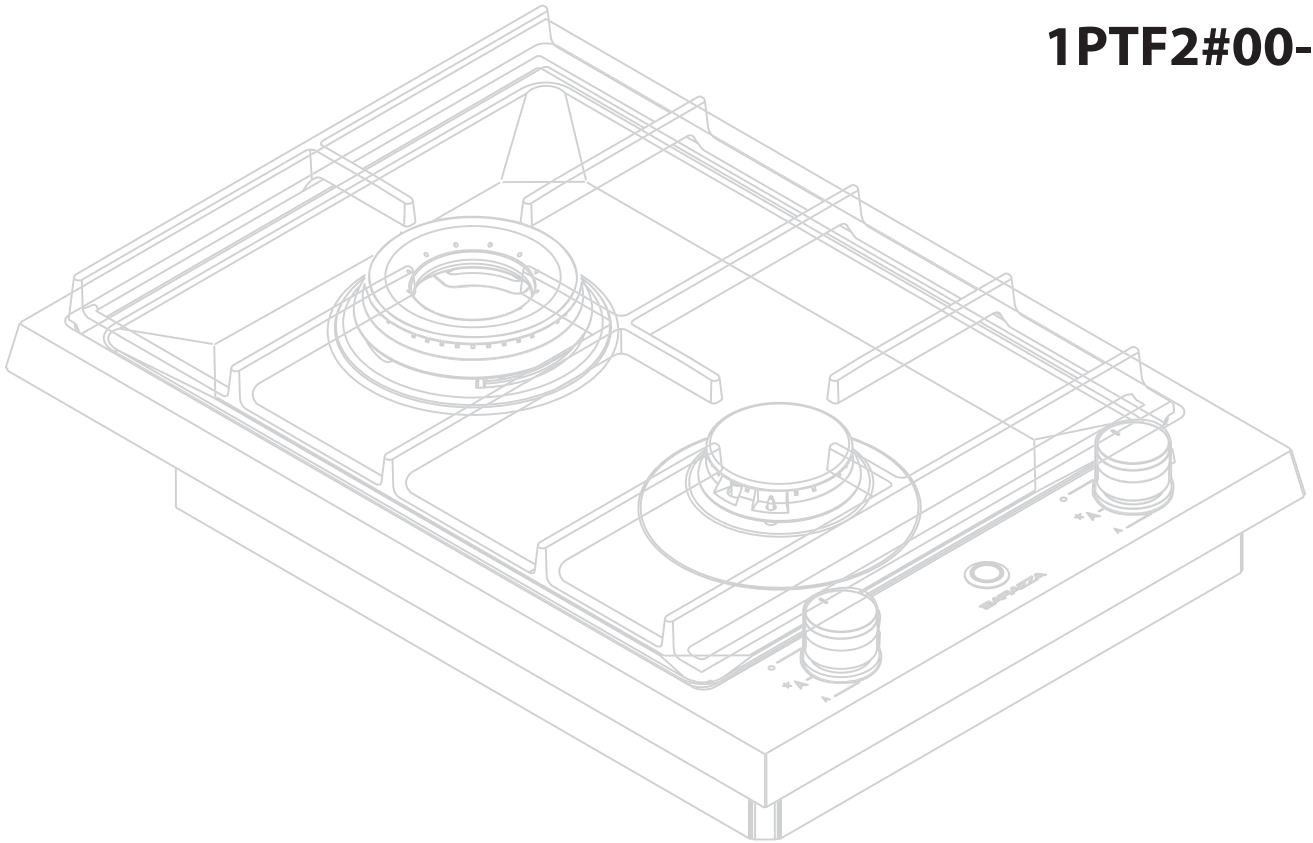


**1PTI1#00--**  
**1PTI2#00--**  
**1PTF1#00--**  
**1PTF2#00--**



Thalas gas

**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



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 la directiva 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 Compatibility Directive 2014/30/EU and Gas Appliances Regulation 2016/426.

The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

## 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.

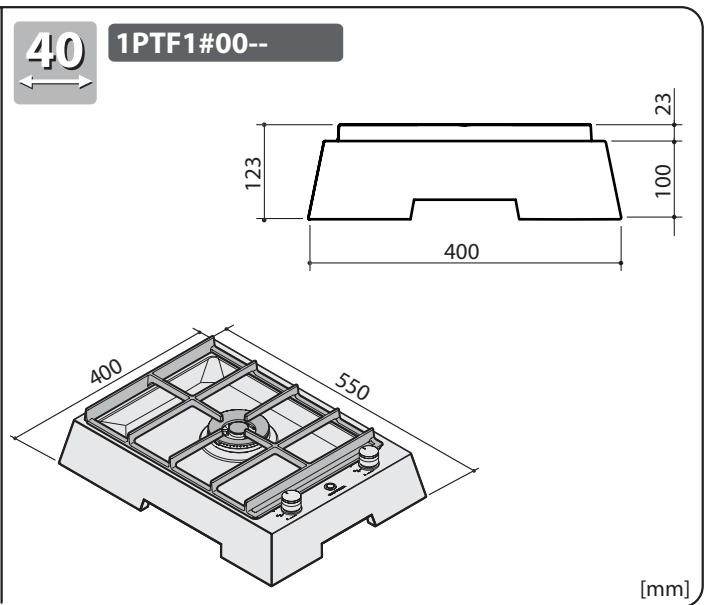
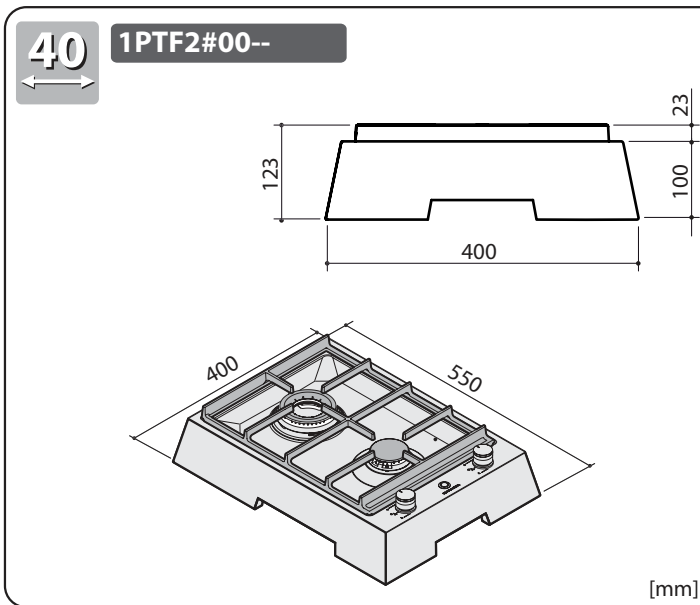
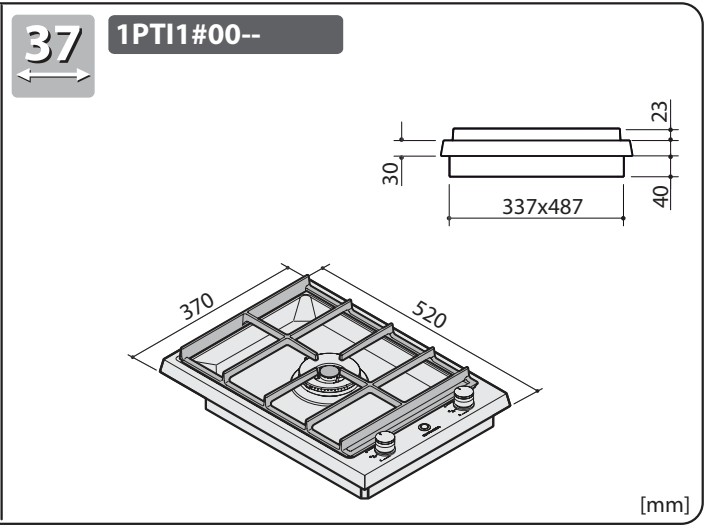
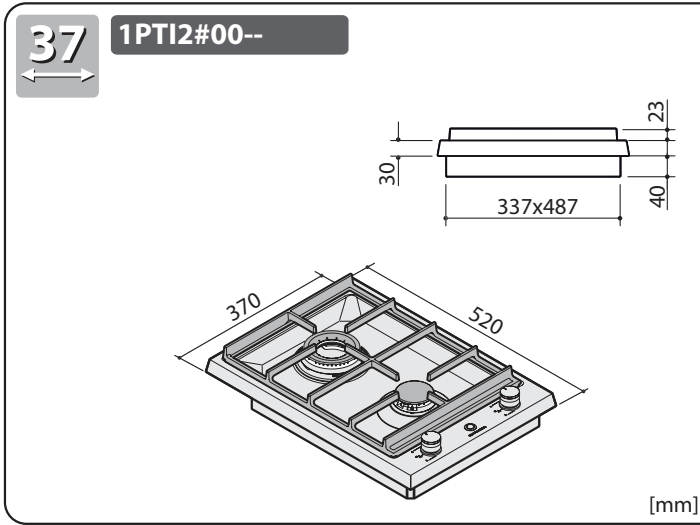
The following symbols are used to assist you in reading this manual:

# ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
<b>DATOS TÉCNICOS</b>	<b>4</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>6</b>
Advertencias de seguridad	6
Revisión y manipulación	7
Eliminación de los embalajes	7
Elección del lugar de instalación	8
Conexión eléctrica	9
Sustitución de la batería	9
Conexión del gas	10
Encastre del equipo	12
<b>USO</b>	<b>14</b>
Advertencias de seguridad	14
Antes de comenzar	16
Conocimiento del equipo	16
Zona de mandos	17
Conviene saber que	17
Uso del equipo	18
Uso de los quemadores	18
Funcionamiento defectuoso	20
Accesorios	20
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>21</b>
Advertencias de seguridad	21
Mantenimiento ordinario	22
Limpieza	22
Periodos de inactividad	23
Eliminación al final de la vida útil	24
Asistencia postventa	24

# INDEX

DESCRIPTION	PAGE
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>6</b>
<i>Safety warnings</i>	6
<i>Checks and handling</i>	7
<i>Disposal of the packaging</i>	7
<i>Installation site choice</i>	8
<i>Connection to the power mains</i>	9
<i>Replacing the battery</i>	9
<i>Gas connection</i>	10
<i>Built-in unit installation</i>	12
<b>USAGE</b>	<b>14</b>
<i>Safety warnings</i>	14
<i>Before starting</i>	16
<i>Understanding the appliance</i>	16
<i>Control panel</i>	17
<i>Useful information</i>	17
<i>Using the appliance</i>	18
<i>Using the burners</i>	18
<i>Abnormal operation</i>	20
<i>Accessories</i>	20
<b>MAINTENANCE</b>	<b>21</b>
<i>Safety warnings</i>	21
<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



<b>Datos técnicos</b>	<b>Technical data</b>		
Tensión	Voltage	V	9
Potencia total absorbida	Total absorbed power	kW	0,001
Potencia de los quemadores	Burner power		
semirrápido	semi-rapid	kW	1,75
doble corona chef	double ring chef	kW	3,5
doble corona	double ring	kW	4,7

## TABLA DE INYECTORES

## NOZZLE TABLE

<b>Quemador</b> <i>Burner</i>	<b>Tipo de gas</b> <i>Gas type</i>	<b>Presión de servicio</b> <i>Applied pressure</i>	<b>Caudal</b> <i>Capacity</i>	<b>∅ Inyectores</b> <i>1/100 mm</i> <b>∅ Nozzles</b> <i>1/100 mm</i>	<b>Consumo calorífico nominal</b> <i>Nominal capacity</i>	<b>Consumo calorífico reducido</b> <i>Reduced capacity</i>	
Semirrápido <i>Semi-rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 127	66	kW 1.75	kW 0.50	
	G31	37 mbar	g/h 127	66	kW 1.75	kW 0.50	
	G30	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.50	
	G31	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.50	
Doble corona <i>Double ring</i>  <i>Chef</i>	G30	30 mbar	g/h 255	95	kW 3.5	kW 1.50	
	G31	37 mbar	g/h 255	95	kW 3.5	kW 1.50	
	G30	50 mbar	g/h 255	87	kW 3.5	kW 1.90	
	G31	50 mbar	g/h 255	87	kW 3.5	kW 1.90	
Doble corona <i>Double ring</i>	Interior <i>Internal</i>	G30	30 mbar	g/h 58	46	kW 0.8	kW 0.45
		G31	37 mbar	g/h 58	46	kW 0.8	kW 0.45
		G30	50 mbar	g/h 58	40	kW 0.8	kW 0.50
		G31	50 mbar	g/h 58	40	kW 0.8	kW 0.50
	Exterior <i>External</i> <i>(3,9 kW)</i>	G30	30 mbar	g/h 284	70	kW 3.9	kW 1.50
		G31	37 mbar	g/h 284	70	kW 3.9	kW 1.50
		G30	50 mbar	g/h 306	66	kW 4.2	kW 1.90
		G31	50 mbar	g/h 306	66	kW 4.2	kW 1.90

# INSTALACIÓN

## 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 el lugar de instalación deben ser idóneos y cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso.

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



Durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, cierre las llaves de corte de alimentación del gas.



El equipo está diseñado para el funcionamiento al aire libre. Para una mayor protección, recomendamos utilizar la lona de cobertura prevista. Si no se utiliza a menudo, guárdelo en un lugar resguardado de la intemperie, a ser posible.



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

# INSTALLATION

## SAFETY WARNINGS

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



*The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet.*

*The connection systems (gas and electric) and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use.*

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



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



*The appliance has been designed for outdoor operation. For better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather.*



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

## 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, etc.) porque puede ser peligroso para niños y animales (peligro de asfixia).**

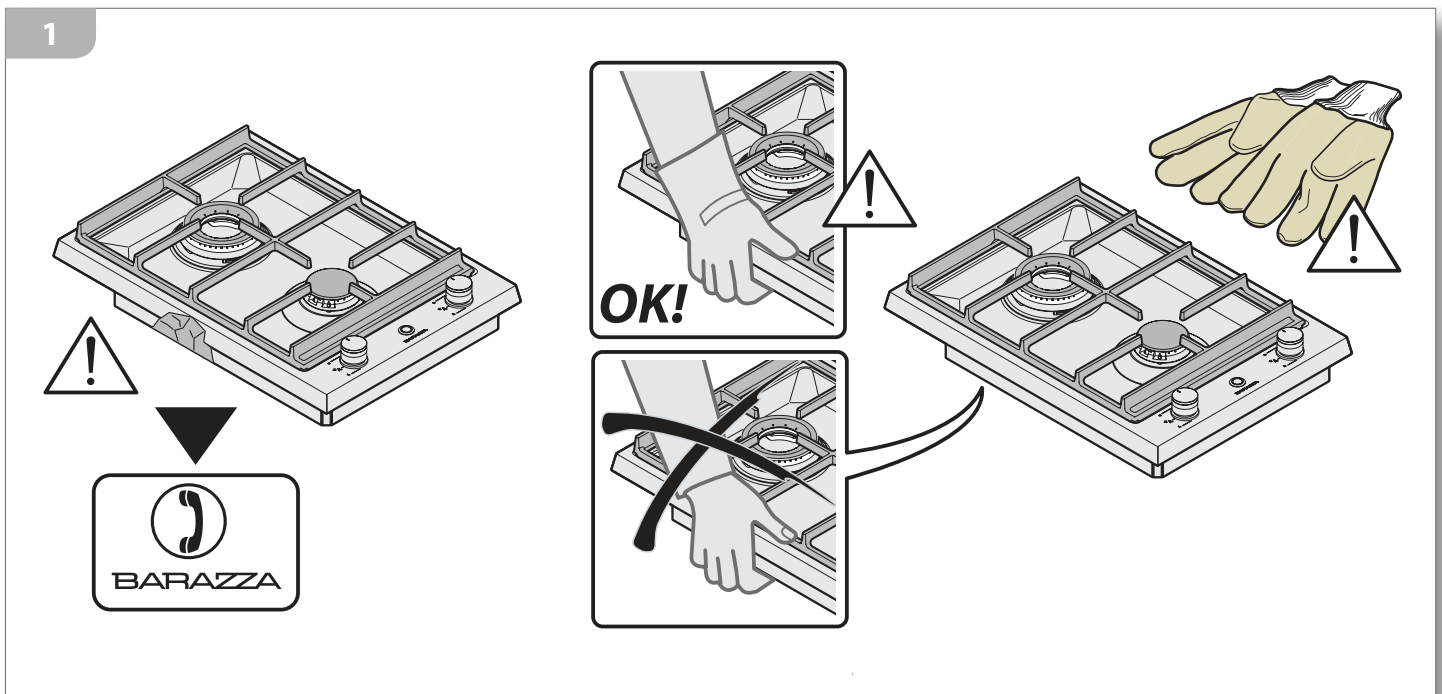
Traslade el equipo al lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo ni a personas, animales o cosas.

## 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 (fig.1).

**Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, 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


## 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

## ELECCIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

 Utilice el equipo solo en exteriores.

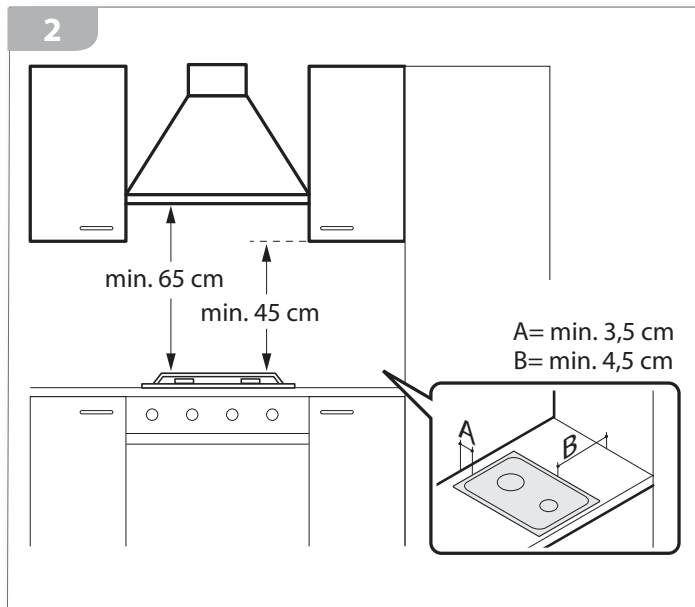
### Características del lugar de instalación

El equipo está diseñado para el funcionamiento al aire libre. Para una mayor protección, recomendamos utilizar la lona de cobertura prevista. Si no se utiliza a menudo, guárdelo en un lugar resguardado de la intemperie, a ser posible. 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

 Use the appliance only outdoors.

### Characteristics of the installation site

The appliance has been designed for outdoor operation. For better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather. The appliances can be mounted on furniture whose material is heat resistant (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

El equipo se suministra ya provisto de una batería de 9V.

## CONNECTION TO THE POWER MAINS

The appliance is supplied already equipped with a 9V battery.

### SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA



En caso necesario, la batería puede sustituirse por una de idéntico tipo (consulte "Datos técnicos" en la pág. 5).



Para acceder a la batería, abra la tapa del alojamiento de la batería interviniendo en el gancho de bloqueo y gire la tapa.

Extraiga la batería agotada, conecte la batería nueva al borne e introdúzcala en su alojamiento.

Para cerrar la tapa, gírela hasta que se bloquee.

### POWER CORD REPLACEMENT



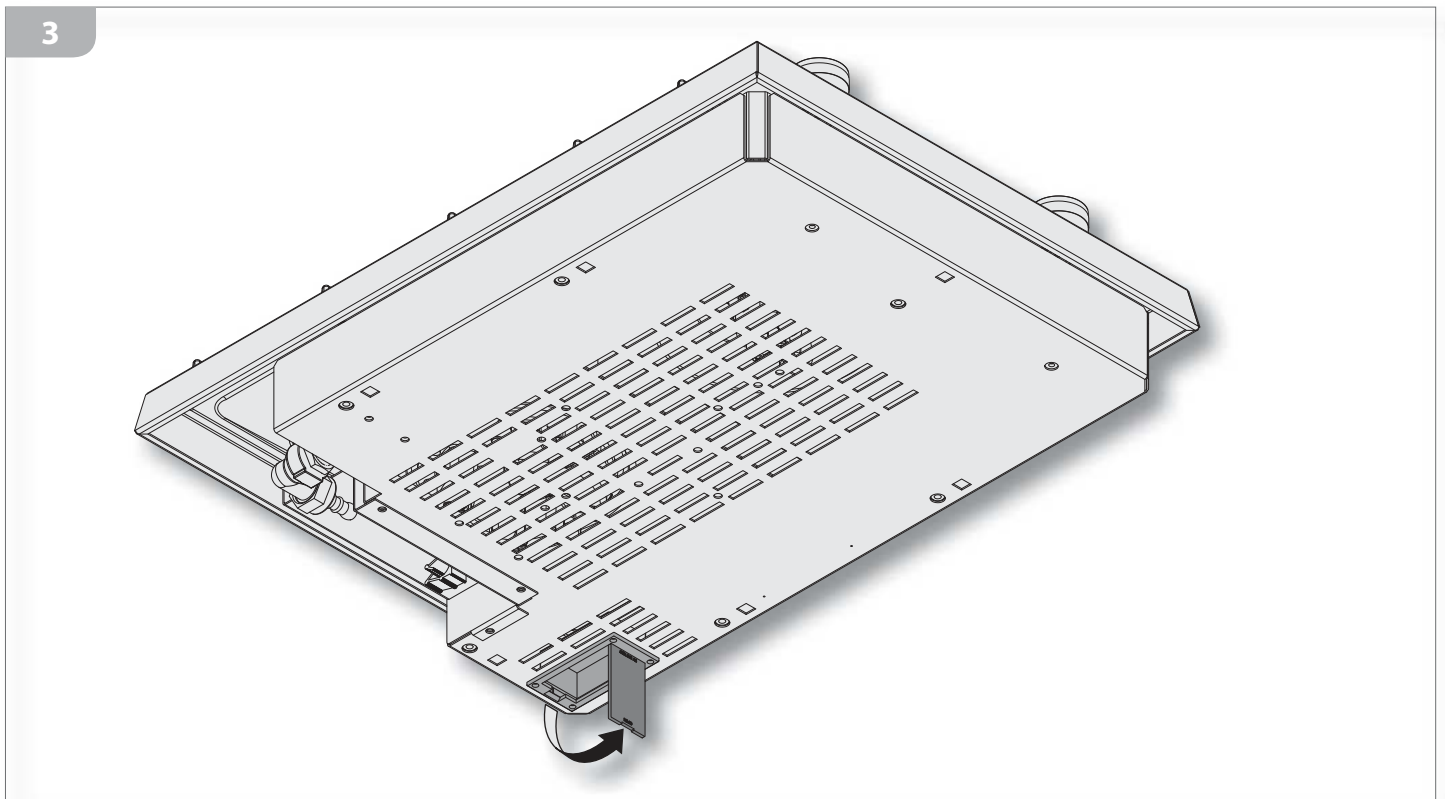
If necessary, the battery can be replaced with an identical type (see "Technical data" page 5).



To access the battery, open the battery compartment lid using the locking hook, rotate the lid.

Remove the exhausted battery, connect the new battery to the terminal and insert it in its housing.

To close the lid, turn it until it locks.



## CONEXIÓN DEL GAS



**Antes de la conexión, asegúrese de que la instalación del gas sea conforme a las normas vigentes en el país de uso.**

- Asegúrese de que la línea de alimentación esté libre de obstrucciones y tenga capacidad suficiente para garantizar el funcionamiento correcto del equipo.
- Asegúrese de que la línea de alimentación incorpore, en un lugar fácilmente accesible e inspeccionable, una llave de corte del gas: esta deberá estar cerrada durante las operaciones de instalación y mantenimiento del equipo.
- Compruebe el tipo de gas con el que se alimentará el equipo (gas licuado G30/G31).
- Lleve a cabo la conexión: (fig. 4) la rampa de alimentación "A" incorpora un codo "L" (rosca GJ 1/2") que permite la conexión a la alimentación mediante un adaptador y un tubo de goma que no debe superar los 1,5 m de largo.

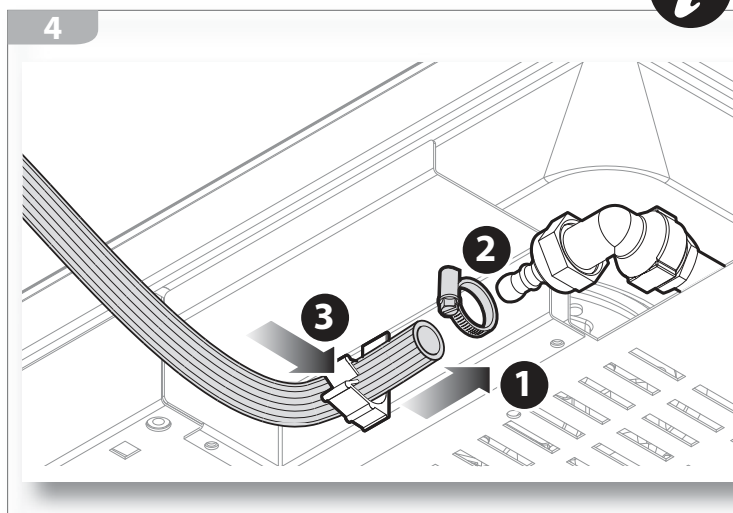
Fije el tubo de goma con una abrazadera metálica para garantizar su estanqueidad.



El racor de conexión "L" se puede orientar aflojando la tuerca "B" y luego, una vez terminada la operación de orientación, volviendo a bloquear la tuerca. La estanqueidad queda garantizada gracias a la forma especial de la rampa y a la junta interna.



Bloquee el tubo de goma en su alojamiento.



## GAS CONNECTION



**Before connecting the appliance, ensure that the gas system complies with current regulations in the country where the appliance is installed.**

- Ensure that the supply line is not obstructed and has sufficient power to ensure correct operation of the appliance.
- Ensure that the supply line, which should be located in an easily accessible and visible location, has a gas shut-off valve: this should be closed during appliance installation and maintenance operations.
- Check the gas type which will power the appliance (Liquid Gas G30/G31).
- Proceed with connecting the appliance: (figure 4) an L-shaped rubber connector (thread GJ 1/2") is assembled to power ramp "A"; this ensures connection to the distribution network via a solid pipe not exceeding 1.5 m in length.

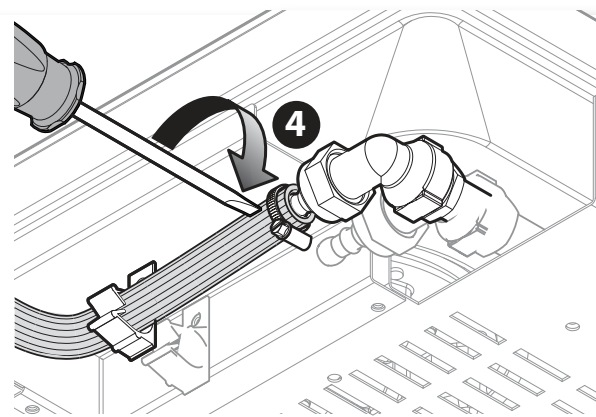
Secure the rubber hose with a metal clamp to ensure tightness.



The L-shaped connector can be positioned by loosening the "B" nut and then, once positioned, re-tightening the nut. The specific form of the ramp and the inner sealant guarantee attachment.



Lock the rubber hose in its housing.



Si la presión del gas es poco estable, instale línea arriba del equipo un regulador de presión del gas conforme a la norma UNI-CIG 7432 (30 mbar).



If the gas pressure is unstable install, above the appliance, a gas pressure regulator which complies with the standard UNI-CIG 7432 (30 mbar).



Una vez terminada la instalación, compruebe que todos los racores sean perfectamente estancos utilizando una solución de agua y jabón, ¡NO llamas libres!



Una vez terminada la instalación, pruebe a encender todos los quemadores (consulte la pág. 18) y compruebe que la llama sea regular y estable.

Al terminar la regulación, se ruega informar al usuario sobre el modo de empleo correcto del equipo. Si el aparato no funciona correctamente tras todos los controles realizados, póngase en contacto con el distribuidor autorizado local.



**Before Leaving: Check all connections for gas leaks with soap and water. DO NOT use a naked flame for detecting leaks.**



**Before Leaving: Ignite all burners to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition (consult page 18) and observe stability of the flame.**

*When satisfied with the hotplate, please instruct the user on the correct method of operation. In case the appliance fails to operate correctly after all checks have been carried out, refer to the authorised service provider in your area.*

Problema:	Solución
El flujo del gas parece irregular	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que la llave de corte del gas esté completamente abierta.</li> <li>• Compruebe que la red de conexión tenga una capacidad adecuada.</li> <li>• Compruebe que las tapillas y los quemadores estén correctamente colocados y libres de obstrucciones.</li> <li>• Compruebe que el regulador de presión esté correctamente calibrado, si lo hay.</li> <li>• Inspeccione el tubo de alimentación del gas (tubo obstruido, tubo doblado/aplastado, tubo demasiado largo, tubo inadecuado, etc.).</li> </ul>

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

## ENCASTRE DEL EQUIPO

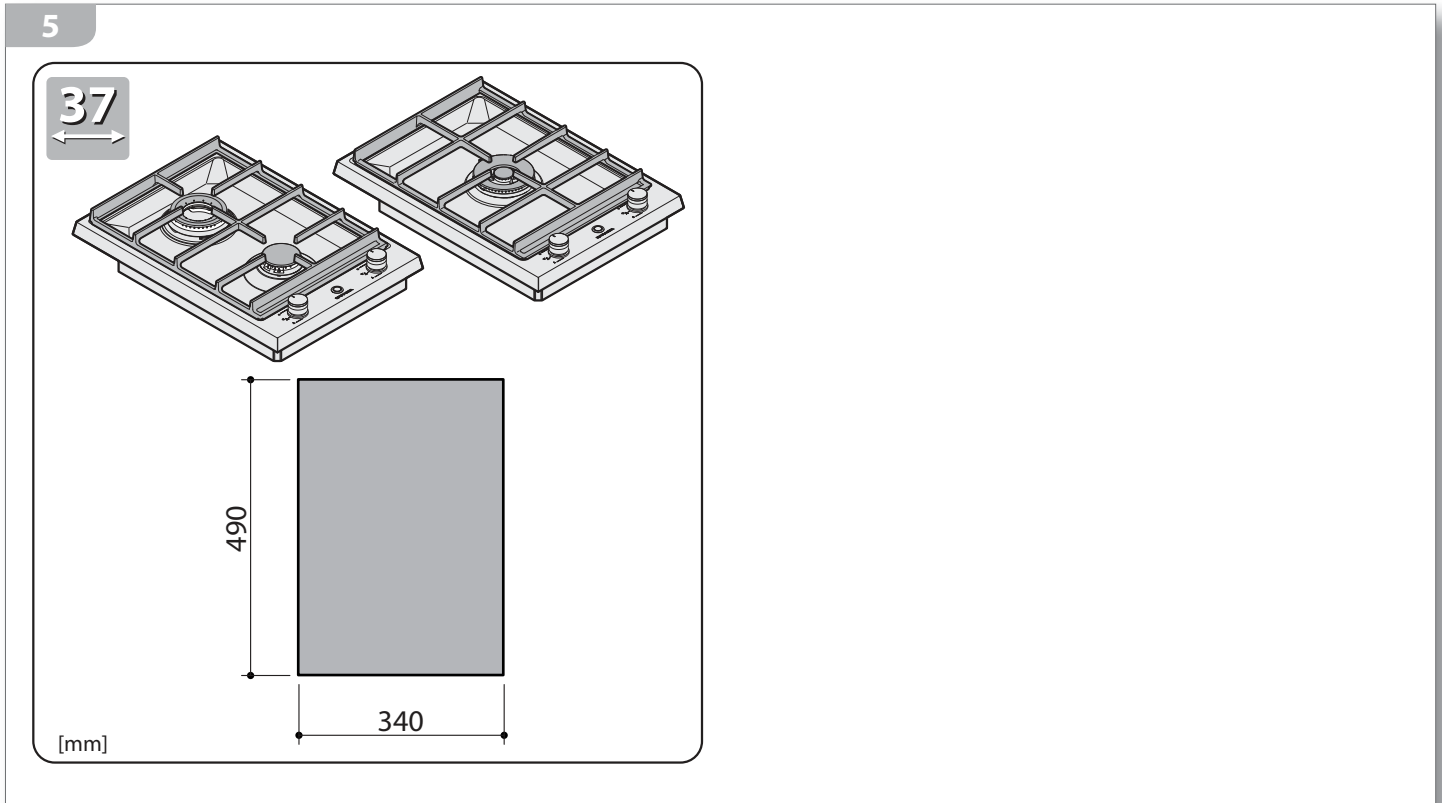
**!** Asegúrese de que el mueble en el que se van a encastrar los equipos esté en perfecto estado y sea estable (norma DIN 68930).

Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 5.

## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

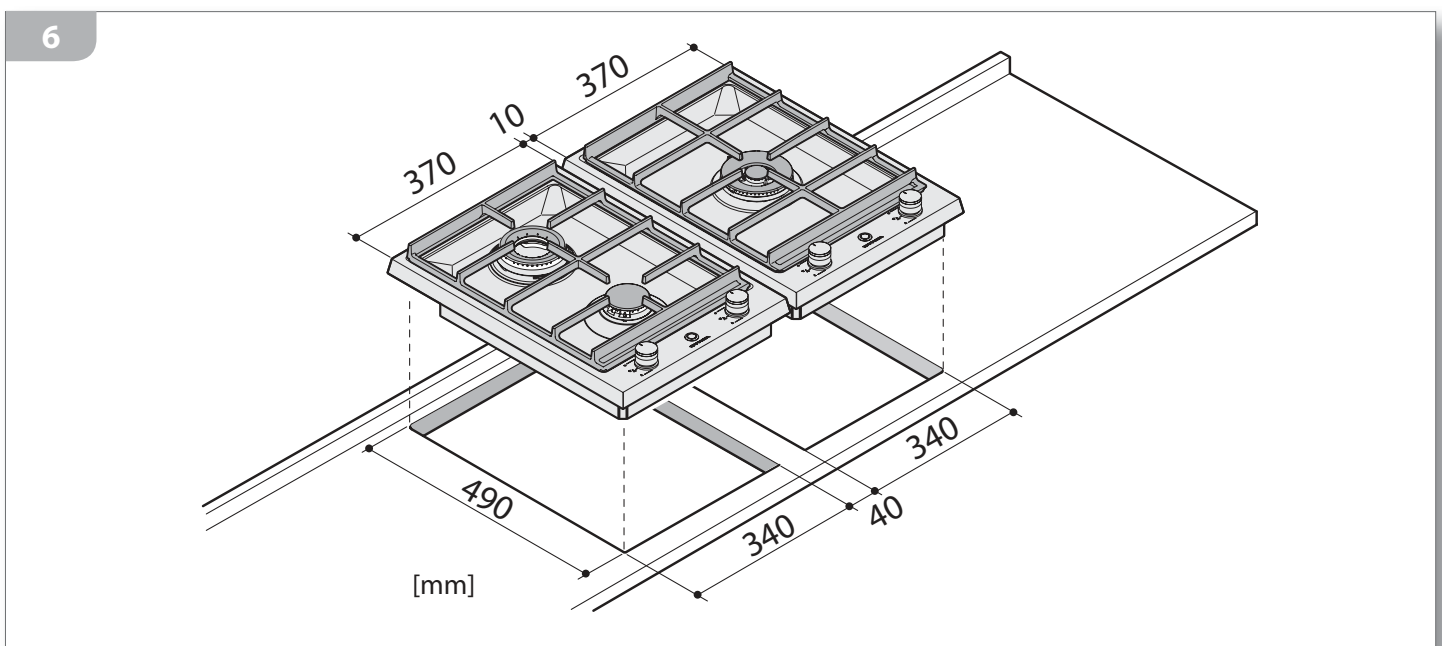
**!** Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5.



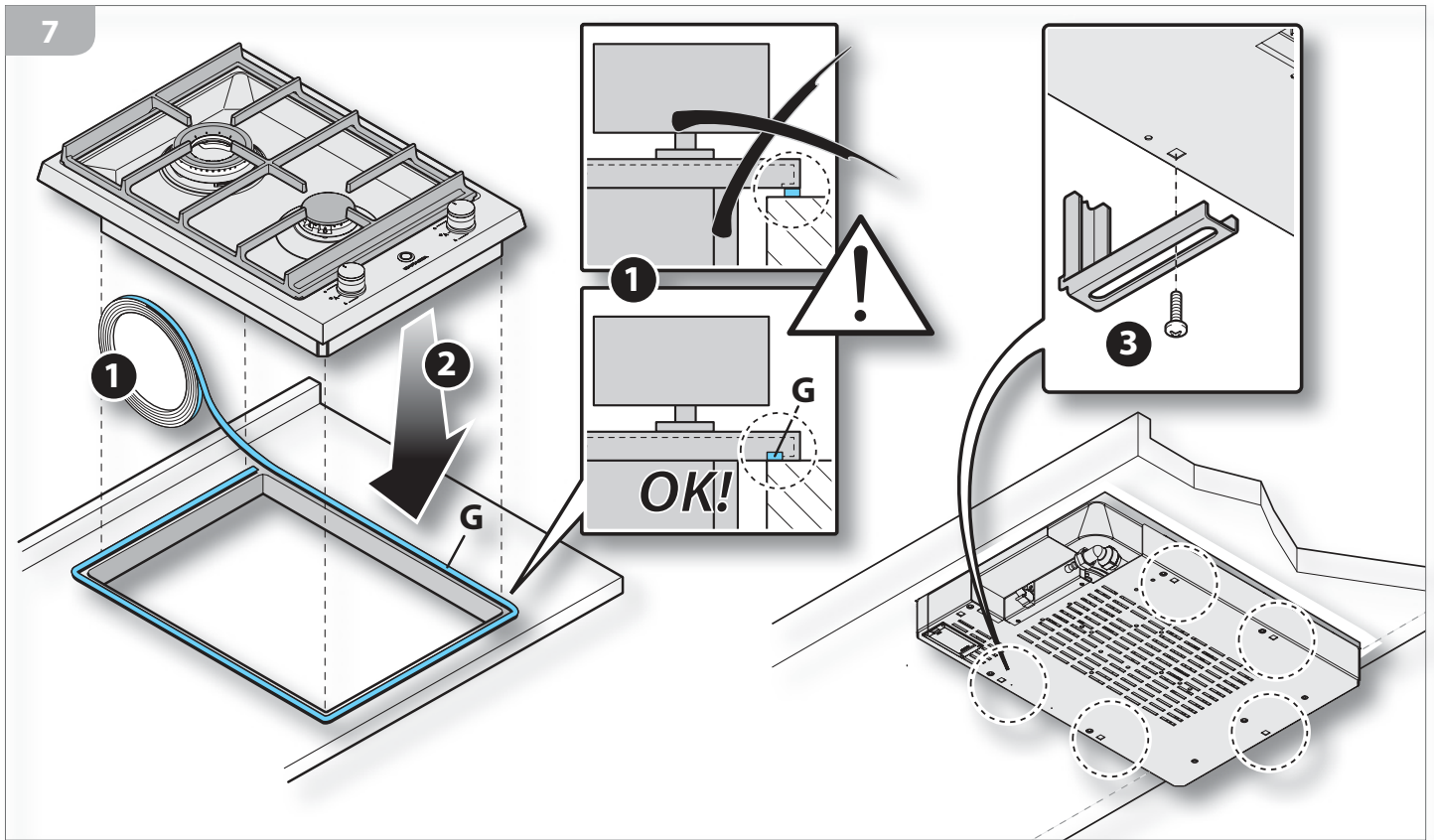
**i** Se pueden arrimar varios equipos de la serie Thalys, dejando una distancia mínima de 2 cm entre los equipos (fig. 6).

**i** It is possible to install additional B\_Free appliances; there must be a minimum distance 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 sealant 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).*



**Los modelos independientes no requieren ningún hueco de instalación. El equipo debe colocarse sobre una superficie plana y estable.**



***There is no installation hole in the free-standing models. The appliance must be placed on a flat and stable surface.***

# USO

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

### PARA UN USO CORRECTO Y SEGURO



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.



Cierre siempre la llave de corte de alimentación del gas después de cada uso.



Asegúrese de que todos los mandos giratorios estén en la posición "● - 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.



El aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad o mayores y por personas que tengan menguadas sus facultades físicas, sensoriales o mentales o carezcan de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que se los vigile o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que este entraña. 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 agarradores, 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.

# 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 close the gas supply cock after use.*



*Make sure that all the knobs are turned to "● - off" when you finish using the appliance.*



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



*The appliance may be used by children of 8 years and over, and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or people lacking experience or the required knowledge, provided they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the inherent dangers. User cleaning and maintenance must not be carried out by unsupervised children.*



*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 for cooking*

## PARA LA COCCIÓN



### ¡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.



Antes del uso, compruebe que las tapillas, los quemadores y la parrilla estén correctamente colocados.

En particular, compruebe que la parrilla descanse correctamente sobre el equipo, sin tambalearse.



### ¡Peligro de incendio!

No cocine nunca alimentos directamente sobre la llama.



### ¡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.



Durante el uso, el aparato y sus partes accesibles se calientan mucho. Se ha de tener cuidado para no tocar los elementos calefactores. Los niños de menos de 8 años no deben acercarse si no están bajo una vigilancia constante.



Si se apagan por accidente las llamas del quemador, ponga el mando giratorio en la posición "● - apagado" y no intente volver a encender hasta que haya pasado un minuto.



Asegúrese de que los recipientes de cocción descanse correctamente sobre la parrilla, sin tambalearse. Los recipientes deben tener un diámetro adecuado para el quemador elegido y no deben sobresalir de la parrilla. El fabricante no se hace responsable y no reconoce el derecho de garantía si se incumple esta norma.



No mueva el equipo durante su funcionamiento.

## FOR COOKING



### Burn hazard!

*During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.*



*Before using the appliance, check that the flame distributors, the burners and the rack are correctly positioned. Check, in particular that the rack rests correctly on the appliance without slipping or sliding.*



### Fire hazard!

*Never cook food using naked flames.*



### Fire hazard!

*In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.*



### Fire hazard!

*Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.*



### Explosion hazard!

*Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.*



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



*The appliance and its accessible parts become very hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should not go near the appliance unless supervised at all times.*



*In the case where the burner flame should accidentally go out, bring the knob to the "● - off" position and do not attempt to re-ignite the appliance for at least one minute.*



*In the case where the appliance is going to be used for an intensive or extensive period of time, additional ventilation may be required; for example, it is advisable to open a window or use a more efficient ventilation system by upgrading the mechanical ventilation system (if present).*



*Do not move the appliance during its operation.*

## ANTES DE COMENZAR

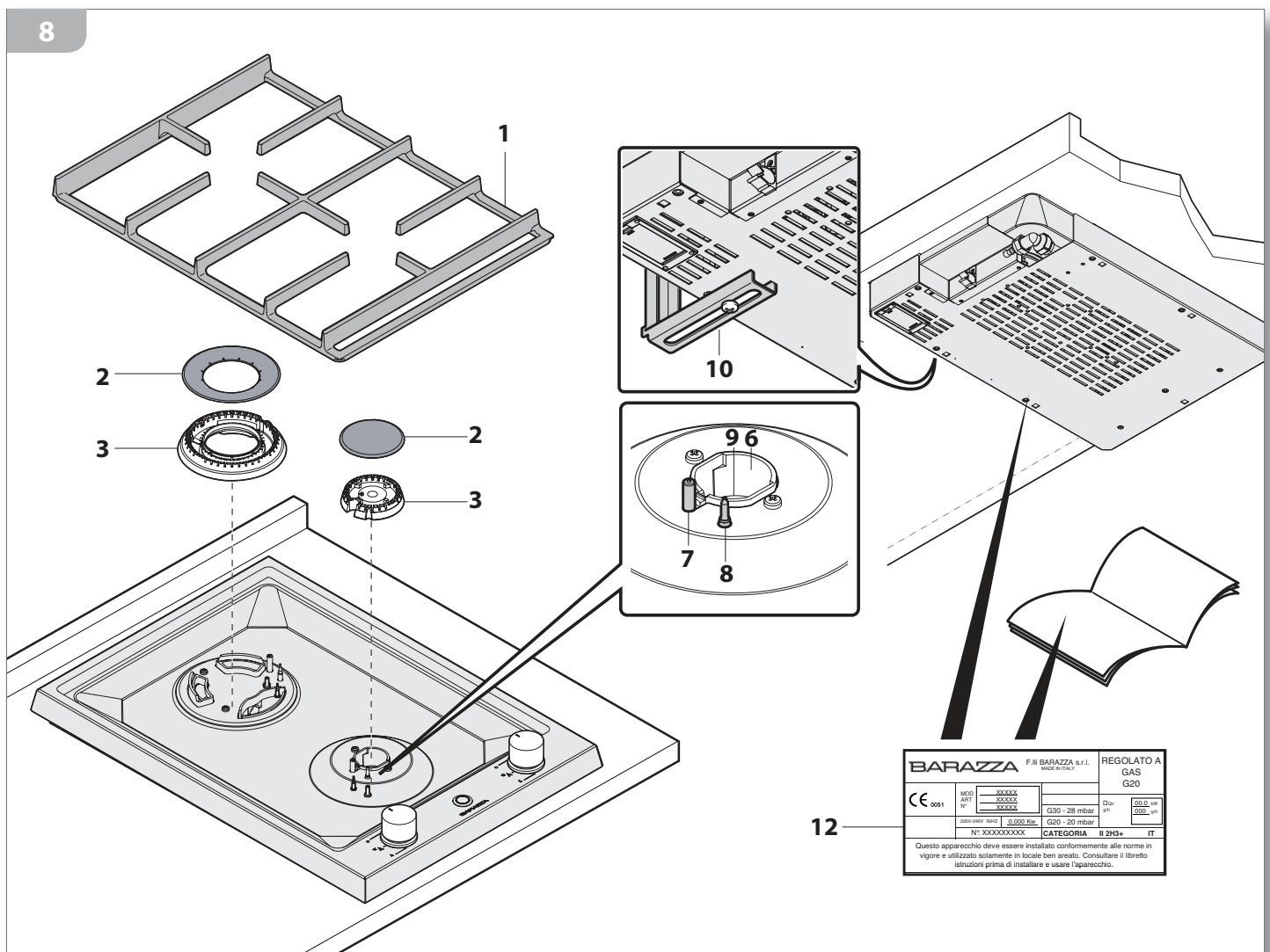
## BEFORE STARTING

### CONOCIMIENTO DEL EQUIPO

- 1 parrilla
- 2 tapilla
- 3 quemador
- 4 placa de cocción
- 5 mandos giratorios de regulación del gas
- 6 cazoleta porta-inyector
- 7 bujía
- 8 termopar de seguridad
- 9 inyector de salida de gas
- 10 soporte de fijación
- 11 racor para conexión de gas
- 12 placa de datos
- 13 botón de encendido de bujía

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- 1 rack
- 2 flame distributor
- 3 burner
- 4 hob
- 5 gas regulator knob
- 6 double nozzle holder
- 7 spark plug
- 8 safety thermocouple
- 9 gas outlet nozzle
- 10 mounting bracket
- 11 gas connection
- 12 data plate



**i** Este manual ofrece instrucciones sobre el funcionamiento y el mantenimiento de diversos modelos de equipo; siga las específicas para el modelo que usted posee. Este se puede reconocer fácilmente por el aspecto de la posición de los quemadores o se puede consultar en la placa de datos (para su ubicación, véase la fig. 8).

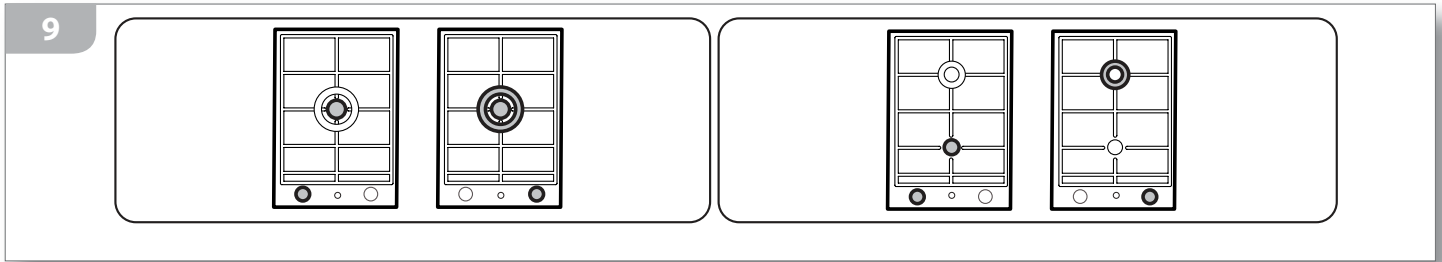
**i** This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance. The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

## ZONA DE MANDOS

Para identificar el punto de cocción en relación con el mando giratorio que se debe utilizar, consulte la serigrafía situada cerca de los mandos, que indica de forma clara e inequívoca el quemador al que está conectado el mando giratorio (fig. 9).

## CONTROL PANEL

*In order to determine which knob controls which cooking zone, consult the velvet touch screen which appears next to the knobs, which clearly and definitively identifies which knob regulates which burner (figure 9).*



## CONVIENE SABER QUE

**i** Antes del primer uso, limpie a fondo el equipo y sus componentes de la manera indicada en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 22.

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.


## 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.*



## USO DEL EQUIPO

### USO DE LOS QUEMADORES

 **Antes del uso, compruebe que las tapillas (2), los quemadores (3) y la parrilla (1) estén correctamente colocados.**


 **Los quemadores incorporan termopar de seguridad (8).** El termopar es un dispositivo sensible al calor: mientras está calentado por la llama del quemador, permite que salga el gas por el inyector (9); si se apaga la llama por cualquier motivo (p. ej., un derrame accidental de líquido de la cacerola), el termopar se enfría en unos pocos segundos, de manera que bloquea la salida del gas por el inyector, impidiendo que la habitación se sature de gas no quemado.


### Encendido de los quemadores

- 1) (fig. 10) **Pulse a fondo** el mando giratorio correspondiente al quemador que desea encender y **gírelo al mismo tiempo** hasta el símbolo  -> pulse el botón -> la bujía (7) generará las chispas para encender el quemador elegido.
- 2) Una vez efectuado el encendido, siga pulsando a fondo el mando giratorio y el botón durante unos **5 segundos** manteniéndolo siempre en el símbolo , y luego suéltelo: este tiempo sirve para que se caliente el termopar de seguridad. Si, al soltar el mando giratorio, el quemador no permaneciese encendido, significa que el termopar todavía no estaba lo bastante caliente: repita las operaciones 1) y 2) manteniendo pulsado más tiempo el mando después de que se encienda el quemador.



## USING THE APPLIANCE

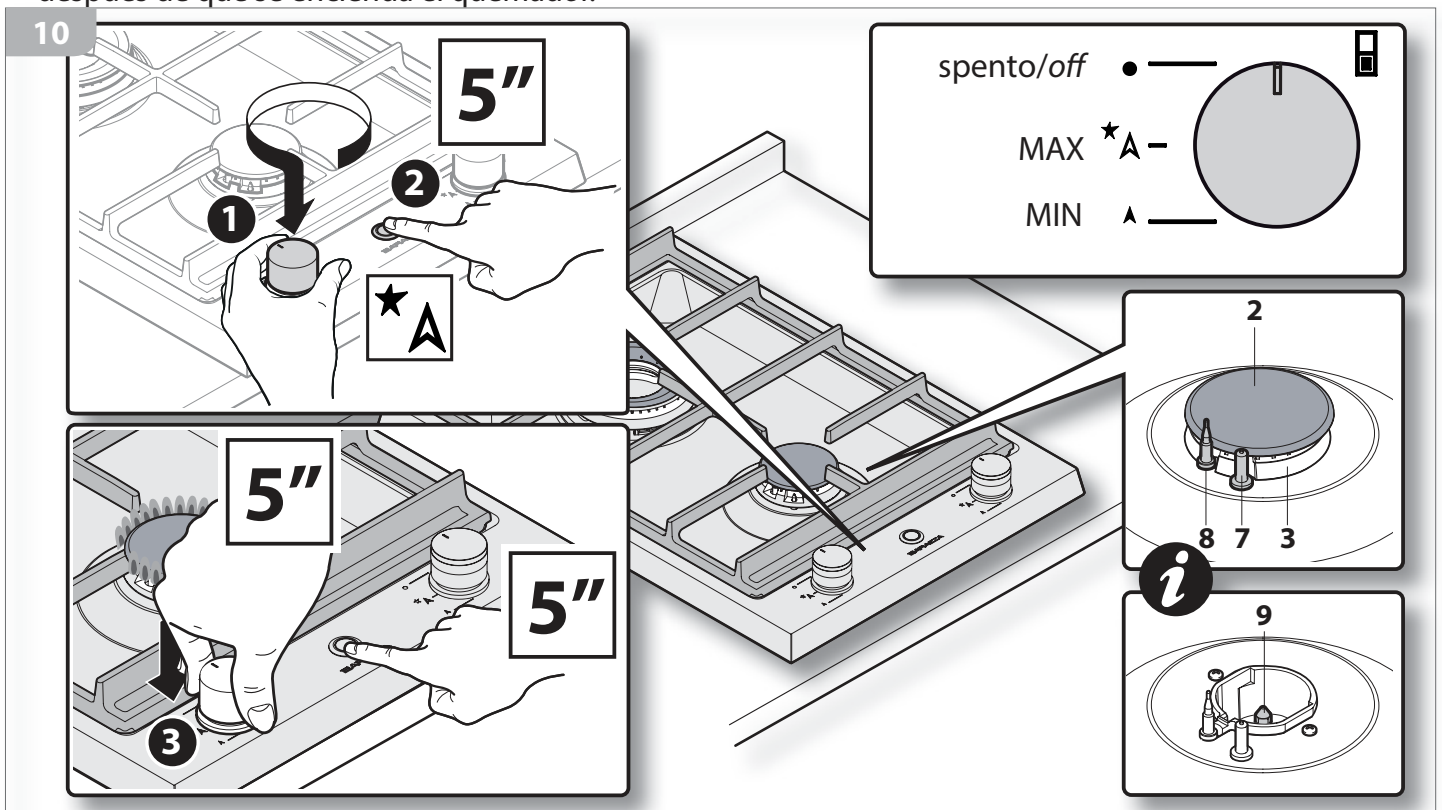
### USING THE BURNERS

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

 **The burners are equipped with safety thermocouples (8).** The thermocouple is a heat-sensitive device: it is heated by the ignited burner flame, which permits the thermocouple to control the gas flow from the nozzle (9); in the case where the flame should go out for whatever reason, (for example, accidental liquid spillage from a saucepan), the thermocouple immediately cools down, blocking the gas flow from the nozzle, subsequently preventing unburned gas from filling the room.

### Switching on the burners

- 1) (fig. 10) **Fully press** the knob corresponding to the burner you want to light and **at the same time rotate it up** to the symbol  -> press the button -> the spark plug (7) will ignite the sparks to ignite the chosen burner.
- 2) Once ignited, keep pressing down fully on the knob for approximately **5 seconds**, still with the symbol  showing, then release the knob: this time period allows the safety thermocouple to heat up. If upon releasing the knob, the burner does not remain ignited, this is an indicator that the thermocouple was not sufficiently heated: repeat stages 1) and 2) keeping the knob pressed down for longer after the ignition of the burner.



## Regulación de la llama

3) Compruebe que la llama sea regular y estable, y a continuación gire el mando hasta la posición deseada (MIN **A** o MAX **★A**).

**Se puede poner el mando giratorio en posición intermedia entre la de máximo y la de mínimo, pero NO entre la posición de máximo y la de "● - apagado" (fig. 11).**

**i** Si la llama es irregular, compruebe que las tapillas y los quemadores estén correctamente colocados.

**i** El quemador doble corona tiene dos mandos; se pueden utilizar la corona exterior y la corona interior por separado o al mismo tiempo para aprovechar la máxima potencia.

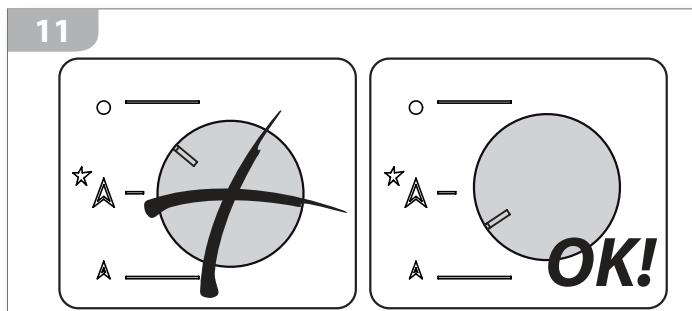
## Cocción

4) Coloque las cacerolas de cocción sobre el quemador encendido: no deje los elementos calefactores encendidos sin recipientes sobre ellos o con recipientes vacíos. Para la cocción utilice solo cacerolas, bandejas y accesorios expresamente concebidos para tal fin, fabricados en materiales resistentes a las altas temperaturas y aptos para el contacto con los alimentos. Para utilizar mejor los quemadores, es necesario emplear recipientes de diámetro adecuado para el tipo de quemador elegido, con el fin de obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas.

Quemador	∅ Recipiente
Semirrápido	de ∅ 14 a ∅ 20
Doble corona CHEF	de ∅ 20 a ∅ 24
Doble corona	de ∅ 7 a ∅ 28

Para ahorrar más energía, se recomienda cocinar con las cacerolas cubiertas con la tapa y reducir la llama en la medida suficiente para mantener la ebullición en cuanto empieza a hervir el líquido.

**!** **Asegúrese de que los recipientes de cocción descansen correctamente sobre la parrilla, sin tambalearse. Las cacerolas deben estar centradas respecto al quemador y NO deben sobresalir de la parrilla (fig. 12). No está permitido utilizar el equipo sin la parrilla o con difusores de calor o reductores distintos de los que ofrece el distribuidor (fig. 13).**



## Flame control

3) Check that the flame is steady and stable, subsequently rotate the knob to the desired position (MIN **A** or MAX **★A**).

**It is possible to set the knob between the maximum and minimum settings, but NOT between the maximum setting and the "● - off" position (figure 11).**

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

**i** The Double Ring burner is equipped with two controls; you are therefore able to use both the external and internal rings independently, or jointly in order to take advantage of maximum power.

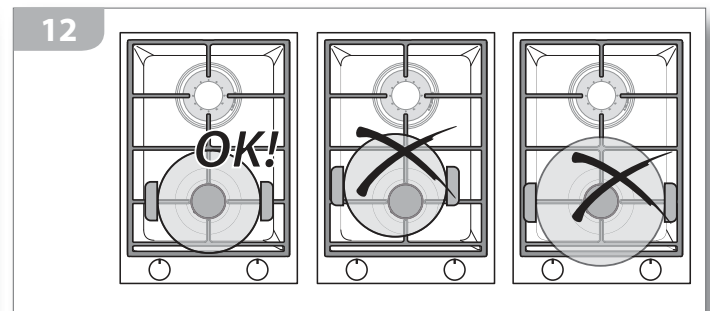
## Cooking

4) Place the pan on the lit burner: do not leave burners on without containers or with empty containers. For cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods. For enhanced burner performance, you must use containers with diameters proportioned to the burner type chosen, so that you get maximum performance using the minimum amount of gas.

Burner	∅ Container
Semi-rapid	from ∅ 14 to ∅ 20
Double ring CHEF	from ∅ 20 to ∅ 24
Double ring	from ∅ 7 a to 28

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

**!** **Ensure that the food containers sit correctly on the rack without slipping or sliding. Pans/pots should be centred on the burner and must NOT protrude the edges of the rack (figure 12). We do not recommend using the appliance without the rack or with heat diffusers or adapters different to those supplied by the Retailer (figure 13).**





**Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.**



**¡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.

**Apagado de los quemadores**

- 1) Al terminar la cocción, apague el equipo volviendo a poner en "● - apagado" todos los mandos giratorios.
- 2) Retire las cacerolas del equipo utilizando protecciones personales adecuadas.
- 3) Cierre siempre la llave de corte de alimentación del gas.



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



**Burn hazard!**

*During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.*

**Switching off the burners**

- 1) *Once you have finished cooking, switch off the appliance by pressing "● - off" on all the knobs.*
- 2) *Remove the pans/pots from the appliance using suitable personal safety equipment.*
- 3) *Always close the gas supply cock.*

**FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO**

Las siguientes situaciones se consideran funcionamiento defectuoso y requieren la intervención del servicio de asistencia:

- La llama del quemador es amarilla.
- Formación de hollín en los utensilios de cocina.
- Los quemadores no se encienden correctamente.
- Los quemadores no permanecen encendidos.
- Las válvulas del gas son difíciles de girar.

Si el aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado local.

**ABNORMAL OPERATION**

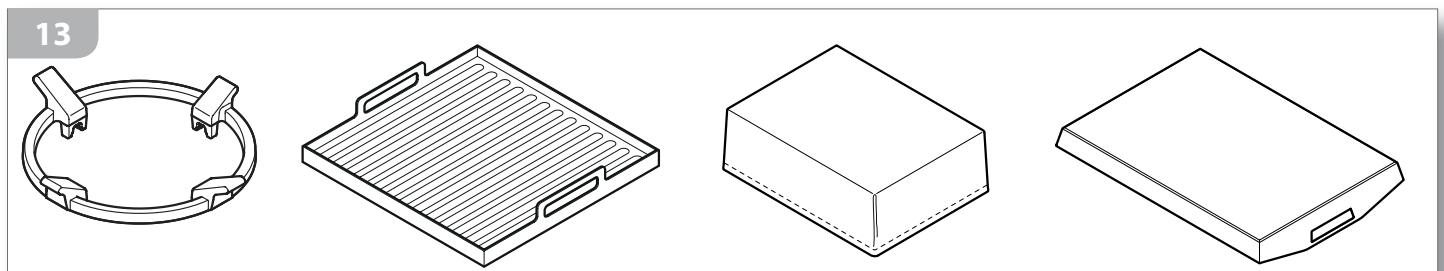
*Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:*

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

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

**ACCESORIOS**

**ACCESSORIES**



**REDUCTORES**

Adaptador de fundición para cacerola WOK.

Plancha de acero inoxidable de 27x26 cm para un solo quemador doble corona.

**CUBIERTAS DE PROTECCIÓN**

Lona de cobertura para proteger el equipo contra la intemperie.

Tapa impermeable y bandeja para servir de acero inoxidable.

**ADAPTERS**

Cast iron WOK adapter.

Stainless steel grill 27x26 cm for single Doppia Corona burner.

**PROTECTIVE COVERS**

Cover sheet to protect the appliance from bad weather.

Waterproof lid and serving tray in stainless steel.

# MANTENIMIENTO

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Cierre siempre la llave de corte de alimentación del gas después de cada uso.



Compruebe periódicamente que el tubo de alimentación del gas esté en perfecto estado y sustitúyalo periódicamente de acuerdo con las normas vigentes en el país de destino.



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.



### ¡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.

# MAINTENANCE

## SAFETY WARNINGS



*Always close the gas supply cock after use.*



*Periodically check that the gas supply hose is intact and replace it periodically according to the regulations in force in the country of destination.*



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



*Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).*

*Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.*



### **Burn hazard!**

*For a few minutes after switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.*



*If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.*

## 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.
- **Mandos giratorios:** no deben extraerse del perno en el que están montados; esta operación está reservada al instalador para la regulación del mínimo: para limpiarlos 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 de los mandos giratorios.



Después de limpiar los mandos giratorios, asegúrese de no haberlos movido por accidente de la posición de “● - apagado”.

- **Tapillas, quemadores y parrillas:** cuando se hayan enfriado los componentes, retírelos de sus alojamientos y lávelos con agua caliente y líquido lavavajillas.

La suciedad resistente en los componentes de fundición se puede eliminar utilizando una esponja ligeramente abrasiva y un desengrasante.

Después de la limpieza, aclárelos a fondo, séquelos con sumo cuidado y vuelva a montarlos con la máxima atención (fig. 14).

Se recomienda pasar de vez en cuando un paño ligeramente empapado de aceite de oliva por las superficies de fundición (cuando estén secas).

No se pueden lavar en el lavavajillas.

La decoloración de los elementos de fundición es un fenómeno debido al uso normal del equipo y no perjudica sus prestaciones.



Compruebe que ninguno de los orificios de los quemadores (3) esté obstruido por impurezas.

Asegúrese de que no haya impurezas dentro de las cazoletas porta-inyector (6); de ser así, elimínelas aspirándolas sin utilizar detergentes líquidos o similares.

## MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

### CLEANING

- **Stainless steel surfaces:** use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.
- **Knobs:** the knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: such an operation should only be carried out by the person responsible for installation when setting the idle mode; in order to clean them, use a soft cloth dampened in neutral detergent (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).



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



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

- **Flame distributors, burners, racks:** after the components have cooled down, remove them from their housing and wash them with hot water mixed with washing-up detergent.

The dirt on the cast iron components can be removed by using a mildly abrasive sponge and a degreaser.

After cleaning, rinse well, carefully dry and subsequently, with utmost attention, replace them (figure 14).

We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron components (once dry).

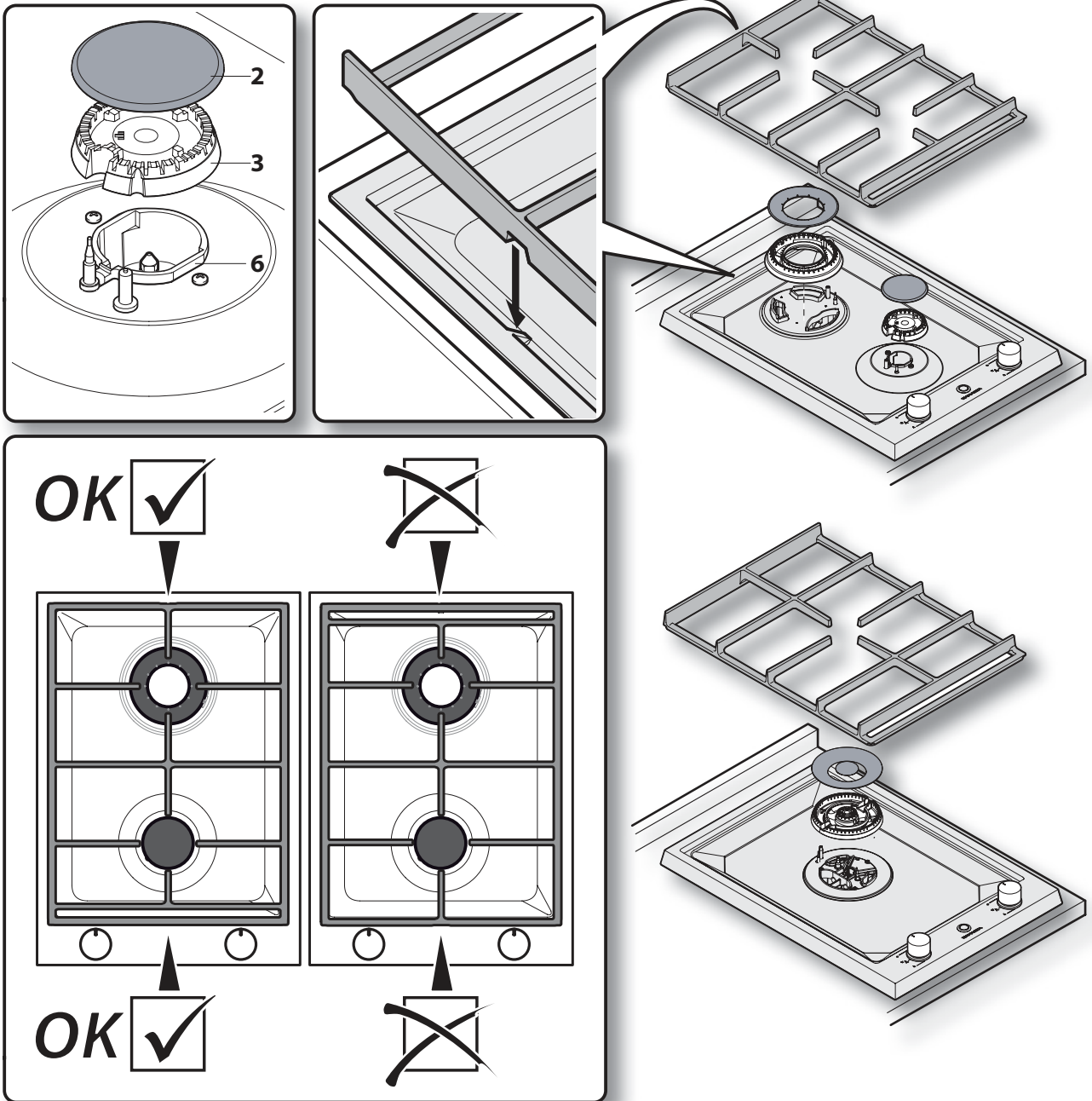
We do not recommend placing the components in the dishwasher for cleaning.

Discolouring of cast iron components is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect their operation.



Check that none of the burner holes (3) are blocked with impurities.

Ensure that there are no impurities in the double nozzle holders (6), in such a case, remove them by blowing on them and without using liquid detergents or similar products.



### 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;
- desconéctelo de la alimentación eléctrica y de gas;
- protéjalo con la lona de cobertura prevista;
- guárdelo en un lugar resguardado de la intemperie.

### PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;
- disconnect it from the power and gas supply.
- protect it with the appropriate cover sheet;
- store it in a place sheltered from bad weather.

## 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.

## 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 la batería esté cargada;
- anote los datos del equipo que figuran en la placa de datos (para la ubicación de la placa de datos, véase la pág. 16);
- 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 y de gas. 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.

## 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 16);
- find the appliance purchase data.



**Attention!** While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power and gas supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of 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](mailto:info@barazzasrl.it)

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