

1PTITK#00--

1PTFTK#00--

Thalas Teppanyaki

BARAZZA

taste of design

Installations- und Gebrauchsanleitung
Installation and use manual

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Barazza-Geräts!

Dieses Hochqualitätsgerät wird Sie bei Ihrer Arbeit über lange Zeit zuverlässig und sicher begleiten und erstklassige Leistungen erbringen.

Das Gerät kann schnell und einfach installiert und sofort benutzt werden.

Wir bitten Sie, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam zu lesen. Wenn Ihr Gerät richtig installiert und benutzt wird, kann es über lange Zeit einwandfrei und effizient betrieben werden.

Zum leichteren Verständnis dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:



Wichtige Vorschriften für die Sicherheit von Personen und des Geräts



Allgemeine Informationen



Der Hersteller behält sich vor, Änderungen an seinen Produkten und an dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, die er für notwendig hält, ohne dass daraus eine Verpflichtung zur Vorankündigung entsteht.

Die in der Anleitung enthaltenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen gelten als Richtangaben und für Informationszwecke.

Die Anlagen für den Energieanschluss des Geräts müssen den gültigen nationalen Vorschriften entsprechen.

Es ist verboten, diese Gebrauchsanleitung zu kopieren, ihren Inhalt insgesamt oder teilweise zu vervielfältigen und sie ohne Erlaubnis des Herstellers an Dritte weiterzugeben.

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der gemeinschaftlichen Richtlinien Nr. 2014/35/EU über die Niederspannung und Nr. 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit. Die hier enthaltenen Anleitungen sind nur für das Bestimmungsland gültig.

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

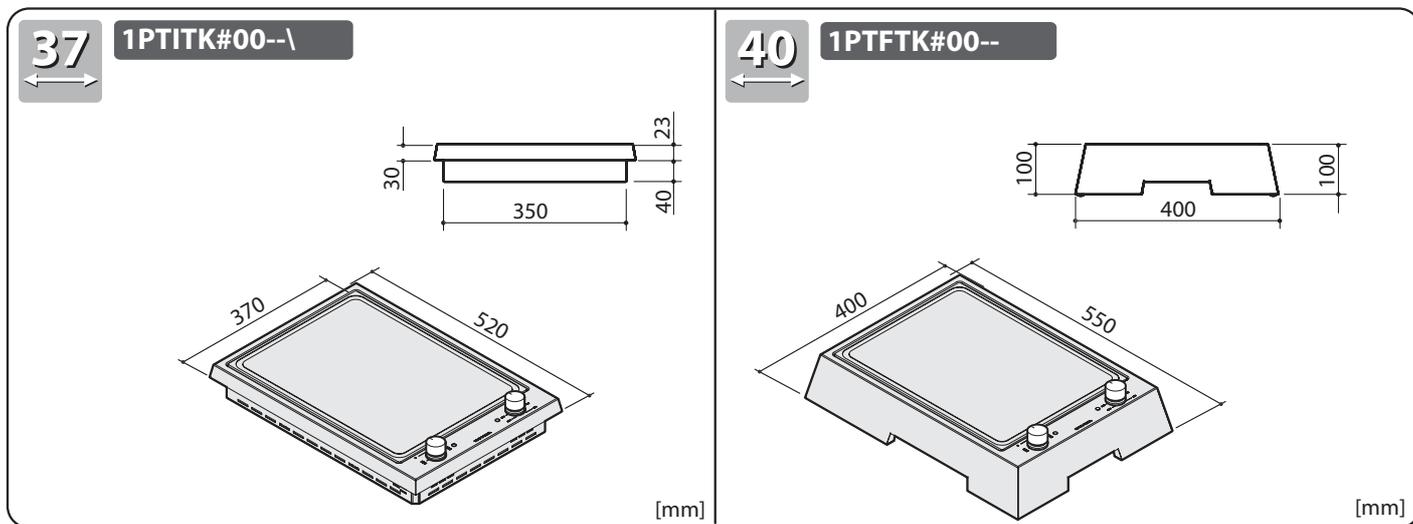
BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	4
INSTALLATION	5
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Handhabung	6
Verpackungen entsorgen	6
Auswahl des Installationsorts	7
Stromanschluss	8
Geräteeinbau	10
GEBRAUCH	12
Sicherheitshinweise	12
Vor dem ersten Benutzen	14
Das Gerät kennenlernen	14
Nützliche Hinweise	14
Verwendung des Geräts	15
Einige Tipps zum Braten	17
Zubehör	17
WARTUNG	18
Sicherheitshinweise	18
Regelmäßige Pflege	19
Reinigung	19
Stillstandszeiten	20
Entsorgung am Ende der Nutzungsdauer	21
Kundendienst	21

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
<i>Accessories</i>	17
MAINTENANCE	18
<i>Safety warnings</i>	18
<i>Maintenance schedule</i>	19
<i>Cleaning</i>	19
<i>Periods of inactivity</i>	20
<i>End-of-life disposal</i>	21
<i>After-sales service</i>	21

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA



Technische Daten		Technical data	
Spannung	Voltage	V	220-240
Frequenz	Frequency	Hz	50/60
Leistungsaufnahme insgesamt	Total absorbed power	kW	3
Kabeltyp	Cable type		H05RN-F H07RN-F 3x1,5 mm ²
Kabellänge	Cable length	cm	200

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren bzw. benutzen. Diese Gebrauchsanleitung muss an einem für alle Benutzer zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Bei Verkauf oder Weitergabe des Geräts muss sie dem neuen Benutzer übergeben werden, damit er Kenntnis von der Installation, dem Gebrauch und den Sicherheitsvorschriften erhält.



Die Installation und sonstige Arbeiten am Gerät (außerordentliche Wartung usw.) dürfen **nur von qualifiziertem Fachpersonal** gemäß den Vorgaben dieser Gebrauchsanleitung ausgeführt werden. Die Anschlüsse und die Installationsorte müssen geeignet sein und den im Bestimmungsland gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen (Schutz- und Trennschalter, Erdungsanlage, Potentialausgleich usw.). Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichteinhaltung der obigen Bestimmungen.



Während der Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss der Hauptschalter immer ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein.



Das Gerät ist für den Betrieb im Freien geplant. Zum besseren Schutz wird die Verwendung der speziellen Abdeckung empfohlen. Wenn das Gerät nicht oft verwendet wird, sollte es an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort aufbewahrt werden.



Die Geräte können scharfe Kanten haben. Sie sind daher mit Vorsicht und unter Verwendung geeigneter persönlicher Schutzausrüstungen (Schutzschuhe, Schutzhandschuhe usw.) zu handhaben.

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



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

KONTROLLE UND HANDHABUNG

Nach dem Auspacken des Geräts müssen alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfilme von der Oberfläche beseitigt werden. Kontrollieren Sie, ob sichtbare Fehler vorhanden sind. Wenn ja, installieren Sie den Ofen nicht, sondern verständigen Sie Ihren Händler binnen 8 Tagen unter Angabe der Daten des Typenschildes und der festgestellten Probleme (Abb. 1). **Achtung! Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Polystyrol usw.) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es für Kinder und Tiere gefährlich sein kann (Erstickungsgefahr).**

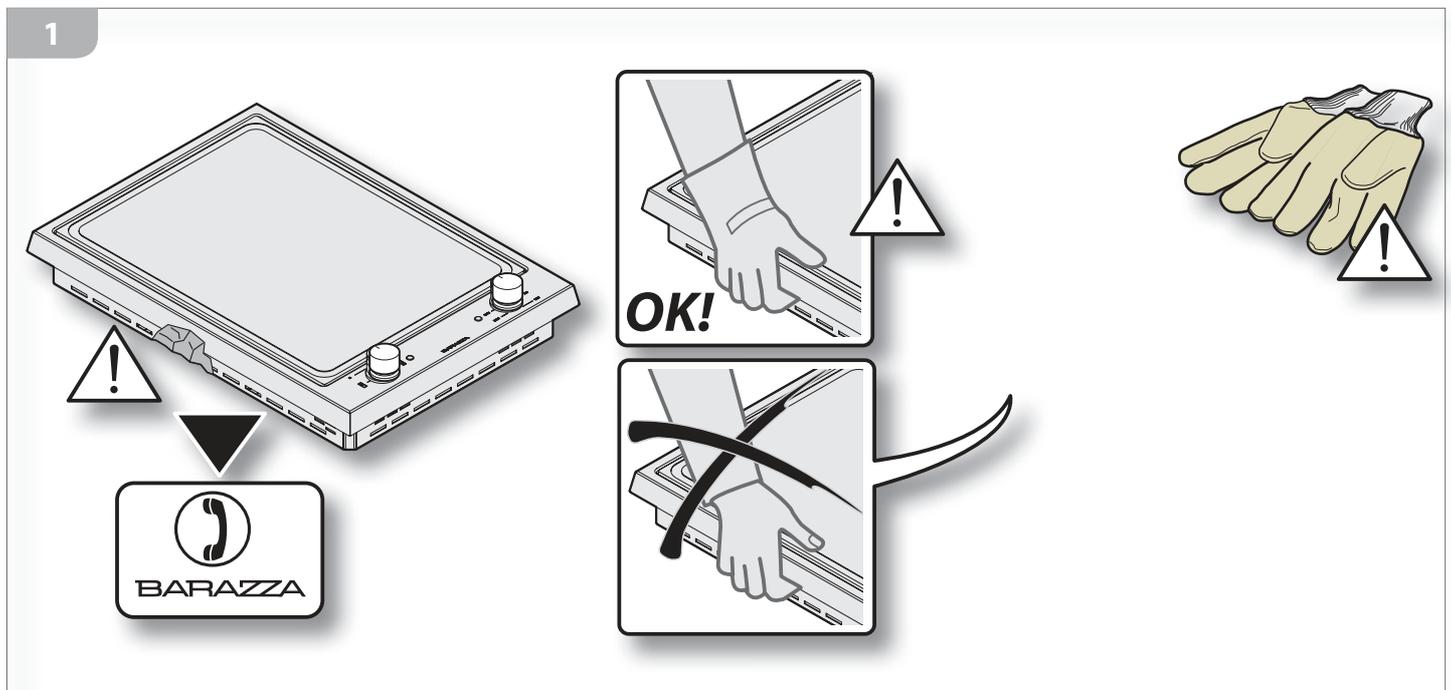
Verwenden Sie beim Transport des Geräts zum Installationsort geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Abb. 1) und treffen Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um Personen, Tiere, Sachen und das Gerät selbst nicht zu beschädigen.

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.



VERPACKUNGEN ENTSORGEN

Achtung! Die Verpackungen müssen unter Beachtung der im Installationsland des Geräts gültigen Vorschriften entsorgt werden.

Verpackungsmaterial:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: externer Schutzfilm, Schutzbeutel der Anleitungen
- Expandiertes Polystyrol: Stoßschutz.

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.

AUSWAHL DES INSTALLATIONSORTS

Eigenschaften des Installationsorts

Dieses Gerät ist für die Installation im Freien geeignet. Zum besseren Schutz wird die Verwendung der speziellen Abdeckung empfohlen. Wenn das Gerät nicht oft verwendet wird, sollte es an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort aufbewahrt werden.

Die Geräte können in Möbel aus hitzefestem Material (120°C) eingebaut werden.

Abstand von Seiten- und Rückwänden

Die Geräte müssen einen bestimmten Abstand von den Wänden haben (Abb. 2).

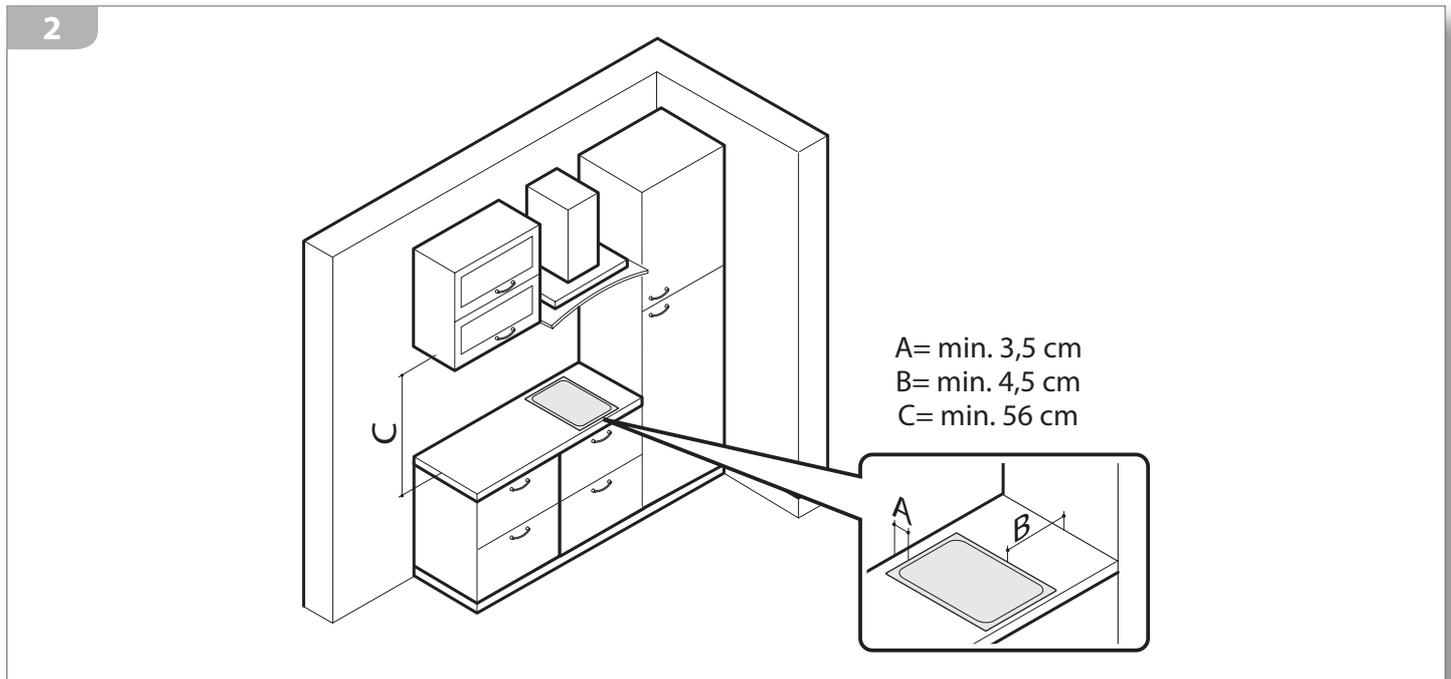
INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances are designed for outdoor use. For better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather. Appliances may 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).



STROMANSCHLUSS

 Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die am Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte jenen der Stromversorgungsanlage entsprechen.

Das Gerät wird mit einem 200 cm langen Stromkabel (H05RN-F/H07RN-F) mit Schuko Stecker geliefert (Abb. 3a).

Die Steckdose muss so angeordnet werden, dass sie auch bei eingebautem Gerät gut zugänglich ist.

 Das Stromkabel **DARF NICHT**:

- gequetscht oder aufgerollt sein;
- mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen oder heißen Gegenständen und korrosiven Mitteln in Berührung kommen;
- an einer beliebigen Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C überschreitet;
- durch einen anderen Kabeltyp (siehe "Technische Daten" S. 4) oder einen nicht vorschriftsmäßigen Kabeltyp ersetzt werden;
- mit Verlängerungen verwendet werden.

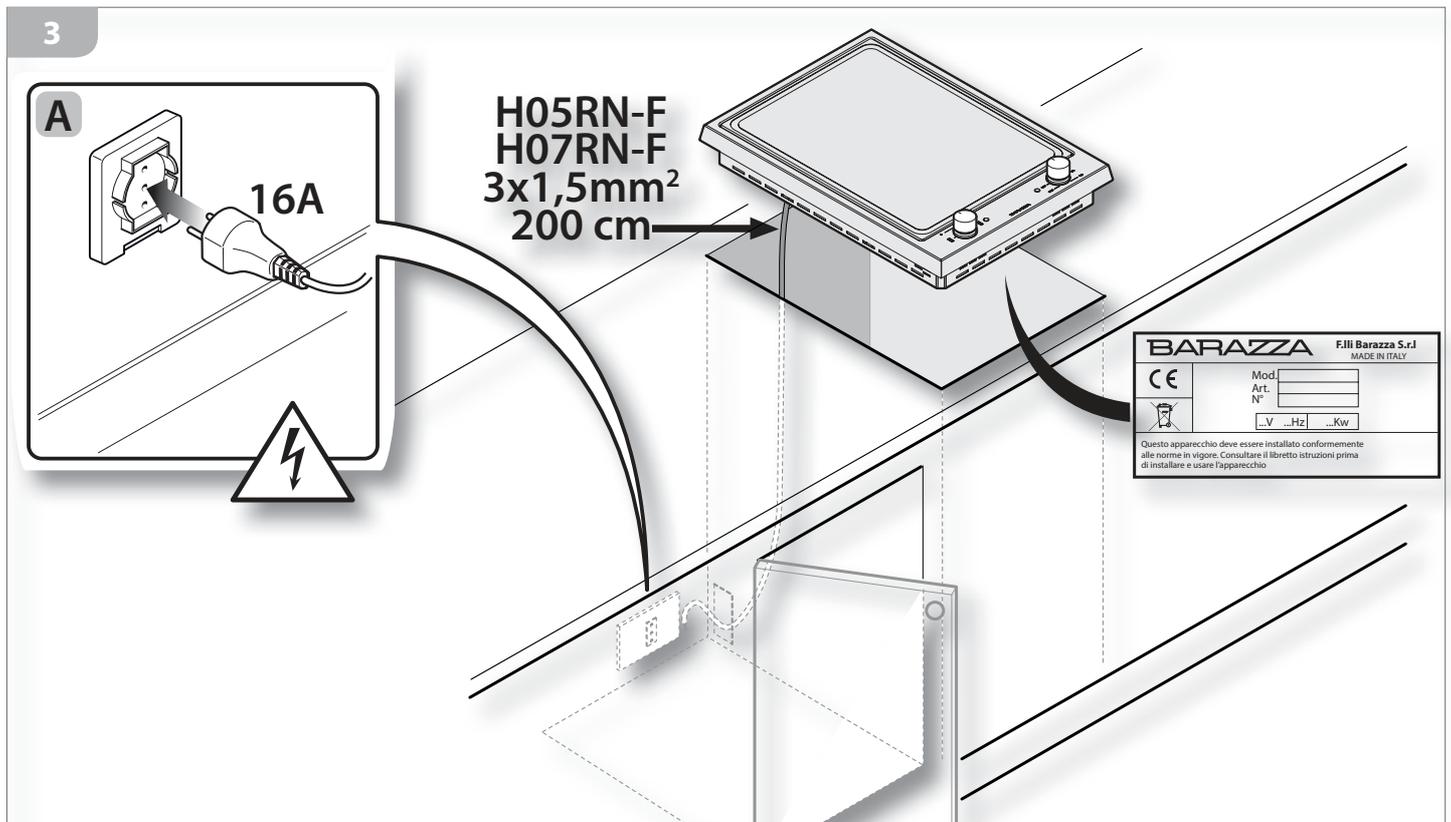
CONNECTION TO THE POWER MAINS

 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 already equipped with a 200 cm long power cable (H05RN-F/H07RN-F) on which a Schuko plug is installed (fig. 3a).

The power socket must be located in an accessible position even with the appliance recessed.

 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.



AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS

 Falls notwendig, kann das Netzkabel durch ein anderes gleicher Art ersetzt werden (siehe "Technische Daten" auf S. 4) das den gültigen Bestimmungen des Landes entspricht, in dem das Gerät installiert wird.

 Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.

Für den Zugang zu den elektrischen Anschlüssen die Schutzplatte aus Stahl (nur bei den freistehenden Modellen) befestigen und die Abdeckung der Klemmenleiste durch Lösen der Befestigungsschraube entfernen (Abb. 4).

Das alte Kabel von den Klemmen trennen und herausnehmen; das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05RN-F oder H07RN-F) an die Klemmen N - L - Erde anschließen.

Das neue Kabel mit dem Kabelhalter befestigen und die Klemmenleiste wieder mit ihrem Deckel schließen, die Schutzplatte aus Stahl befestigen (nur bei den freistehenden Modellen).

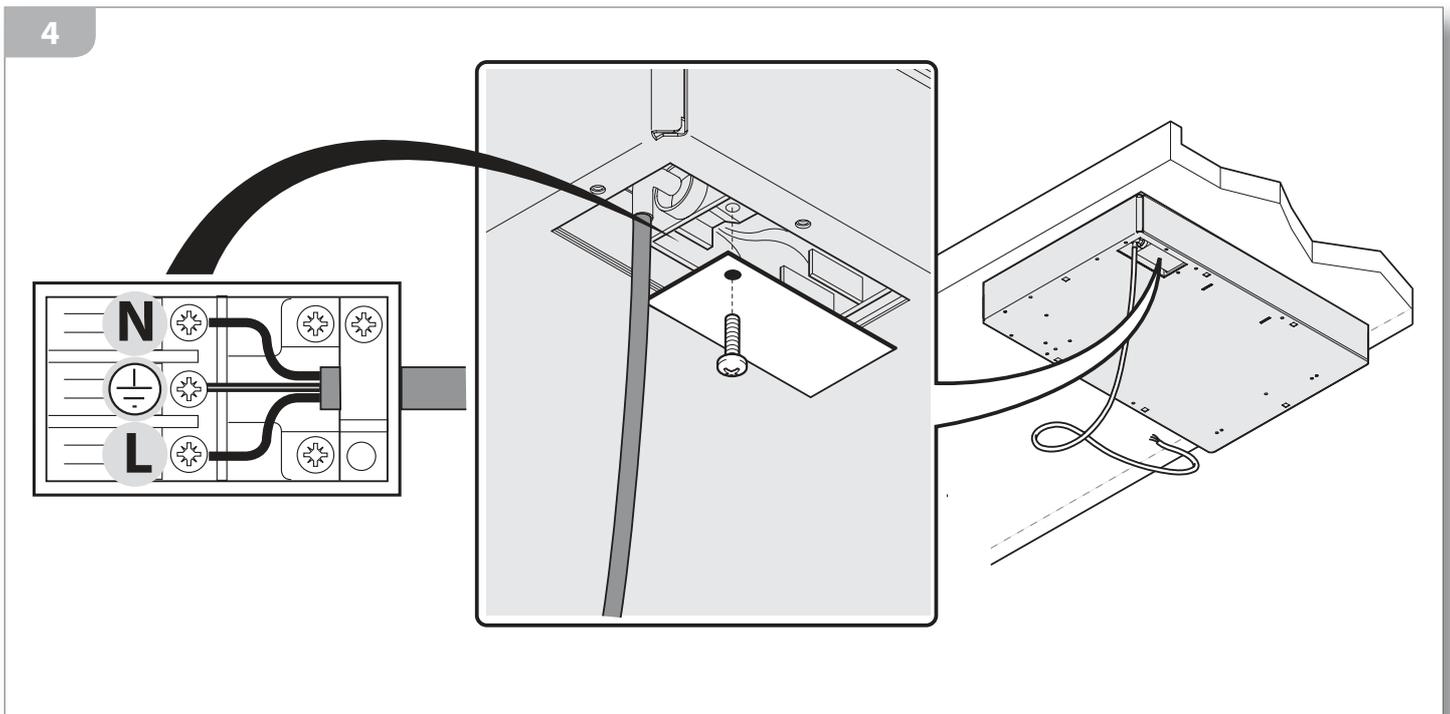
POWER CORD REPLACEMENT

 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, fix the steel protection panel (only in the free-standing model), remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminal board and remove it; connect the new cord (only H05RN-F or H07RN-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, fix the steel protection panel (only in the free-standing model).

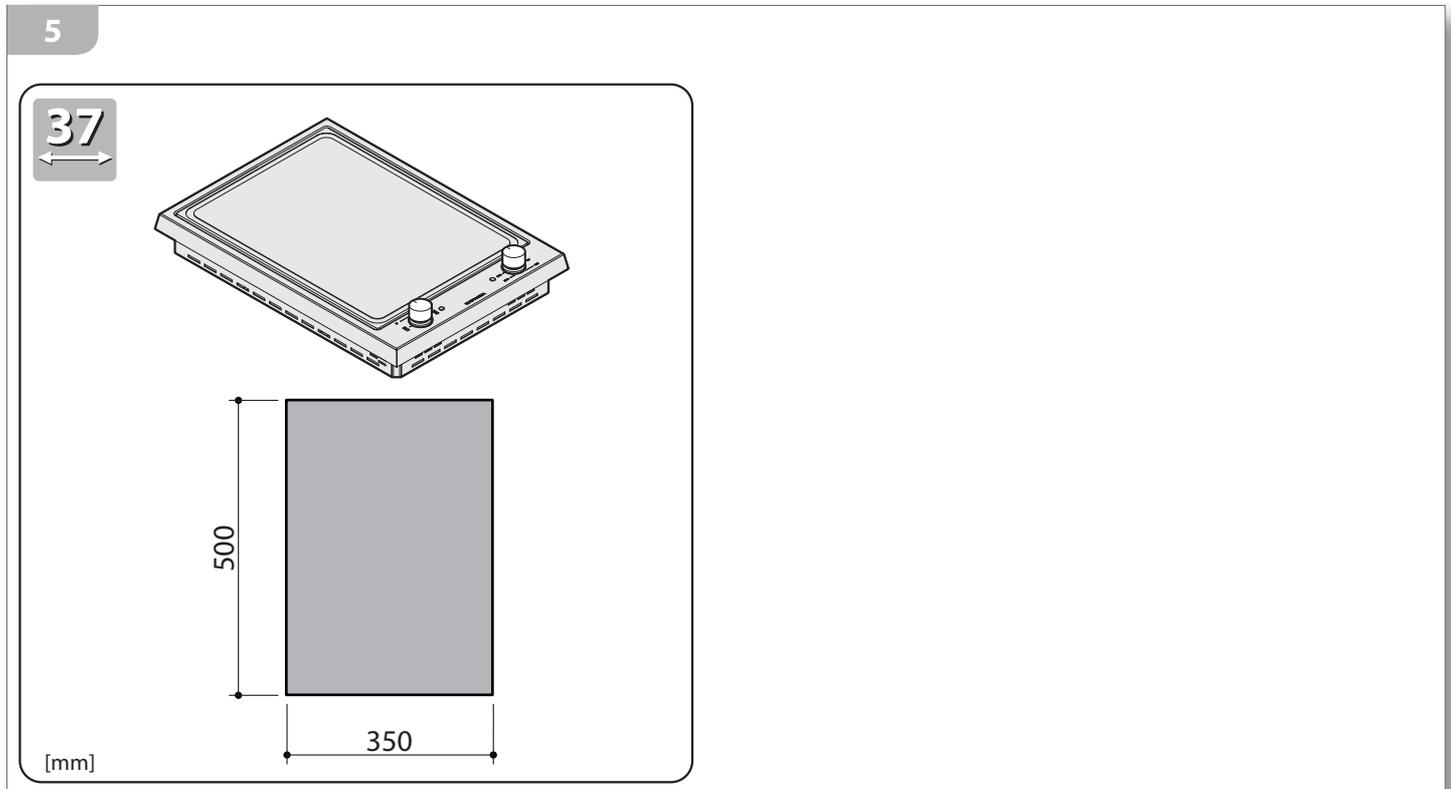


GERÄTEEINBAU

 Es muss kontrolliert werden, ob sich das Möbel, in das die Geräte eingebaut werden sollen, in einem einwandfreien Zustand befindet und ob es standfest ist (Norm DIN 68930). Bereiten Sie eine Einbaunische mit den in Abb. 5 angegebenen Maßen vor.

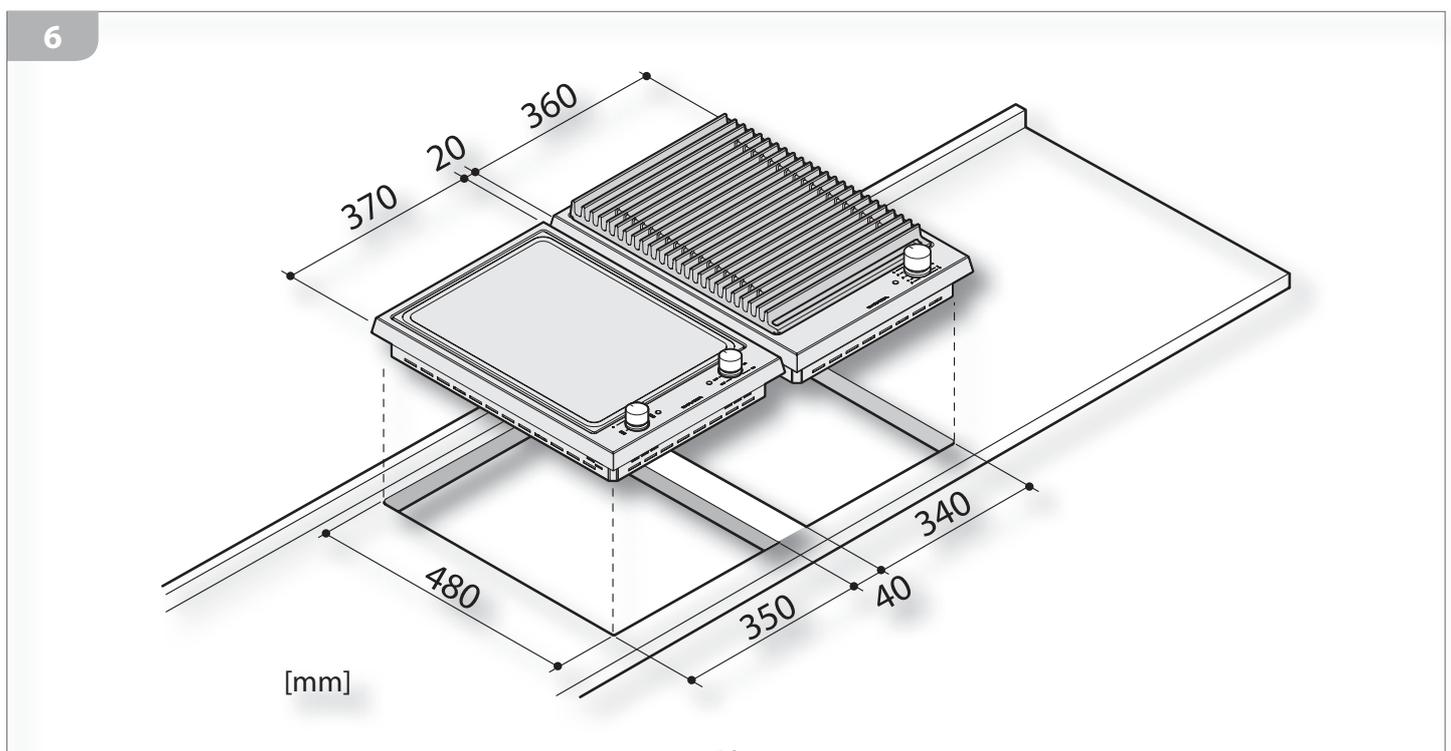
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

 *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*



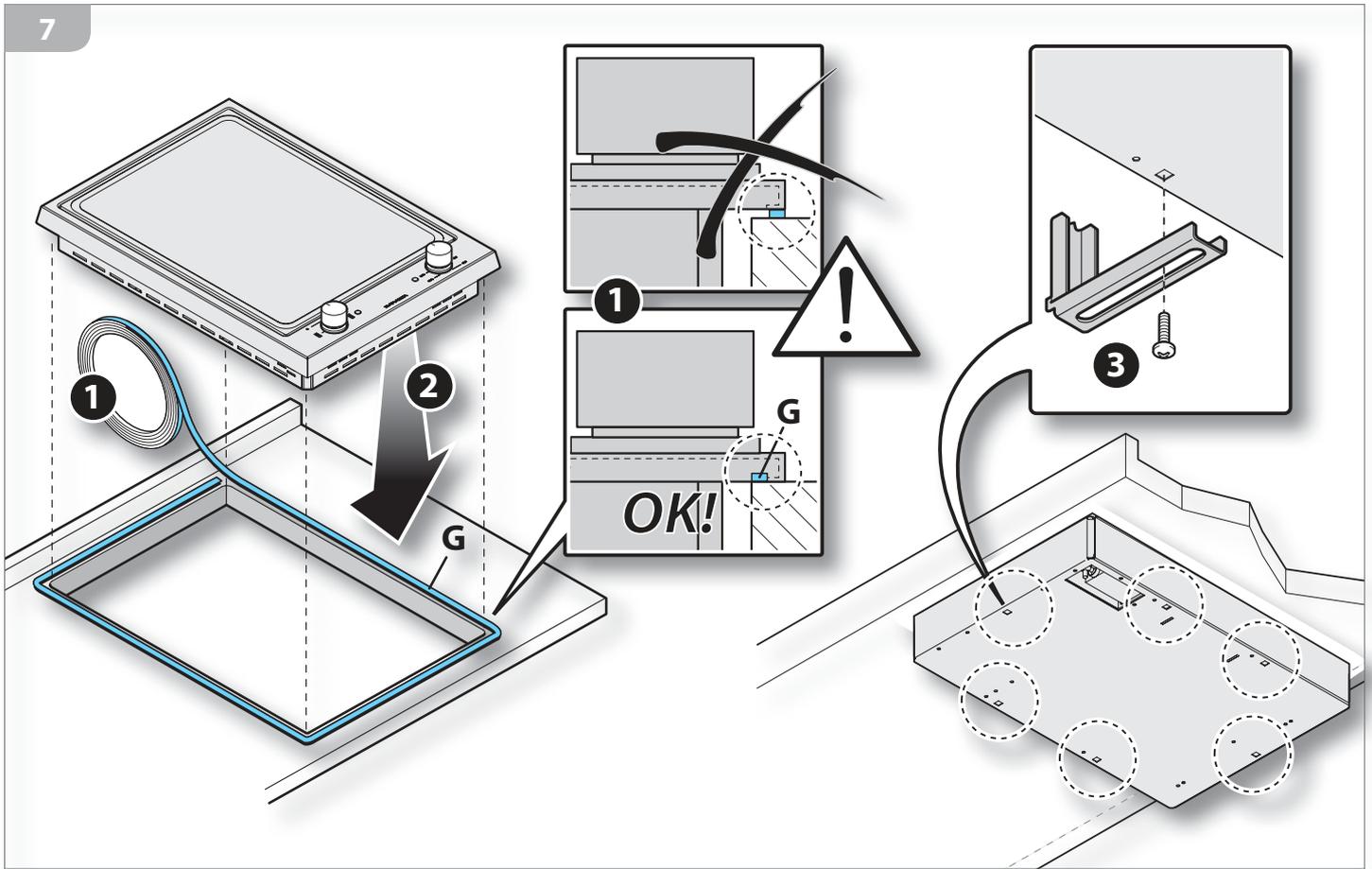
 Es können mehrere Geräte der Serie Thalys nebeneinander angebracht werden, wobei 2 cm Mindestabstand zwischen den Geräten vorzusehen ist (Abb. 6).

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



Bringen Sie einen Streifen Schaumgummidichtung auf der Arbeitsfläche an, aber nicht unter dem Rand des Geräts (Abb. 7 - Teil 1).
Setzen Sie dann das Gerät auf die Einbaunische (Abb. 7 - Teil 2) und befestigen Sie es mit den mitgelieferten Schrauben und Klammern (Abb. 7 - Teil 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).*



i Für die freistehenden Modelle ist keine Einbaunische vorgesehen. Das Gerät muss auf eine ebene und stabile Fläche gestellt werden.

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

GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR DEN RICHTIGEN UND SICHEREN GEBRAUCH

 Dieses Gerät ist ausschließlich zum Garen von Speisen geplant und gebaut. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und als potenziell gefährlich für Personen, Tiere und Sachen. Außerdem kann das Gerät dadurch dauerhaft beschädigt werden: In einem solchen Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Gewährleistung erlischt.

 Der Allpolschalter muss immer ausgeschaltet werden, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden oder bevor das Gerät über längere Zeit stillgesetzt wird.

 Kontrollieren Sie nach dem Gebrauch, ob alle Drehschalter auf "0 - Aus" stehen.

 Wenn Sie irgendeinen Fehler bemerken, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern verständigen Sie einen autorisierten Kundendienst und geben sie die Daten des Typenschilds bekannt.

 Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

 Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät oder mit Teilen des Geräts spielen.

 Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe dieses Geräts, wenn es in Betrieb steht.

 Dieses Gerät darf nicht geändert werden.

 **Brandgefahr!**
Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.

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 all 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.*

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

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

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

 *Do not modify this appliance.*

 **Fire hazard!**
Do not use the appliance as a support surface

**Brandgefahr!**

Bringen Sie niemals wärmeempfindliche oder brennbare Gegenstände (z.B. Topflappen, Vorhänge, Flaschen mit Alkohol usw.) in die Nähe des Geräts.

**Fire hazard!**

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



Der Bereich in der Nähe des Geräts kann sehr heiß werden. Bei der Anordnung von Steckdosen, anderen elektrischen Haushaltsgeräten, Stromkabeln, Leitungen und sonstigen wärmeempfindlichen oder brennbaren Materialien in diesem Bereich ist daher Vorsicht geboten.



The area surrounding 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 materials in this area.

BEIM GAREN**FOR COOKING****Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs und auch einige Minuten danach sind einige Bereiche des Geräts sehr heiß! Diese Bereiche dürfen ohne geeignete persönliche Schutzausrüstungen nicht berührt werden.

**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.

**Brandgefahr!**

Wenn heißes Fett oder Öl zu brennen beginnt, löschen Sie die Flammen niemals mit Wasser, sondern ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch und verständigen Sie rechtzeitig die Feuerwehr.

**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.

**Brandgefahr!**

Kleiden Sie das Gerät oder Geräteteile niemals mit Aluminiumfolie oder ähnlichem Material aus.

**Fire hazard!**

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

**Explosionsgefahr!**

Wärmen Sie niemals Blechdosen oder hermetisch verschlossene Behälter am Gerät, denn sie könnten durch den von der Wärme erzeugten Überdruck explodieren und schwere Personenschäden verursachen.

**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.



Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.



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



Das Gerät und seine zugänglichen Bereiche werden während des Betriebs sehr heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht dem Gerät nähern.



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



Treffen Sie beim Braten alle nur möglichen Vorsichtsmaßnahmen, um die Kochplatte nicht zu zerkratzen.



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

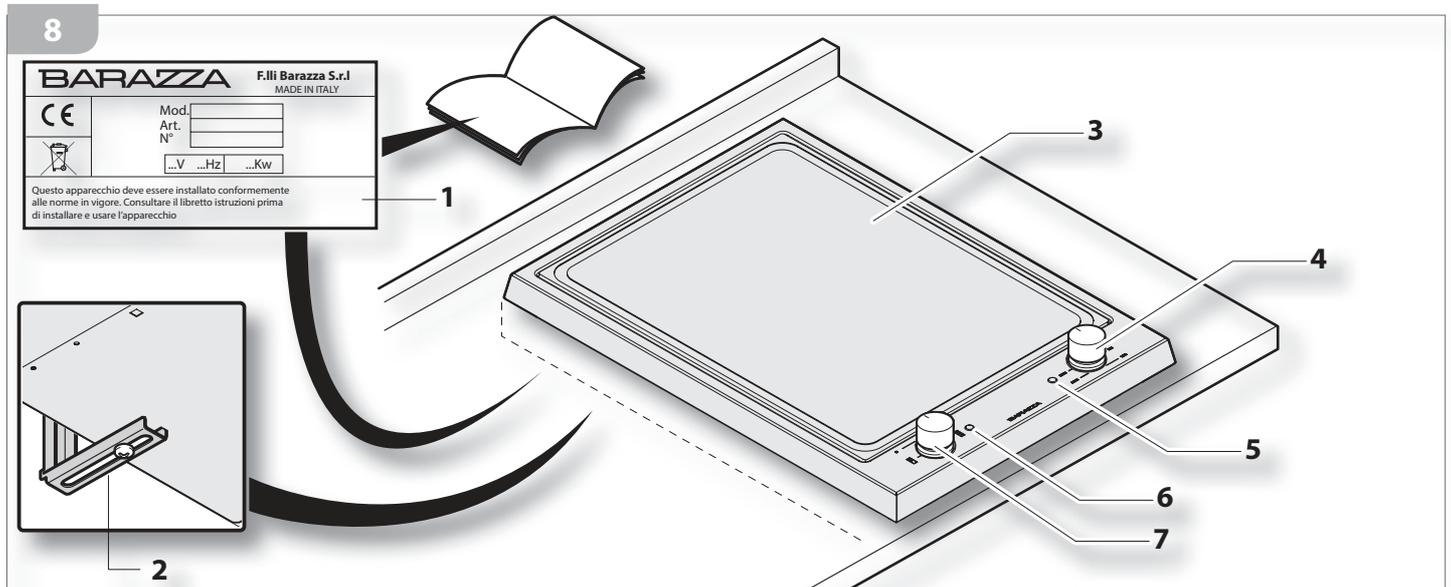
VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

DAS GERÄT KENNENLERNEN

i Das Teppanyaki-Gerät bietet die Möglichkeit, auf der ganzen Platte oder nur im hinteren Bereich bei einer Temperatur zu garen, die mit einem Temperaturregler zwischen 0 und 250°C einstellbar ist. Auf der Teppanyaki-Platte können Fleisch, Gemüse, Obst usw. unter Verwendung einer geringen Menge Fett (Butter, Öl, Kokosfett, Schmalz) gebraten werden. Das Gerät ist nicht nur zum Garen, sondern auch zum Warmhalten bereits gekochter Speisen in Töpfen geeignet.

Legende

- 1 Typenschild
- 2 Befestigungsklammer
- 3 Kochplatte
- 4 Temperaturregler
- 5 Meldeleuchte, mit dem Thermostat verbunden: Sobald diese Meldeleuchte erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht
- 6 Hauptmeldeleuchte: zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist
- 7 Schalter für die Auswahl der Kochzone (auf der ganzen Platte oder nur im hinteren Bereich)



NÜTZLICHE HINWEISE

i Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten sorgfältig vor dem ersten Gebrauch, wie im Kap. "Ordentliche Wartung" auf S. 19 angegeben. Erhitzen Sie dann die leere Platte einige Minuten lang, ohne Speisen aufzulegen. Am Anfang könnte das neue Gerät Rauch oder unangenehmen Geruch erzeugen, was auf die Verbrennung von Fetten zurückzuführen ist, die bei der Herstellung verwendet werden.

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

i The Teppanyaki appliance grants you the choice of cooking on both grilling zones or solely the back grilling zone and with the use of a thermostat knob, it allows you to adjust the temperature in the range of between 0 and 250°C. The Teppanyaki grill allows you to cook meat, vegetables, fruit, etc...using small quantities of vegetable fats (butter, oil, coconut oil, lard. In addition to cooking, the appliance can also be used to keep already cooked food hot, even food still in the pans.

Key

- 1 data plate
- 2 mounting bracket
- 3 grilling zone
- 4 temperature control knob
- 5 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached
- 6 main operation indicator light: indicates that the appliance is on
- 7 cooking area selection knob (cooking using the entire grilling zone or solely the back grilling zone)

USEFUL INFORMATION

i Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the empty grilling surface 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).

VERWENDUNG DES GERÄTS

Entscheiden Sie, ob Sie nur im hinteren Bereich  oder auf der ganzen Platte  kochen möchten, und stellen Sie den Schalter (7) in die gewünschte Position (Abb. 9 Teil 1).

Die Leuchte (6) meldet, dass das Gerät unter Spannung steht.



Wenn Sie nur die hintere Kochzone benutzen, erwärmt sich durch die bündige Ausführung der Platte auch der vordere Bereich (wenn z.B. die hintere Zone auf 200°C erhitzt wird, erreicht die vordere Zone eine Temperatur von 100°C), der zum Warmhalten von fertig gekochten Speisen verwendet werden kann.

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie den vorderen Bereich nicht mit bloßen Händen und denken Sie nicht, dass er kalt ist!

USING THE APPLIANCE

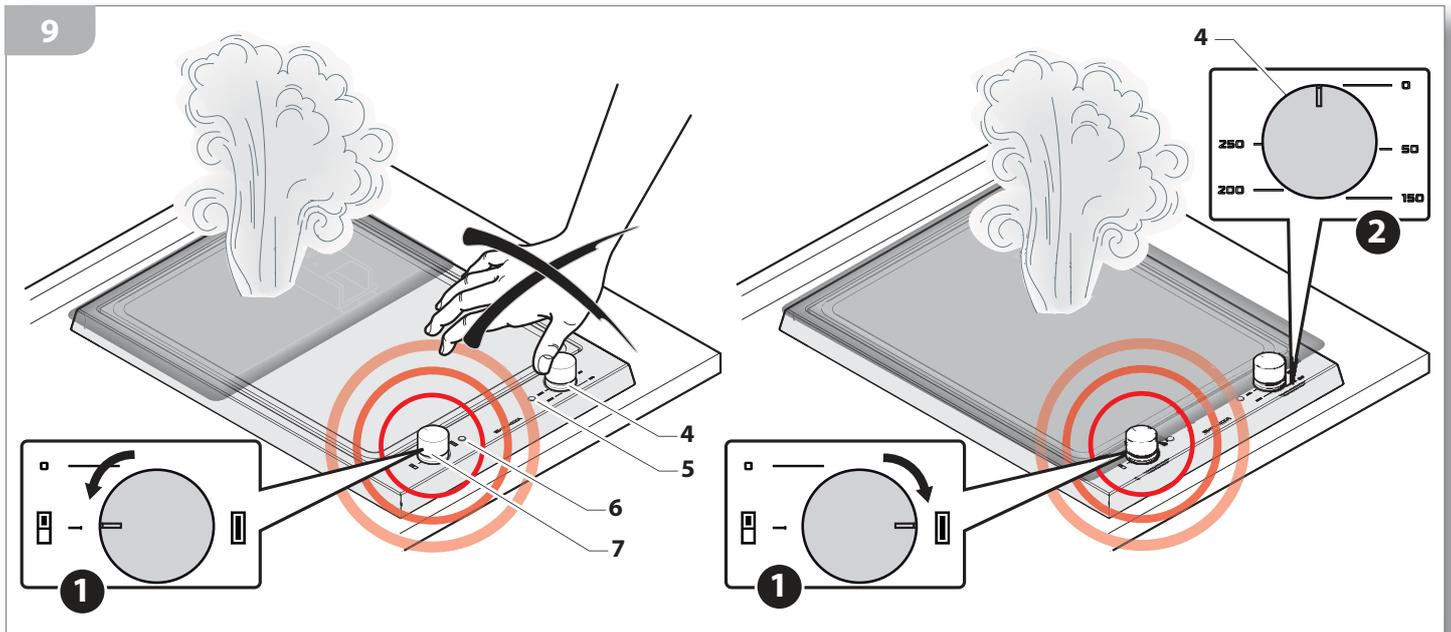
After selecting whether to cook solely on the back grilling zone  or the entire grilling zone  rotate the knob (7) to the desired position (figure 9 part 1).

Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered.



If you choose to only use the back grilling zone, due to the flush arrangement of the grill surface, the front grilling zone will also heat up (for example, if the back grilling zone is heated to 200°C, the front grilling zone will reach a temperature of 100°C) and can therefore be used to keep cooked food hot.

Burn hazard! Do not touch the back grilling zone with unprotected hands thinking that it will be cool!



(Abb. 9 Teil 2) Drehen Sie den Schalter (4) auf die gewünschte Temperatur, bei deren Erreichen die Leuchte (5) erlischt.

Die Wahl der Temperatur hängt von der Art des Bratguts, seiner Größe und Feuchtigkeit ab: Es folgt eine Tabelle mit einigen Richtangaben.

Bratgut	°C
Fisch	170°C - 180°C
Gemüse/Obst	200°C
Fleisch (Schwein, Rind, Kalb)	180°C - 200°C
Fleisch (Lamm, Geflügel)	150°C - 180°C

Warten Sie einige Minuten ab, bis sich die Platte gut erhitzt. Fetten Sie dann die Platte unter Verwendung eines Spatels mit Öl oder Fett ein und legen Sie die das Bratgut darauf.

(figure 9 part 2) Rotate the knob (4) to select the desired temperature; the indicator light (5) will illuminate and will then switch off once the set temperature has been reached.

The choice of temperature depends on the type of food that you want to cook, its size and its water content: a table listing guidelines is provided as follows.

Food type	°C
Fish	170°C - 180°C
Vegetables/fruit	200°C
Meat (pork, beef, veal)	180°C - 200°C
Meat (lamb, poultry)	150°C - 180°C

Wait a few minutes until the grill heats up well, subsequently, with the help of a spatula, spread fats or oils across the grill surface and place the food to be cooked on this surface.

i Je nach Bratgut und eingestellter Temperatur müssen Fette oder Öle verschiedener Art auf die Platte aufgetragen werden.

Die folgende Tabelle enthält einige nützliche Angaben.

Fett	°C	Geeignet für
Butter	150÷180°C	Fisch, Leber, scharf gewürzte Speisen
Aromatisierte Butter	-	Nicht zum Braten geeignet
Öl (Erdnuss, Mais usw.)	200÷250°C	Fleisch generell
Olivenöl	150÷200°C	Fisch, Fleisch (Filets, Wild, Steaks)
Schmalz	200÷250°C	Braten (Schwein, Rind), orientalische Gerichte
Kokosfett	200÷250°C	Braten (Schwein, Rind)

Wenden Sie das Bratgut erst dann, wenn es sich leicht von der Platte löst. Achten Sie darauf, die Platte nicht mit den Küchenutensilien zu zerkratzen: verwenden Sie daher solche mit runden Kanten.



Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs sind einige Bereiche des Geräts sehr heiß! Diese Bereiche dürfen ohne geeignete persönliche Schutzausrüstungen nicht berührt werden.



Die Temperatur lässt sich während des Bratens ändern, falls erforderlich. Es kann jedoch einige Minuten dauern, bevor der neue Wert erreicht wird, da sich die Platte erhitzen oder abkühlen muss. Sobald die Meldeleuchte (5) erlischt, ist der neu eingegebene Wert erreicht.

Wenn Sie mit dem Braten fertig sind, stellen Sie beide Schalter wieder auf "0 - Aus".

EINIGE TIPPS ZUM BRATEN

- Wenn Sie nur die hintere Heizzone benutzen, kann der vordere Bereich (der ebenfalls warm wird) zum Warmhalten bereits fertiger Speisen verwendet werden.
- Die Platte bleibt auch nach dem Ausschalten für längere Zeit warm. Um Energie zu sparen, kann sie schon vor dem Ende der Garzeit ausgeschaltet werden, um die Speise unter Nutzung der Restwärme fertig zu braten, oder die Restwärme kann verwendet werden, um bereits gekochte Speisen warmzuhalten.

In der Tabelle werden einige Richtangaben erteilt.



Relative to the food type to be cooked and the chosen temperature, you will need to use different types of fats/oils to spread across the grill surface.

The following table provides useful guidelines.

Fats	°C	Suitable for
Butter	150÷180°C	fish, liver, particularly if spicy
Butter flavoured	-	not suitable for roasting
Oil (peanut, maize, etc...)	200÷250°C	meat in general
Olive oil	150÷200°C	fish, meat (fillet, game, steak)
Lard	200÷250°C	roasts (pork, beef), oriental dishes
Coconut oil	200÷250°C	roasts (pork, beef)

Only turn the food once it comes away easily from the grill surface: take care not to scratch the cooking surface with utensils: carefully choose kitchen equipment with rounded edges.



Burn hazard!

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



Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature: a few minutes may be required for heating or cooling down of the grill surface before reaching the newly set temperature: the turning off of the indicator light (5) indicates that the newly set temperature has been reached.

When you have finished cooking, turn both knobs to the "0 - off" position.

SOME COOKING SUGGESTIONS

- If you choose to only use the back grilling zone, you can take advantage of the front grilling zone (which will also be hot) to keep already cooked food hot.
- The grill surface remains hot even after being switched off; in order to save energy, you can therefore switch the appliance off before the end of cooking time and continue cooking using the remaining heat or you can use this heat to keep already cooked food hot.

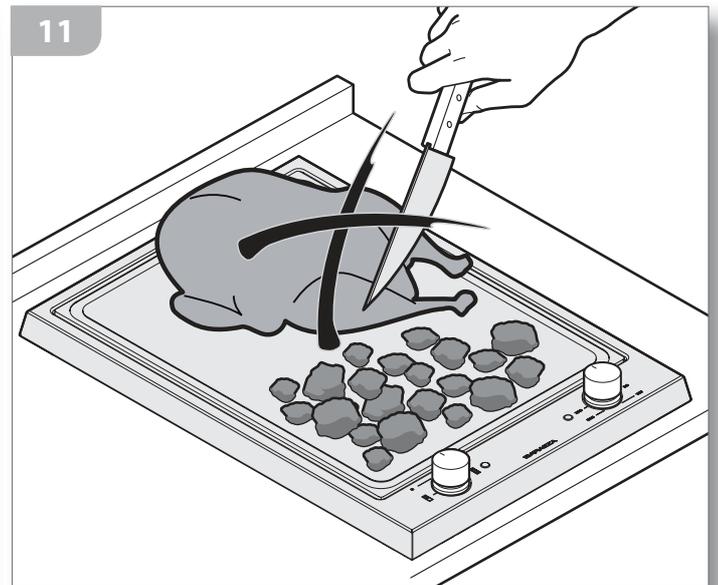
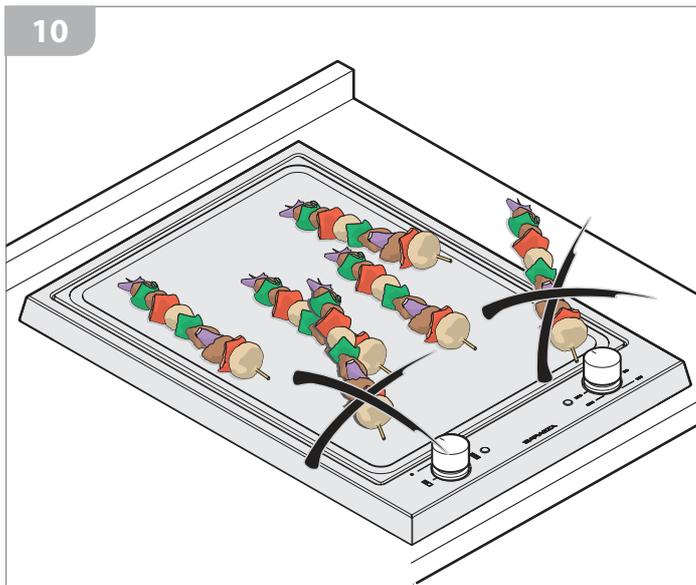
The following table provides some approximate information.

Vorgang	Temperatur	Dauer
Abkühlen	von 0° auf 150°C	zirka 45 min.
Abkühlen	von 150° auf 200°C	zirka 70 min.
Abkühlen	über 200°C	zirka 90 min.

Process	Temperature	Cooking time
Cooling down	from 0° to 150°C	approx. 45 mins.
Cooling down	from 150° to 200°C	approx. 70 mins.
Cooling down	above 200°C	approx. 90 mins.

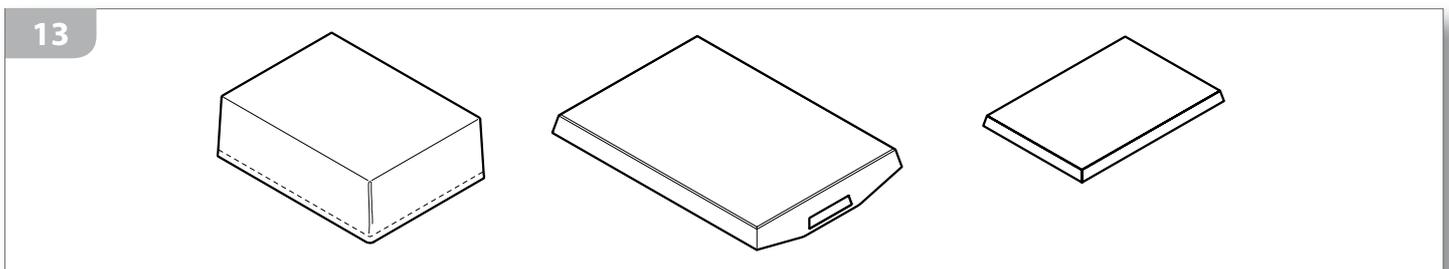
- Wählen Sie die Betriebstemperatur mit Sorgfalt, stellen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur ein.
- Verteilen Sie das Bratgut gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche der Platte und kontrollieren Sie, ob es vollständig aufliegt (Abb. 10).
- SCHNEIDEN Sie das Bratgut NICHT direkt auf der Platte, sondern teilen Sie es schon vor dem Braten in kleinere Portionen (Abb. 11).

- Carefully select the cooking temperature; if in doubt, select the lower cooking temperature.
- Place the food evenly across the grill surface, ensuring that the the food rests completely on the grill surface (figure 10).
- We advise that food is NOT directly cut up on the grill surface, but that pieces are cooked having already been divided into small, individual portions (figure 11).



ZUBEHÖR

ACCESSORIES



SCHUTZABDECKUNGEN

Schutzhaube für den Schutz des Geräts vor Witterungseinflüssen.

Wasserdichter Deckel und Serviertablett aus Edelstahl.

PROTECTIVE COVERS

Cover sheet to protect the appliance from bad weather.

Waterproof lid and serving tray in stainless steel

ARBEITSFLÄCHEN

Schneidebrett aus massiver Eiche (kann in das Tablett eingeschoben werden)

WORK SURFACES

Solid oak cutting board (can be inserted in the tray)

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE



Schalten Sie immer den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder längere Zeit nicht verwenden.



Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Stromkabel unversehrt und nicht gequetscht ist. Wenn Sie einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, das Kabel zu wechseln, sondern rufen Sie sofort den Kundendienst.



Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Die Reinigung ist dadurch leichter und das Anbrennen von Speiseresten wird vermieden.



Nehmen Sie die Reinigung ALLER Geräteteile nur nach den Angaben dieser Anleitung und mit den darin genannten Produkten vor (reibende Schwämme, Schaber, aggressive Reinigungsmittel oder Säuren, Dampf- oder Druckgeräte, direkten Wasserstrahl unbedingt vermeiden).

Wenn die Reinigung in anderer Weise ausgeführt wird als hier ausdrücklich angegeben, kann die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren gefährdet werden und am Gerät könnten Schäden entstehen, für die keine Garantie übernommen wird.



Verbrennungsgefahr!

Nach dem Gebrauch bleiben einige Bereiche des Geräts ein paar Minuten lang sehr heiß! Warten Sie ab, bis sie vollkommen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.



Wenn besonders saure Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft usw.) längere Zeit am Gerät zurückbleiben, können sie dessen Oberfläche angreifen und Flecken bilden, wodurch die Funktionsweise des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt wird.

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 use, 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.

REGELMÄSSIGE PFLEGE

Außer der Reinigung ist keine Pflege des Geräts erforderlich.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

REINIGUNG

- **Edelstahlflächen:** Benutzen Sie einen weichen Lappen, der mit einem geeigneten neutralen Reinigungsmittel oder mit warmem Essig befeuchtet ist. Für die Verwendung der Reinigungsmittel sind die Anleitungen ihres Herstellers zu befolgen.
- **Drehschalter:** Die Drehschalter dürfen von dem Stift, auf dem sie montiert sind, nicht abgezogen werden. Für die Reinigung benutzen Sie einen mit neutralem Reinigungsmittel leicht befeuchteten, weichen Lappen (für die Verwendung der Reinigungsmittel sind die Anleitungen ihres Herstellers zu befolgen).

 Das Reinigungsmittel darf nicht unter den Schalter eindringen.

 Kontrollieren Sie nach der Reinigung, dass der Drehschalter nicht unabsichtlich in eine andere Stellung als "0 - Aus" versetzt wurde.

- **Platte:** Es wird empfohlen, die Platte bei einer Temperatur von zirka 50-60°C zu reinigen, da sich die Speisereste besser entfernen lassen. Stellen Sie den Temperaturregler bei kalter Platte auf 50-60°C; ist die Platte noch heiß, warten Sie, bis sie abkühlt. Wenn Sie für die Reinigung wissen möchten, wie warm die Platte wirklich ist, drehen sie den Temperaturregler, bis die Lampe leuchtet und die Temperaturanzeige erscheint (Abb. 12). Stellen Sie danach den Schalter wieder auf "0-Aus".

CLEANING

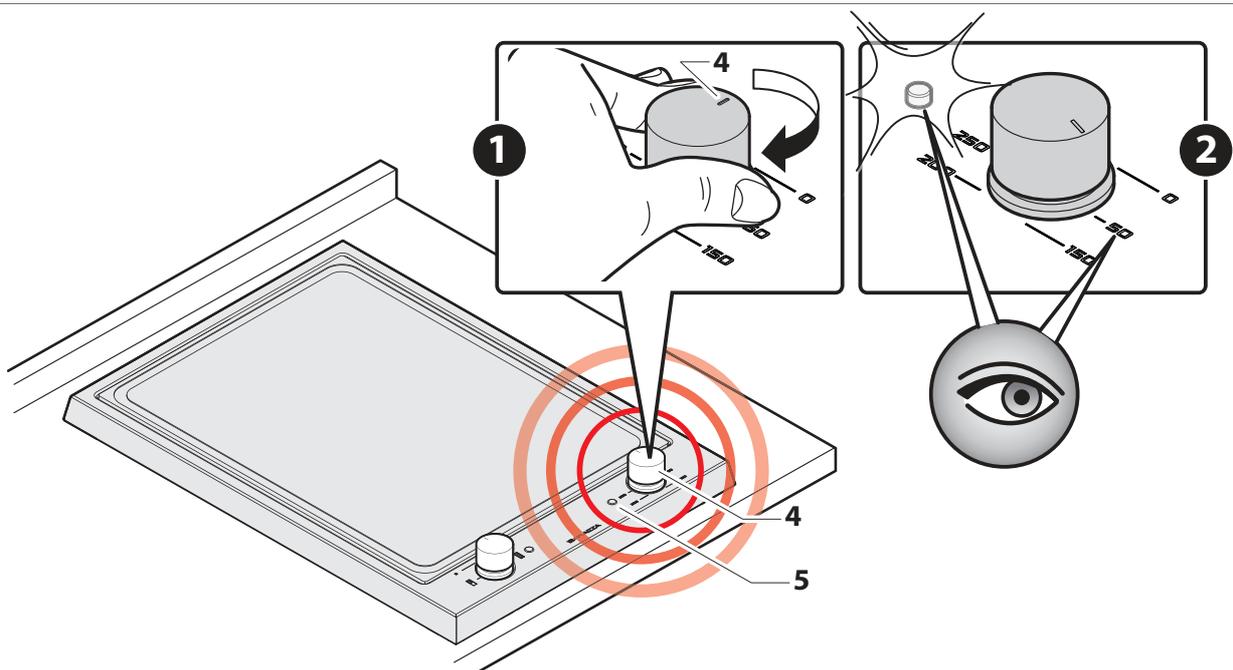
- **Stainless steel surfaces:** use a soft cloth lightly dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.
- **Knob:** the knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: in order to clean them, use a soft 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 knob.

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

- **grill surface:** the grill surface should be cleaned when it is at a temperature in the range of approximately 50-60°C; at this temperature, it is easier to remove food residue. If the grill surface is cold, move the thermostat knob to 50-60°C, if it is still hot, wait until it has cooled down: in such a case, when you have decided to carry out the cleaning procedure, in order to determine the grill surface's temperature, rotate the thermostat until the indicator light illuminates and read the indicated temperature (figure 12) that appears on the velvet touch screen, then return the knob to the "0-off" position.

12



Entfernen Sie die größeren Reste mit einem Spatel (benutzen Sie Utensilien mit runden Kanten, um die Platte nicht zu zerkratzen). Befeuchten Sie dann die Platte mit etwas Wasser und Geschirrspülmittel, das Sie einige Minuten einwirken lassen, um den Schmutz aufzulösen.

Remove, with the help of a spatula, the larger residues (select utensils with rounded edges in order to avoid scratching the grill surface), subsequently, wet the grill surface with a little water mixed with washing-up detergent and leave it to soak for a few minutes in order to remove the encrustations.

i Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark säurehaltige Reinigungsmittel.

i *Do not use detergents that contain abrasive or extremely acidic substances.*

Entfernen Sie die Reste und das Spülmittel mit einem Lappen oder mit Küchenrolle. Spülen Sie die Platte mehrmals mit einem mit Wasser befeuchteten Lappen. Trocknen Sie die Platte dann sorgfältig ab.

Using a cloth or kitchen roll, remove residues which have become stuck to the grill surface and the water mixed with the detergent. Rinse the grill surface numerous times using a wet cloth and carefully dry the grill surface.

i Einige Eiweißstoffe und Säuren können Flecken verursachen. Vermeiden Sie den längeren Kontakt mit diesen Substanzen. Wenn die Platte leichte Flecken aufweist, behandeln Sie sie mit handelsüblicher Zitronensäure.

i *Some protein substances and acids may mark the grill surface; avoid extended contact with these types of substances. In the case where the grill surface is slightly marked, treat it with household lemon juice.*

Entfernen Sie zur Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen die größeren Rückstände mit dem Spatel und geben Sie dann Eiswürfel und Zitronensaft auf die warme Platte.

Die Eiswürfel lösen sich auf und machen die Reste weich, die Zitrone entfernt den Geruch der vorher gebratenen Speisen.

Entfernen Sie alle Rückstände mit dem Spatel.

If you wish to clean the grill surface between two cooking operations, using a spatula, remove the larger residues and place ice cubes and lemon juice on the hot grill surface. The melting ice cubes will soften the encrustations whilst the lemon juice will remove the odours of the previously cooked food.

Use the spatula to remove the remaining residues.

STILLSTANDSZEITEN

Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät für längere Zeit nicht zu verwenden (mehr als 2-3 Wochen):

- nehmen Sie eine sorgfältige Reinigung nach den Angaben im betreffenden Kapitel vor;
- ziehen Sie den Netzstecker ab.
- schützen Sie das Gerät mit der Schutzhaube.
- stellen Sie das Gerät an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort ab.

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.*
- *protect it with the appropriate cover sheet.*
- *store it in a place sheltered from bad weather.*

ENTSORGUNG AM ENDE DER NUTZUNGSDAUER



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass die durch Elektro- und Elektronik-Altgeräte entstehenden Abfälle (WEEE) nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden dürfen, damit sie für die Wiederverwendung

vorbereitet oder spezifischen Behandlungen zur sicheren Entfernung und Entsorgung umweltschädlicher Stoffe unterzogen werden können und damit recycelbare Rohstoffe verwertet werden können.

In Italien müssen die Elektro- und Elektronik-Altgeräte bestimmten Sammelstellen zugeführt werden. Bei der Beschaffung eines neuen Geräts kann das Altgerät dem Händler übergeben werden, der zu dessen kostenloser Rücknahme verpflichtet ist. Bei rechtswidriger oder nicht ordnungsgemäßer Entsorgung des Geräts kommen die Sanktionen nach den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Anwendung.



Wenn sich das Gerät nicht in Italien befindet, sind die im betreffenden Land gültigen Vorschriften einzuhalten.



Vor der Entsorgung muss das Stromkabel vom Gerät entfernt werden, um es unbenutzbar zu machen.

KUNDENDIENST

Bei technischen Problemen oder anderen Erfordernissen steht Ihnen die Firma Barazza srl mit voller Zusammenarbeit zur Verfügung.

Vorgang im Störfall

Bevor Sie sich an den für Sie am nächsten gelegenen Kundendienst wenden, nehmen Sie folgende Maßnahmen vor:

- Kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung vorhanden ist.
- Notieren Sie die am Typenschild angegebenen Daten des Geräts (Lage des Typenschildes siehe S. 14).
- Notieren Sie das Kaufdatum des Geräts.



Achtung! Solange das Problem nicht beseitigt ist, sollte das Gerät vom Stromnetz getrennt und nicht mehr verwendet werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu ändern: Dies ist potenziell gefährlich und führt außerdem zum Verfall der Garantie.



Verlangen und bestehen Sie darauf, dass nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Verwendung anderer Bauteile als jener, die vom Hersteller geliefert werden, verfällt die Garantie und Personen- sowie Geräteschäden können verursacht werden.

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.

In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.



If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.



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.

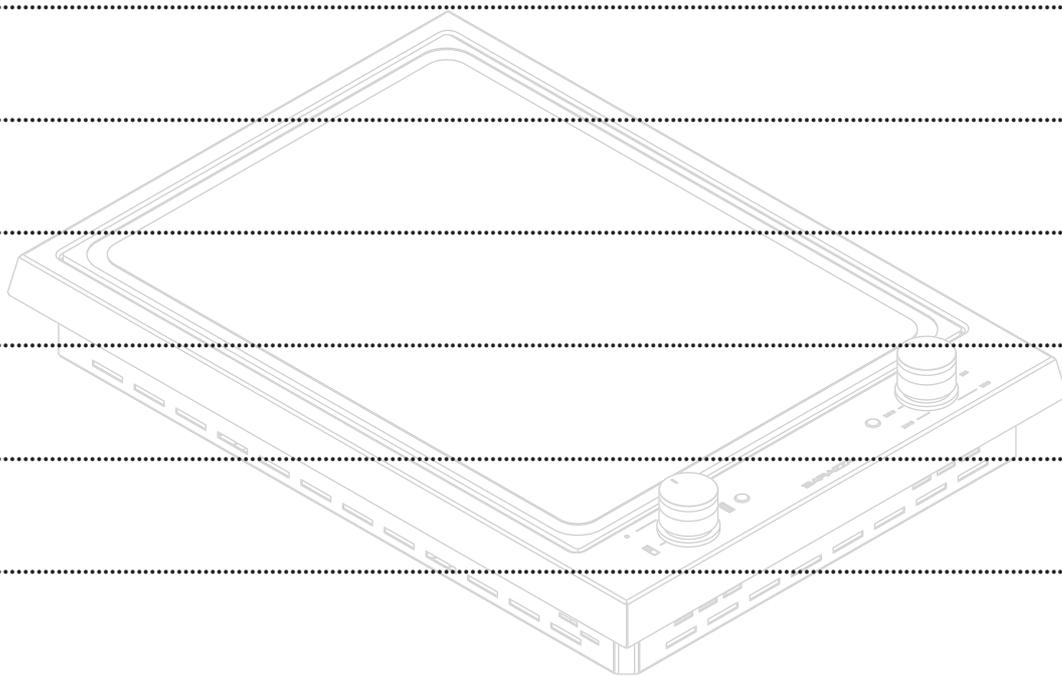


Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.



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.

Hinweise



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