eco inox

1903

CI CONGRATULIAMO CON VOI PER AVER SCELTO UN PRODOTTO DELLA **BARAZZONI SPA**

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE

La **Barazzoni Spa è stata fondata nel 1903** e da allora produce gli articoli con **acciaio inox 18/10** purissimo, e le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione. Lo speciale fondo termodiffusore è stato studiato per diffondere in modo ottimale il calore su tutto il fondo della pentola, è costruito con la tecnica dell'impact bonding, un sistema all'avanguardia che genera una compenetrazione molecolare tra l'acciaio della parete, l'alluminio e l'acciaio del fondo. Questo innovativo sistema consente di avere un fondo eterno, permette di ridurre il consumo di energia e di cuocere su tutte le fonti di calore oggi conosciute.
I coperchi sono studiati in modo da trattenere l'umidità naturale dei cibi all'interno della pentola e migliorare quindi il gusto degli alimenti, trattenendo anche il valore nutrizionale degli stessi. Il risultato di questo lavoro è una cucina più sana, gustosa e nutriente.

INDICAZIONI PER UN CORRETTO **UTILIZZO DEL PRODOTTO**
Prima di utilizzare gli elementi di cottura occorre rimuovere le eventuali etichette ed eseguire un lavaggio specifico preliminare con acqua bollente e detersivo liquido per asportare dalle superfici d'acciaio lo strato protettivo residuo della lucidatura.

- **Salate l'acqua solo quando è in fase di ebollizione**, mescolando con un cucchiaio. Se il sale si deposita sul fondo si possono formare macchioline bianche o si può innescare un inizio di corrosione. Tali macchie non alterano minimamente la qualità e la funzionalità dell'utensile e non sono in nessun modo riconducibili a difetti di fabbricazione.
- **Non utilizzate detersivi corrosivi**, potrebbero danneggiare la superficie della pentola. Utilizzate detersivi neutri o debolmente alcalini. Non impiegate per il lavaggio ipocloriti (candeggina) né detergenti contenenti cloro o cloruri liberi. Per mantenere inalterata nel tempo la lucentezza originale, evitare l'uso di pagliette metalliche e polveri abrasive. Gli elementi di cottura che contengono parti in legno non possono esser messi in lavastoviglie. Si consiglia di consultare le istruzioni della lavastoviglie per posizionare correttamente la pentola all'interno della macchina. A lavaggio della lavastoviglie terminato, **non lasciate** chiusa la lavastoviglie con i pezzi all'interno, la nebbia salina potrebbe danneggiare le pentole. Aprite la lavastoviglie e asciugate con cura i pezzi, eviterete la formazione di aloni sugli stessi.
- **Non riponete al chiuso le pentole bagnate**. Per evitare graffi inserite un panno di carta fra una pentola e l'altra.
- **Non lasciate le pentole troppo a lungo sul fuoco senza grassi o liquidi all'interno**,

perché il notevole accumulo di calore sul fondo ne causerebbe la brunitura o, in caso limite, il distacco dello stesso. L'eventuale formazione di aloni violacei, dovuti all'amido contenuto in alcuni alimenti come pasta e riso, è risolvibile passando un batuffolo di cotone imbevuto con limone o aceto di vino o con l'impiego di prodotti specifici per la pulitura dell'acciaio normalmente in commercio. Analogo discorso vale per gli aloni biancastri dovuti all'uso di acqua con alta percentuale di calcare. Particolare attenzione va posta nell'utilizzo su piastre in vetroceramica; l'alta temperatura generata in caso di mancanza di liquidi o grassi all'interno dell'elemento di cottura può provocare anche il distacco del fondo termodiffusore.

- **Non utilizzate la pentola nel forno a microonde**.
- **Non utilizzate le pentole con manicatura in bakelite o termoplastica in forno**, scioglierestе le maniglie e il pomolo. Utilizzate sempre le presine. Fate attenzione quando maneggiate la pentola calda o spostate il coperchio.
- Evitare che la fiamma durante la cottura sporga oltre il fondo della pentola o che la piastra elettrica o in vetroceramica siano di diametro maggiore nel fondo. Una fiamma troppo alta o una piastra troppo grande non accelerano la cottura, comportano un inutile spreco di energia e possono danneggiare i manici in materiale plastico.
- Nel caso di coperchi in vetro evitare che questi subiscano forti shock termici spostandoli dal frigo alla pentola bollente o viceversa riponendoli, ancora caldi, in frigorifero.
- Nel caso di prodotto rivettato si informano i clienti che i nostri rivetti sono realizzati in acciaio AISI 304 e perciò idonei al contatto con gli alimenti, rispettando le norme di igienicità.
- Non utilizzare gli articoli di cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare.
- Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi Barazzoni.

GARANZIA

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione. Sono pertanto non contemplate tutte le altre problematiche derivanti dal non rispetto delle istruzioni per l'utilizzo. **La Barazzoni Spa controlla accuratamente i propri prodotti per evitare difetti di fabbricazione e garantire**

la massima qualità. L'azienda si ritiene esente da ogni responsabilità in caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e risponderà unicamente in caso di eventuale difetto di fabbricazione.
In particolare la garanzia non copre:

- i danni causati da un uso non corretto e l'uso professionale dell'oggetto (es. dimostratori, cucine per comunità, ristorazione etc.);
- gli oggetti sbattuti ed ammaccati;
- macchie o esfoliazioni di materiale dovute a cibi acidi, a detersivi aggressivi o all'utilizzo del sale prima che l'acqua bolla;
- macchie, discolorazioni o distacco dei rivestimenti interni ed esterni;
- graffi o righe o bolli interni ed esterni;
- manigliame bruciato e/o surriscaldato;
- distacco del fondo dovuto ad eccessivo surriscaldamento del pezzo;
- distacco delle maniglie dovuto a urti o colpi ricevuti dall'utensile.

L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora di difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:

Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità

Dichiariamo che le linee di pentolame, vasellame e posateria Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni e Barazzoni sono conformi alle norme per i prodotti a contatto con gli alimenti: D.M. 21-03-1973, D.P.R. 777/1982, D.M. n. 140 del 11/11/2013, regolamento CE 178/2002, regolamento CE 1935/2004, regolamento CE 1895/2005, regolamento CE 10/2011, regolamento CE 284/2011 e relative norme specifiche.

La dichiarazione di conformità alle norme per il contatto con gli alimenti è disponibile sul nostro sito **www.barazzoni.it** nella sezione "Prodotti".

Per agevolare la rintracciabilità del prodotto si raccomanda di conservare il numero di lotto.

Non gettate queste istruzioni: potranno esservi utili.

CONGRATULATIONS FOR CHOOSING A PRODUCT MADE BY **BARAZZONI SPA**

Barazzoni SpA was founded in 1903 and since then it manufactures products in the purest **18/10 stainless steel**, using the very latest production techniques, hi-tech machinery, and a great deal of passion. The special heat-conducting base, which was designed to spread the heat evenly over the whole base of the saucepan, is made using a technique of impact bonding, a hi-tech system that brings about a molecular penetration between the steel and the walls, the aluminium and the steel base. This innovative system makes it possible to have an external base, and allows reducing energy consumption, and cooking on all sources of heat known today. The lids are designed to keep the natural moisture of the food inside the saucepan, and therefore to improve its taste, and, at the same time, to preserve its nutritional qualities. The result is healthier, tastier and more nutritious food.

INDICATIONS ON HOW TO **USE THE PRODUCT CORRECTLY**

Before using the saucepan and lid for the first time, remove any labels, and carefully wash the saucepan and lid with boiling water and a liquid detergent, to remove all traces of the protective polish from the steel surfaces.

- **Add salt to the water only when it is boiling**, and stir with a spoon. If the salt is deposited on the bottom, it may form white specks, or it may start the process of corrosion. These specks do not alter the quality of the saucepan or how it works, in the slightest, and cannot in any way be blamed on manufacturing faults.
- **Do not use any corrosive detergents**, as they might damage the surface of the saucepan. Use neutral or slightly alkaline detergents. For hypochlorite washing (bleaching) **do not use** detergents that contain chlorine, or free chlorides. In order to preserve the original shine with time, do not use metal scourers or abrasive powders. Do not place any pans that have wooden parts inside a dishwasher. We suggest you consult the read instructions of the dishwasher on where to place the saucepan correctly inside the machine. When the dishwasher has finished its cycle, **do not leave** the dishwasher closed with items inside, as the salt mist may damage the saucepans. Open the dishwasher and carefully dry the items; this will also prevent the formation of rings.
- **Do not put the saucepans away when they are still wet**. In order to prevent scratches, place a paper towel between one saucepan and another.
- **Do not leave saucepans for too long on the heat without oil or liquid inside**, as the considerable accumulation of heat on the base will cause it to turn blue, or even to become detached. If purple rings should form, as a result of the starch contained in some foods, such as pasta and rice, these may be removed by wiping the surface with a ball of cotton wool soaked with lemon juice or wine vinegar, or by using special products for cleaning stainless steel that are on sale. The same is true for any whitish rings, which are caused by using water that has a high calcium content. Special care should be taken when using the saucepan on a ceramic hob; the high temperatures generated when there is no liquid or oil inside the saucepan may even cause the heat-spreading base to become detached.
- **Do not use the saucepan in a microwave oven**.
- **Do not use saucepans with Bakelite or thermoplastic handles in the oven**, as this will melt the handles. Always use oven cloths. Take care when handling the saucepan or removing the lid, when they are hot.
- Ensure that the gas flame does not extend beyond the diameter of the saucepan's base, or that the electric or ceramic rings are not larger than the base. Using a flame or a ring that is too large will not cook the food any quicker, it will lead to a useless waste of energy, and may damage any plastic handles.
- Do not subject glass lids to strong thermal shocks, by moving them from the fridge and placing them on a boiling saucepan, or by placing them in the fridge when they are still hot.
- In the case of riveted products, we wish to inform our clients that our rivets are made of AISI 304 steel, and consequently can come into contact with food, provided the norms of hygiene are respected.
- Do not use the saucepans in any way other than those specified by the manufacturer, only for cooking.
- Only use Barazzoni replacement parts.

WARRANTY

Warranty offered on our products is in respect of current legislation, and covers manufacturing defects. **The company Barazzoni S.p.a. carefully checks its products to prevent manufacturing faults, and to guarantee the highest quality. Under no circumstances can the company be held responsible for damage caused by the failure to follow these instructions, and will answer only in the event of any manufacturing faults.**

Warranty does not cover:

- damage due to incorrect use or professional use of the item (e.g. workshops, industrial kitchens, restaurants, etc.);
- dented or warped items, when the defect is detected by the end user;
- stains or removal of material due to corrosive detergents, acid food or the use of salt before the water boils;
- stains, discoloration or detachment of inner and outer coatings;
- inner and outer scratches;
- burnt and/or overheated handles;
- bottom detachment due to excessive overheating of the product;
- handle detachment due to impingement or blow received by the utensil.

The company reserves the right to repair or replace the product only if defects regard the warranty. On the contrary, the product will be returned to sender. Recourses to warranty must be accompanied by the purchase ticket and addressed to:

Barazzoni S.p.a. - Via C. Battisti, 46 - 28045 Invorio (NO) - Italy
Kind attention of Quality Department

We declare that the cookware, kitchenware and tableware collections Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni and Barazzoni comply with standards for products in contact with food: Ministerial Decree March, 21st, 1973; Decree President of the Republic 777/1982; Regulation n. 140 11/11/2013; Regulation (EC) n.178/2002; Regulation (EC) n.1935/2004; Regulation (EC) n. 1895/2005; Regulation (EC) n. 10/2011; Regulation (EC) n. 284/2011 and specific rules.

The declaration of compliance with the law regarding products in contact with food is available on our website **www.barazzoni.it**, section "Products".

In order to facilitate traceability of the product, it is advisable to keep the product lot.

Do not throw these instructions away, they might be useful in the future.

TOUTES NOS FELICITATIONS POUR AVOIR CHOISI UN PRODUIT DE **BARAZZONI SPA**

Depuis sa fondation en 1903, Barazzoni Spa, spécialisé dans le ustensiles en acier inoxydable, est réputé pour ses techniques de production très avancées, son outil industriel à l'avant-garde et sa passion du bel ustensile! Toutes les ustensiles Barazzoni sont réalisés en **acier inox 18/10** de la meilleure qualité et possèdent un fond spécial thermo diffuseur réalisé selon la technique de l'impact bonding: interpénétration entre le disque aluminium composant le fond et le parties inox pour une conduction renforcée. Ce système innovant garantit une diffusion uniforme, optimale et parfaite de la chaleur. La cuisson est plus rapide et plus homogène, sur tout le volume des aliments, même ceux situés sur les bords. Sans oublier la réduction importante de dépense d'énergie et la possibilité de cuisiner avec toutes les source de chaleur connues, y compris l'induction. Les couvercles sont conçus pour retenir l'humidité naturelle de l'aliments à l'intérieur de la casserole, exhalant ainsi le leur goût et conservant toutes leurs valeurs nutritives. Avec les ustensiles Barazzoni la cuisine est plus saine et plus savoureuse!

INSTRUCTIONS POUR UN **USAGE CORRECT DU PRODUIT**

Avant la première utilisation de vos ustensiles, les laver soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle afin d'éliminer les résidus éventuels de polissage.

- Afin d'éliminer tout risque de corrosion, nous vous conseillons **d'ajouter le sel de cuisson uniquement lorsque l'eau bout** et de bien remuer afin d'éviter qu'il ne se dépose sur le fond. Si le sel se dépose sur le fond des petites taches blanches peuvent se former où il peut commencer un début de corrosion. Ces taches n'altèrent d'aucune façon la qualité et le caractère de l'outil et elles ne sont pas reconductibles à des défauts de fabrication.
- **Ne pas utiliser de produits détergents corrosifs** qui pourraient abîmer votre ustensile. Utilisez des détersifs neutres ou faiblement alcalins. Ne pas utiliser d'eau de javel ni de détergent contenant du chlore. Afin de conserver à l'inox son brillant original, ne pas utiliser de brosse métallique ni de poudres abrasives. Les ustensiles sont compatibles avec le lave-vaisselle. Après la fin du cycle de lavage, ne jamais laisser vos ustensiles dans la machine fermée: les vapeurs d'eau salée pourraient les détériorer. Pour éviter les éventuelles traces de calcaire, nous vous conseillons de bien les essuyer avec un chiffon doux avant de les ranger. Les éléments de cuisson qui contiennent des parties en bois ne peuvent pas être mis dans la lave vaisselle. Nous conseillons de consulter les instructions de la lave vaisselle.
- **Ranger vos ustensiles seulement s'ils sont parfaitement secs**. Pour éviter d'éventuelles rayures dues au frottement, placer des feuilles de protection entre chacun d'eux.
- **Ne pas faire chauffer vos ustensiles à vide**: la température excessive ferait brunir le fond et pourrait même entraîner une détérioration. En cas d'apparition de taches brunes, les frotter avec du citron et du vinaigre, ou avec des produits spécifiques inox. Porter une attention particulière dans le cas d'une utilisation sur des plaques vitrocéramique et induction: la surchauffe sur un ustensile à vide est très rapide et peut entraîner une détérioration anormale de celui-ci. En cas d'apparition de taches blanches, causées par l'emploi d'une eau trop calcaire, effectuer le même nettoyage que décrit ci-dessus.
- **Ne jamais utiliser un ustensile inox pour une cuisson au four micro-ondes**.
- **Ne utiliser les marmites avec le manche en bakélite ou en thermoplastique au four** vous pourrez éviter de fondre les poignées et le pommeau. Pour manipuler un ustensile chaud ou déplacer son couvercle, toujours le prendre par la poignée, pour éviter de toucher les parois qui peuvent être brûlantes.
- Régler correctement la puissance de la plaque de cuisson et **éviter que la flamme ne dépasse de l'ustensile**. De même, prendre garde à choisir un ustensile de diamètre identique aux plaques électriques ou vitrocéramique utilisées. Une flamme trop puissante ou une plaque trop grande, loin d'accélérer la cuisson, entraîne un gaspillage inutile d'énergie et elles peuvent endommager les poignées en plastique.
- Dans le cas de couvercles en verre, il faut éviter que ceux-ci subissent de forts chocs thermiques en les déplaçant du réfrigérateur à la marmite bouillante ou en les replaçant, encore chauds, au réfrigérateur.
- Dans le cas de produit riveté nous informons les clients que nos rivets sont réalisés en acier AISI 304 et donc aptes au contact avec les aliments, en respectant les règles d'hygiène.
- Il ne faut pas utiliser les articles de cuisson dans des différentes modalités de celles prévues par le fabricant mais seulement pour cuisiner.
- Il faut utiliser seulement ou exclusivement des pièces de rechange Barazzoni.

GARANTIE

La garantie sur les articles respecte les termes de la loi en vigueur et couvre les défauts dus à des défauts de fabrication. Donc tous les autres problèmes dérivant du non respect des instructions d'emploi ne sont pas envisagés. **Barazzoni Spa contrôle soigneusement ses produits pour éviter les défauts de fabrication et garantir la qualité maximum. La société est exempte de toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect des instructions et ne répondra qu'en cas d'éventuel défaut de fabrication.**

Notamment la garantie ne couvre pas:

- les dommages provoqués par un emploi incorrect et l'emploi professionnel de l'objet (ex. démonstrations, cuisines pour communautés, restauration etc.);
- les objets cabossés et bosselés;
- taches ou épluchage de matèriel causés par les aliments acides, ou de détergents agressifs ou pour l'utilisation du sel avant l'ébullition d'eau;
- taches, décolorations ou détachement des revêtements internes et externes;
- rayures, raies ou marques internes et externes;
- poignées brûlées et/ou surchauffées;
- affichage des fonds causé par une surchauffe de la pièce;
- affichage des poignées en raison de chocs ou de coups reçus par l'ustensile de cuisine.

La société se réserve de réparer ou substituer le produit si les défauts sont couverts par la garantie; autrement le produit sera réexpédié à l'expéditeur. Pour recourir à la garantie il faut joindre le ticket d'achat et il faut adresser à:

Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità - (A l'attention du Bureau Assurance Qualité)

Nous déclarons que les lignes de poêles, céramiques et vaisselle Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni et Barazzoni sont conformes aux normes pour les produits en contact avec les aliments: D.M. 21-03-1973, Décret du Président de la République 777/1982; D.M. 140 11/11/2013; règlement CE 178/2002, règlement CE 1935/2004; règlement CE 1895/2005; règlement CE 10/2011; règlement CE 284/2011 et relatives normes spécifiques.

La déclaration de conformité aux normes pour le contact avec les aliments est disponible sur notre site **www.barazzoni.it** dans la section "Produits".

Pour faciliter la traçabilité du produit on recommande de conserver le numéro de lot.

Ne jetez pas ces instructions: elles pourront vous être utiles.

MUCHAS GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO DE **BARAZZONI SPA**

Barazzoni Spa ha sido fundada en el año 1903 y desde entonces produce objetos de **acero inoxidable 18/10** purísimo, según las técnicas productivas más actualizadas, maquinaria a la vanguardia y mucha pasión. El fondo especial termodifusor ha sido estudiado para repartir el calor óptima y uniformemente sobre todo el fondo de la batería de cocina y se ha construido con la técnica del impact bonding, un sistema muy avanzado que genera una compenetración molecular entre el acero de la pared, el aluminio y el acero del fondo. Este sistema innovador permite la realización de un fondo indestructible, el ahorro de energía y la posibilidad de cocción sobre todas las fuentes de calor que conocemos hoy en día. Las tapas están estudiadas para retener la humedad natural de los alimentos, incluso su valor nutricional. El resultado de esta labor es una cocina más sana, sabrosa y nutritiva.

INDICACIONES PARA LA **UTILIZACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO**

Antes de utilizar los elementos de cocción es preciso quitar las eventuales etiquetas aplicadas a la batería y efectuar un lava do específico preliminar con agua hirviente y detergente líquido para remover el estrato de protección residual del pulido de las superficies del producto.

- **Agreguen el sal en el agua cuando está hirviendo**, mezclando con una cuchara. El depósito de sal sobre el fondo puede causar la formación de pequeñas manchas blancas o un inicio de corrosión. Dichas manchas no alteran, de ninguna forma, la calidad y la funcionalidad de la batería y no pueden ser consideradas defectos de producción.
- **No utilicen detergentes corrosivos**, que podrían dañar la superficie de la batería. Utilicen detergentes neutros o débilmente alcalinos. **No empleen** para el lavado hipocloritos (lejía) o detergentes que contienen cloro o cloruros libres. Para mantener inalterado durante el tiempo el brillo original, eviten el empleo de esponjas metálicas y polvo abrasivos. Los elementos de cocción con componentes de madera no pueden lavarse en el lavavajillas. Les aconsejamos que consulten las instrucciones del lavavajillas para colocar correctamente la batería de cocina al interior de la máquina. Acabado el lavado en el lavavajillas,**no dejen** el lavavajillas cerrado con las piezas lavadas al interior, ya que la niebla salina podría dañar las ollas. Abran el lavavajill y sequen con cuidado las piezas para evitar la formación de halos sobre ellas.
- **No guarden la batería de cocina mojada en un lugar cerrado**. Para evitar que se raye, introduzcan un paño de papel entre una olla y la otra.
- **No dejen las ollas sobre el fuego por demasiado tiempo sin grasas o líquidos al interior**, ya que la significativa acumulación de calor sobre el fondo causaría defectos del bruñido o, en los casos límites, el desprendimiento del mismo. En el caso de que se formen halos de color viola, debidos a la presencia de almidón en algunos alimentos, cuales la pasta y el arroz, el problema puede resolverse pasando un copo de algodón embebido con limón y vinagre de vino o empleando unos productos específicos para el limpiado del acero, que se pueden encontrar normalmente en las tiendas. Un discurso análogo se hace en el caso de halos blanquizcos, también debidos al uso de agua con un alto porcent aje de cal. Pongan un cuidado particular cuando van a utilizar planchas de cocción de vidrio-cerámica; la alta temperatura generada por la falta de líquidos o grasas al interior de la batería de cocina podría provocar incluso el desprendimiento del fondo termodifusor.
- **No utilicen la olla en el horno microondas**.
- **No utilicen las ollas con asas de baquelita o termoplástico en el horno**,ya que asas y pomos podrían desleírse. Utilicen siempre los agarradores. Pongan cuidado durante el manejo de la batería caliente o de la tapa.
- No dejen que la llama durante la cocción sobresalga del fondo de la olla o que el diámetro de la plancha eléctrica o de vidrio-cerámica sea mayor del fondo de la olla. Una llama demasiado alta o una plancha demasiado grande no aceleran la cocción; sin embargo causan un gasto inútil de energía y pueden perjudicar las asas de material plástico.
- En el caso de tapas de vidrio, eviten los choques térmicos fuertes llevándolos de la nevera a la olla hirviendo y viceversa, poniéndolas aun calientes en la nevera.
- En el caso de producto remachado, Les informamos que nuestros remaches están realizados con acero AISI 304 por lo cual son idóneos al contacto con los alimentos conforme a las normas de higienidad.
- No utilicen la batería de cocina para usos diferentes de aquellos previstos por el constructor, sino sólo para cocinar.
- Utilicen sólo y exclusivamente piezas de repuesto Barazzoni.

GARANTÍA

La garantía relativa a los artículos satisface las condiciones de la ley vigente y cubre todos los defectos de fabricación. Por lo tanto no se tomarán en consideración otras problemáticas debidas al incumplimiento de las instrucciones proporcionadas para la utilización. **Barazzoni Spa controla cuidadosamente sus productos para evitar defectos de fabricación y garantizar la máxima calidad. La compañía se considera exente de responsabilidad de todo tipo en caso de daños debidos al incumplimiento de las instrucciones y responderá únicamente en caso de defectos de fabricación**.

Particularmente la garantía no cubre:

- los daños causados por un uso incorrecto y el uso profesional del objeto (por ejemplo: demostradores, cocinas para comunidades, restaurantes, etc.);
- objetos golpeados y machacados;
- manchas o desprendimientos de material debido a alimentos acidos, a detergentes corrosivos o al utilizo de la sal antes de que el agua hierva;
- manchas, descoloraciones o desprendimiento de los revestimientos internos y externos;
- arañazos, rayas o marcas de golpes al interior o al exterior;
- asas quemadas y/o sobrecalentadas;
- desprendimiento del fondo debido al excesivo recalentamiento del producto;
- desprendimiento de las asas debido a golpes recibidos por parte del producto.

La compañía se reserva el derecho de reparar o sustituir el producto en el caso de que los defectos estén comprendidos en los casos previstos por la garantía; en caso contrario el producto será devuelto al remitente. Las solicitudes relativas a la garantía tienen que ser enviadas, junto a un documento de comprobación de la compra a:

Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità - (A la atención de la Oficina Garantía de Calidad)

Declaramos que las líneas de cazuelas, vasijas y cubiertos de Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni y Barazzoni están conformes con las normas para los productos en contacto con los alimentos: D.M. 21-03-1973, D.P.R. 777/1982, D.M. 140 11/11/2013, reglamento CE 178/2002, reglamento CE 1935/2004, reglamento CE 1895/2005, reglamento CE 10/2011, reglamento CE 284/2011 y correspondientes normas específicas.

La declaración de conformidad con las normas para los productos en contacto con los alimentos se encuentra en nuestro sitio web www.barazzoni.it en la sección "Productos".

Para simplificar la trazabilidad del producto Les recomendamos que guarden el número del lote.

No tiren estas instrucciones: podrían serLes útiles.

Barazzoni 1903

Barazzoni S.p.a.
Via C. Battisti, 46
28045 Invorio (NO) - Italy
Tel. +39 0322 253100
Fax. +39 0322 253150

info@barazzoni.it
www.barazzoni.it

GAS
ALO
ELE
CER
IND
LAVASTOV
PER ALIMENTI

GN50008 02/2016