мощности.

Мощность	ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕНИЯ (ЧАСЫ)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

### СВЕТОВАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

#### ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если температура варочной зоны является еще слишком высокой (более 50°), после ее выключения на соответствующем этой зоне дисплее появляется символ  (остаточное тепло).

Данная индикация пропадает только при отсутствии риска ожогов.

To activate the function, simultaneously turn the two knobs clockwise, beyond the limit; the  and  symbols will show on the displays to indicate that the function has been activated.

The power of the bridge cooking zone can only be adjusted using the knob for the front cooking zone.

To deactivate the function, change the position of the knob for the rear cooking zone.

### CONTROL PANEL LOCK FUNCTION

The controls can be locked to avoid accidental activation (e.g. by children, during cleaning, etc.).

To activate the function, simultaneously turn the 2 knobs (for 70 cm models, the 2 left-hand knobs) anticlockwise,

beyond the limit, for 3 seconds; the  symbol will show on the display to indicate that the function has been activated. When the control lock is active, you cannot perform any operation on the hob.

To deactivate the control lock, repeat the above procedure until the display shows the  symbol.

### SAFETY SWITCH FUNCTION

The appliance is equipped with a safety switch that automatically switches off the appliance when it has been operating for a certain amount of time at a given power level.

Power	Limited operating time (hours)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

### LIGHT SIGNALS

#### RESIDUAL HEAT

In the instance where the temperature of the cooking zone remains high (above 50°) after it has been turned off, the symbol  (residual heat) will appear on the relative display.

This reminder will only disappear once the risk of burns is no longer present.

## **ОПОЗНАВАНИЕ КАСТРЮЛЬ**

Когда на одном из индикаторов варочной зоны появляется символ , это обозначает, что:

- 1) использованная посуда не пригодна для индукционного типа приготовления;
- 2) диаметр использованной кастрюли меньше допустимого устройством;
- 3) на варочной панели нет кастрюль.

## **POT DETECTION**

*In the instance where the symbol  appears on one of the cooking zone display, it signifies that:*

- 1) the instrument used is not suited for induction cooking;*
- 2) the diameter of the instrument used is smaller than that which is recommended to be used with the appliance;*
- 3) there is no instrument present on the surface.*

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



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



Периодически проверять, что 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 использования некоторые части устройства могут быть очень горячими! Перед проведением очистки устройства подождать их полного охлаждения.

### 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 средств очистки следовать указаниям изготовителя.
- **Ручка:** ручка не должна сниматься с штыря, на котором монтирована: для её очистки использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным моющим средством (для порядка использования средств очистки следовать указаниям изготовителя).

## MAINTENANCE

### SAFETY WARNINGS



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



*Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, 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 use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.*

### 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.
- **Knob:** the knob must not be removed from the pivot on which it is attached: in order to clean it, use a soft cloth dampened in neutral detergent: (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).

 Убедиться, что моющее средство не просачивается под ручку.

 После очистки ручки убедиться в том, что она случайно не была смещена из положения "0 - выключено".

#### • **Стеклокерамические поверхности**



##### **Знание материала**

Стеклокерамические поверхности являются максимально устойчивыми к теплу (приблизительно до 800°C), а также к воздействию тепловых нагрузок (то есть не повреждаются, если на горячую поверхность будет вылита холодная вода) и обладают хорошим сопротивлением к царапинам, которые могут возникнуть в связи с ежедневным использованием поверхности.

Кроме того, они обладают устойчивостью к воздействию кислых веществ (например, уксуса, лимонного сока и т.д.), но вещества с высоким содержанием сахара, при расплавлении могут придать матовый вид стеклу, тем не менее, не сказываясь на эксплуатационных характеристиках.

##### **Как производить очистку**

Производить очистку панели следует после каждого использования, таким образом, грязь не скапливается, а процесс очистки является более простым и быстрым. Подождать охлаждения варочной панели, после чего удалить крупные остатки посредством специальной для стеклокерамики лопатки: если речь идет о кусочках алюминия, случайно расплавленной пластмассы или содержащих сахар продуктов, следует незамедлительно произвести очистку, так как эти вещества могут привести к непоправимой утрате прозрачности стеклянной поверхности.

Удалить наиболее крупные остатки, очистить поверхность при использовании мягкой тряпки (или бумажного полотенца), слегка смоченной специальными средствами для стеклокерамики, или обычным чистящим средством для посуды, следуя указаниям Изготовителя относительно их использования.



Категорически запрещается использовать губки или абразивные, чрезмерно кислые средства, отбеливатели, средства для очистки духового шкафа или пятновыводители.

#### **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;
- вытащить вилку электропитания.



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



Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.

#### • **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 cloud 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 cloud 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.

#### **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 the electric power supply plug.

## 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. 14);
- 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 14);
- find the appliance purchase data.



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



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

# Примечания .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

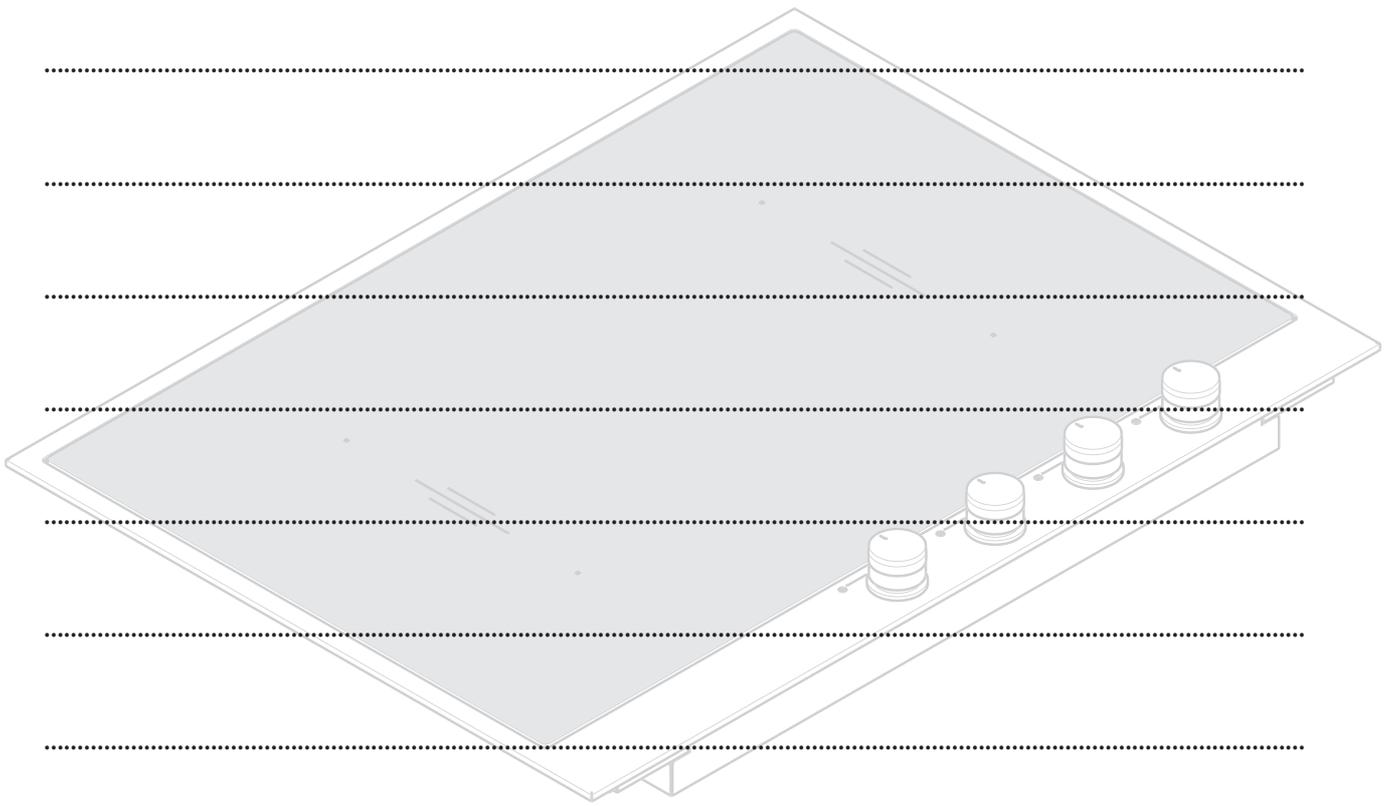
.....

.....

.....

.....

.....



# Примечания .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

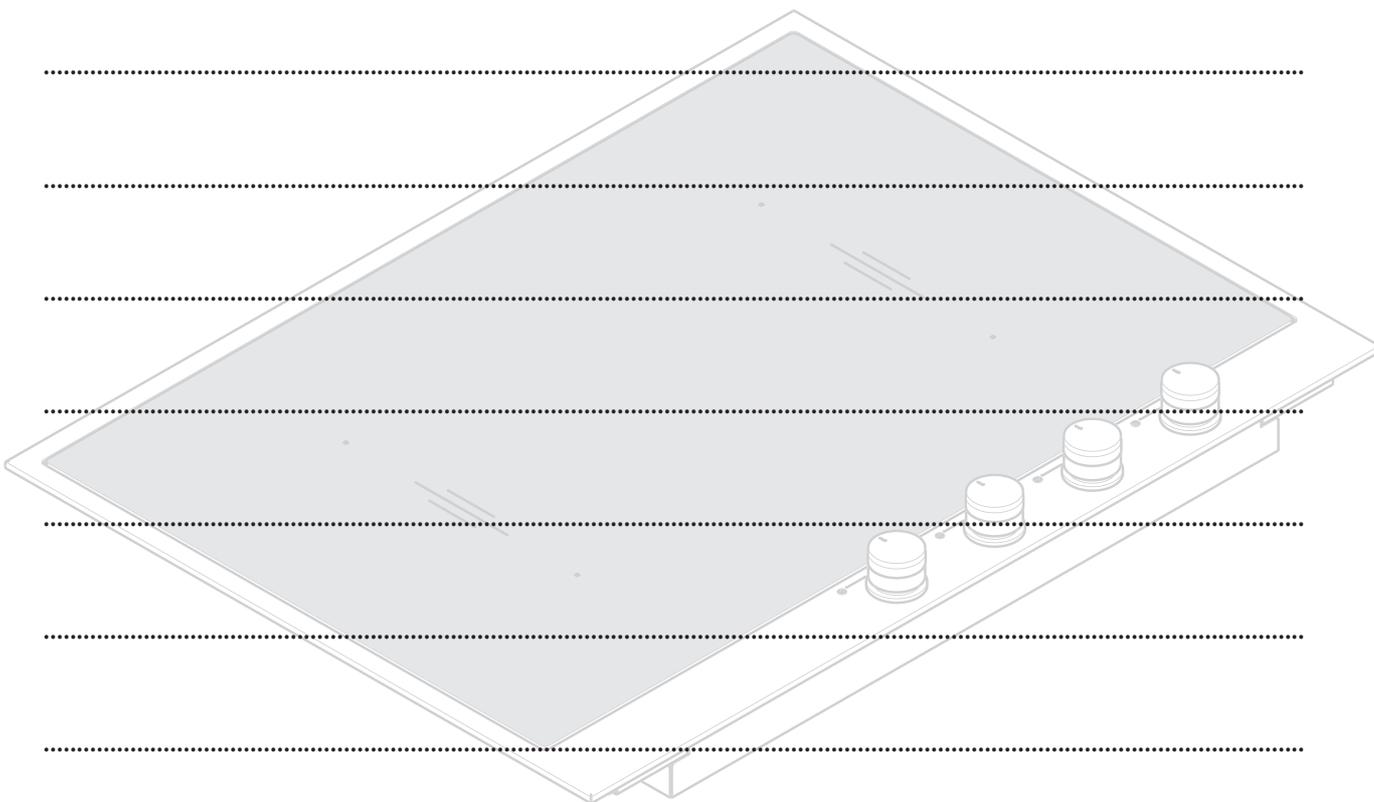
.....

.....

.....

.....

.....





**BARAZZA**  
taste of design

**Barazza srl**

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

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

[info@barazzasrl.it](mailto:info@barazzasrl.it)

[www.barazzasrl.it](http://www.barazzasrl.it)