

1PBF0306BQ#00--1
PBF0306BQ#00--1

B_Free Barbecue

BARAZZA
taste of design

Manual de instalación y uso
Installation and use manual

¡Enhorabuena por haber adquirido un equipo Barazza!

Este equipo de gran calidad le acompañará en su trabajo durante mucho tiempo de manera fiable y segura, ofreciendo un elevado nivel de prestaciones.

La instalación y el uso del equipo resultan sencillos e inmediatos.

Le invitamos a leer atentamente este manual: así podrá instalar y utilizar correctamente su equipo para mantenerlo siempre en perfecto estado y eficiente a lo largo de los años.

Para facilitar la lectura del manual, se utilizan los siguientes símbolos:



Normas importantes para la seguridad personal y del equipo

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



Información general



General information



El fabricante se reserva la facultad de modificar sus productos y este manual cuando lo estime oportuno, sin previo aviso. Las ilustraciones, los esquemas de instalación y las tablas contenidos en el manual deben considerarse indicativos y únicamente a título informativo.

Las instalaciones de acometida del inmueble deben cumplir las normas nacionales vigentes.

SE prohíbe la copia, la reproducción total o parcial del contenido y la transmisión de este manual a terceros sin el consentimiento del fabricante.

Este aparato es conforme a los requisitos de las directivas 2014/35/UE de baja tensión y 2014/30/UE de compatibilidad electromagnética y a los del reglamento comunitario 2016/426 sobre gas. Las instrucciones de este manual son válidas únicamente para el país de destino.



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.

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
DATOS TÉCNICOS	4
Advertencias de seguridad	5
Revisión y manipulación	12
Eliminación de los embalajes	12
Elección del lugar de instalación	13
Conexión eléctrica	14
Encastre del equipo	16
USO	18
Antes de comenzar	18
Conocimiento del equipo	18
Uso del equipo	19
Algunos consejos de cocción	20
MANTENIMIENTO	23
Mantenimiento ordinario	23
Limpieza	23
Periodos de inactividad	24
Eliminación al final de la vida útil	25
Asistencia postventa	25

INDEX


DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	12
<i>Disposal of the packaging</i>	12
<i>Installation site choice</i>	13
<i>Connection to the power mains</i>	14
<i>Built-in unit installation</i>	16
USAGE	18
<i>Before starting</i>	18
<i>Understanding the appliance</i>	18
<i>Using the appliance</i>	19
<i>Some cooking suggestions</i>	20
MAINTENANCE	23
<i>Maintenance schedule</i>	23
<i>Cleaning</i>	23
<i>Periods of inactivity</i>	24
<i>End-of-life disposal</i>	25
<i>After-sales service</i>	25

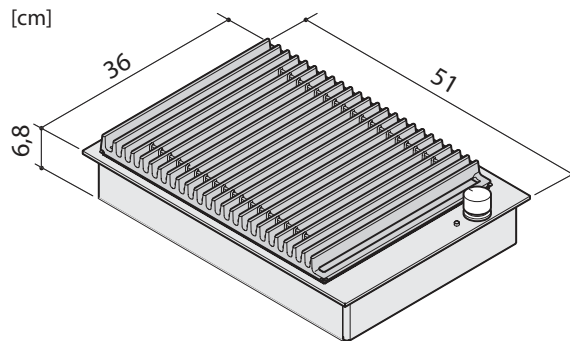
DATOS TÉCNICOS

TECHNICAL DATA

36
↔

Insulating
1
class

L=90cm




En los productos hechos a medida, las dimensiones varían. *With custom made models, dimensions vary.*

Datos técnicos	Technical data		
Tensión	<i>Voltage</i>	V	220/240
Frecuencia	<i>Frequency</i>	Hz	50
Potencia total absorbida	<i>Total absorbed power</i>	kW	1,75
Tipo de cable	<i>Cable type</i>		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Longitud del cable	<i>Cable length</i>	cm	90
Medidas del equipo	Appliance dimensions		
Ancho	<i>Width</i>	cm	36
Profundidad	<i>Depth</i>	cm	51
Altura del borde	<i>Edge height</i>	cm	0,6
Altura de la carcasa	<i>Enclosure height</i>	cm	6,8

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y/o utilizar el equipo y guárdelo en un lugar al que puedan acceder todos los usuarios para futuras consultas; en caso de cesión o venta del equipo, asegúrese de entregar también este manual al nuevo usuario para que conozca los procesos de instalación y uso, así como las normas de seguridad.



La instalación y las intervenciones en los equipos (mantenimiento extraordinario, etc.) deben ser efectuadas **solo por personal cualificado** siguiendo las especificaciones de este manual.

Las instalaciones de acometida y los locales de instalación deben ser idóneos y cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y aislamiento, instalación de tierra, sistema equipotencial, etc.).

El fabricante no se hace responsable si no se cumplen los requisitos anteriores.



Durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe.



Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe conectarse obligatoriamente a un mecanismo de interrupción omipolar que permita la desconexión completa en

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.





For a correct electrical connection, the equipment must be compulsorily connected to an omipolar switch to allow complete disconnection in conditions of category III

las condiciones de la categoría III de sobretensión.


 El equipo no está diseñado para el funcionamiento al aire libre.

 Los equipos podrían tener bordes especialmente afilados; manéjelos con cuidado y utilizando equipos de protección individual adecuados (calzado de seguridad, guantes, etc.).


 **Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos coincidan con las de la instalación de alimentación.**


 El cable de alimentación **NO** debe:


- ser aplastado o enrollado sobre sí mismo;
- entrar en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos afilados o calientes y sustancias corrosivas;
- alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente;
- ser sustituido por uno de diferente tipo (ver "Datos técnicos" página 4) o que no cumpla con las normas;
- ser ampliado con extensiones.


 **En caso necesario, el cable de alimentación puede sustituirse por uno de idéntico tipo (consulte "Datos técnicos" en la pág. 4) de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.**

over-voltage.


 *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.).*


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


 ***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.*


 ***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.***


 **Asegúrese de que el mueble en el que se van a encastrar los equipos esté en perfecto estado y sea estable (norma DIN 68930).**


 Este equipo está concebido y fabricado únicamente para la cocción de alimentos. Cualquier uso distinto se considerará indebido y, por lo tanto, potencialmente peligroso para personas, animales y cosas. Además, el equipo podría sufrir daños irreparables: en este caso, el fabricante no se hace responsable y no reconoce el derecho de garantía.


 Apague siempre el interruptor eléctrico omnipolar antes de emprender cualquier operación de limpieza o si se prevé una inactividad prolongada.


 Asegúrese de que todos los mandos giratorios estén en la posición "0 - apagado" al terminar de usar el equipo.


 Si se observase cualquier anomalía, no utilice el equipo y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado, indicando la información que figura en la placa de datos.


 Este equipo no es apto para ser utilizado por personas (niños inclui-


 ***Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).***

 *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 the knobs are turned to "0 - 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)*

dos) con dificultades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de experiencia y conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad las vigile o las instruya en el uso del equipo. La limpieza y el mantenimiento reservados al usuario no deben ser efectuados por niños sin vigilancia.

 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo o con partes de él.

 No utilice aerosoles cerca de este equipo mientras esté en funcionamiento.


 No modifique este equipo.

 **¡Peligro de incendio!**


No utilice el equipo como superficie de apoyo.


 **¡Peligro de incendio!**

No coloque nunca objetos sensibles al calor o inflamables (como agarra-dores, cortinas, botellas de bebidas alcohólicas, etc.) cerca del equipo.

 La zona cercana al equipo podría estar muy caliente; tenga cuidado al colocar en este espacio tomas de corriente, otros electrodomésticos, cables eléctricos, tubos y cualquier material sensible al calor o inflamable.

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. Do not allow unsupervised children to perform user maintenance and cleaning.

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

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


 *Do not modify this appliance.*

 ***Fire hazard!***

Do not use the appliance as a support surface.

 ***Fire hazard!***

Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

 *The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.*

 **¡Peligro de quemaduras!**

Durante el funcionamiento y algunos minutos después del uso, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy elevadas. Evite el contacto con estas partes si no lleva puestas protecciones personales adecuadas.

 **¡Peligro de incendio!**


Si prenden fuego las grasas o el aceite caliente, no apague nunca las llamas con agua; sofóquelas con un paño húmedo o similar y avise inmediatamente a los bomberos.


 **¡Peligro de incendio!**

No revista el equipo o partes de él con papel de aluminio o similares.

 **¡Peligro de explosión!**

No caliente nunca sobre el equipo envases de lata o recipientes cerrados herméticamente: la sobrepresión generada por el calor podría hacer que exploten, ocasionando graves lesiones personales.

 Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.

 **Apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe antes de emprender cualquier operación de limpieza o**

 ***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.

 ***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 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.*

 ***Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any***

si se prevé una inactividad prolongada.


 **Compruebe periódicamente que el cable eléctrico esté en perfecto estado y no aplastado: si se observase cualquier anomalía, no utilice el equipo y no intente sustituirlo por su cuenta; avise inmediatamente a un centro de asistencia para su sustitución.**


 Lleve a cabo la limpieza después de cada uso, una vez que se hayan enfriado los componentes del equipo: esto facilita la operación y evita que ardan los restos de alimentos.


 Limpie TODAS las partes del equipo solo con los procedimientos y productos indicados en este manual (sobre todo, evite terminantemente las esponjas abrasivas, rasquetas, detergentes ácidos o agresivos, aparatos de vapor o a presión y chorros de agua directos).

Una limpieza realizada de manera distinta a la descrita expresamente podría poner en peligro la seguridad de las personas, animales y cosas, además de provocar daños al equipo no cubiertos por la garantía.

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, clean the appliance once it has cooled: 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.


 **¡Peligro de quemaduras!**

¡Durante algunos minutos después del apagado, algunas partes del equipo mantienen temperaturas muy elevadas! Espere a que se enfríen por completo antes de limpiar el equipo.

 Si algunas sustancias especialmente ácidas (p. ej., vinagre, zumo de limón, etc.) permanecen mucho tiempo sobre el equipo, podrían atacar las superficies dejando marcas antiestéticas que, en cualquier caso, no perjudican el funcionamiento del equipo.

 **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.*

REVISIÓN Y MANIPULACIÓN

Después de desembalar el equipo retirando todo el material de embalaje y las películas de protección de las superficies, compruebe si hay defectos evidentes: de ser así, no lleve a cabo la instalación y diríjase al vendedor en un plazo máximo de 8 días, indicando la información que figura en la placa de datos del equipo y los problemas observados (fig. 1).

¡Atención! No deje desatendido el material empleado para el embalaje (bolsas, poliestireno, etc.) porque puede ser peligroso para niños y animales (peligro de asfixia).

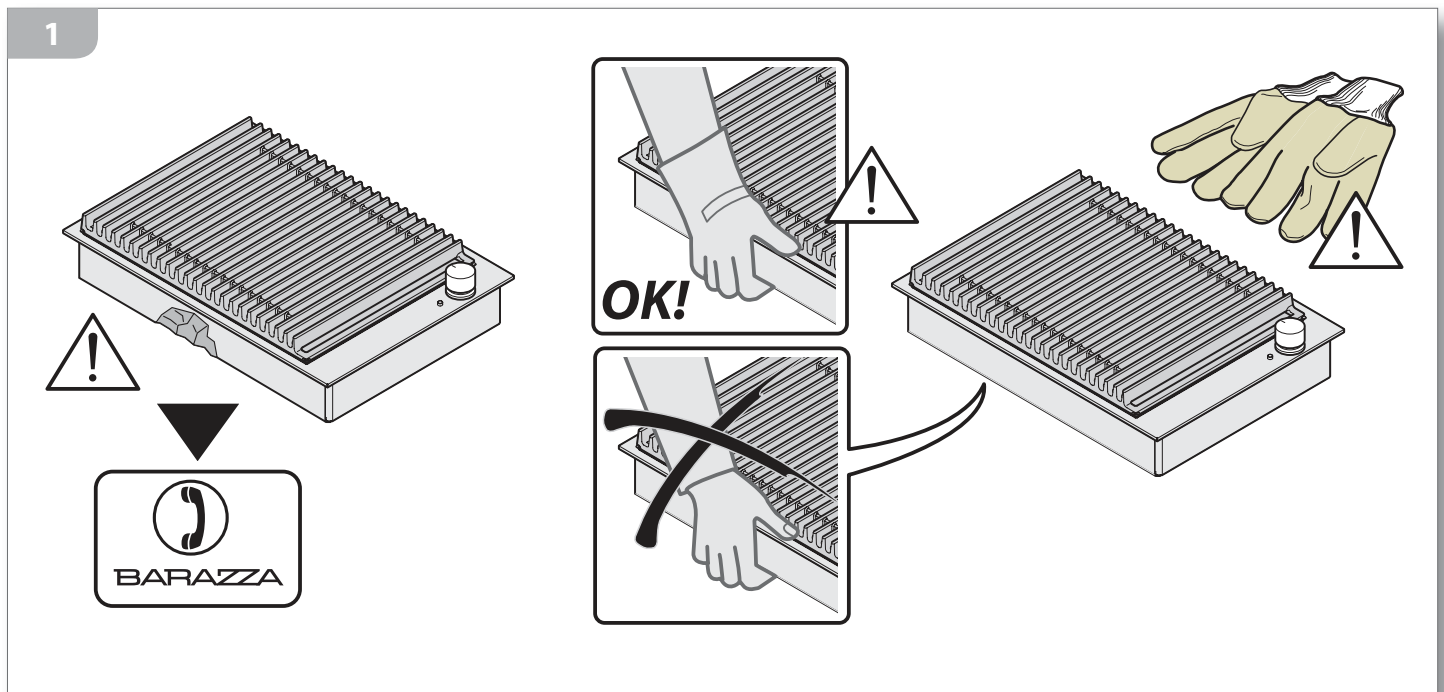
Traslade el equipo al lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo ni a personas, animales o cosas.

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.



ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

¡Atención! Elimine los embalajes de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

Composición del embalaje:

- cartón
- polietileno/polipropileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones
- poliestireno expandido: protecciones antigolpes.

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.

ELECCIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Características del local de instalación

Los equipos deben colocarse en locales interiores idóneos para el fin previsto con temperatura máx. de 25 °C y humedad máx. del 60 %; deben cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y aislamiento, instalación de tierra, sistema equipotencial, etc.). Los equipos no son adecuados para la instalación al aire libre, expuestos a los agentes atmosféricos o a la intemperie. Los equipos pueden montarse en muebles cuyo material sea resistente al calor (120 °C).

Distancia respecto a las paredes laterales y traseras

Los equipos deben mantenerse a una determinada distancia de las paredes (fig. 2).

NOTA:

Si se instala una campana por encima de la placa de cocción, consulte las instrucciones de montaje de la campana, donde se indica la distancia correcta que se ha de respetar.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

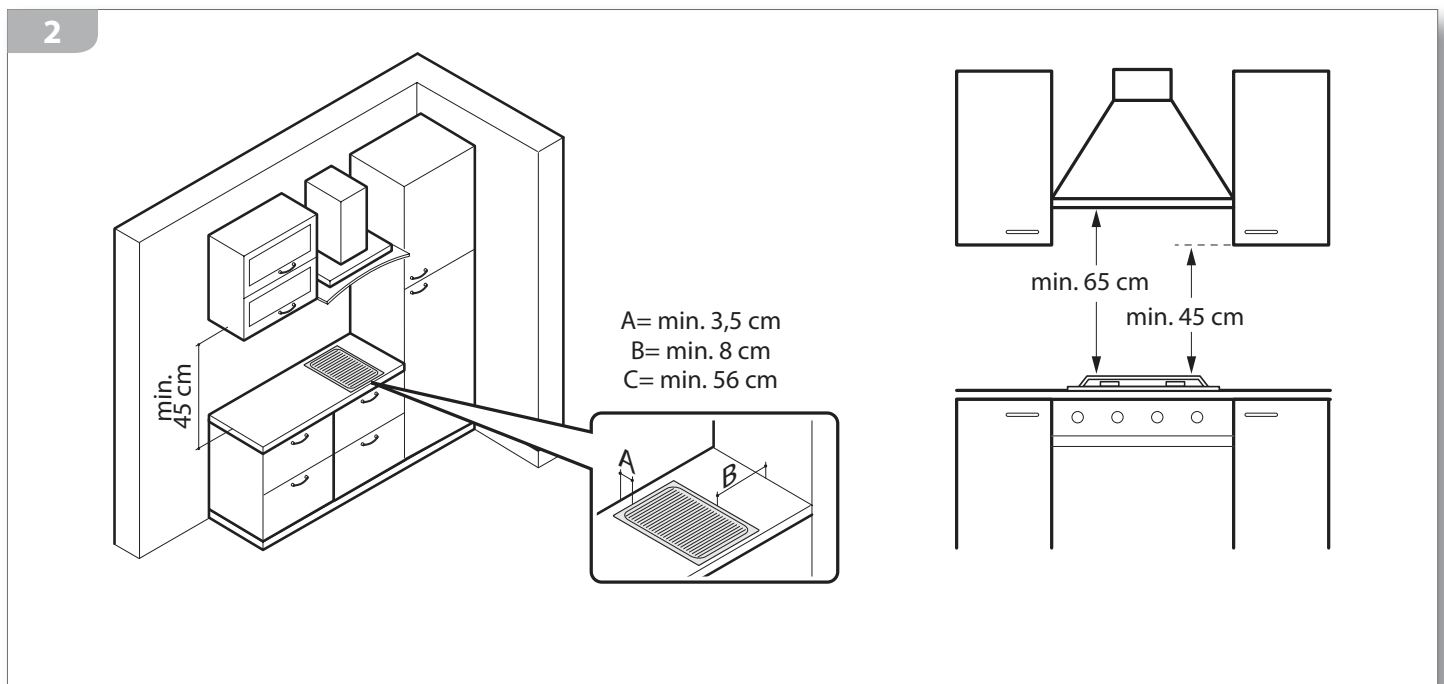
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not 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).

NOTE:

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



CONEXIÓN ELÉCTRICA

! Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos coincidan con las de la instalación de alimentación.

El equipo se suministra provisto ya de un cable de alimentación (H05V2V2-F) de 90 cm de largo en el que se deberá montar un enchufe capaz de soportar 16 A y que se deberá conectar por último a una toma de corriente (fig. 3a).

Como alternativa, se puede conectar el cable directamente a la red de distribución (fig. 3b): en este caso, debe incorporarse un dispositivo de desconexión omnipolar con una separación de contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.

Tanto la toma de corriente como el interruptor omnipolar deben ser conformes y estar situados en un punto accesible incluso con el equipo encastrado. Si se instala el equipo combinado con un horno, la conexión de los dos equipos debe ser independiente por motivos de seguridad eléctrica.

! El cable de alimentación **NO** debe:

- estar aplastado o enrollado sobre sí mismo;
- entrar en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes ni sustancias corrosivas;
- alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente;
- sustituirse por uno de diferente tipo (consulte "Datos técnicos" en la pág. 4) o no conforme;
- prolongarse con alargadores.

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

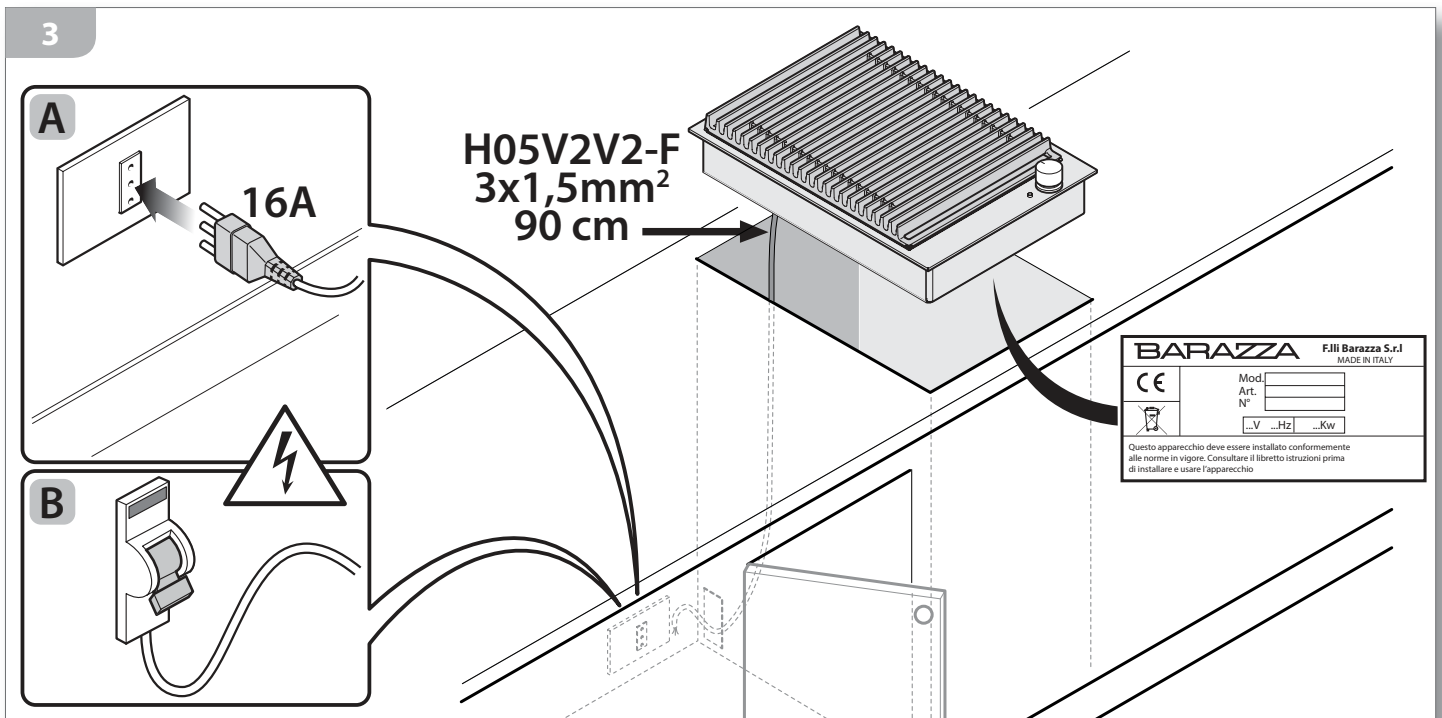
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

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.



i Si los indicadores están encendidos aunque el mando giratorio esté en la posición de 0, conecte el enchufe al revés.

i If the indicator lights are on even with the knob in the 0 position, then insert the plug the other way around.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

 En caso necesario, el cable de alimentación puede sustituirse por uno de idéntico tipo (consulte "Datos técnicos" en la pág. 4) de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.


 Si el equipo ya está conectado, desconéctelo de la alimentación eléctrica.


Para acceder a las conexiones eléctricas, quite la tapa del bornero desenroscando el tornillo que la bloquea (fig. 4).

Desconecte el cable viejo de los bornes y retírelo; conecte el cable nuevo (únicamente de tipo H05V2V2-F) en los bornes correspondientes, N - L - Tierra.

Bloquee el cable nuevo con el pasacables correspondiente y cierre el bornero volviendo a colocar su tapa.

POWER CORD REPLACEMENT

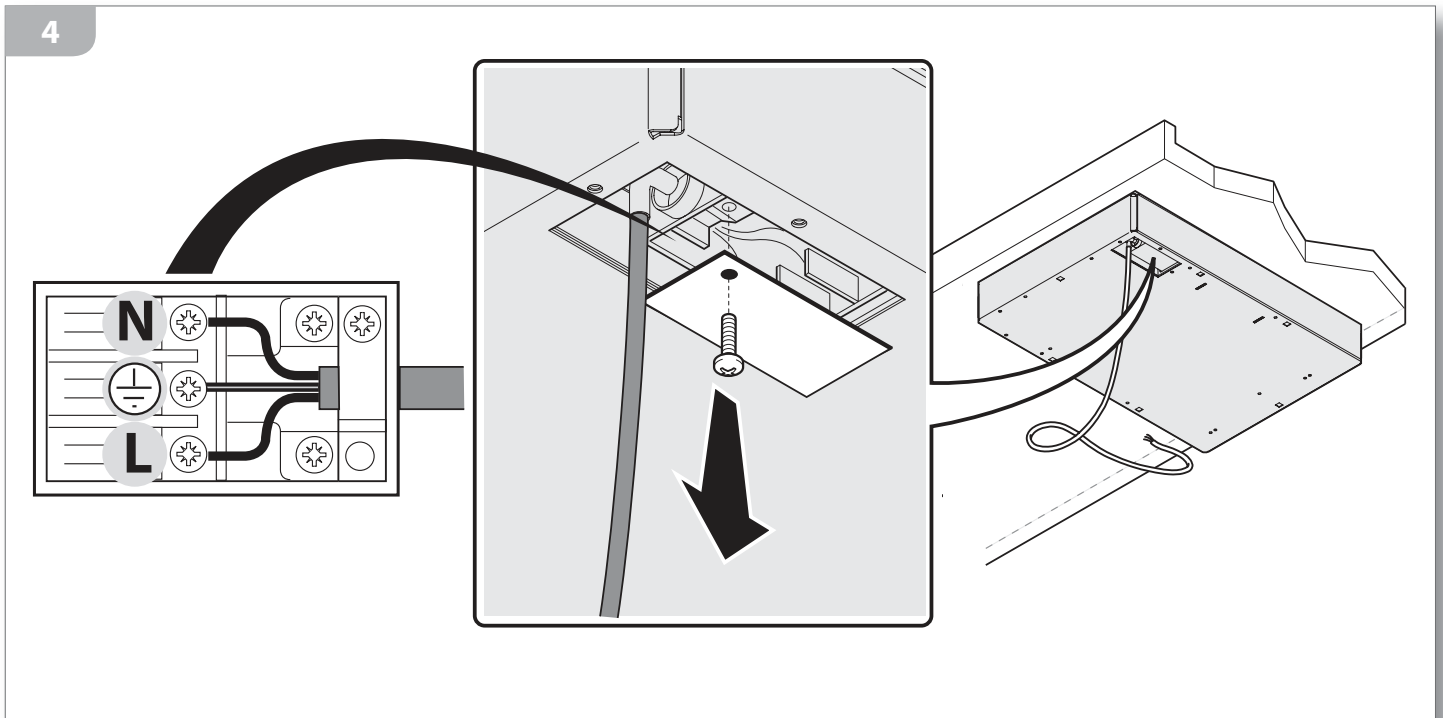
 If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

 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.



ENCASTRE DEL EQUIPO

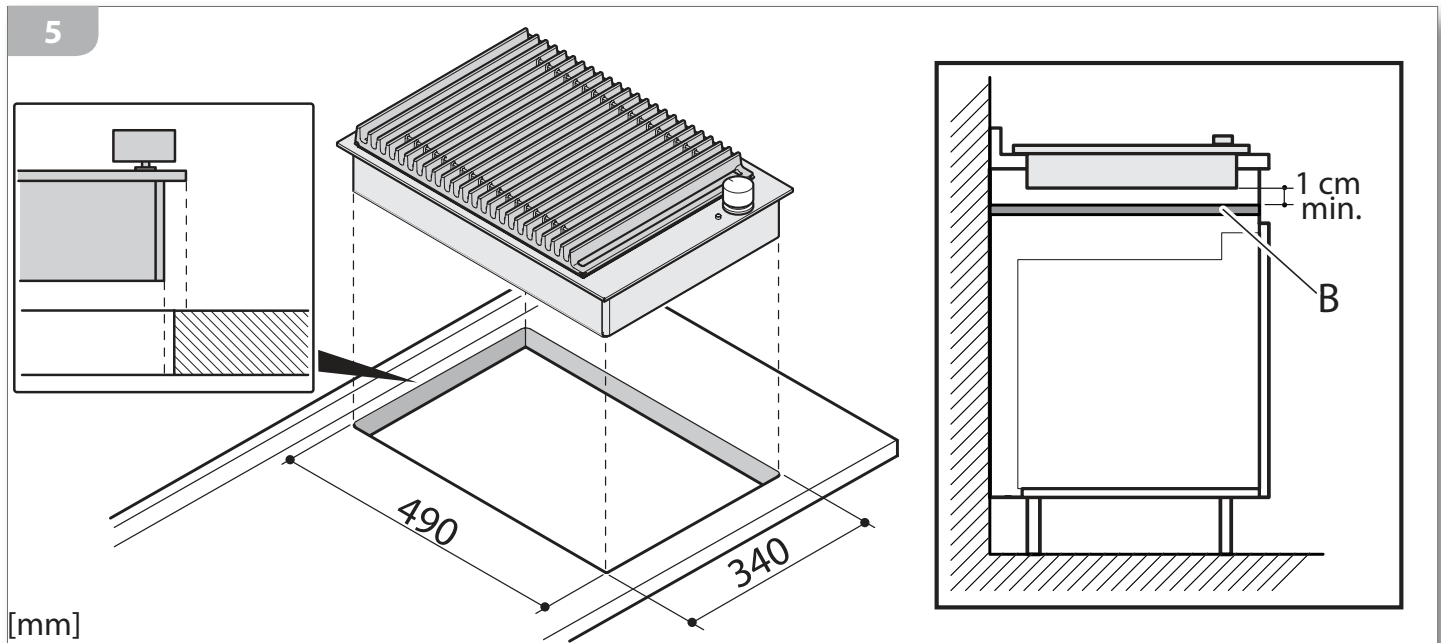
! Asegúrese de que el mueble en el que se van a encastrar los equipos esté en perfecto estado y sea estable (norma DIN 68930).

Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 5; si se va a encastrar el equipo encima de un horno, es necesario preparar también un panel de separación (**B**) colocado a 1 cm como mínimo del fondo del equipo y perforado en la parte trasera para el paso de la alimentación eléctrica del equipo.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

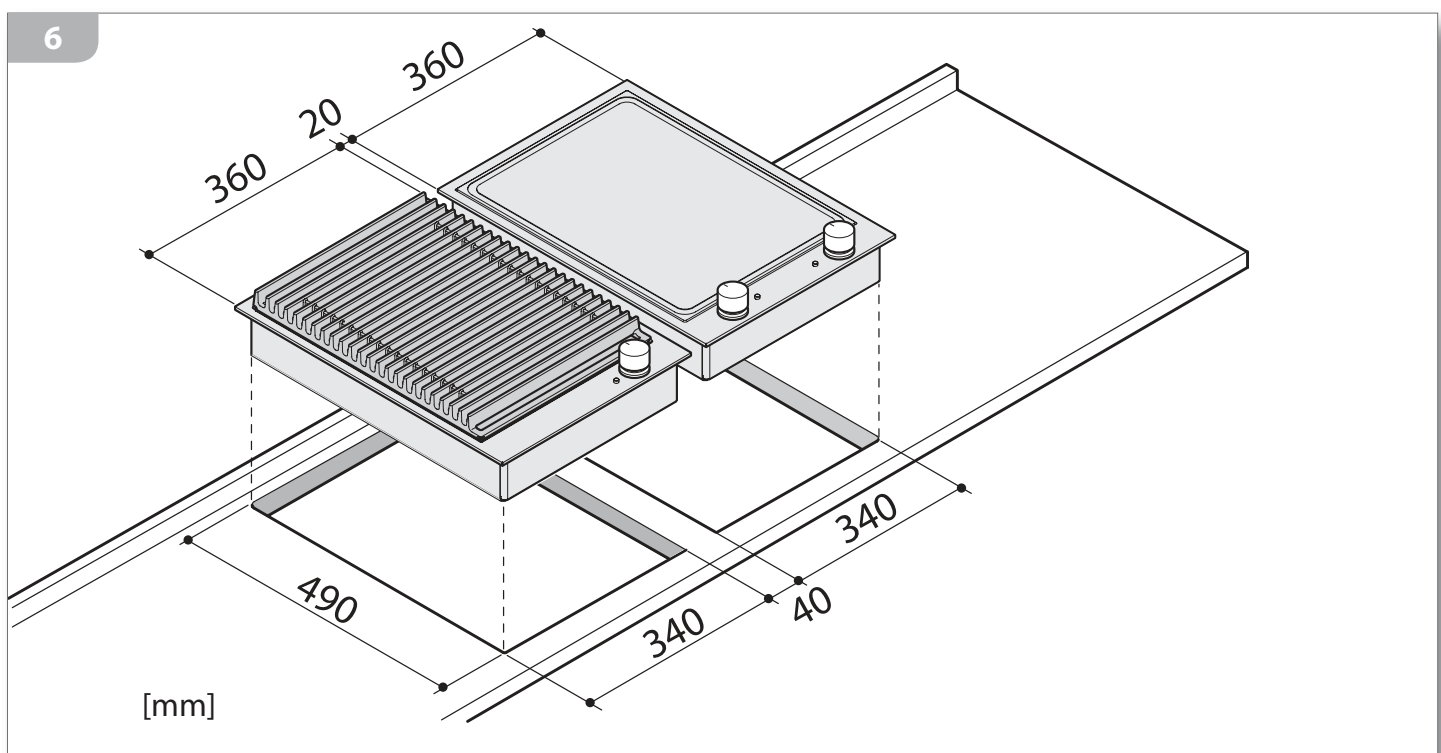
! Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel (**B**) with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.



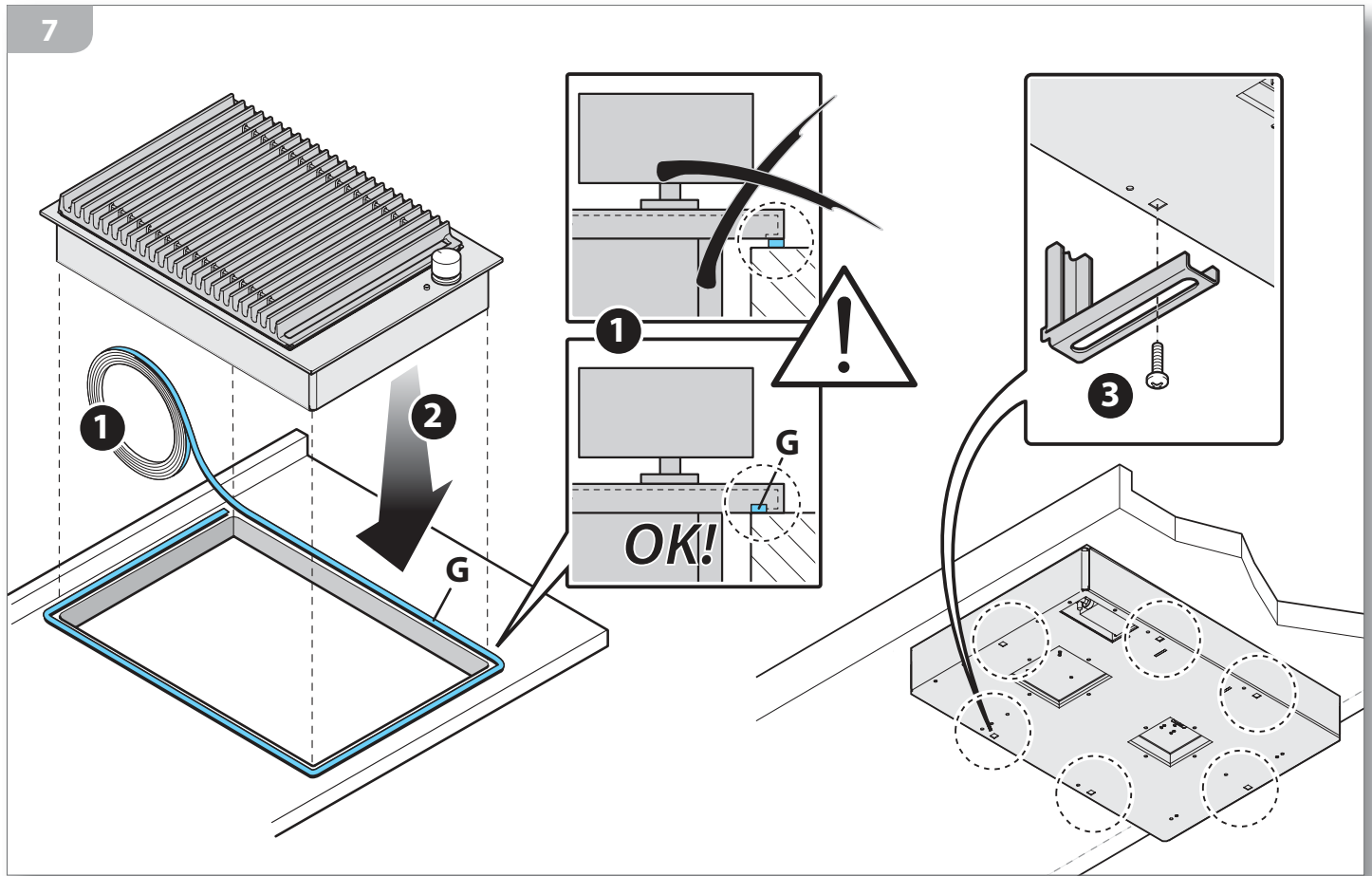
i Se pueden arrimar varios equipos de la serie B_Free, dejando una distancia mínima de 2 cm entre los equipos (fig. 6).

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




Coloque sobre la encimera una tira de junta de espuma, asegurándose de que no quede por debajo del borde del equipo (fig. 7 - det. 1).
A continuación coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 7 - det. 2) fijándolo con los tornillos y soportes incluidos (fig. 7 - det. 3).

*Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).*



 En los productos hechos a medida, el sistema de fijación es personalizado.

 *With custom made models, assembly is personalised.*

ANTES DE COMENZAR

BEFORE STARTING

CONOCIMIENTO DEL EQUIPO

i El equipo permite cocinar los alimentos directamente sobre la parrilla incluida, aprovechando el calor irradiado por la resistencia, que se conserva y se distribuye uniformemente gracias a la piedra volcánica, normalmente sin utilizar grasas; de esta manera los alimentos quedan más magros y, al mismo tiempo, repletos de sustancias nutritivas y más sabrosos. El equipo puede cocinar muchos tipos de alimentos (carne, pescado, aves, fruta, verdura, etc.): para lograr los mejores resultados de cocción, se puede elegir entre 9 grados de temperatura distintos; a tal fin, en la pág. 16 se ofrece una tabla a título de ejemplo.

Leyenda

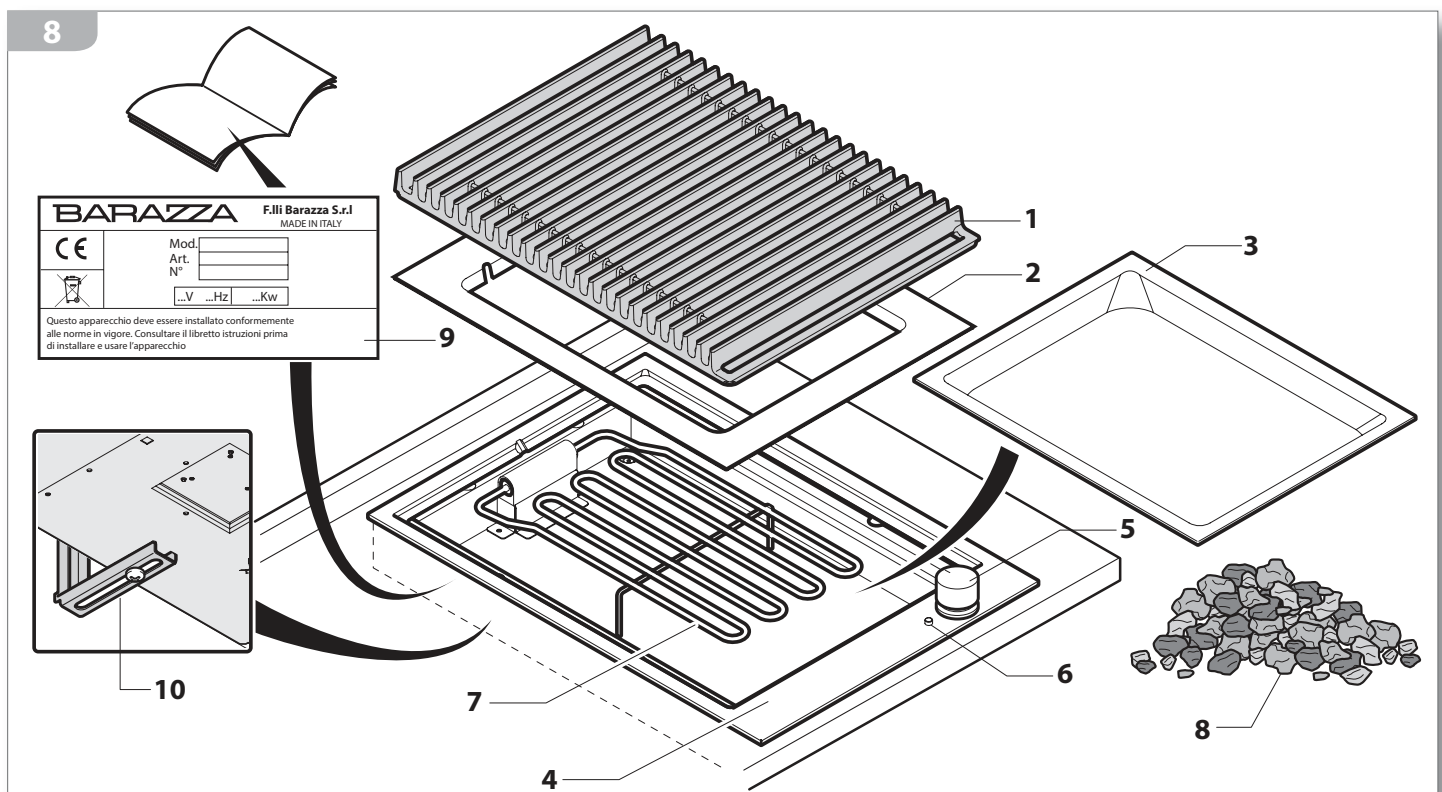
- 1 parrilla de cocción
- 2 cubierta
- 3 bandeja para piedra volcánica
- 4 cuerpo del equipo
- 5 mando giratorio de regulación
- 6 luz indicadora de aparato encendido
- 7 resistencia basculante
- 8 piedra volcánica
- 9 placa de datos
- 10 soporte de fijación

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

i The appliance allows you to cook dishes directly on the provided grill, taking advantage of the heat radiated from the element, maintained and evenly distributed by the lava stone without having to use fats; as a result, dishes are healthier but yet still rich in nutrients and flavour. The appliance can be used to cook various types of dishes (meat, fish, poultry, fruit and vegetables, etc...): in order to achieve the best cooking results, you can select from 9 different temperatures; temperature guidelines are provided in the table on page 16.

Key

- 1 cooking grill
- 2 cover
- 3 lava stone tray
- 4 body of the appliance
- 5 control knob
- 6 appliance on indicator light
- 7 drop-down heating element
- 8 lava stone
- 9 data plate
- 10 mounting bracket



CONVIENE SABER QUE

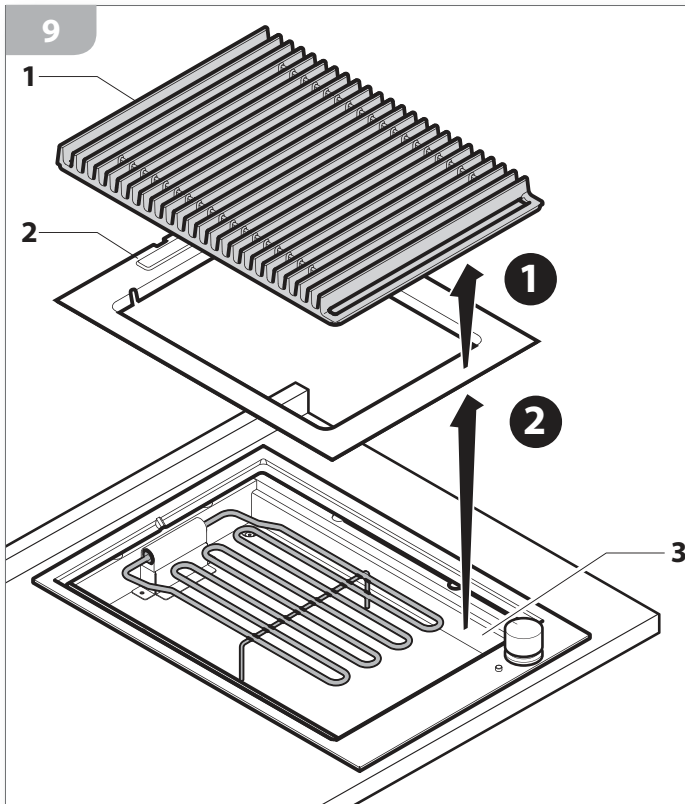
i Antes del primer uso, limpie a fondo la placa de cocción y sus componentes de la manera indicada en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 19; a continuación, caliente la barbacoa durante unos minutos en vacío, es decir, sin alimentos sobre ella. Durante los primeros usos, el equipo podría desprender humo y olores desagradables: esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas para su fabricación; ventile los locales.

USEFUL INFORMATION

i Before using the appliance for the first time, carefully clean the cooking surface including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the barbecue, with no food on it. 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.

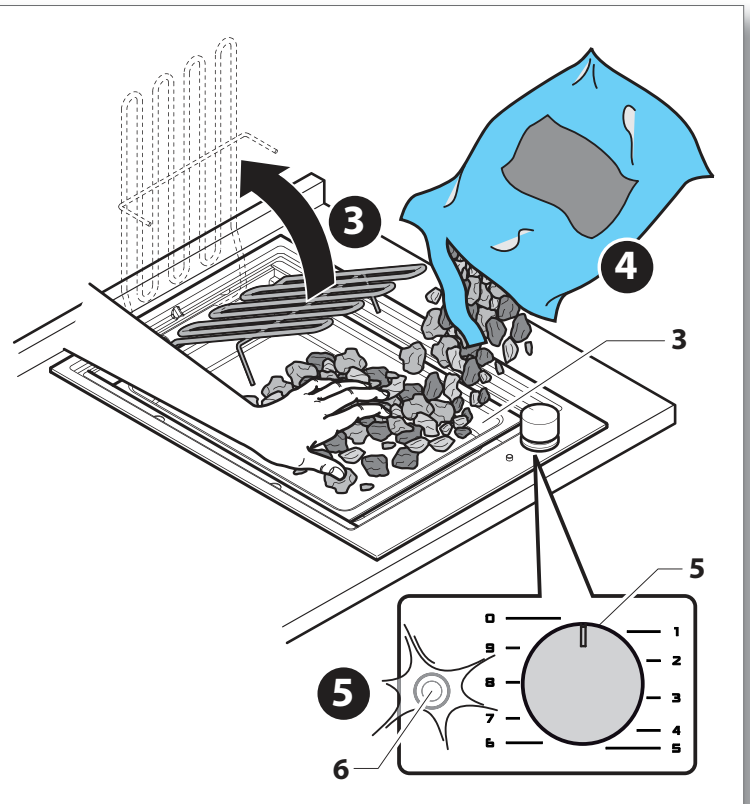
USO DEL EQUIPO

(fig. 9 - det. 1 y 2) Levante la parrilla (1) y la cubierta (2), gire hacia arriba la resistencia basculante (fig. 9 - det. 3) y coloque en la bandeja (3) la piedra volcánica procurando distribuirla en una capa uniforme de 3 cm de espesor como mínimo (fig. 9 - det. 4).



USING THE APPLIANCE

(figure 9 - parts 1 and 2) Raise the grill (1) and the cover (2), rotate the drop-down heating element upwards (figure 9 - part 3) and arrange the lava stone in the tray (3) attempting to evenly distribute a layer with a thickness no greater than 3 cm (figure 9 - part 4).



(fig. 9 - det. 5) Gire el mando (5) hasta la posición deseada (de 1 a 9) según el tipo de alimento que vaya a cocinar (en la pág. 16 se ofrece una tabla indicativa); el encendido de la luz indicadora (6) informa de que el equipo está bajo tensión y que, por lo tanto, la parrilla empieza a calentarse.

 **¡Peligro de quemaduras!**

¡Durante el funcionamiento, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy elevadas! Evite el contacto con estas partes si no lleva puestas protecciones personales adecuadas.

Espere unos minutos para que la parrilla se caliente bien; luego, utilizando protecciones personales adecuadas, coloque sobre la parrilla los alimentos que vaya a cocinar (en la pág. 17 se pueden consultar algunos consejos útiles para la preparación de los alimentos).

Si es necesario, durante la cocción se puede modificar la temperatura de la parrilla con el mando giratorio (5). Al terminar la cocción, vuelva a poner el mando giratorio en la posición "0 - apagado".

(figure 9 - part 5) Rotate the knob (5) to the desired setting (from 1 to 9) according to the type of dish to be cooked (on page 16 a table offering guidelines is provided). Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered and therefore, the grill begins to heat up.

 **Burn hazard!**

During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Wait a few minutes until the grill is properly heated, subsequently, using appropriate personal safety equipment, place the dishes to be cooked on the grill (on page 17 you will find some useful tips on preparation of dishes). Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature of the grill using the knob (5). When you have finished cooking, turn the knob to the "0 - off" position.

Tabla de consejos de cocción

La siguiente tabla es indicativa: los tiempos y las temperaturas de cocción pueden depender de numerosos factores.

Cooking suggestions table

The following table should be used by way of example: the cooking times and temperatures may be affected by multiple factors.

TIPO DE ALIMENTO <i>FOOD TYPE</i>	Duración <i>Cooking time</i>	Grado de cocc. <i>Cooking level</i>	Consejos	Suggestions
Carne / Meat				
Chuletón de cerdo/ternera <i>Pork/beef rib eye steaks</i>	30'	7-8	Marine la carne durante al menos una hora con una salsa preparada con: 10 cl de puré de tomate, 2 cucharadas de ketchup, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de aceite de oliva y guindilla en polvo al gusto.	Marinate the meat for at least an hour using a sauce prepared with the following: 10 cl of tomato purée, 2 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of olive oil, chilli pepper according to taste.
Chuletas de ternera <i>Veal cutlets</i>	2-3' por lado/ <i>for each side</i>	7	Dé la vuelta a las chuletas en cuanto se despeguen de la parrilla.	Turn the cutlets over as soon as they easily come away from the grill.
Salchicha <i>Sausage</i>	8-12'	6-7	Pinche las salchichas para evitar que se rompan o haga un corte en cruz en los extremos.	Pierce the sausage or score the ends so that it does not break up.
Bistecs de cerdo <i>Pork steaks</i>	2-3' por lado/ <i>for each side</i>	7	Elija cortes de 2/3 cm de espesor como mínimo. Dé la vuelta a los bistecs en cuanto se despeguen de la parrilla.	Choose cuts with a minimum thickness of 2-3 cm. Turn the steaks over as soon as they easily come away from the grill.
Pechuga de pavo/pollo <i>Turkey/chicken breast</i>	6'	8	Marine la carne durante al menos una hora con una salsa preparada con: 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharada de vinagre de vino, 3 dientes de ajo, 2 hojas de laurel fresco, orégano fresco, salvia, tomillo y pimienta.	Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 tablespoon of wine vinegar, 3 garlic cloves, 2 fresh bay leaves, fresh oregano, sage, thyme, pepper.
Brochetas de carne <i>Meat kebabs</i>	10-15'	7-8	Dé la vuelta a menudo a las brochetas y úntelas de aceite durante la cocción.	Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.
Chuletitas de cordero <i>Lamb chops</i>	2-3' por lado/ <i>for each side</i>	7	Marine la carne durante al menos una hora con una salsa preparada con: 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 cebolla pequeña picada gruesa, 1 diente de ajo picado grueso y romero fresco.	Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.
Muslos de conejo <i>Rabbit legs</i>	10' por lado/ <i>for each side</i>	8	Marine la carne durante al menos una hora con una salsa preparada con: aceite de oliva, vino blanco, cebolla picada gruesa, tomillo y pimienta.	Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: olive oil, white wine, finely chopped onion, thyme, pepper.
Verdura - fruta / Vegetables - fruit				
Fruta mixta <i>Fruit salad</i>	1-2' por lado/ <i>for each side</i>	7-8	Corte la fruta en rodajas no demasiado finas.	Cut the fruit into thickish slices.
Verduras mixtas <i>Mixed vegetables</i>	1-2' por lado/ <i>for each side</i>	7-8	Corte la verdura en rodajas no demasiado finas y úntela de aceite durante la cocción.	Cut the vegetables into thickish slices and glaze the vegetables with oil whilst cooking.
Setas <i>Mushrooms</i>	2-3' por lado/ <i>for each side</i>	7	Corte las setas en rodajas no demasiado finas y úntelas de aceite durante la cocción.	Cut the mushrooms into thickish slices and glaze the mushrooms with oil whilst cooking.
Pescado / Fish				
Brochetas de marisco <i>Shellfish kebabs</i>	8-10'	6	Dé la vuelta a menudo a las brochetas y úntelas de aceite durante la cocción.	Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.
Trucha en papillote <i>Trout baked in foil</i>	10' por lado/ <i>for each side</i>	6	Si no desea cocinar en papillote, sino directamente sobre la parrilla, unte a menudo la piel para evitar que se pegue a la parrilla.	If you want to cook the trout directly on the grill and not in foil, glaze the skin frequently to avoid it sticking to the grill.
Atún en trozos <i>Tuna slices</i>	10' por lado/ <i>for each side</i>	6	Marine la carne durante al menos una hora con una salsa preparada con: 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cebolla pequeña picada gruesa, 1 diente de ajo picado grueso y romero fresco.	Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 1 tablespoon of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.
Productos de panadería / Bread products				
Bruschetta <i>Bruschetta</i>	1-2' por lado/ <i>for each side</i>	7	Unte las rebanadas de pan con un poco de aceite y tuéstelas en el grill. Retírelas de la parrilla, frótelas con un diente de ajo y sazónelas con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal.	Glaze the bread slices with a little oil and toast them on the grill. Remove the slices from the grill, and rub them using one garlic clove. Season them with a little extra virgin olive oil and salt.

ALGUNOS CONSEJOS DE COCCIÓN

Cómo mantener tiernos los alimentos y cocinar de forma saludable

Para mantener los alimentos muy tiernos, es necesario que un cierto porcentaje de humedad y sustancias nutritivas (contenidas naturalmente en ellos) quede atrapado en su interior y no se evapore durante la cocción.

Para contrarrestar este fenómeno, adopte las siguientes precauciones:

- no cocine durante demasiado tiempo los alimentos, para que no queden demasiado "secos" y para no correr el riesgo de carbonizar algunas partes y crear así compuestos nocivos para la salud (aminas heterocíclicas e hidrocarburos policíclicos aromáticos);
- sazone con sal los alimentos solo al terminar la cocción;
- coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción solo cuando esté muy caliente (es decir, después de realizar un precalentamiento con grado de temperatura "9"), de manera que, al contacto con la superficie caliente se cierren al instante los "poros" de los alimentos y se impida la salida de la humedad;
- dé la vuelta a los alimentos en cuanto se despeguen de la parrilla y cocínelos durante el menor tiempo posible según su gusto personal;
- no deje los alimentos ya cocinados sobre la parrilla caliente;
- unte la superficie de los alimentos con un poco de aceite alimentario (aceite de oliva o aceite de cacahuete) sin excederse en la cantidad (al derramarse sobre la piedra volcánica podría provocar llamaradas peligrosas); en el caso de la carne de aves, normalmente muy grasa de por sí, en lugar del aceite se puede untar con zumo de naranja, que sin embargo confiere a la carne un sabor particular;
- si se desea, se pueden marinar los alimentos (sobre todo la carne de vacuno) en recipientes de acero o cristal con una mezcla de aceite, vinagre y especias, como mínimo un par de horas antes de la cocción.

Elegir y preparar los alimentos para asar a la parrilla

CARNE

Aves: las aves menos grasas (pavo, pintada, perdices, faisán, etc.) se deben untar de aceite durante la cocción; en cambio, el pollo, el pato y la oca suelen tener una carne muy grasa: por lo tanto, se recomienda pinchar la superficie de los alimentos para que suelten la grasa sobrante.

Vacuno: son cortes de carne especialmente delicados que suelen secarse rápido, así que es preferible envolver las piezas que se van a asar a la parrilla con tocino o papel de plata, colocarlas sobre la parrilla solo cuando esté muy caliente y cocinarlas lo menos posible. Los cortes indicados para la cocción a la parrilla son el lomo, las costillas y los filetes.

SOME COOKING SUGGESTIONS

How to keep dishes tasty whilst cooking healthily

In order to keep dishes tasty, they must retain a certain percentage of moisture and nutritional substances (naturally present in foods), which must not evaporate throughout the cooking procedure.

In order to ensure this, take the following precautions:

- *do not overcook dishes, so that they become too "dry" or that they run the risk of charring in places, consequently impacting on health (presence of heterocyclic amines (HCA) and polycyclic aromatic hydrocarbons);*
- *season the dishes with salt only at the end of the cooking process;*
- *place the dishes on the cooking grill only when it is extremely hot (after having used temperature setting 9 to preheat the grill) so that upon contact with the boiling surface, the "pores" of the food, as well as the moisture outlets, instantly close;*
- *turn dishes over as soon as they easily come away from the grill and cook them for the minimum amount of time possible according to personal taste;*
- *do not leave already cooked food on the hot grill;*
- *glaze food surfaces with small amounts of cooking oil (olive oil or peanut oil) taking care not to use excessive amounts (oil drips onto the lava stone may cause dangerous flames); if cooking poultry, which is already fatty, instead of oil, you can use orange juice for glazing, which does however give the meat a distinct flavour;*
- *if desired, at least a couple of hours before cooking, food (in particular, beef or veal) can be marinated in steel or glass containers with a mixture of oil, vinegar and spices.*

Choosing and preparing dishes to grill

MEAT

Poultry: *less fatty poultry (turkey, guinea-fowl, quail, pheasant, etc...) must be glazed with oil throughout the cooking process, whilst chicken, duck and goose which are usually fattier should be pierced in order to allow the excess fat juices to run.*

Beef and veal: *particularly tender cuts of meat that tend to dry out quickly; we therefore recommend placing lard or foil paper on the grill when cooking. Only place these cuts of meat on the grill once it is boiling and cook the cuts for the minimum amount of time possible.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: loin, cutlet and fillet.

Cerdo: carne muy indicada para la cocción a la parrilla; no es necesario marinarla ni untarla de aceite porque suele ser bastante grasa y, por lo tanto, tarda más en hacerse.

Los cortes indicados para la cocción a la parrilla son las chuletitas, la nuca, el codillo, el asado, las chuletas (2/3 cm de espesor como mínimo) y los filetes.

Cordero: carne sabrosa y tierna, muy indicada para la cocción a la parrilla, que se sirve y consume bien caliente.

Los cortes indicados para la cocción a la parrilla son las chuletitas y la paletilla.

PESCADO

Para algunos tipos de pescado especialmente delicado (como algunos pescados de río), se recomienda la cocción en papillote utilizando papel de plata; otras especies (sobre todo marisco y pescados de mar en general), se pueden cocinar directamente sobre la parrilla untándolas con aceite alimentario.

VERDURA y FRUTA

Elija preferiblemente verdura de pulpa "dura" como pimiento, berenjena, cebolla, calabaza, apio, hinojo y achicoria.

Elija preferiblemente fruta con pulpa bastante consistente como manzana, pera, piña, plátano y melocotón. Tanto la fruta como la verdura requieren una cocción breve y calor medio.

Pork: *this type of meat is particularly suited for grill cooking; seeing as it is quite fatty, it usually requires a longer cooking period and it does not require marinating or glazing with oil.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlet, shank, lamb pork sausage, roast, chop (minimum thickness of 2-3 cm) and fillet.

Lamb: *a tasty and tender meat, particularly suited for grill cooking; to be served and eaten hot.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlets and shoulder.

FISH

For some delicate fish types, (for example river fish), we recommend cooking in foil using foil paper; with other fish types, (in particular shellfish and seafood in general) we recommend cooking it directly on the grill glazing the fish with cooking oil.

VEGETABLES and FRUIT

If possible, choose vegetables with "tough" flesh such as peppers, aubergines, onions, marrows, celery, fennel and chicory.

If possible, choose fruit with quite "firm" flesh such as apples, pears, pineapples, bananas and peaches.

A short cooking time and a medium heat setting are to be used for cooking both fruit and vegetables.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO ORDINARIO

El equipo no requiere mantenimiento alguno, a excepción de la limpieza.

LIMPIEZA

- **Superficies de acero inoxidable:** utilice una bayeta suave ligeramente empapada en detergente neutro específico o vinagre caliente: para los modos de empleo de los productos de limpieza, siga las instrucciones del fabricante.
- **Mando giratorio:** no debe extraerse del perno en el que está montado: para limpiarlo utilice una bayeta suave ligeramente empapada en detergente neutro (para los modos de empleo de los productos de limpieza, siga las instrucciones del fabricante).
 - ! Asegúrese de que no se filtre detergente por debajo del mando giratorio.
 - ! Después de limpiar el mando giratorio, asegúrese de no haberlo movido por accidente de la posición de "0 - apagado".
- **parrilla:** después del uso, espere a que la parrilla se ponga tibia (si se enfría por completo, es más difícil limpiarla), extráigala de su alojamiento y frótelas con un cepillo, agua caliente y líquido lavavajillas corriente. Aclárela y séquela con sumo cuidado, y móntela en su alojamiento (fig. 10).

MAINTENANCE

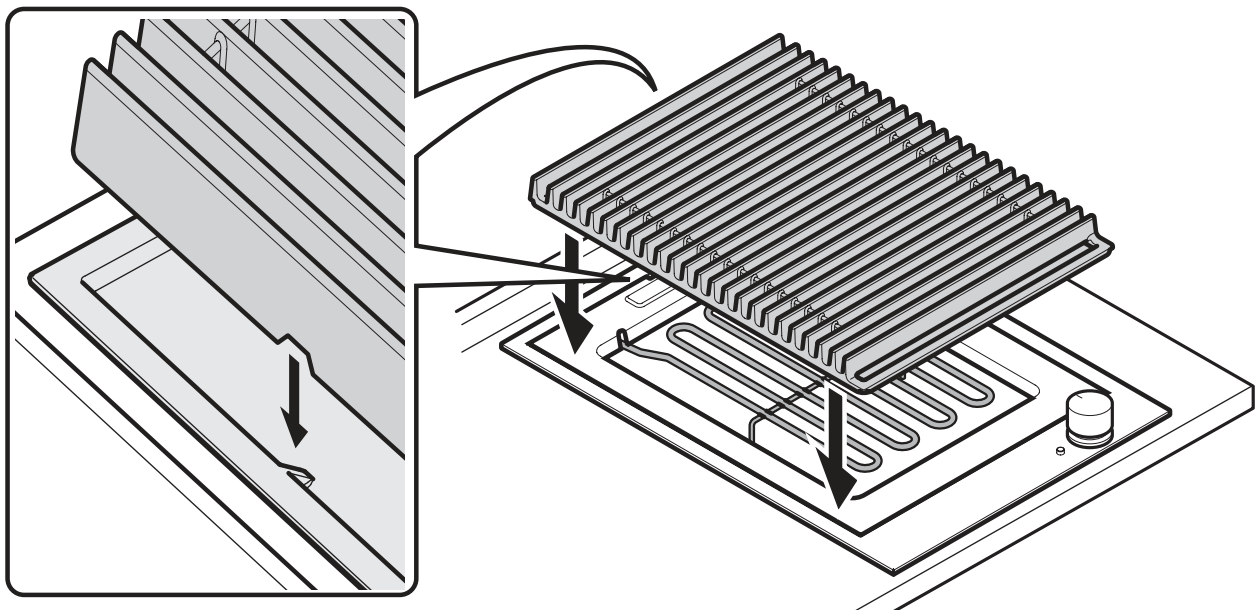
MAINTENANCE SCHEDULE


No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING


- **Stainless steel:** 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).
 - ! 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.
- **grill:** after using the grill, wait until it has cooled down (if it cools down completely, cleaning is made more difficult), remove the grill from its housing and scrub it using a brush, hot water and washing-up detergent. Rinse the grill and carefully dry it. Place it back in its housing (fig. 10).

10

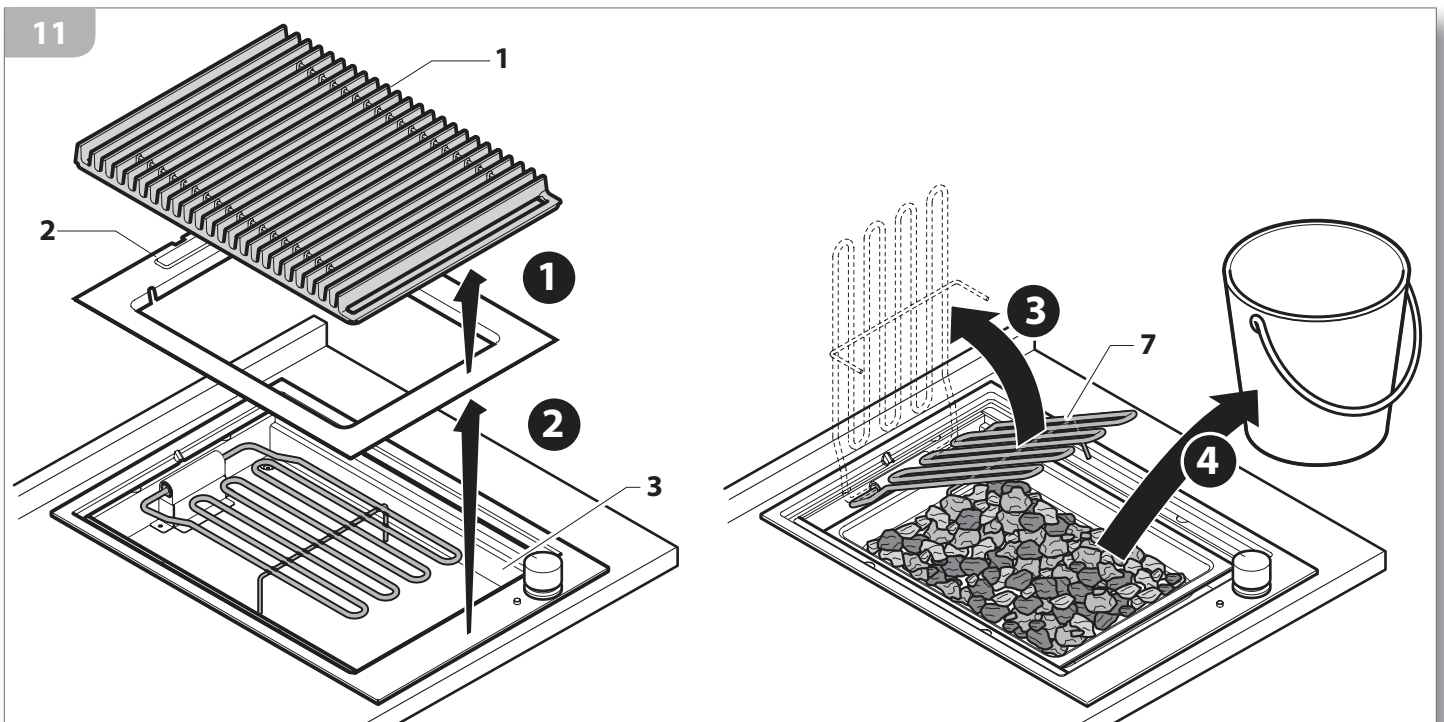


 No está permitido utilizar el equipo sin la parrilla. Al retirar la parrilla, un interruptor desactiva el funcionamiento del equipo.
Se recomienda pasar de vez en cuando un paño ligeramente empapado de aceite de oliva por la parrilla de fundición (cuando esté seca).
No se permite el lavado en lavavajillas.
La decoloración de la parrilla de fundición es un fenómeno debido al uso normal del equipo y no perjudica sus prestaciones.

- **bandeja para piedras volcánicas:** (fig. 11) retire la parrilla (1) y la cubierta (2), levante la resistencia (7), extraiga las piedras volcánicas, quite la bandeja (3) y lávela con agua caliente y líquido lavavajillas. Aclárela, séquela y vuelva a colocarla en su alojamiento: llénela con las mismas piedras volcánicas o sustitúyalas si tuviesen un color oscuro, es decir, si estuviesen demasiado impregnadas de grasa.

 We do not recommend using the appliance without the grill. When the grill is removed, a switch interrupts appliance operation.
We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron grill (once dry).
We do not recommend placing the grill in the dishwasher for cleaning.
Discolouring of the cast iron grill is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect the operation of the appliance.

- **lava stone tray:** (figure 11) remove the grill (1) and the cover (2), disconnect the power supply (7), remove the lava stone, extract the tray (3) and wash it with hot water and washing-up detergent. Rinse, dry and replace: refill the tray with these same lava stones, or replace them if they have turned a dark colour, an indicator that they are clogged with fats.



PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante una larga temporada (más de 2-3 semanas):

- limpie a fondo el equipo siguiendo las instrucciones del capítulo correspondiente;
- desconecte el enchufe de alimentación eléctrica.

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.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



El símbolo del contenedor tachado que lleva el producto indica que los residuos procedentes de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) deben gestionarse por separado de los residuos mixtos, para poder someterlos a operaciones correspondientes de cara a su reutilización, o bien a un tratamiento específico destinado a extraer y eliminar de forma segura las sustancias nocivas para el medio ambiente y recuperar las materias primas que se pueden reciclar.

Así pues, en Italia los RAEE deben entregarse a los centros de recogida específicos. Además, cuando se adquiere un equipo nuevo, se pueden entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a recogerlos gratis. La eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Si el producto se encuentra en un país distinto de Italia, deberán cumplirse las normas vigentes en dicho país.



Si el producto se encuentra en un país distinto de Italia, deberán cumplirse las normas vigentes en dicho país.



Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación.

ASISTENCIA POSTVENTA

Barazza srl le garantiza la máxima colaboración si surgen problemas técnicos o cualquier otra necesidad.

Procedimiento en caso de funcionamiento defectuoso

Antes de ponerse en contacto con el centro de asistencia más conveniente, siga estos pasos:

- compruebe que haya corriente eléctrica;
- anote los datos del equipo que figuran en la placa de datos (para la ubicación de la placa de datos, véase la pág. 14);
- anote la fecha de compra del equipo.



¡Atención! Mientras se espera a que se resuelva el problema, conviene no utilizar el equipo y desconectarlo de la alimentación eléctrica. No intente reparar o modificar el aparato en ninguna de sus partes: además de invalidar la garantía, puede ser peligroso.



Exija que se utilicen únicamente recambios originales: el uso de componentes distintos de los suministrados por el fabricante invalida la garantía y puede ocasionar lesiones a las personas y daños al equipo.

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.



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.

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

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

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it