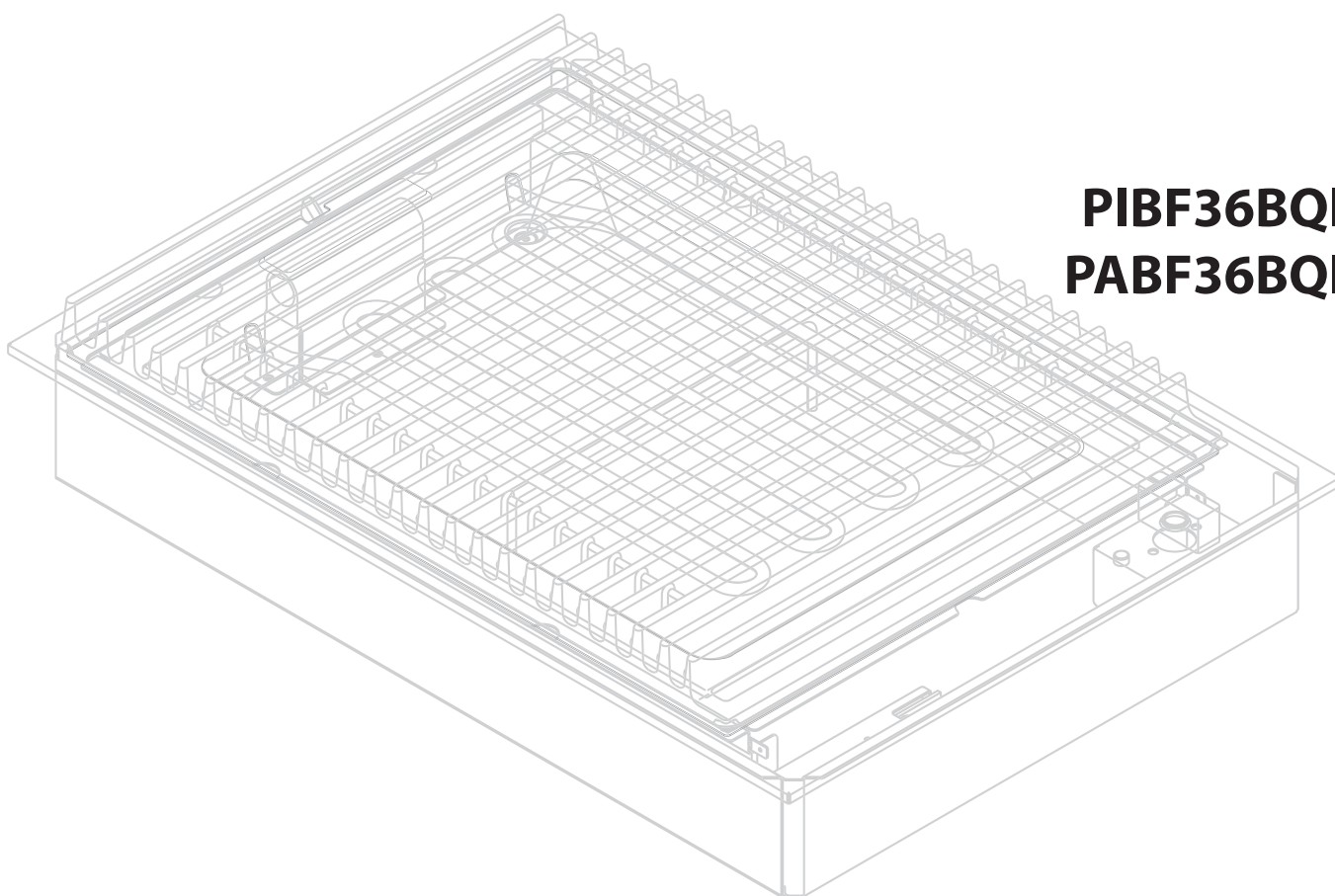




PIBF36BQI
PABF36BQI

B_Free Barbecue

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



Información general

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

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



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



General information



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 es conforme a las disposiciones de las directivas comunitarias CEE 87/308 del 2/6/87 (acatada mediante D.M. del 13/4/89) sobre la prevención y eliminación de las perturbaciones radioeléctricas, 89/336 sobre compatibilidad electromagnética y 73/23 sobre baja tensión.

Las instrucciones de este manual solo 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 conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.*

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
DATOS TÉCNICOS	4
INSTALACIÓN	5
Advertencias de seguridad	5
Revisión y desplazamiento	6
Eliminación de los embalajes	6
Elección del lugar de instalación	7
Conexión eléctrica	8
Encastre del equipo	10
USO	12
Advertencias de seguridad	12
Antes de comenzar	14
Conocer el equipo	14
Conviene saber que	14
Uso del equipo	15
Algunos consejos de cocción	17
MANTENIMIENTO	19
Advertencias de seguridad	19
Mantenimiento ordinario	20
Limpieza	19
Periodos de inactividad	21
Eliminación al final de la vida útil	22
Asistencia postventa	22

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	5
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	6
<i>Installation site choice</i>	7
<i>Connection to the power mains</i>	8
<i>Built-in unit installation</i>	10
USAGE	12
<i>Safety warnings</i>	12
<i>Before starting</i>	14
<i>Understanding the appliance</i>	14
<i>Useful information</i>	14
<i>Using the appliance</i>	15
<i>Some cooking suggestions</i>	17
MAINTENANCE	19
<i>Safety warnings</i>	19
<i>Maintenance schedule</i>	20
<i>Cleaning</i>	19
<i>Periods of inactivity</i>	21
<i>End-of-life disposal</i>	22
<i>After-sales service</i>	22

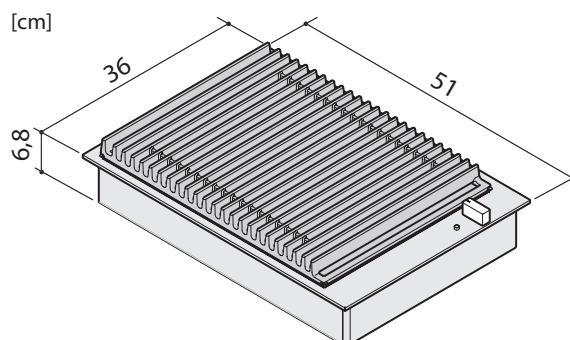
DATOS TÉCNICOS

TECHNICAL DATA

36
↔

Insulating
1
class

L=90cm



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

With custom made models, dimensions vary.

Datos técnicos	Technical data		
Tensión	Voltage	V	240
Frecuencia	Frequency	Hz	50
Potencia total absorbida	Total absorbed power	kW	2,4
Tipo de cable	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Longitud del cable	Cable length	cm	90
Medidas del equipo	Appliance dimensions		
Anchura	Width	cm	36
Profundidad	Depth	cm	51
Altura del borde	Edge height	cm	0,6
Altura de la cubierta	Enclosure height	cm	6,8

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, etc.) deben ser realizadas **solo por personal cualificado** siguiendo las especificaciones de este manual.

Las instalaciones de acometida 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 y desconecte el enchufe de conexión.



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, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet.*

The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).

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



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



The appliance is not designed for outdoor use.



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

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).

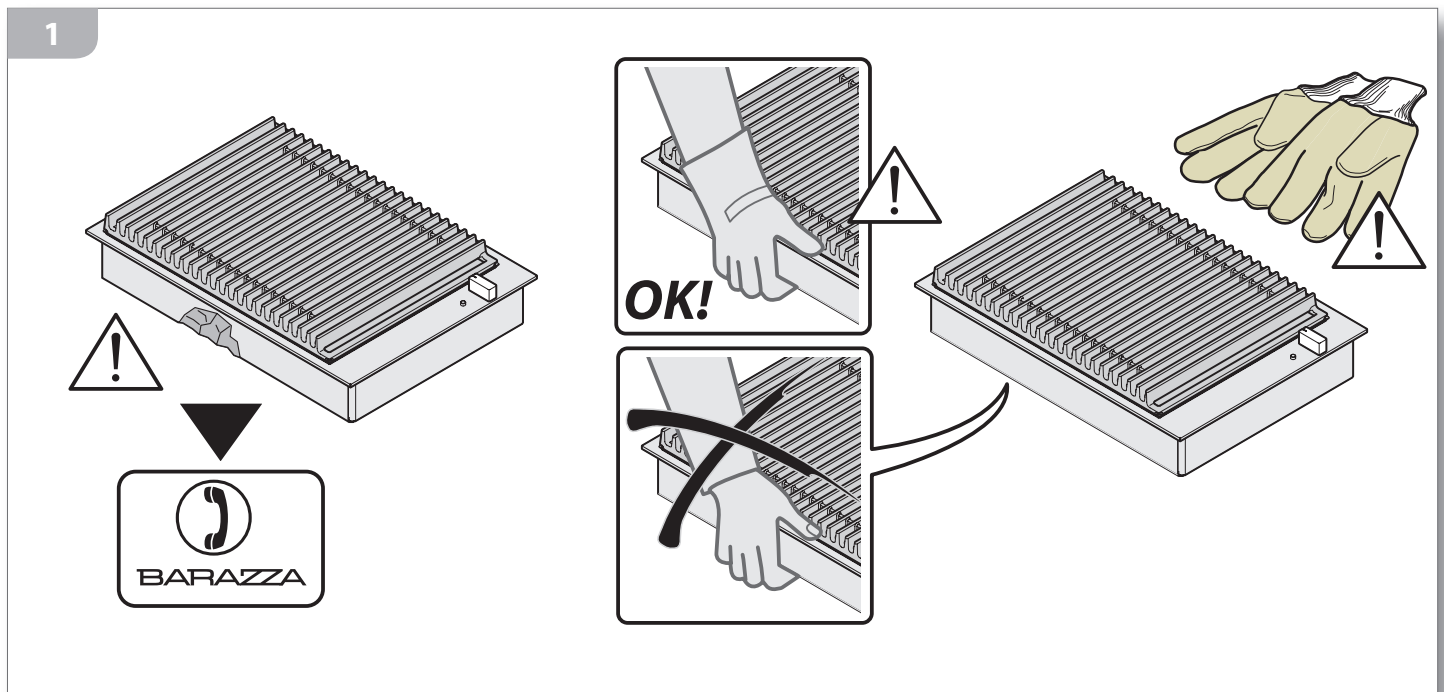
Transporte el equipo hasta el lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo o a personas, animales y cosas

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 (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

¡Atención! Elimine los embalajes 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).

Distancia respecto a paredes laterales o posteriores

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, en las que se indica la distancia correcta que se debe dejar.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

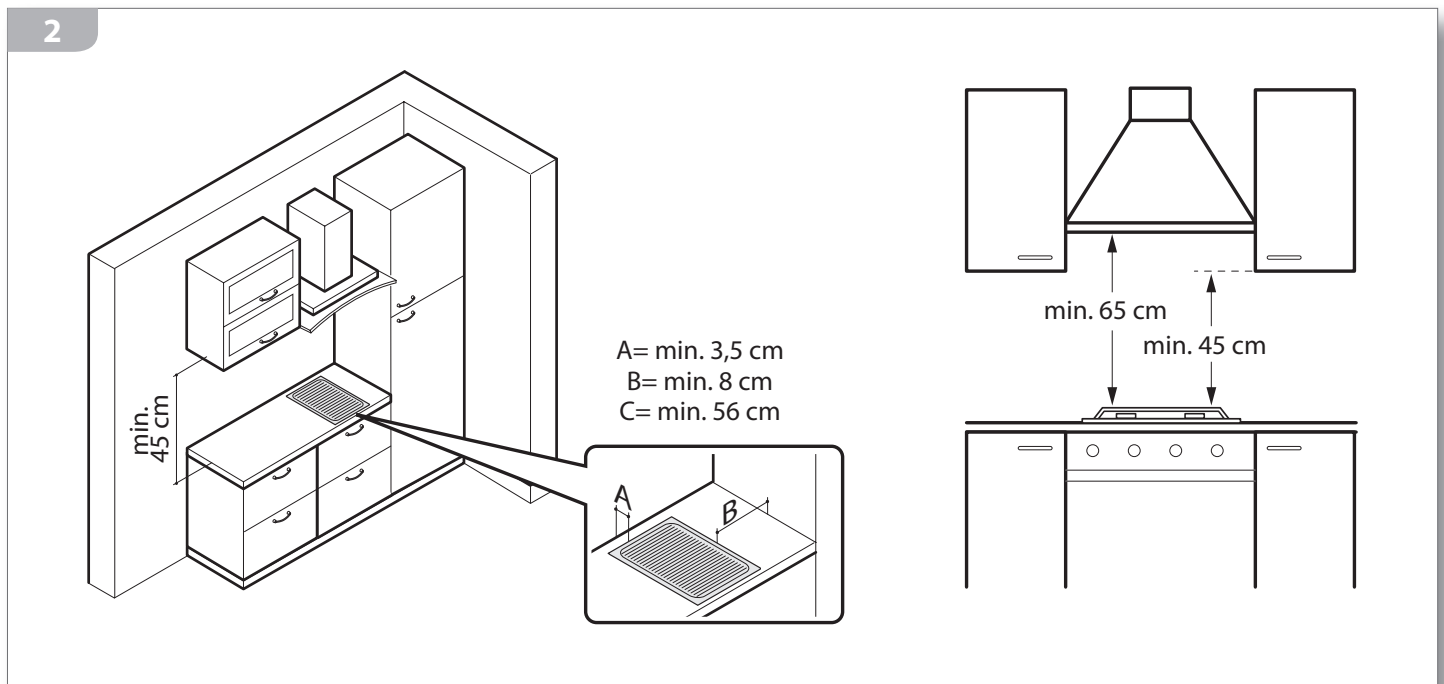
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not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

Distance from side and back walls

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

NOTE:

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



CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de 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 16 A, que a su vez deberá conectarse a una toma de corriente (fig. 3a).

También se puede conectar el cable directamente a la red de distribución (fig. 3b): 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 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).

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

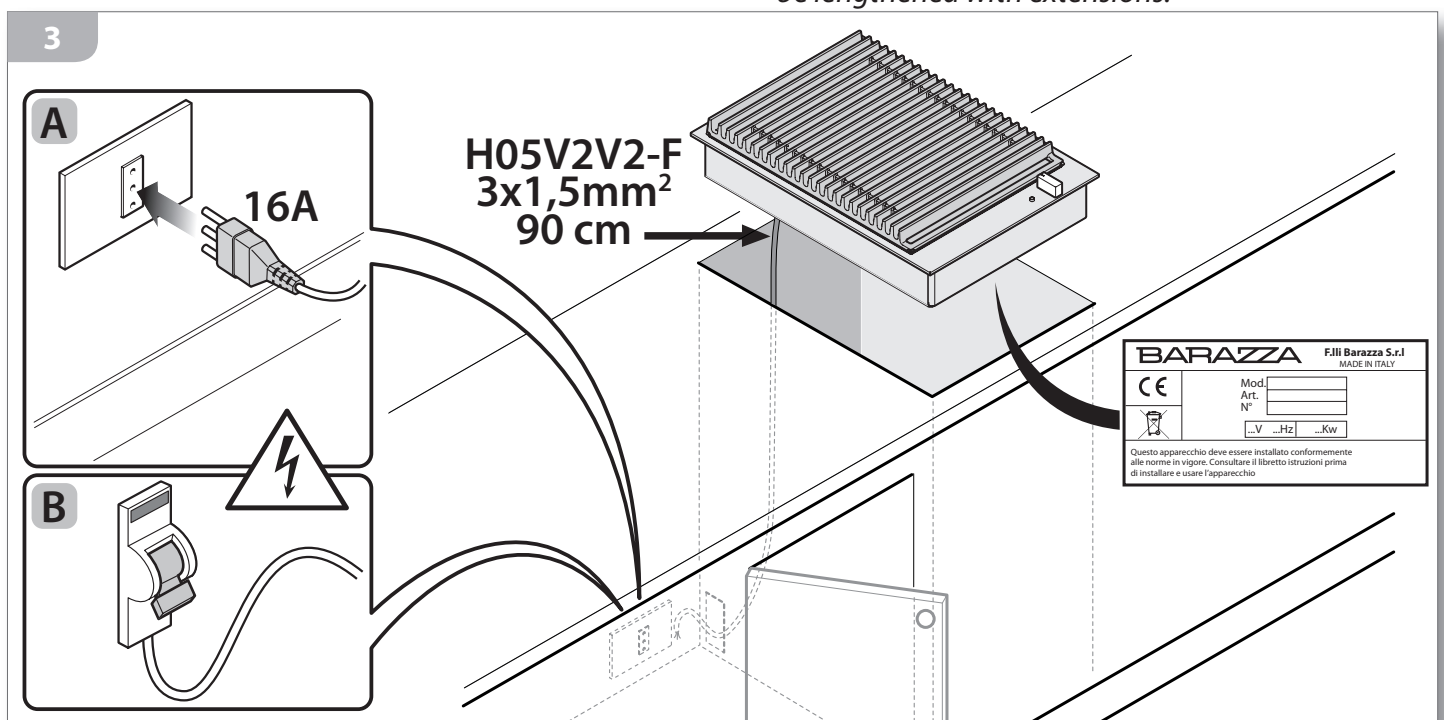
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

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



The power cord must **NOT**:

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



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.

Para acceder a las conexiones eléctricas, desmonte la tapa de la regleta de bornes desenroscando el tornillo que la sujeta (fig. 4).

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.



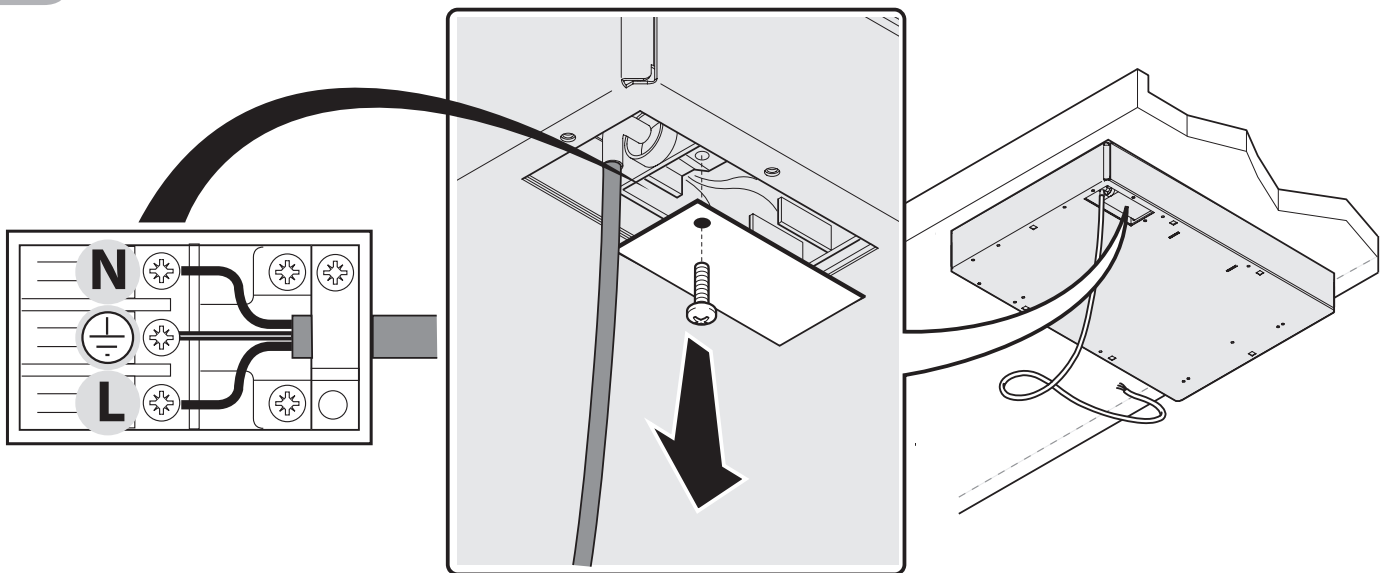
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

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

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

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

4



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).

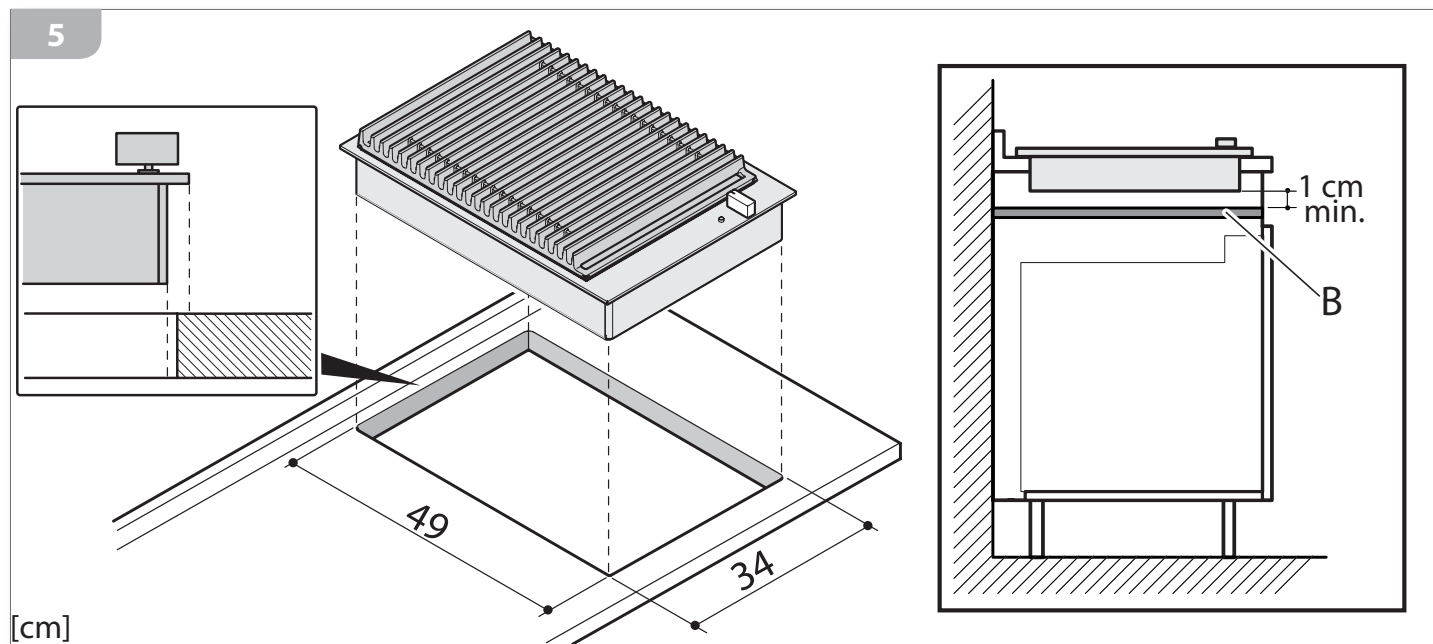
Prepare un hueco de encastrado con las medidas indicadas en la fig. 5; si se va a empotrar el equipo encima de un horno, es necesario montar también un panel de separación **(B)** a una distancia mínima de 1 cm desde el fondo de la placa, perforado en la parte posterior para el paso de la alimentación eléctrica del equipo.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION



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

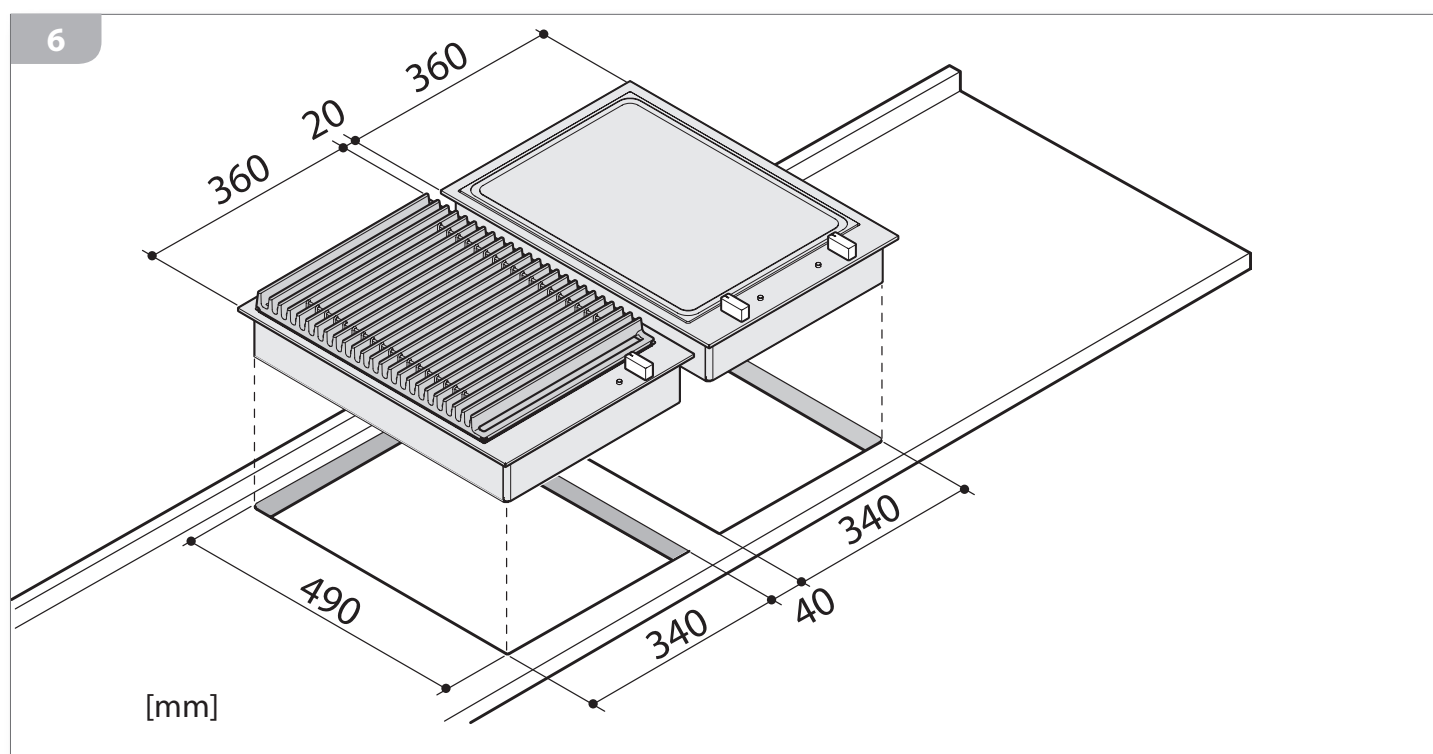
Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to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



Se pueden montar varios equipos de la serie B_Free uno al lado del otro, considerando una distancia intermedia mínima de 2 cm entre ellos (fig. 6).

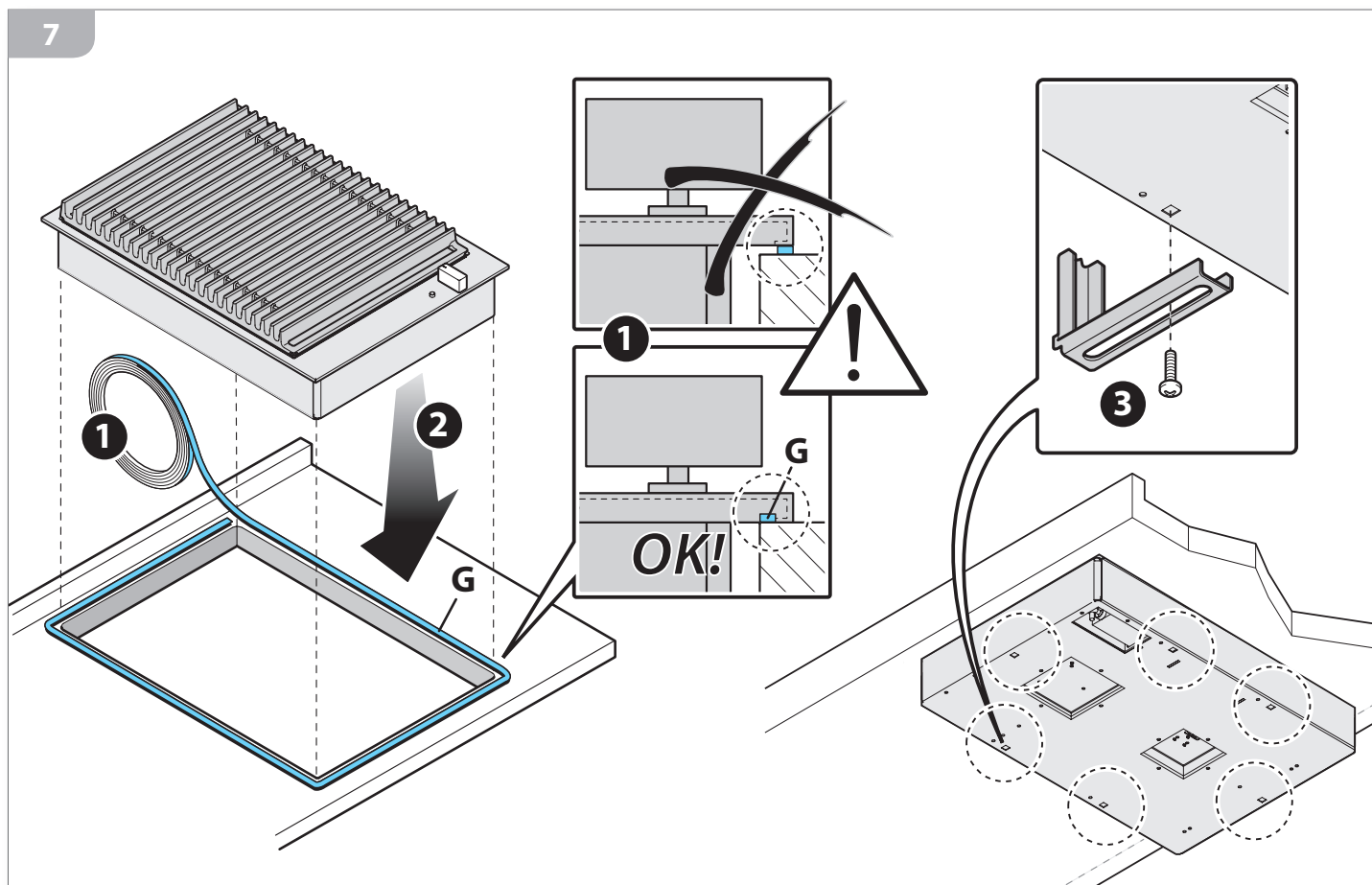


It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).



Aplique a la encimera una tira de junta de esponja asegurándose de no colocarla por debajo del borde del equipo (fig. 7 - det. 1).
Luego coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 7 - det. 2) y fíjelo con los tornillos y pletinas incluidos (fig. 7 - det. 3).

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



! En los 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



Cierre siempre el interruptor eléctrico omnipolar antes de cualquier operación de limpieza o si se prevén largos periodos de inactividad.



Asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "0 - 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.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE



This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.



Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.



Make sure that the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.



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



This appliance is not suited for use by persons (including children) 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.



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.



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.



¡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.

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.



Fire hazard!

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



Fire hazard!

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



Explosion hazard!

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



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

ANTES DE COMENZAR

CONOCER EL EQUIPO

i El equipo permite cocinar los alimentos directamente sobre la parrilla incluida, aprovechando el calor irradiado por la resistencia, que se mantiene constante y homogéneo gracias a la piedra volcánica, y normalmente sin utilizar grasas; de este modo los alimentos quedan más magros, pero al mismo tiempo ricos en sustancias nutritivas y más sabrosos. El equipo permite cocinar muchos tipos de alimentos (carne, pescado, aves, fruta y verdura, etc.): para lograr mejores resultados de cocción, se puede elegir entre 9 niveles de temperatura diferentes; a este respecto, en la pág. 16 se incluye una tabla puramente indicativa.

Leyenda

- 1 parrilla de cocción
- 2 cubierta
- 3 bandeja para piedra volcánica
- 4 cuerpo del equipo
- 5 mando de regulación
- 6 piloto indicador de equipo encendido
- 7 resistencia basculante
- 8 piedra volcánica
- 9 placa de características
- 10 pletina de fijación

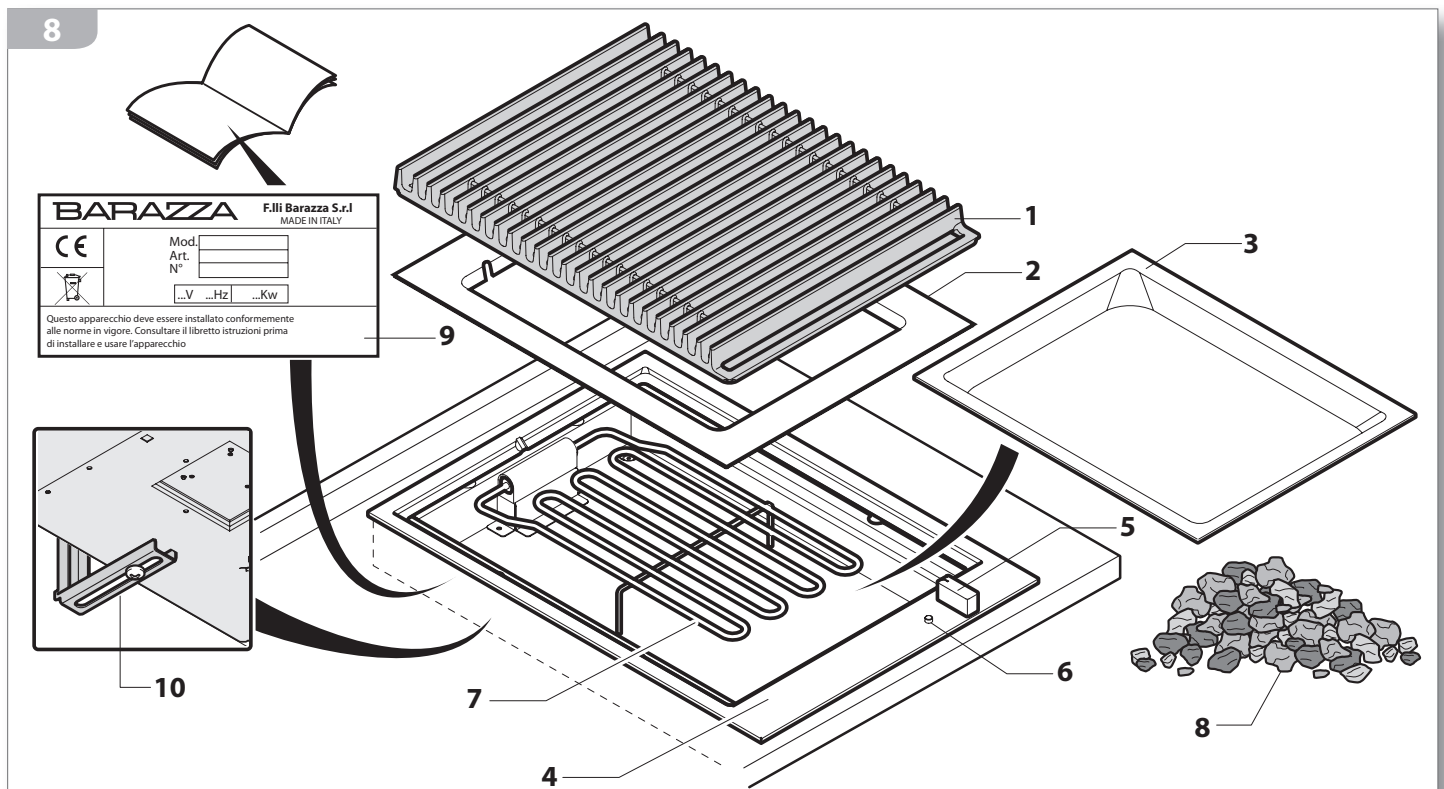
BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

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

Key

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



CONVIENE SABER QUE

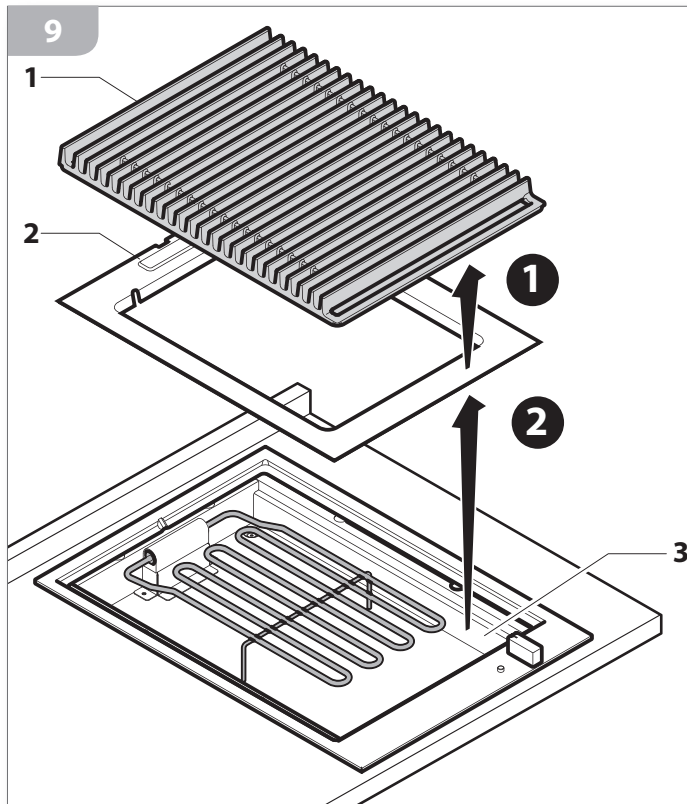
i Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, límpiela, junto con sus componentes, de la manera descrita en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 19, luego caliente la barbacoa durante algunos minutos en vacío, es decir, sin alimentos sobre ella. Durante los primeros usos, el equipo 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 cooking surface including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the barbecue, with no food on it. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

USO DEL EQUIPO

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



(fig. 9 - det. 5) Gire el mando (5) hasta la posición deseada (de 1 a 9) según el tipo de alimento que vaya a cocinar (en la pág. 16 se incluye una tabla indicativa); el encendido del piloto (6) indica que la alimentación del equipo está conectada y que por tanto la parrilla comienza a calentarse.

¡Peligro de quemaduras!

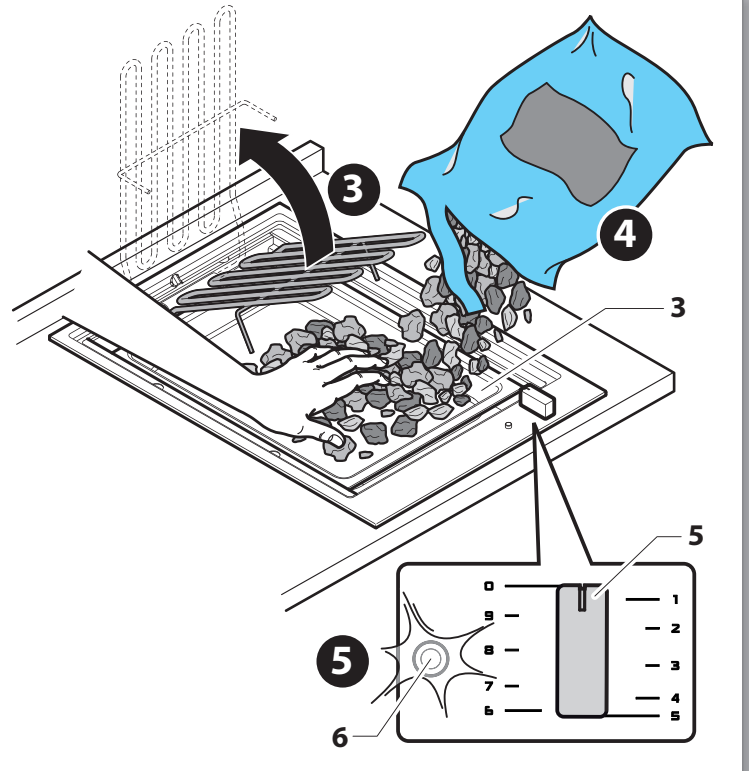
Durante el funcionamiento, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin llevar puestas protecciones personales adecuadas.

Espere algunos minutos para que la parrilla se caliente bien. Luego, utilizando los equipos de protección individual adecuados, coloque sobre la parrilla los alimentos que vaya a cocinar (en la pág. 17 se dan algunos consejos útiles para la preparación de los alimentos).

En caso necesario, se puede modificar la temperatura de la parrilla durante la cocción, mediante el mando (5). Al finalizar la cocción, vuelva a poner el mando en la posición "0 - apagado".

USING THE APPLIANCE

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



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

Burn hazard!

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

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

Tabla de consejos de cocción

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

Cooking suggestions table

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

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

ALGUNOS CONSEJOS DE COCCIÓN

Cómo mantener tiernos los alimentos y cocinar de manera saludable

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

Para contrarrestar este fenómeno adopte las siguientes precauciones:

- no cocine los alimentos durante demasiado tiempo, para que no queden demasiado "secos" y para no correr el riesgo de carbonizar algunas partes y generar por tanto compuestos nocivos para la salud (aminas heterocíclicas e hidrocarburos aromáticos policíclicos);
- sale los alimentos solo al finalizar la cocción;
- coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción solo cuando esté muy caliente (tras realizar un precalentamiento con nivel de temperatura "9") de manera que al entrar en contacto con la superficie caliente se cierren instantáneamente los "poros" de los alimentos y se bloquee la salida de la humedad;
- dé la vuelta a los alimentos en cuanto se despeguen de la parrilla y cocínelos durante el menor tiempo posible según sus preferencias personales;
- no deje alimentos ya cocinados calentándose sobre la parrilla;
- usando una brocha de cocina, unte la superficie de los alimentos con un poco de aceite alimentario (aceite de oliva o aceite de cacahuete) sin excederse en la cantidad (si se derrama sobre la piedra volcánica podría generar peligrosas llamaradas); en el caso de las aves, normalmente muy grasas de por sí, en lugar de aceite se puede utilizar zumo de naranja, que, eso sí, confiere a la carne un sabor particular;
- si se desea, se pueden sazonar los alimentos (sobre todo la carne de buey o ternera) en recipientes de acero o cristal con una mezcla de aceite, vinagre y especias al menos un par de horas antes de la cocción.

Elegir y preparar los alimentos para hacer a la parrilla

CARNES

Aves: las aves menos grasas (pavo, pintada, codornices, faisán, etc.) deben untarse de aceite durante la cocción usando una brocha, mientras que el pollo, el pato y la oca suelen tener una carne muy grasa: por ello, se recomienda agujerear la superficie de los alimentos para que gotee la grasa sobrante.

Buey y ternera: son cortes de carne especialmente delicados que tienden a secarse rápidamente, por lo que es preferible envolver con tocino o papel de plata las piezas que se vayan a asar a la parrilla, colocarlas en la parrilla solo cuando esté muy caliente y cocinarlas lo menos posible.

Los cortes indicados para la cocción a la parrilla son el lomo, las costillas y el filete.

SOME COOKING SUGGESTIONS

How to keep dishes tasty whilst cooking healthily

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

In order to ensure this, take the following precautions:

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

Choosing and preparing dishes to grill

MEAT

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

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

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

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

Los cortes indicados para la cocción a la parrilla son las chuletilas, la cabeza de lomo, el codillo, el asado, las chuletas (grosor mínimo de unos 2/3 cm) y el filete.

Cordero: carne sabrosa y tierna, muy indicada para la cocción a la parrilla, para servirse y consumirse bien caliente.

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

PESCADO

Para determinados tipos de pescado especialmente delicado (ej. algunas especies de río) se recomienda la cocción al papillote usando papel de plata; las demás especies (sobre todo el marisco y el pescado de mar en general) se pueden cocinar directamente sobre la parrilla untándolas de aceite alimentario.

VERDURAS Y FRUTA

Use preferiblemente hortalizas de pulpa “dura” como pimientos, berenjenas, cebollas, calabaza, apio, hinojo y achicoria.

Use preferiblemente fruta de pulpa bastante consistente como manzanas, peras, piñas, plátanos y melocotones.

Tanto la fruta como la verdura requieren cocciones breves y a media temperatura.

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

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

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

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

FISH

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

VEGETABLES and FRUIT

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

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

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

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe antes de realizar cualquier operación de limpieza o si se prevé un largo periodo de inactividad.



Compruebe periódicamente que el cable eléctrico esté en perfecto estado y no aplastado: si percibiese cualquier desperfecto, no utilice el equipo y no intente cambiarlo usted mismo; avise inmediatamente a un centro de asistencia para que lo 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 anties-téticas marcas que, en cualquier caso, no afectan al funcionamiento del equipo.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



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



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



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



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

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



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.
- **Mando:** el mando no se debe extraer del perno al que está acoplado: para limpiarlo 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 el mando.



Después de limpiar el mando, asegúrese de no haberlo movido por accidente de la posición de "0 - apagado".

- **parrilla:** tras el uso, espere a que la parrilla se ponga tibia (si se enfría del todo la limpieza se hace más difícil), sáquela de su alojamiento y fríéguela con un cepillo, agua caliente y jabón para platos normal. Aclárela y séquela con mucho cuidado y luego vuelva a colocarla en su alojamiento (fig. 10).

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- **Stainless steel:** use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

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



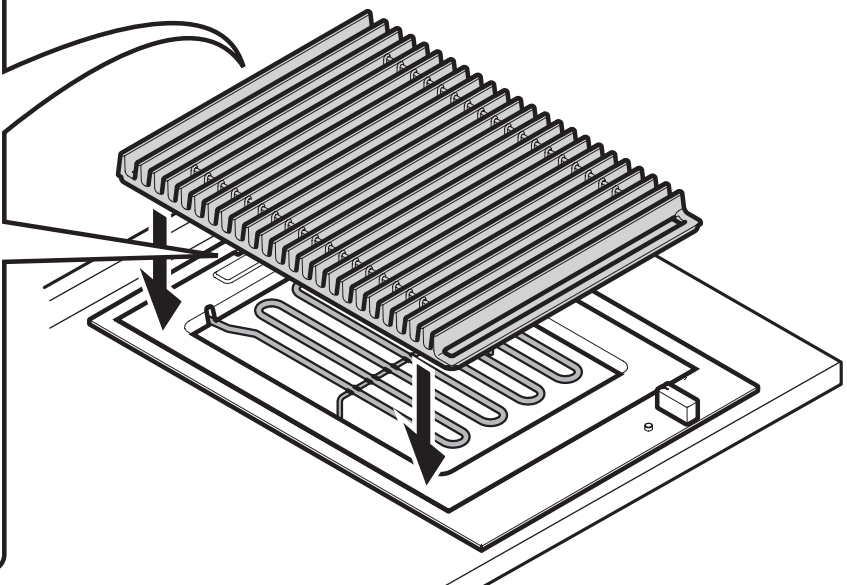
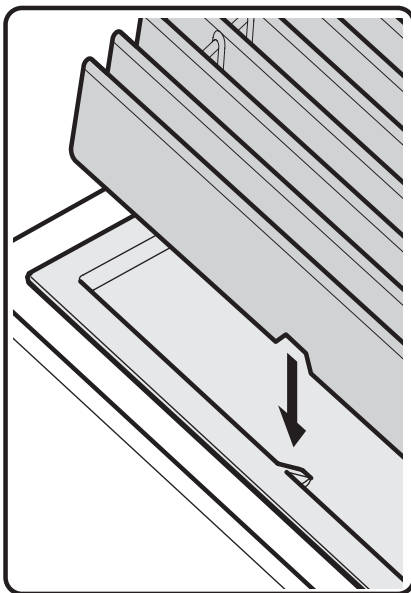
Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.



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

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

10



No se puede utilizar el equipo sin la parrilla. Al quitar la parrilla, un interruptor deshabilita el funcionamiento del equipo.



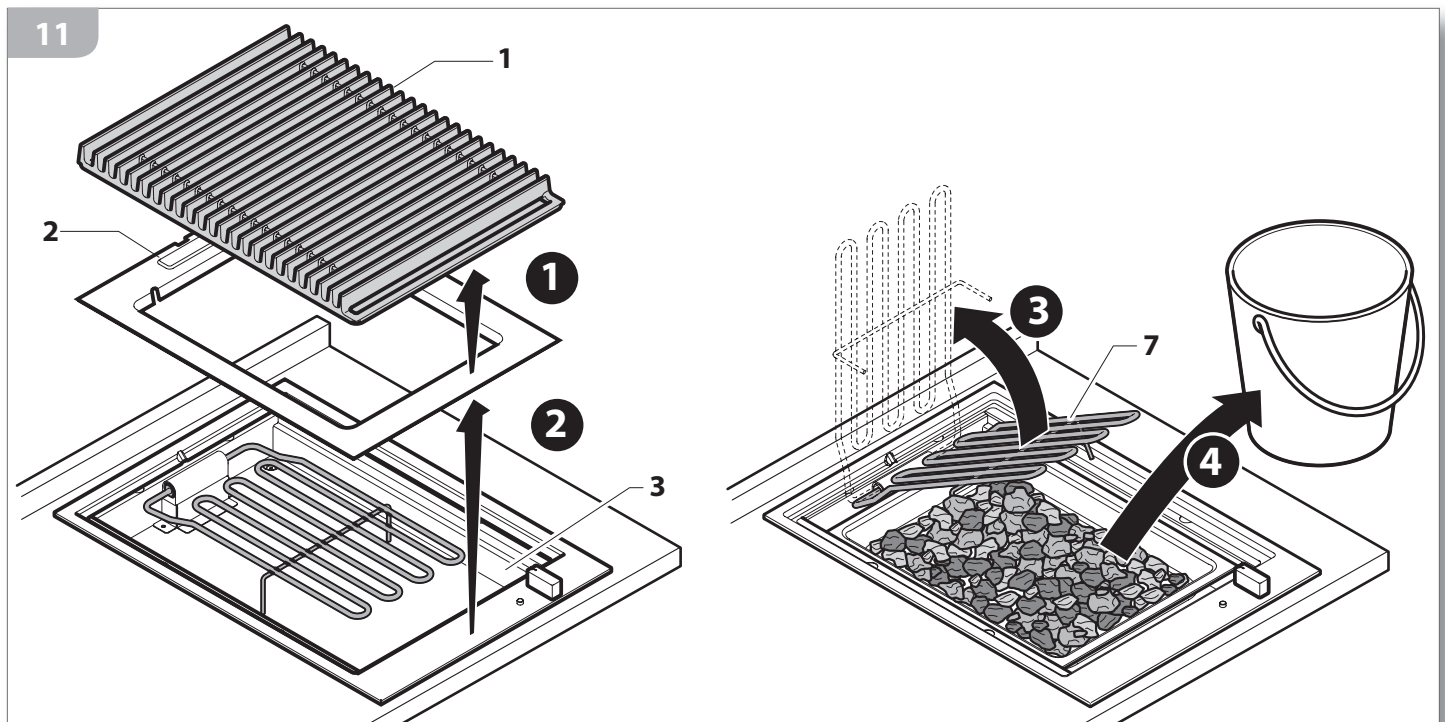
We do not recommend using the appliance without the grill. When the grill is removed, a switch interrupts appliance operation.

De vez en cuando se recomienda repasar la parrilla de fundición (cuando esté seca) con un trapo ligeramente empapado en aceite de oliva. Se prohíbe su lavado en el lavavajillas. La decoloración de la parrilla de fundición es un fenómeno debido al uso normal del equipo y no afecta a sus prestaciones.

- **bandeja para las piedras volcánicas:** (fig. 11) quite la parrilla (1) y la cubierta (2), levante la resistencia (7), saque las piedras volcánicas, extraiga la bandeja (3) y lávela con agua caliente y jabón para platos. Aclárela, séquela y vuelva a colocarla en su alojamiento: vuelva a llenarla con las mismas piedras volcánicas o cámbielas si presentan un color oscuro, indicio de que están muy impregnadas de grasa.

We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron grill (once dry). We do not recommend placing the grill in the dishwasher for cleaning. Discolouring of the cast iron grill is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect the operation of the appliance.

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



PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si no 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;
- desconecte el enchufe de alimentación eléctrica.

PERIODS OF INACTIVITY

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

- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



Al final de su vida útil, este producto **NO** debe ser mezclado con los demás residuos, sino que se debe eliminar por separado mediante los centros de recogida selectiva previstos para los residuos electrónicos y electrotécnicos; la eliminación ilícita o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación vigente.



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. 14);
- 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



At the end of its service life, the product **MUST NOT** be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



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 14);
- find the appliance purchase data.



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



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



Barazza 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