

- 1PBF0361#00--**
- PBF0361#00--**
- 1PBFV0361#00--**
- 1PBF0362#00--**
- PBF0362#00--**
- 1PBFV0362#00--**
- 1PBF0604#00--**
- PBF0604#00--**
- 1PBFV0604#00--**
- 1PBF0704#00--**
- PBF0704#00--**
- 1PBFV0704#00--**
- 1PBF0905#00--**
- PBF0905#00--**
- 1PBFV0905#00--**
- 1PBF1004#00--**
- PBF1004#00--**
- 1PBFV1004#00--**

B_Free Gas

BARAZZA
taste of design

Manual de instalación y uso
Installation and use manual

Le damos la enhorabuena por haber adquirido un equipo Barazza.

Se trata de un equipo de gran calidad que le acompañará en su trabajo durante mucho tiempo de manera fiable y segura, ofreciendo unas prestaciones de altísimo nivel.

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

Le invitamos a leer detenidamente este manual: esto le permitirá instalar y utilizar el equipo correctamente, manteniendo su eficiencia y perfecto estado a lo largo de los años.

Para facilitar la lectura del manual se emplean los siguientes símbolos:



Instrucciones 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 el derecho de modificar sus productos y este manual de la manera que considere oportuna sin obligación de previo aviso. Los dibujos, los esquemas de instalación y las tablas contenidas en el manual deben considerarse indicativos y únicamente a título informativo.

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

Se prohíbe la copia, la reproducción total o parcial de los contenidos y la transmisión de este manual a terceros sin la autorización del Fabricante.

Este aparato cumple con los requisitos de las Directivas comunitarias 2014/35/UE de baja tensión y 2014/30/UE de compatibilidad electromagnética y con los requisitos del Reglamento comunitario 2016/426 para los aparatos de gas. Las instrucciones de este manual sólo son válidas 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
INSTALACIÓN	6
Advertencias de seguridad	6
Revisión y desplazamiento	7
Eliminación de los embalajes	7
Elección del lugar de instalación	8
Conexión eléctrica	9
Sustitución del cable de alimentación	10
Conexión del gas	11
Regulación del mínimo	13
Conversión a otros tipos de gas	14
Encastre del equipo	15
USO	18
Advertencias de seguridad	18
Antes de comenzar	20
Conocer el equipo	20
Zona de los mandos	21
Conviene saber que	21
Uso del equipo	22
Uso de los quemadores	22
Funcionamiento defectuoso	24
Accesorios	24
MANTENIMIENTO	25
Advertencias de seguridad	25
Mantenimiento ordinario	26
Limpieza	26
Periodos de inactividad	27
Eliminación al final de la vida útil	28
Asistencia postventa	28

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	6
<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>Power cord replacement</i>	10
<i>Gas connection</i>	11
<i>Regulating the minimum</i>	13
<i>Gas conversion</i>	14
<i>Built-in unit installation</i>	15
USAGE	18
<i>Safety warnings</i>	18
<i>Before starting</i>	20
<i>Understanding the appliance</i>	20
<i>Control panel</i>	21
<i>Useful information</i>	21
<i>Using the appliance</i>	22
<i>Using the burners</i>	22
<i>Abnormal operation</i>	24
<i>Accessories</i>	24
MAINTENANCE	25
<i>Safety warnings</i>	25
<i>Maintenance schedule</i>	26
<i>Cleaning</i>	26
<i>Periods of inactivity</i>	27
<i>End-of-life disposal</i>	28
<i>After-sales service</i>	28

DATOS TÉCNICOS

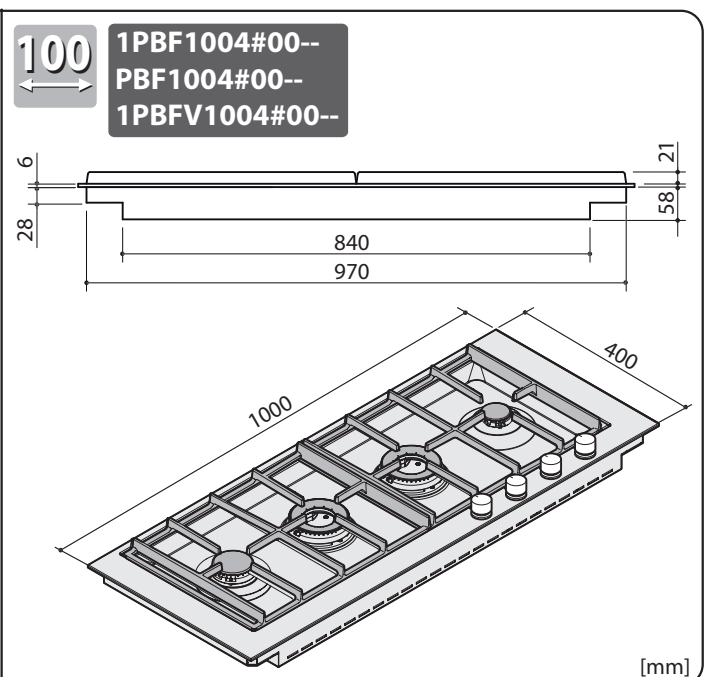
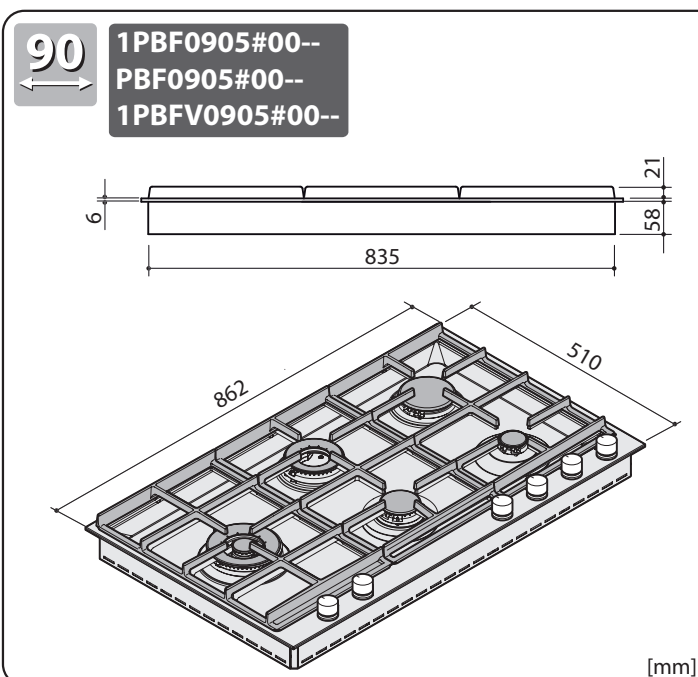
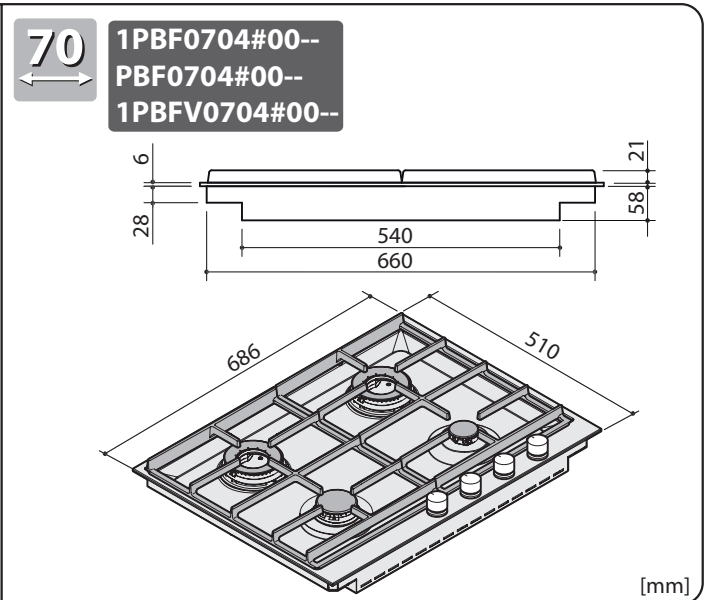
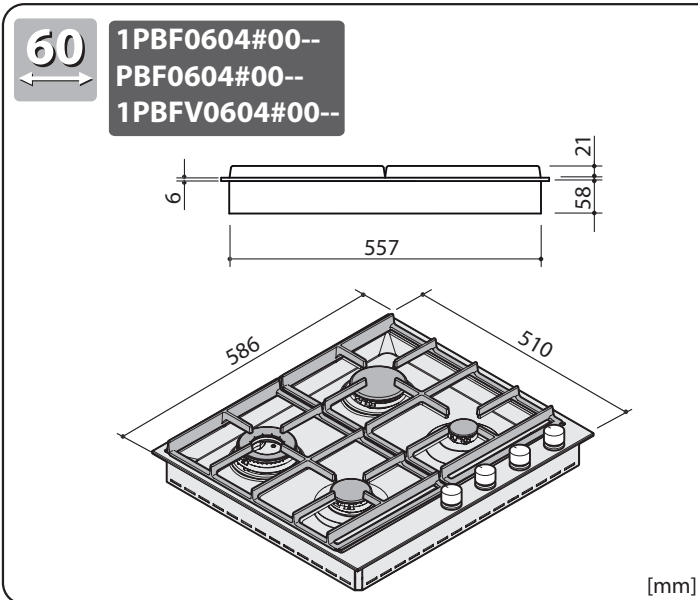
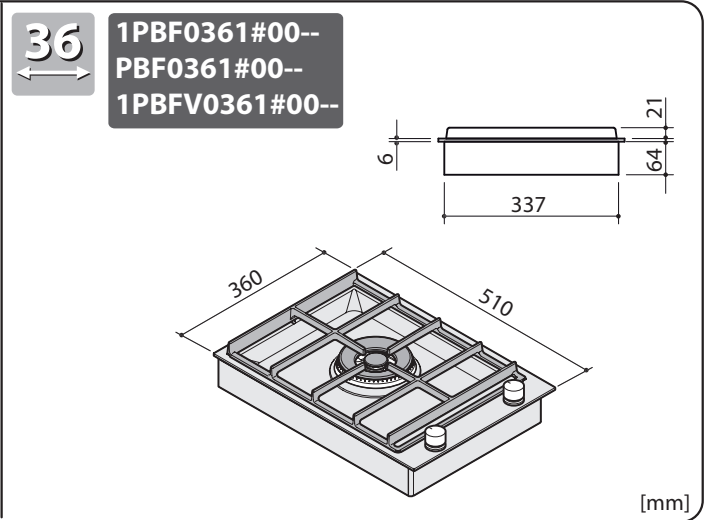
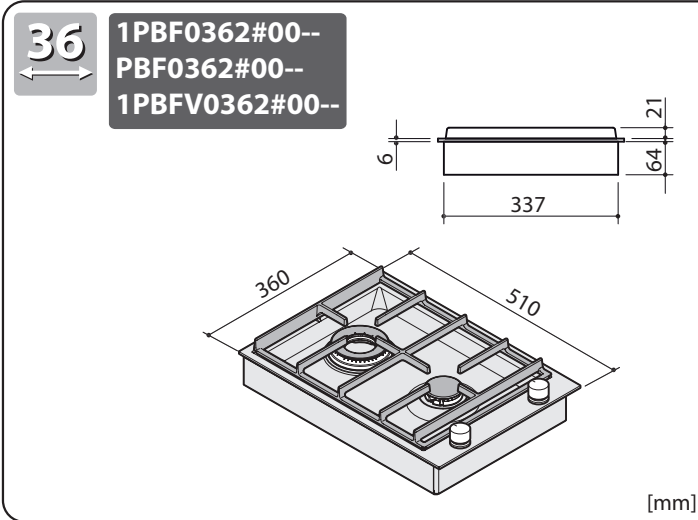
TECHNICAL DATA

En los equipos realizados según especificaciones especiales, las dimensiones totales varían.

Insulating
1
class


L=90cm

With custom made models, dimensions vary.



Datos técnicos		Technical data		
Tensión		Voltage	V	220-240
Frecuencia		Frequency	Hz	50/60
Potencia total absorbida		Total absorbed power	kW	0,001
Potencia de los quemadores		Burner power		
auxiliar		auxiliary	kW	1
semirrápido		semi-rapid	kW	1,75
rápido		rapid	kW	3
doble corona chef		double ring chef	kW	3,5
doble corona		double ring	kW	5
doble corona		double ring	kW	4
Tipo de cable		Cable type		H05V2V2-F - 3x1 mm ²
Longitud del cable		Cable length	cm	90

TABLA DE INYECTORES

NOZZLE TABLE

Quemador Burner	Tipo de gas Gas type	Presión de ejercicio Applied pressure	Caudal Capacity	∅ Inyectores 1/100 mm ∅ Nozzles 1/100 mm	Capacidad nominal Nominal capacity	Capacidad reducida Reduced capacity	
Auxiliar Auxiliary	G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45	
	G31	37 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45	
	G30	50 mbar	g/h 73	46	kW 1	kW 0.55	
	G31	50 mbar	g/h 73	46	kW 1	kW 0.55	
	G20	20 mbar	l/h 95	77	kW 1	kW 0.45	
	G25.3	25 mbar	l/h 108	78	kW 1	kW 0.45	
Semirrápido Semi-rapid	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	
	G20	20 mbar	l/h 167	101	kW 1.75	kW 0.50	
	G25.3	25 mbar	l/h 190	100	kW 1.75	kW 0.50	
Rápido Rapid	G30	30 mbar	g/h 218	87	kW 3	kW 0.85	
	G31	37 mbar	g/h 218	87	kW 3	kW 0.85	
	G30	50 mbar	g/h 218	79	kW 3	kW 0.95	
	G31	50 mbar	g/h 218	79	kW 3	kW 0.95	
	G20	20 mbar	l/h 286	129	kW 3	kW 0.85	
	G25.3	25 mbar	l/h 325	132	kW 3	kW 0.85	
Doble corona Double ring Chef	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	
	G20	20 mbar	l/h 334	140	kW 3.5	kW 1.50	
	G25.3	25 mbar	l/h 380	143	kW 3.5	kW 1.50	
Doble corona Double ring	Interno Internal	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
		G20	20 mbar	l/h 76	70	kW 0.8	kW 0.45
		G25.3	25 mbar	l/h 87	71	kW 0.8	kW 0.45
	Externo External (4.2kW)	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
		G20	20 mbar	l/h 400	110	kW 4.2	kW 1.50
		G25.3	25 mbar	l/h 455	116	kW 4.2	kW 1.50
	Externo External (3.2kW)	G30	30 mbar	g/h 233	65	kW 3.2	kW 1.50
		G31	37 mbar	g/h 233	65	kW 3.2	kW 1.50
		G30	50 mbar	g/h 233	57	kW 3.2	kW 1.90
		G31	50 mbar	g/h 233	57	kW 3.2	kW 1.90
		G20	20 mbar	l/h 305	95	kW 3.2	kW 1.50
		G25.3	25 mbar	l/h 347	98	kW 3.2	kW 1.50

INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la instalación y/o el uso del equipo y consérvelo en un lugar accesible a todos los usuarios para futuras consultas; en caso de traspaso o venta del equipo, asegúrese de entregar también este manual al nuevo usuario para que pueda conocer sus procedimientos de instalación y uso, así como las medidas de seguridad.



La instalación y las intervenciones en los equipos (mantenimiento extraordinario, sustitución de los inyectores, regulación del mínimo, etc.) deben ser realizadas **solo por personal cualificado** siguiendo las especificaciones de este manual.

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

El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumplen las instrucciones descritas.



Durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, apague siempre el interruptor eléctrico principal, desconecte el enchufe y cierre las llaves de alimentación del gas.



Este equipo no está diseñado para su funcionamiento al aire libre.



Los equipos podrían presentar bordes especialmente cortantes; 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, nozzle replacement, idle mode setting, 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 (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).

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



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



The appliance is not designed for outdoor use.



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

REVISIÓN Y DESPLAZAMIENTO

Tras desembalar el equipo quitando todos los materiales de embalaje y las películas de protección de las superficies, compruebe si se perciben desperfectos evidentes: de ser así, no comience la instalación y acuda a su vendedor antes de 8 días, comunicando los datos indicados en la placa de características del equipo y los problemas encontrados (fig. 1).

¡Atención! No deje sin vigilancia el material utilizado para el embalaje (bolsas, poliestireno, etc), ya que puede suponer un peligro para niños y animales (peligro de asfixia).

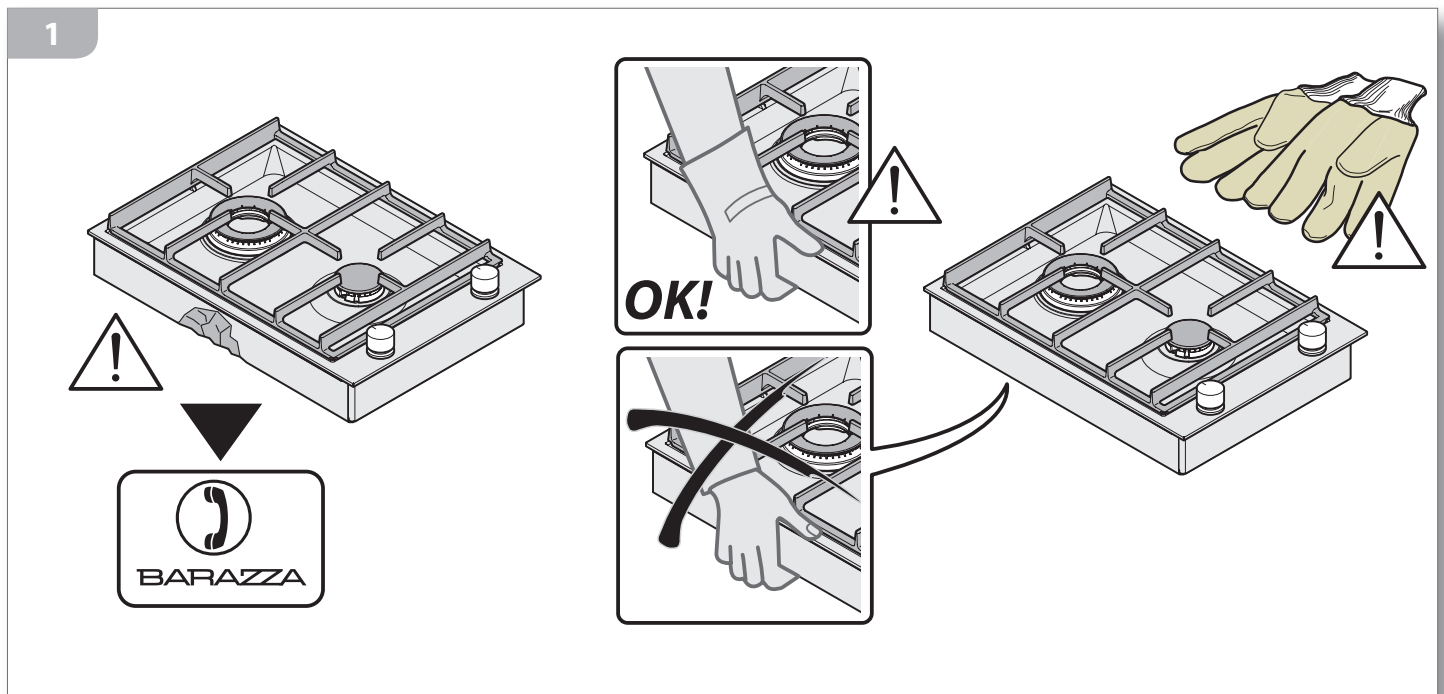
Transporte el equipo hasta el lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo o a personas, animales y cosas

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, 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 conforme a las normas vigentes en el país de instalación.

Composición del embalaje:

- cartón
- polietileno/ polipropileno: película externa del embalaje, bolsa de las 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 aptos para tal fin con temperatura máxima de 25°C y humedad máxima del 60%; además, deben cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y separación, instalación de tierra, equipotencial, etc.). Los equipos no son aptos para su instalación al aire libre, expuestos a los agentes atmosféricos o a la intemperie. Los equipos pueden montarse en muebles fabricados con materiales resistentes al calor (120°C).



Los locales de instalación **deben tener una renovación continua del aire** de manera que siempre pueda entrar el aire necesario para la combustión del gas, según lo dispuesto por las normas vigentes UNI – CIG 7129 y 7131. Las aberturas con sección mínima de 100 cm² deben estar realizadas de manera que no puedan quedar obstruidas desde dentro o desde fuera, y deben estar situadas cerca del suelo (fig. 2). Cualquier otra forma de ventilación debe cumplir obligatoriamente las disposiciones de la norma UNI – CIG 7129.

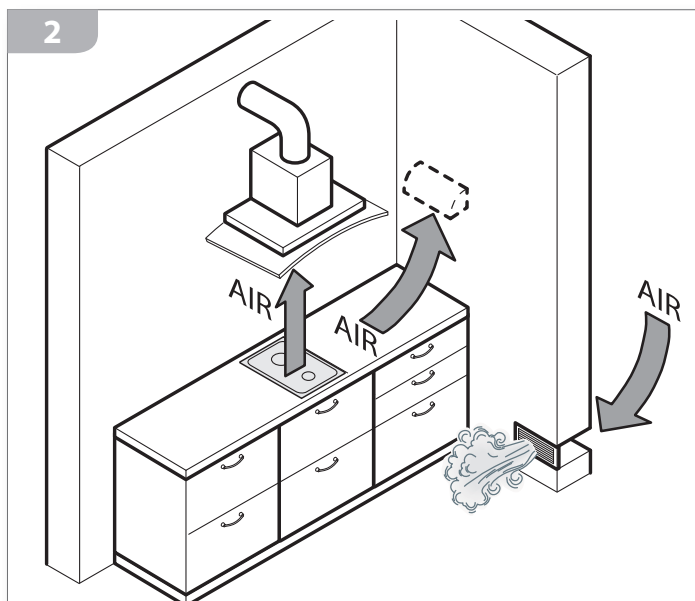
Evacuación de humos

Los equipos de gas deben evacuar los productos de la combustión directamente al exterior a través de cañones de chimenea, mediante campanas extractoras o electroventiladores (UNI – CIG 7129) (fig. 2) con un caudal que garantice una renovación de aire por hora al menos 3 veces superior al volumen del local. Se recuerda que el aire necesario para la combustión es de 2m³/h por cada kW de capacidad térmica nominal (consulte la placa de características para la capacidad térmica total).

Distancia respecto a paredes laterales o posteriores

Los equipos deben mantenerse a una determinada distancia de las paredes (fig. 3).

NOTA: Si se instala una campana por encima de la placa de cocción, consulte las instrucciones de montaje de la campana, en las que se indica la distancia correcta que se debe dejar.



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).



Installation locations **must have continuous air exchange** to provide the air flow necessary for gas combustion as specified in the standards in force UNI – CIG 7129 and 7131. Openings with an area of at least 100 cm² must be constructed in such a way so that they cannot be obstructed from neither the inside or the outside and they must be positioned in proximity to the ground (figure 2). Every other ventilation type must be in accordance with specifications in the standard UNI – CIG 7129.

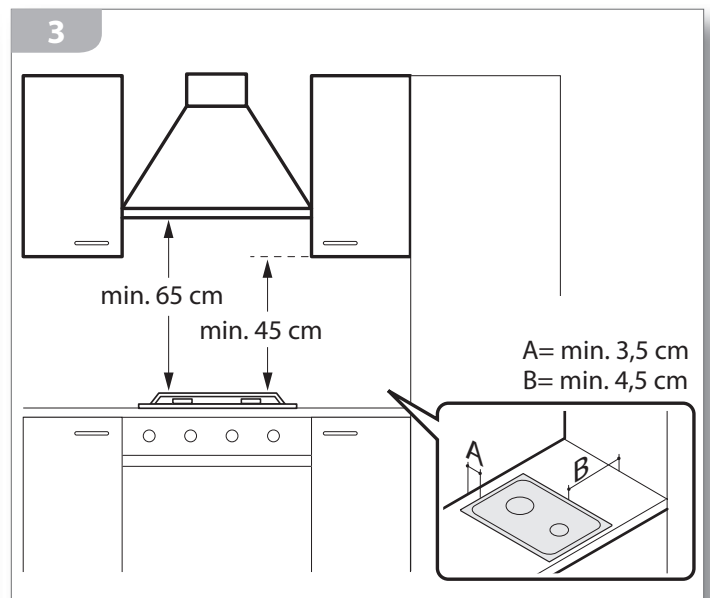
Fume discharge outlet

Gas appliances must release the combustion emissions directly outside via flues, either by using extractor hoods or electric fans (UNI – CIG 7129) (figure 2) with sufficient power to guarantee hourly air exchange at least 3 times the location volume. It is to be noted that 2m³/h of air is necessary for every kW of nominal thermal capacity (consult the data plate for total thermal capacity).


Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 3).

NOTA: Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

El equipo incluye de serie un cable de alimentación (H05V2V2-F) de 90 cm de largo, al que se deberá aplicar un enchufe capaz de soportar 10 A, que a su vez deberá conectarse a una toma de corriente (fig. 4a).


También se puede conectar el cable directamente a la red de distribución (fig. 4b): en este caso deberá instalarse un dispositivo para la desconexión omnipolar con una separación entre 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 a las normas y estar instalados en un lugar accesible incluso con el equipo empotrado. Si se monta el equipo en combinación 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;
- ser sustituido por otro de distinto tipo (véase "Datos técnicos", pág. 4) o no conforme a las normas;
- ser alargado con prolongadores.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

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

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 10 A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 4a).

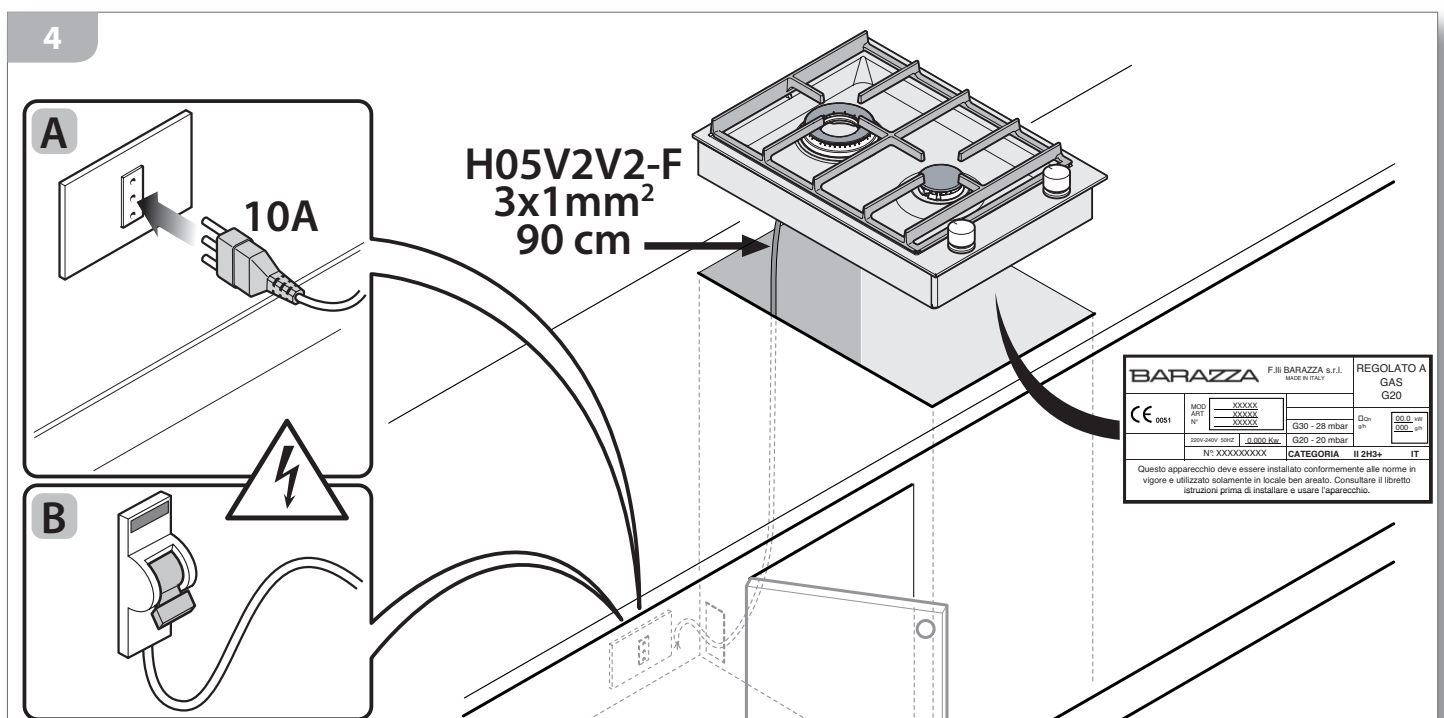
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 4b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.


If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

 The power cord must **NOT**:

- be crushed or rolled up;
- come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;
- reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;
- be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;
- be lengthened with extensions.



SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

 En caso necesario, el cable de alimentación puede sustituirse por otro del mismo tipo (véase “Datos técnicos”, pág. 4) que cumpla las normas vigentes en el país de instalación.

 Si el equipo ya está conectado, desconéctelo de la alimentación eléctrica y cierre las llaves de paso del gas.


Para acceder a las conexiones eléctricas, desmonte la tapa de la regleta de bornes desenroscando el tornillo que la sujeta (fig. 5).

Desconecte el cable antiguo de los bornes y extráigalo; conecte el nuevo cable (únicamente de tipo H05V2V2-F) a los bornes correspondientes, N - L - Tierra.

Sujete el nuevo cable con el sujetacable previsto y vuelva a cerrar la regleta de bornes colocando la tapa en su sitio.

POWER CORD REPLACEMENT

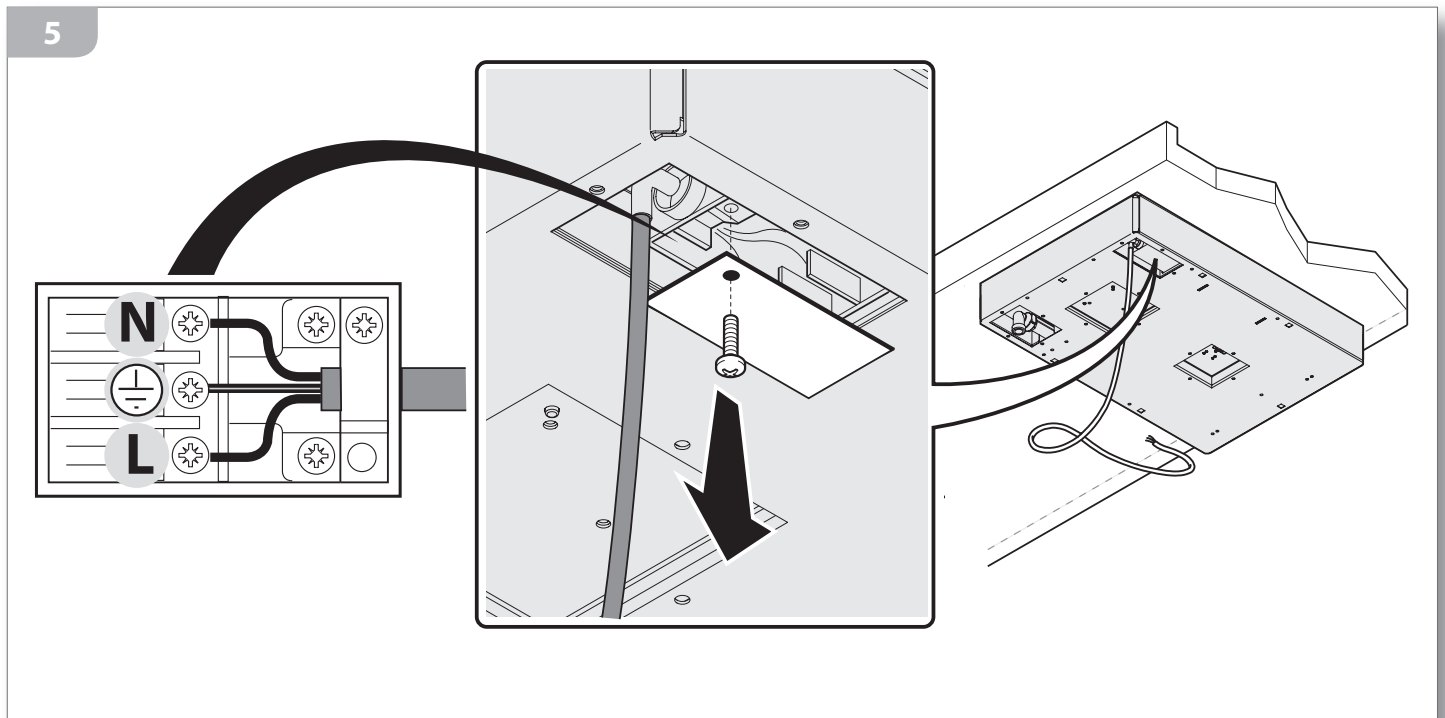
 If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see “Technical data” on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

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

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 5).

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

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



CONEXIÓN DEL GAS



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que toda la instalación del gas y los locales de instalación cumplan las normas vigentes en el país de uso (UNI-CIG 7129 y 7131).

- Asegúrese de que la línea de alimentación esté libre de obstrucciones y tenga un caudal suficiente para garantizar el correcto funcionamiento del equipo.
- Asegúrese de que la línea de alimentación tenga instalada una llave de paso del gas en un lugar fácilmente accesible y registrable; esta deberá estar cerrada durante las operaciones de instalación y mantenimiento del equipo.
- Compruebe qué tipo de gas alimentará el equipo (gas líquido G30/G31 o gas natural G20/25) y verifique que el equipo esté preparado para ese tipo de alimentación: de no ser así, adáptelo siguiendo las indicaciones del apartado "Conversión a otros tipos de gas" de la pág.14.
- Realice la conexión: (fig. 6) la rampa de alimentación "A" lleva montado un codo "L" (rosca GJ 1/2") que permite realizar la conexión a la red de distribución mediante un tubo rígido (norma UNI-CIG 7129) o un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua (norma UNI-CIG 9891).

La conexión con el tubo rígido o flexible debe garantizar la estanqueidad mediante la junta "G2".



El racor de conexión "L" puede orientarse aflojando la tuerca "B"; una vez concluida la operación de orientación, hay que volver a apretar la tuerca. La estanqueidad queda garantizada por la especial forma de la rampa y por la junta interna.

GAS CONNECTION



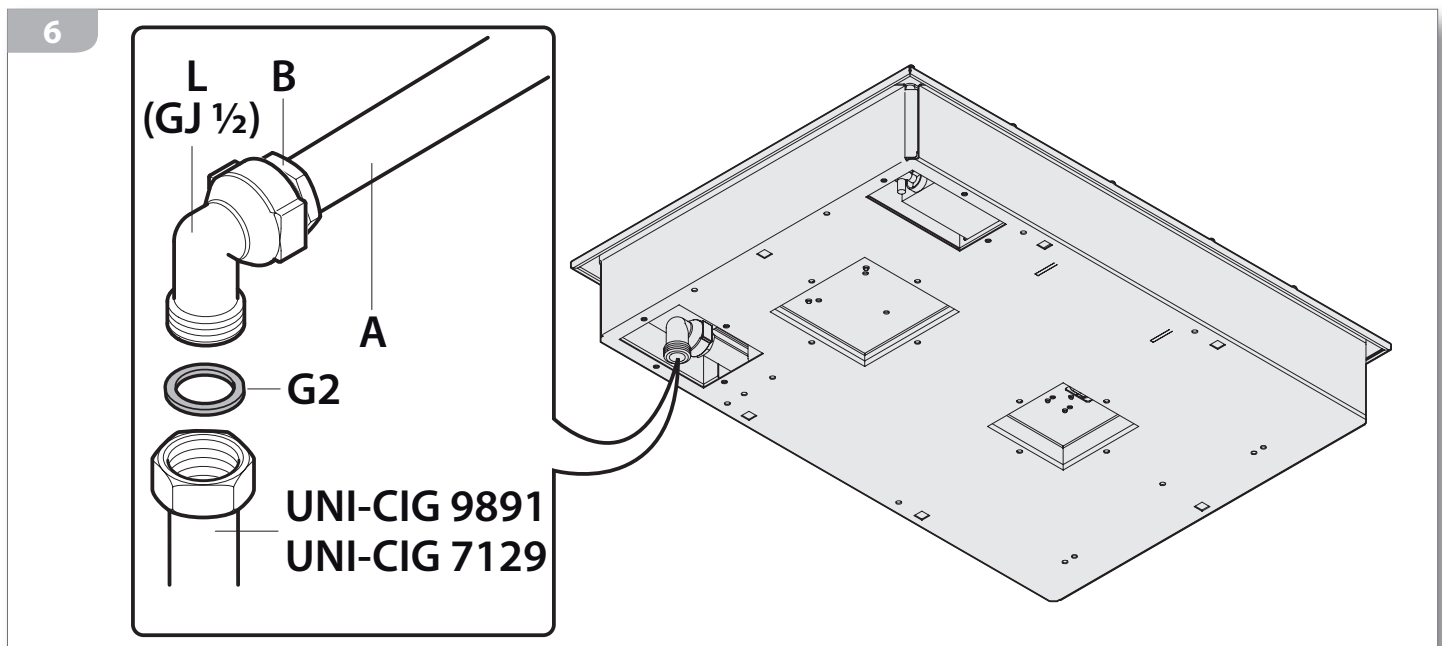
Before connecting the appliance, ensure that the gas system and the installation locations comply with current regulations in the country where the appliance is installed (UNI-CIG 7129 and 7131).

- Ensure that the supply line is not obstructed and has sufficient power to ensure correct operation of the appliance.
- Ensure that the supply line, which should be located in an easily accessible and visible location, has a gas shut-off valve: this should be closed during appliance installation and maintenance operations.
- Check the gas type which will power the appliance (Liquid Gas G30/G31 or Methane G20/25) and ensure that the appliance is compatible with this: in the case where it is not compatible, adapt it as instructed in the paragraph "Adaptation to other gas types" on page 14.
- Proceed with connecting the appliance: (figure 6) an L-shaped rubber connector (thread GJ 1/2") is assembled to power ramp "A"; this ensures connection to the distribution network via a solid pipe (standard UNI-CIG 7129) or a flexible stainless steel pipe flush with the wall (standard UNI-CIG 9891).

Connection to the solid or flexible pipe is guaranteed by using sealant "G2" to secure attachment.



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





Si la presión del gas es poco estable, instale aguas arriba del equipo un regulador de presión del gas (si el equipo debe funcionar con gas líquido (G30 o G31), use únicamente un regulador de presión conforme a la norma UNI-CIG 7432 (30 mbar).



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



Una vez finalizada la instalación, pruebe a encender todos los quemadores (consulte la pág. 22) y compruebe que la llama sea normal y estable; en caso necesario regule el mínimo de la manera indicada en la pág. 13).

Tras concluir la regulación, se ruega informar al usuario sobre el modo de empleo correcto del equipo. Si tras las comprobaciones realizadas el equipo no funciona correctamente, póngase en contacto con el vendedor autorizado de su zona.



If the gas pressure is unstable and it runs on liquid gas (G30 or G31), install, above the appliance, a gas pressure regulator; only use a gas pressure regulator which complies with the standard UNI-CIG 7432 (30 mbar).



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



Before Leaving: Ignite all burners to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition (consult page 22). Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame, regulating the minimum if necessary (consult page 13).

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

Problema:	Solución
El flujo del gas parece incorrecto	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la llave del gas esté completamente abierta. • Compruebe que la red de acometida tenga un caudal adecuado. • Compruebe que las tapillas de los quemadores y los quemadores estén colocados correctamente y libres de obstrucciones. • Compruebe que los inyector sea aptos para el tipo de gas utilizado. • Compruebe que el regulador de presión (si está instalado) esté calibrado correctamente. • Compruebe el tubo de alimentación del gas (tubo obstruido, tubo doblado/aplastado, tubo demasiado largo, tubo inadecuado, etc.).

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

REGULACIÓN DEL MÍNIMO



Realice la regulación del mínimo en un quemador de cada vez.

- Encienda un quemador y ponga el mando en la posición del mínimo ▲.
- Extraiga el mando correspondiente al quemador encendido hasta que salga completamente (fig. 7 - dets. 1); utilice el destornillador incluido para ajustar el tornillo situado al lado del perno del mando (fig. 7 - dets. 2).
- Ajuste el tornillo, girándolo **en el sentido de las agujas del reloj** para **reducir** la llama o **en el sentido contrario al de las agujas del reloj** para **aumentarla**, hasta obtener al mínimo deseado. En caso de funcionamiento con GLP Universal, debe enroscarse a fondo el tornillo de regulación del mínimo.
- Vuelva a montar los mandos con el máximo cuidado, asegurándose de colocarlos correctamente.



Tras la regulación compruebe que:

- 1) no haya escapes de gas y que el funcionamiento de los quemadores sea correcto, utilizando una solución de agua y jabón, ¡NO llamas libres!
- 2) al girar rápidamente los mandos desde la posición de máximo a la de mínimo, no se apaguen los quemadores. En caso necesario, aumente el caudal de los mínimos ajustando el tornillo de regulación.

REGULATING THE MINIMUM



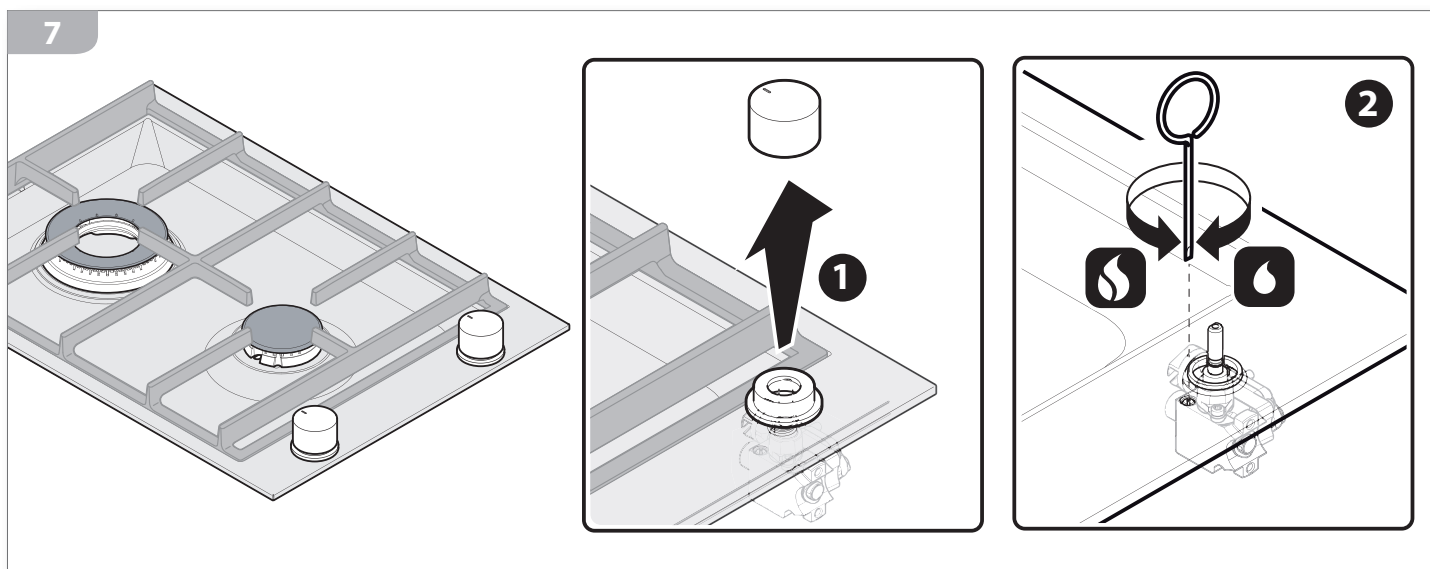
Adjust the low flame on each burner one at a time.

- Switch on a burner and bring the knob to the minimum setting ▲.
- Turn the knob regulating the relevant burner until the knob completely comes away (figure 7 - parts 1); use the provided screwdriver to set the screw at the side of knob pivot (figure 7 - parts 2).
- Turn the screw towards the right to decrease the flame or towards the left to increase the flame, in order to ascertain the desired idle setting. If powered by Universal LPG,, the adjustment screw controlling idle mode setting must be completely screwed in.
- Replace the knobs with utmost care ensuring that you have correctly positioned them.



Once you have completed the setting process, check that:

- 1) there are no gas leaks and that the burners are functioning correctly by using a mixture of water and soap, NOT naked flames!
- 2) when rotating the knobs immediately from the maximum to the minimum setting, that the burners do not switch off. Increase the idle mode capacity using the adjustment screws.



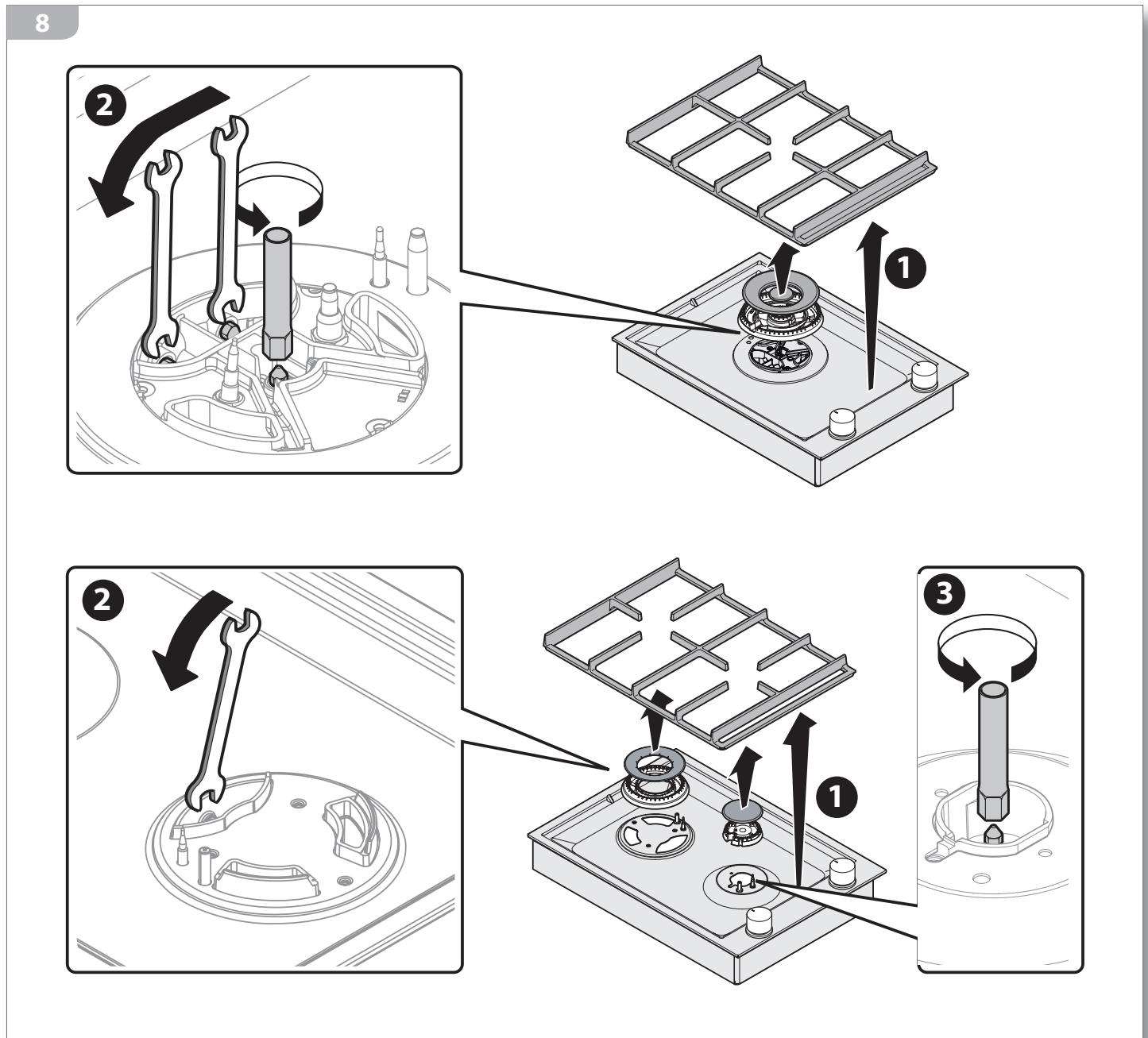
CONVERSIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

Quite las parrillas, las tapillas de los quemadores y los quemadores; usando la llave suministrada, extraiga los inyectores (fig. 8) y cámbielos por los incluidos, respetando escrupulosamente la marca y la tabla de inyectores de la pág. 4.

Por si se configura el equipo para un tipo de gas distinto del previsto en un principio, junto a la documentación se incluyen dos nuevas etiquetas, que el instalador deberá aplicar a la placa de características del equipo y a la garantía, para que la nueva configuración sea reconocible y quede documentada.

GAS CONVERSION

Remove the racks, the flame distributors and the burners; with the spanner provided, remove the nozzles (figure 8) and replace them with the provided nozzles, carefully checking the identification mark and the nozzle table on page 4. In the case where you carry out an appliance regulation operation for a gas type that differs from the above mentioned, appended to the present documentation, you will find two new stickers which must be attached to both the appliance data plate and the Guarantee by the person responsible for installation; the stickers recognise and document the new regulation.



ENCASTRE DEL EQUIPO



Asegúrese de que el mueble en el que se empotrarán los equipos esté en perfecto estado y sea estable (Normativa DIN 68930).

Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 9-10.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

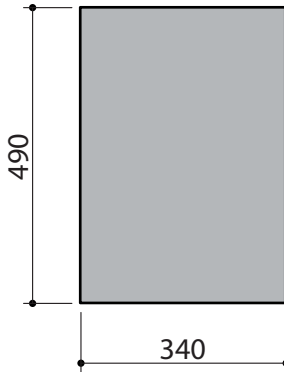
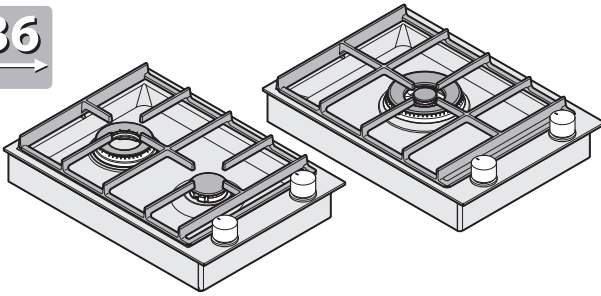


Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 9-10.

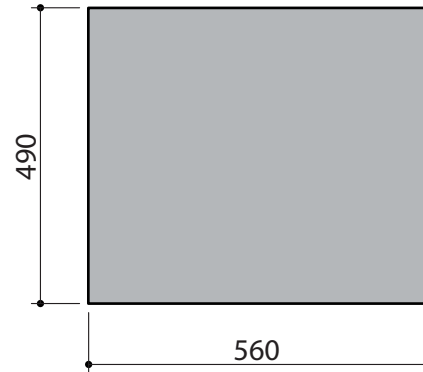
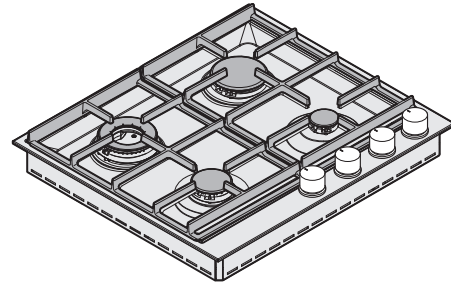
9

36



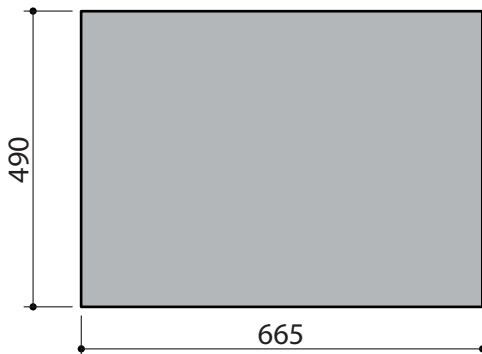
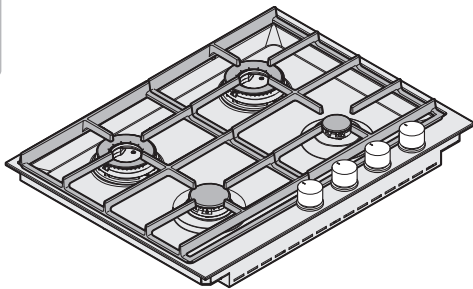
[mm]

60



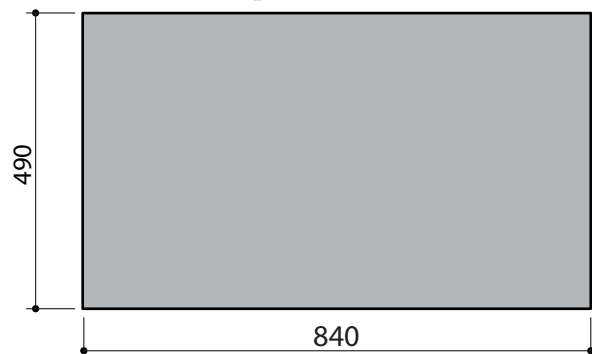
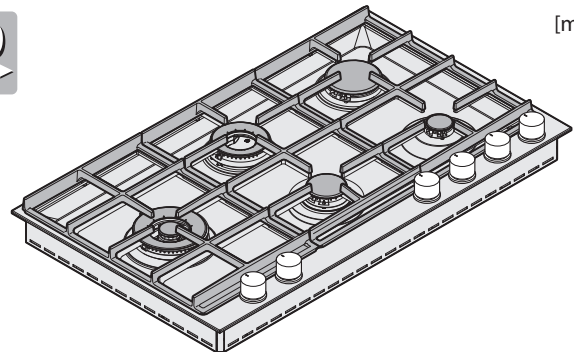
[mm]

70



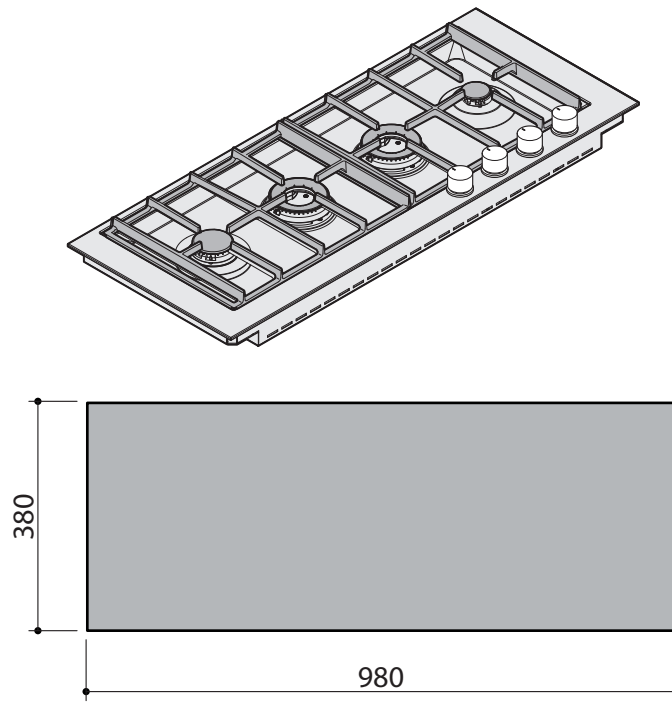
[mm]

90



[mm]

100



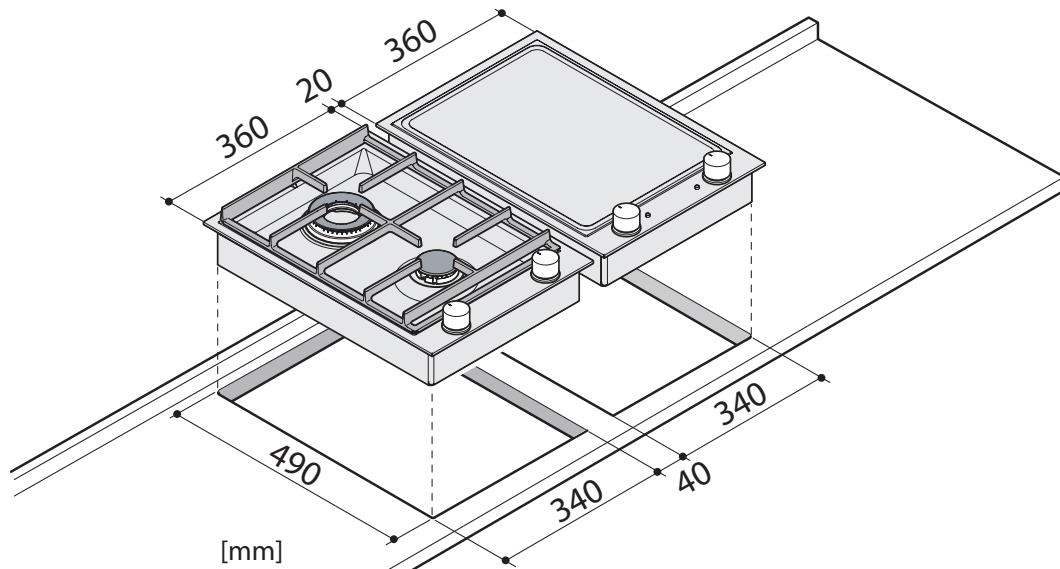
[mm]



Se pueden montar varios equipos de la serie B_Free uno al lado del otro, considerando una distancia mínima de 2 cm entre ellos (fig. 11).



It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum distance of 2 cm between the appliances (figure 11).



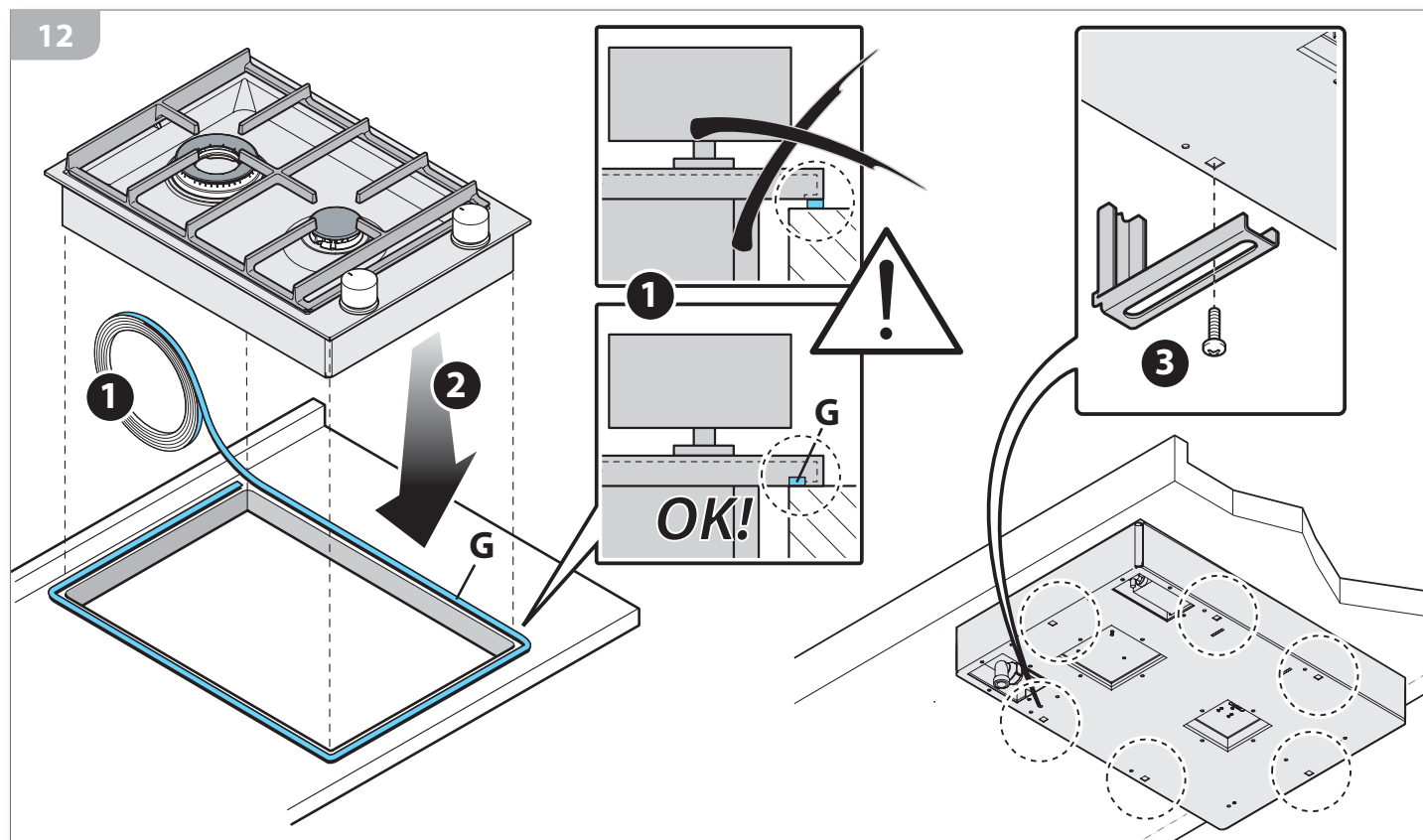
[mm]


Aplique a la encimera una tira de junta de esponja asegurándose de no colocarla por debajo del borde del equipo (fig. 12 - det. 1).

Luego coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 12 - det.2) y fíjelo con los tornillos y pletinas incluidos (fig. 12 - part. 3).

Place a protective sponge sealant on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 12 - part 1).

Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 12 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 12 - part 3).




 En los equipos realizados según especificaciones especiales, el sistema de fijación es personalizado.


 With custom made models, assembly is personalised.


USO


ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD


PARA UN USO CORRECTO Y SEGURO


 Este equipo ha sido concebido y fabricado únicamente para la cocción de alimentos. Cualquier uso diferente será considerado impropio y por tanto potencialmente peligroso para personas, animales y cosas. Además podría ocasionar daños irreparables al equipo: en este caso, el Fabricante declina toda responsabilidad y no reconoce el derecho de Garantía


 Antes de realizar cualquier operación de limpieza o si prevé un largo periodo de inactividad, apague siempre el interruptor eléctrico principal, desconecte el enchufe y cierre las llaves de alimentación del gas.


 Asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "● - apagado" después de cada uso.


 Si percibiese cualquier problema, no utilice el equipo y póngase en contacto con un Centro de Asistencia autorizado, comunicando los datos indicados en la placa de características.


 Este equipo no es apto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con dificultades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de su supervisión o de instruirlos en el uso del equipo.


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

 No utilice sprays cerca de este equipo mientras esté funcionando.

 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 (ej. agarradores de cacerolas, persianas, botellas de bebidas alcohólicas, etc..) cerca del equipo.


 La zona próxima al equipo podría estar muy caliente; tenga cuidado al colocar en este espacio tomas de corriente, otros electrodomésticos, cables eléctricos, tuberías 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 disconnect the appliance from the power supply, remove the connection plug from the socket and shut off gas supply taps before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.*


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

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


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


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

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

 *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.*

PARA LA COCCIÓN



¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento y durante algunos minutos tras el uso, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin llevar puestas protecciones personales adecuadas.



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

En especial, compruebe que la parrilla se apoye correctamente sobre el equipo sin tambalearse.



¡Peligro de incendio!

No cocine nunca alimentos directamente sobre la llama.



¡Peligro de incendio!

Si comienzan a arder la grasa o el aceite caliente, no apague nunca las llamas con agua; sofóquelas con un trapo húmedo o similares y avise inmediatamente a los bomberos.



¡Peligro de incendio!

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



¡Peligro de explosión!

No caliente nunca sobre el equipo latas o recipientes cerrados herméticamente: la sobrepresión generada por el calor podría hacer que explotasen, ocasionando graves daños personales.



Mantenga vigilado el aparato durante todo su funcionamiento.



Si se apagan por accidente las llamas del quemador, ponga el mando en la posición "● - apagado" y no intente volver a encenderlo antes de un minuto.



Si se utiliza el equipo de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una ventilación suplementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de aspiración mecánica, en su caso.



Asegúrese de que los recipientes de cocción se apoyen correctamente sobre la parrilla sin tambalearse. Los recipientes deben tener un diámetro adecuado al quemador elegido y no deben salirse de la parrilla. El fabricante declina toda responsabilidad y no reconoce el derecho de Garantía si no se sigue esta norma.

FOR COOKING



Burn hazard!

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



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



Fire hazard!

Never cook food using naked flames.



Fire hazard!

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



Fire hazard!

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



Explosion hazard!

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



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



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



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



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

ANTES DE COMENZAR

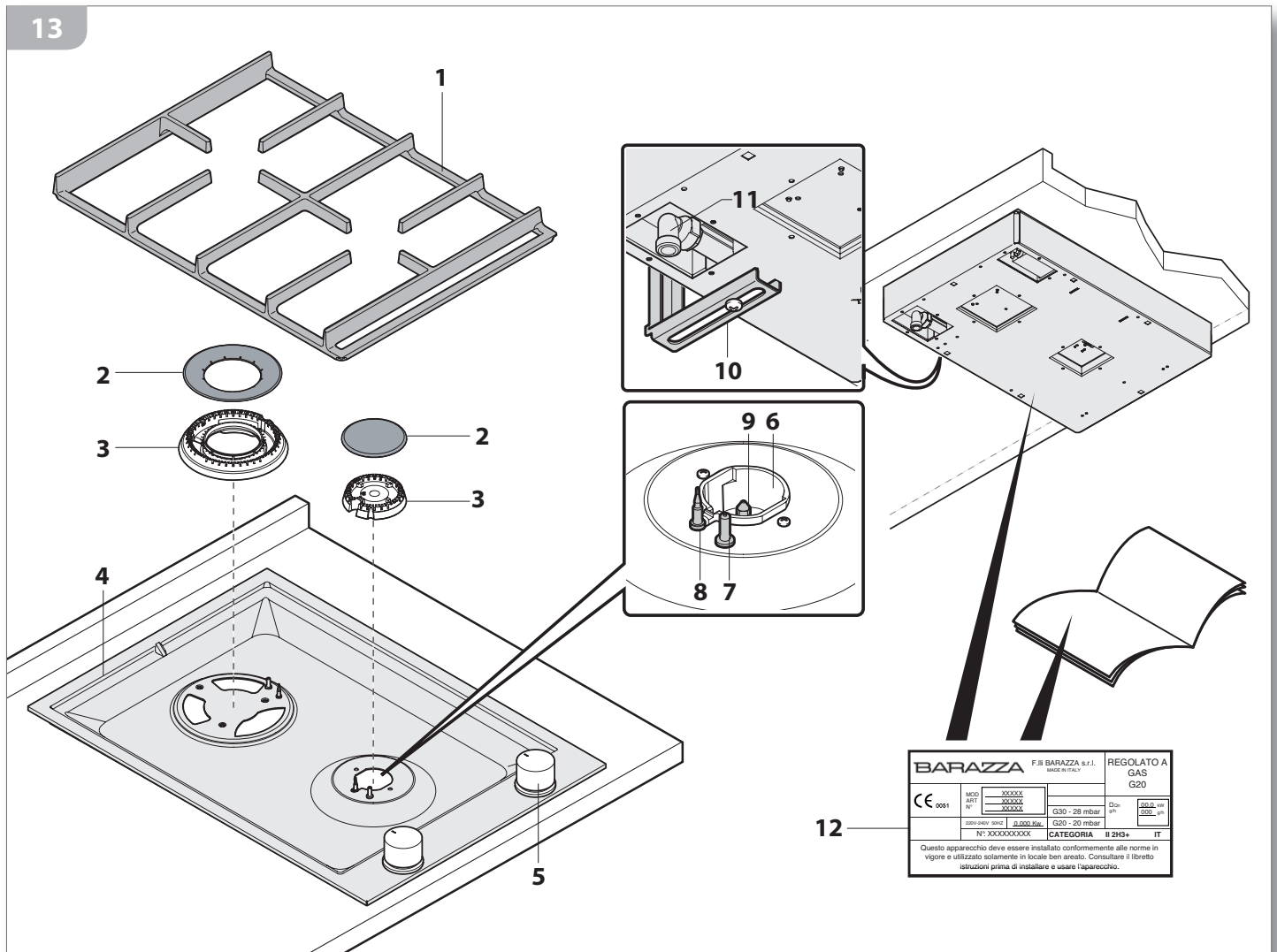
BEFORE STARTING

CONOCER EL EQUIPO

- 1 parrilla
- 2 tapilla
- 3 quemador
- 4 placa de cocción
- 5 mando de regulación del gas
- 6 copa del inyector
- 7 bujía
- 8 termopar de seguridad
- 9 inyector de salida del gas
- 10 pletina de fijación
- 11 racor de conexión del gas
- 12 placa de características

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 facilita indicaciones sobre el funcionamiento y el mantenimiento de varios modelos de equipo; siga las específicas para el modelo que usted posee. Este puede reconocerse fácilmente por el aspecto de la posición de los quemadores o consultando la placa de características (para su posición véase la fig. 13).

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 13).

ZONA DE LOS MANDOS

Para identificar el punto de cocción en relación con el mando que se debe utilizar, consulte la serigrafía situada cerca de los mandos, que indica de manera clara e inequívoca el quemador al que se refiere el mando (fig. 14).

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 14).

14



CONVIENE SABER QUE

i Antes del primer uso, limpie en profundidad el equipo y sus componentes de la manera indicada en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 26.

Durante los primeros usos, el equipo podría emitir humo y olores desagradables: esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas para su fabricación. Ventile el local.


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 26.

During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the 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 de los quemadores (2), los quemadores (3) y la parrilla (1) estén colocados correctamente.**


 **Los quemadores incluyen un termopar de seguridad (8).** El termopar es un dispositivo sensible al calor: mientras recibe el calor de la llama del quemador encendido, permite que salga gas del inyector (9); si la llama se apaga por cualquier motivo (por ej. el derrame accidental del líquido de una cacerola), el termopar se enfría en pocos segundos, con lo que se bloquea la salida del gas del inyector y se impide que la habitación se sature de gas no quemado.


Encendido de los quemadores

- 1) (fig. 15) **Pulse a fondo** el mando correspondiente al quemador que desea encender y **gírelo al mismo tiempo** hasta el símbolo  -> la bujía (7) generará unas chispas para encender el quemador seleccionado.
- 2) Una vez realizado el encendido, siga pulsando a fondo el mando 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 el quemador no permanece encendido, significa que el termopar no se había calentado lo suficiente: repita los pasos 1) y 2) manteniendo pulsado el mando durante más tiempo tras el encendido del quemador.



USING THE APPLIANCE

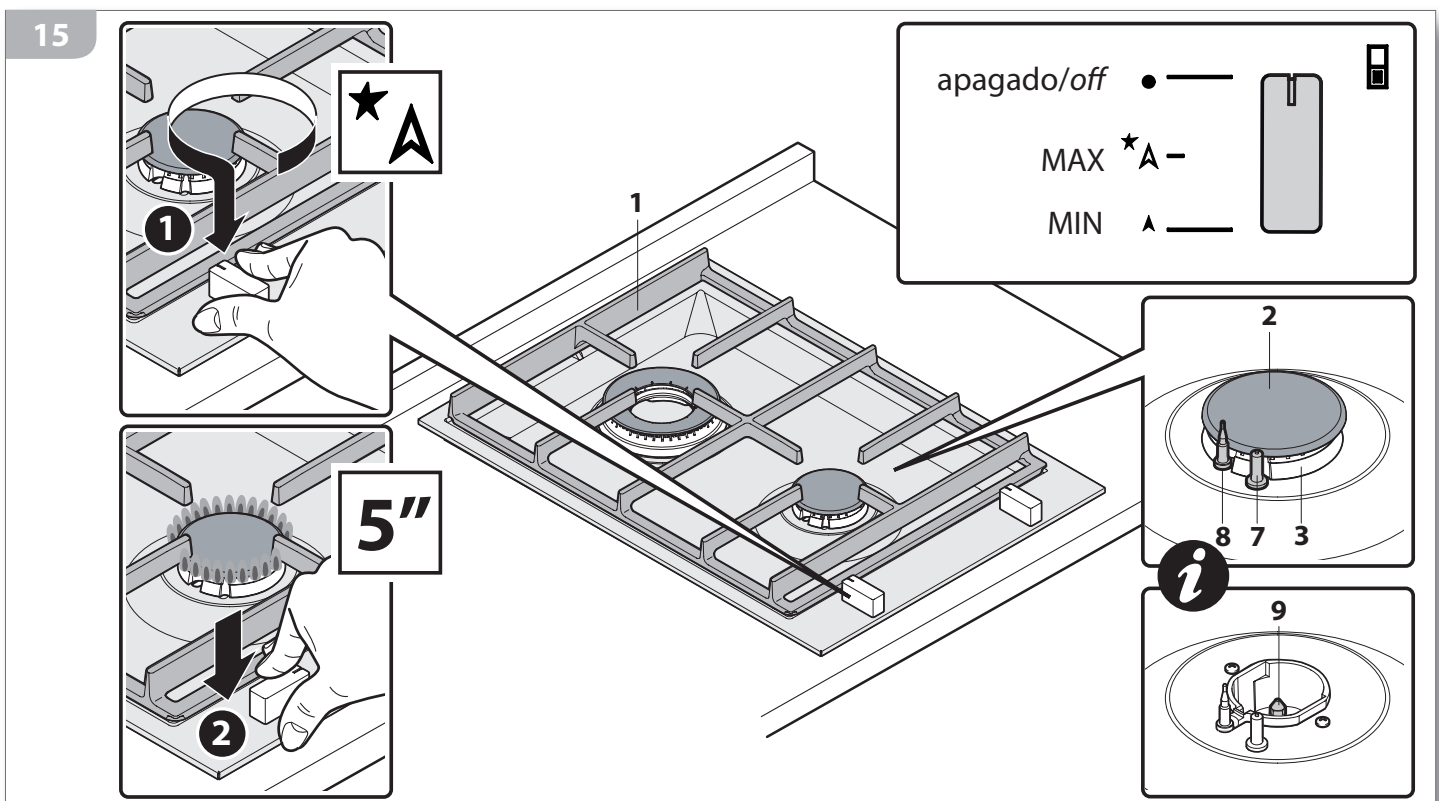
USING THE BURNERS

 **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) (figure 15) **Press down fully** on the knob regulating the burner you wish to switch on whilst **at the same time rotating it** until the symbol  -> appears; the spark plug (7) will fire sparks in order to switch on the chosen burner.
- 2) Once ignited, keep pressing down fully on the knob for approximately **5 seconds**, still with the symbol  showing, then release the knob: this time period allows the safety thermocouple to heat up. If upon releasing the knob, the burner does not remain ignited, this is an indicator that the thermocouple was not sufficiently heated: repeat stages 1) and 2) keeping the knob pressed down for longer after the ignition of the burner.



Regulación de la llama

- 3) Compruebe que la llama sea normal y estable, y luego gire el mando hasta la posición deseada (MIN \blacktriangle o MAX $\star \blacktriangle$).
Se puede poner el mando en posición intermedia entre la de máximo y la de mínimo, pero NO entre la posición de máximo y la de "● - apagado" (fig. 16).

i Si la llama no es normal, compruebe que las tapillas y los quemadores estén colocados correctamente.

i El quemador Doble Corona incluye dos mandos; se pueden utilizar la corona externa y la corona interna de manera independiente o simultáneamente para aprovechar la máxima potencia.

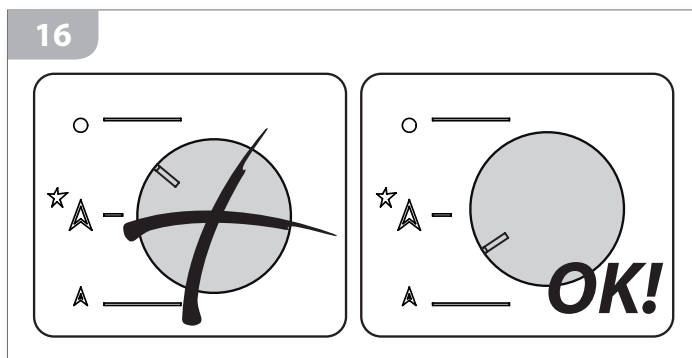
Cocción

- 4) Coloque las cacerolas de cocción sobre el quemador encendido: no deje los elementos calefactores encendidos sin recipientes o con recipientes vacíos encima. Para la cocción utilice solo cacerolas, sartenes y accesorios concebidos expresamente para tal uso, fabricados con materiales resistentes a las altas temperaturas y aptos para el contacto con alimentos. Para hacer un mejor uso de los quemadores, deben utilizarse recipientes de diámetro adecuado al tipo de quemador elegido. Así se obtendrá un máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas. El quemador Doble Corona incluye dos mandos; se pueden utilizar la corona externa y la corona interna de manera independiente o simultáneamente para aprovechar la máxima potencia.

Quemador	Ø Recipiente
Auxiliar	de ø 8 a ø 18
Semirrápido	de ø 14 a ø 20
Rápido	de ø 20 a ø 24
Doble corona CHEF	de ø 20 a ø 24
Doble corona	de ø 7 a ø 28

Para obtener un mayor ahorro energético, se recomienda cocinar con las cacerolas cubiertas por las tapaderas y reducir la llama hasta el mínimo imprescindible para mantener la ebullición en cuanto comience a hervir un líquido.

! **Asegúrese de que los recipientes de cocción se apoyen correctamente sobre la parrilla sin tambalearse. Las cacerolas deben estar centradas respecto al quemador y NO deben salirse de la parrilla (fig. 17). Se prohíbe utilizar el equipo sin la parrilla o con difusores de calor o reductores distintos de los ofrecidos por el vendedor (fig. 18).**



Flame control

- 3) Check that the flame is steady and stable, subsequently rotate the knob to the desired position (MIN \blacktriangle or MAX $\star \blacktriangle$).
It is possible to set the knob between the maximum and minimum settings, but NOT between the maximum setting and the "● - off" position (figure 16).

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.

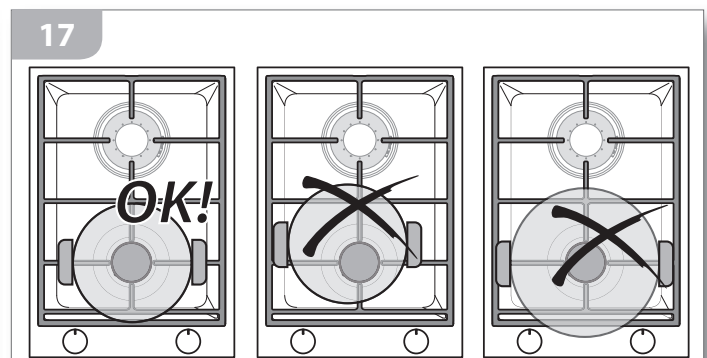
Cooking

- 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. The Double ring burner has two controls, it's possible to use the external and internal ring independently or simultaneously for more power.

Burner	Ø Container
Auxiliary	from ø 8 to ø 18
Semi-rapid	from ø 14 to ø 20
Rapid	from ø 20 to ø 24
Double ring CHEF	from ø 20 to ø 24
Double ring	from ø 7 to ø 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 17). We do not recommend using the appliance without the rack or with heat diffusers or adapters different to those supplied by the Retailer (figure 18).**





Mantenga vigilado el aparato durante todo su funcionamiento.



Durante el funcionamiento del equipo se emitirán al ambiente humedad, calor y productos de la combustión. Por ello, es fundamental que el local esté ventilado mediante:

- 1) aberturas naturales (ej. ventanas, etc.);
- 2) aberturas artificiales obligatorias por ley (para sus especificaciones consulte la pág. 8);
- 3) campanas extractoras/electroventiladores con conducto de evacuación y potencia adecuada a la intensidad de uso del equipo.

Compruebe periódicamente que las aberturas no hayan quedado obstruidas por accidente y que los sistemas de extracción funcionen perfectamente.



¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento y durante algunos minutos tras el uso, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin llevar puestas protecciones personales adecuadas.

Apagado de los quemadores

- 5) Al finalizar la cocción, apague el equipo volviendo a poner en "● - apagado" todos los mandos.
- 6) Retire las cacerolas del equipo usando equipos de protección individual adecuados.

FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO

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

- 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.
- Los quemadores se apagan al mover las puertas de los muebles de cocina.
- Las válvulas del gas resultan difíciles de girar.

Si el equipo no funciona correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico de su zona.

ACCESORIOS



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



During operation, humidity, heat and combustion emissions will be released into the atmosphere.

Therefore, the area must be well ventilated by way of the following:

- 1) *natural ventilation (e.g. windows, etc...);*
- 2) *man-made ventilation necessitated by law (for details see page 8);*
- 3) *extractor hoods/electric fans with outlets and suitably powered in relation to the usage requirements of the appliance. Regularly check that the openings are not accidentally obstructed and that ventilation systems are functioning perfectly.*



Burn hazard!

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

Switching off the burners

- 5) *Once you have finished cooking, switch off the appliance by pressing "● - off" on all the knobs.*
- 6) *Remove the pans/pots from the appliance using suitable personal safety equipment.*

ABNORMAL OPERATION

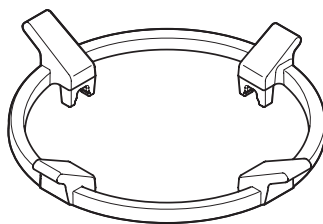
Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:

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

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

ACCESSORIES

18



REDUCTORES

Adaptador de fundición para cacerola WOK.

ADAPTERS

Cast iron WOK adapter.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Apague siempre el interruptor eléctrico principal, desconecte el enchufe y cierre las llaves de alimentación del gas antes de realizar cualquier operación de limpieza o si se prevé un largo periodo de inactividad.



Compruebe periódicamente que el tubo de alimentación del gas y el cable eléctrico estén en perfecto estado y no aplastados: si percibiese cualquier desperfecto, no utilice el equipo y no intente cambiarlos usted mismo; avise inmediatamente a un centro de asistencia para que los sustituya.



Realice la limpieza después de cada uso, cuando se hayan enfriado los componentes del equipo: esto facilita la operación y evita que puedan arder los restos de comida.



Limpie TODAS las partes del equipo aplicando únicamente los procedimientos y productos indicados en este manual (en concreto, evite a toda costa el uso de esponjas abrasivas, rasquetas, detergentes ácidos o agresivos, aparatos de vapor o a presión y chorros de agua directos).

Si se realiza la limpieza de manera distinta respecto a la expresamente descrita, se podría poner en peligro la seguridad de personas, animales y cosas y ocasionar daños al equipo no cubiertos por la Garantía.



¡Peligro de quemaduras!

Durante algunos minutos tras el apagado, algunas partes del equipo mantienen temperaturas muy altas. Antes de limpiar el equipo, espere a que se enfríen por completo.



Si determinadas sustancias especialmente ácidas (ej. vinagre, zumo de limón, etc.) permanecen durante mucho tiempo en contacto con el equipo, podrían atacar las superficies formando antiestéticas marcas que, en cualquier caso, no afectan al funcionamiento del equipo.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



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



Regularly check that the gas supply pipe and the electrical cable are in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the parts, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.



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



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

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



Burn hazard!

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



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

MANTENIMIENTO ORDINARIO

El equipo no requiere ninguna operación de mantenimiento aparte de su limpieza.

LIMPIEZA

- **Superficies de acero inoxidable:** utilice un paño suave ligeramente empapado en detergente específico neutro o vinagre caliente: para el modo de empleo de los productos de limpieza, siga las indicaciones de su fabricante.
- **Mandos:** los mandos no se deben extraer del perno al que están acoplados. Esta operación está reservada al instalador para la regulación del mínimo: para limpiarlos utilice un paño suave apenas empapado en detergente neutro (para el modo de empleo de los productos de limpieza, siga las indicaciones de su fabricante).



Asegúrese de que no se produzcan filtraciones de detergente bajo los mandos.



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

- **Tapillas, quemadores y parrillas:** cuando se hayan enfriado los componentes, sáquelos de sus alojamientos y lávelos con agua caliente y jabón para vajillas. La suciedad resistente acumulada en los componentes de fundición puede eliminarse usando una esponja ligeramente abrasiva y un quitagrasas. Después de limpiarlos, aclárelos abundantemente, séquelos con mucho cuidado y vuelva a montarlos con la máxima precaución (fig. 19). De vez en cuando se recomienda repasar las superficies de fundición (cuando estén secas) con un trapo ligeramente empapado en aceite de oliva. Se prohíbe su lavado en el lavavajillas. La decoloración de los elementos de fundición es un fenómeno debido al uso normal del equipo y no afecta a sus prestaciones.



Compruebe que ningún orificio de los quemadores (3) esté obstruido por impurezas.

Asegúrese de que no haya impurezas dentro de las copas de los inyectores (6); si las hay, 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.



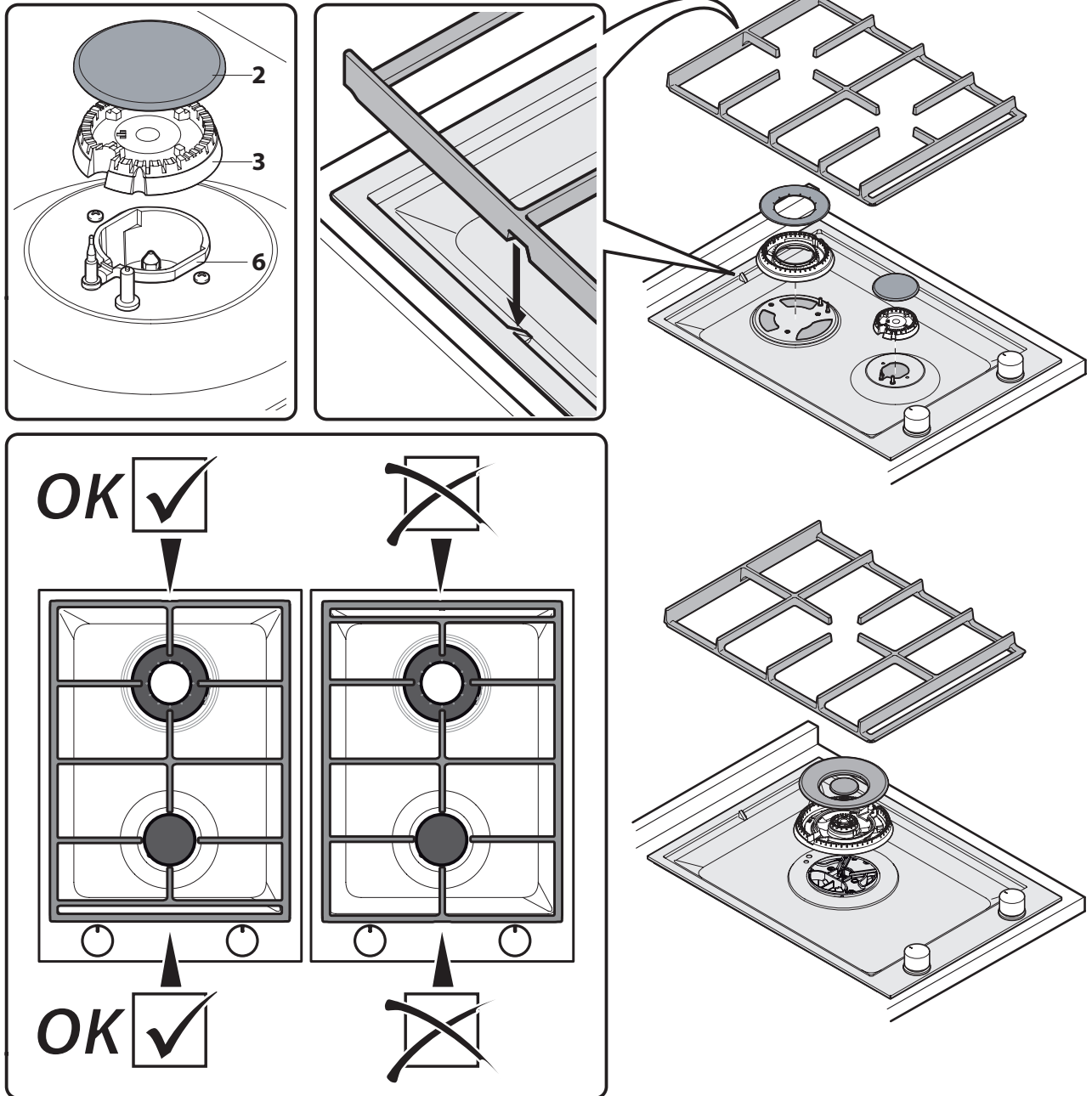
Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the “● - off” position.

- **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 19). 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 piensa utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo (más de 2-3 semanas):

- limpie en profundidad el equipo siguiendo las indicaciones del capítulo correspondiente;
- desconéctelo de la alimentación eléctrica y del gas.

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.*

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



El símbolo de la papelera tachada que figura en el producto indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) deben separarse de los residuos mezclados, de manera que puedan ser sometidos a los

debidos procesos para su reutilización o a un tratamiento específico destinado a retirar y eliminar de forma segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y extraer las materias primas reciclables.

Así pues, en Italia los RAEE deben depositarse en los Centros de Recogida previstos a tal efecto. Además, al adquirir un nuevo aparato, se pueden entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a recogerlos gratuitamente. La eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones que establece la actual normativa legal.



Para más información, acuda a su servicio local de eliminación de residuos.



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

ASISTENCIA POSTVENTA

Barazza srl le garantiza la máxima colaboración en caso de que surgiesen problemas técnicos o cualquier otra necesidad.

Procedimiento en caso de fallos de funcionamiento

Antes de ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más conveniente, realice las siguientes operaciones:

- compruebe que haya corriente eléctrica;
- consulte los datos del equipo en la placa de características (posición de la placa de características - véase la pág. 20);
- consulte 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 equipo en ninguna de sus partes: además de quedar anulada la garantía, podría ser peligroso.



Solicite y haga utilizar únicamente repuestos originales: el uso de componentes distintos de los suministrados por el Fabricante anula la Garantía y puede ocasionar daños a las personas y al propio 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.



For more information, contact your local waste disposal service.



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

AFTER-SALES SERVICE

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

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- check that the appliance is supplied with power;
- obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 20);
- find the appliance purchase data.

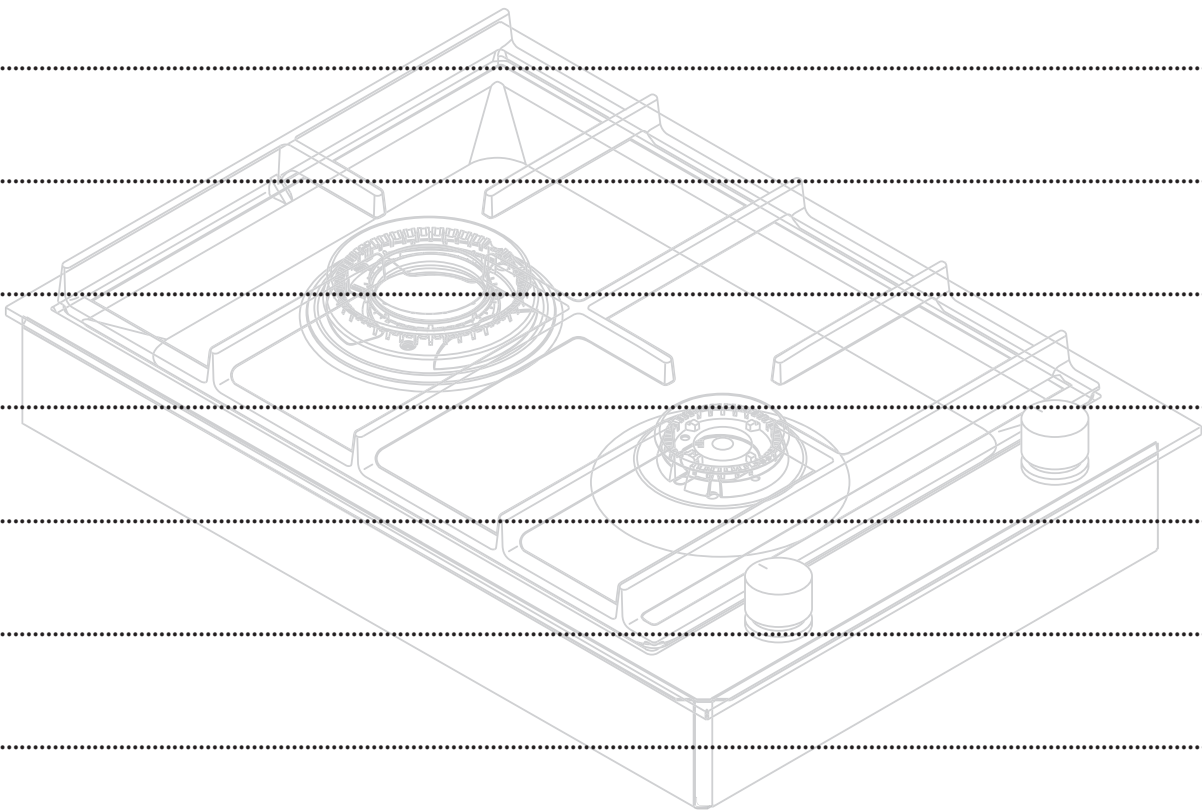


Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power and gas supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.



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.

Notas / Notes



Notas / Notes

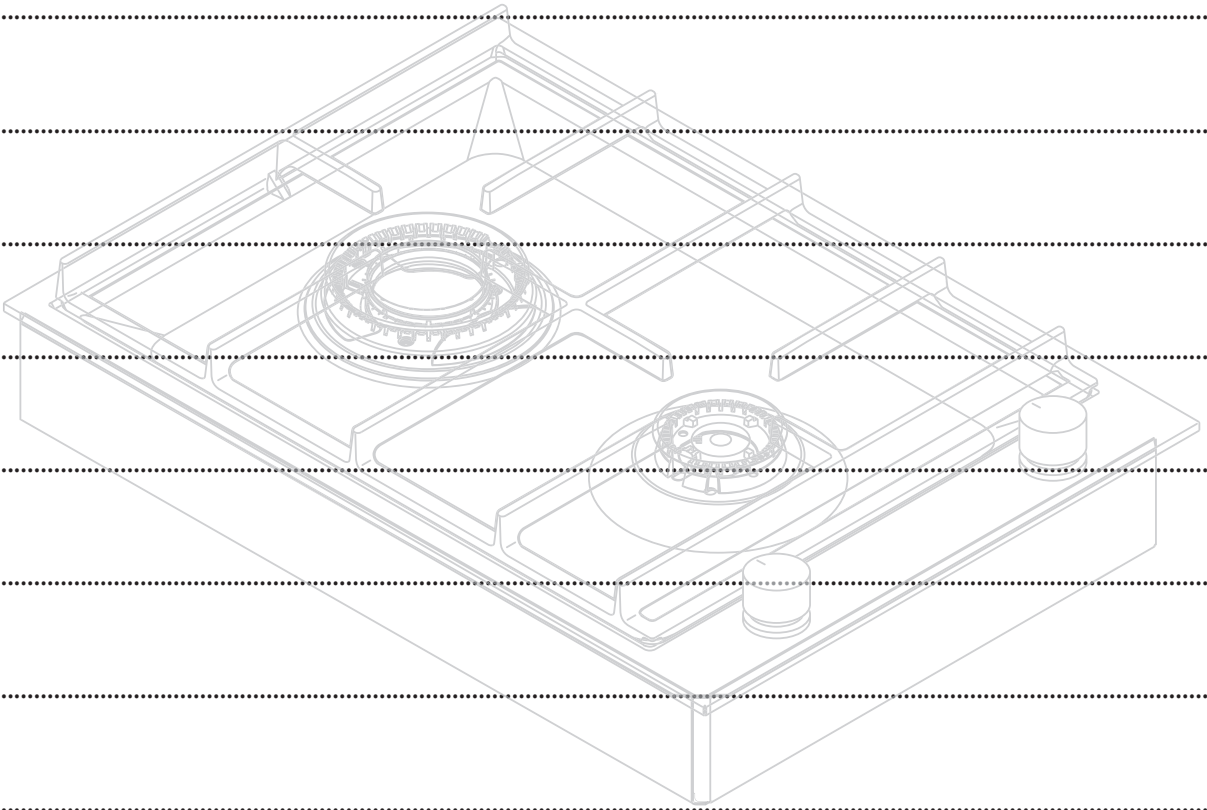
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

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