

1PBF0306BQ#00--1
PBF0306BQ#00--1

B_Free Barbecue

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



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



Allgemeine Informationen



General information



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, Nr. 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit und der Verordnung 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe. Die hier enthaltenen Anleitungen sind nur für das Bestimmungsland gültig.



The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.

The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and Gas Appliances Regulation 2016/426.

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

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:

INHALTSVERZEICHNIS

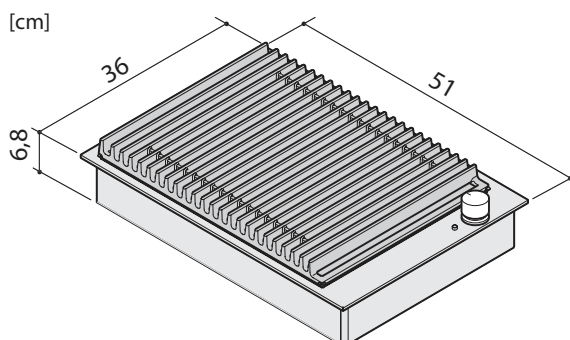
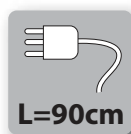
BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	4
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Handhabung	12
Verpackungen entsorgen	12
Auswahl des Installationsorts	13
Stromanschluss	14
Geräteeinbau	16
GEBRAUCH	18
Vor dem ersten Benutzen	18
Das Gerät kennenlernen	18
Verwendung des Geräts	19
Einige Tipps zum Braten	20
WARTUNG	23
Ordentliche Wartung	23
Reinigung	23
Stillstandszeiten	24
Entsorgung am Ende der Nutzungsdauer	25
Kundendienst	25

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	12
<i>Disposal of the packaging</i>	12
<i>Installation site choice</i>	13
<i>Connection to the power mains</i>	14
<i>Built-in unit installation</i>	16
USAGE	18
<i>Before starting</i>	18
<i>Understanding the appliance</i>	18
<i>Using the appliance</i>	19
<i>Some cooking suggestions</i>	20
MAINTENANCE	23
<i>Maintenance schedule</i>	23
<i>Cleaning</i>	23
<i>Periods of inactivity</i>	24
<i>End-of-life disposal</i>	25
<i>After-sales service</i>	25

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA



Bei Sonderanfertigungen variieren die Gesamt-
messungen.

With custom made models, dimensions vary.

Technische Daten	Technical data		
Spannung	Voltage	V	220/240
Frequenz	Frequency	Hz	50
Leistungsaufnahme insgesamt	Total absorbed power	kW	1,75
Kabeltyp	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Kabellänge	Cable length	cm	90
Abmessungen des Geräts	Appliance dimensions		
Breite	Width	cm	36
Tiefe	Depth	cm	51
Randhöhe	Edge height	cm	0,6
Gesamthöhe	Enclosure height	cm	6,8

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 Anlagen für den Energieanschluss und die Installationsräume müssen geeignet sein und den im Land des Benutzers 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.



Für einen ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss muss das Gerät an einen omnipolaren Stromkreisunterbrechungsmechanismus

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.



For a correct electrical connection, the equipment must be compulsorily connected to an omnipolar switch to allow complete discon-

angeschlossen sein, der unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung ermöglicht.

 Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geplant.

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


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


 Das Netzkabel **DARF NICHT**:


- gequetscht oder auf sich selbst aufgerollt werden;
- mit Flüssigkeiten aller Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Stoffen in Berührung kommen;
- zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur erreichen, die die Umgebungstemperatur um 50°C übersteigt;
- durch einen anderen Typ ersetzt werden (siehe „Technische Daten“ S. 4) oder nicht den Normen entsprechen;
- mit Verlängerungen erweitert werden.


 **Falls notwendig, kann das Netzkabel durch ein anderes glei-**

nection in conditions of category III over-voltage.

 *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.).*


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


 ***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.*


 ***If necessary, the power cord can be replaced with an identical***


cher Art ersetzt werden (siehe "Technische Daten" auf S. 4) das den gültigen Bestimmungen des Landes entspricht, in dem das Gerät installiert wird.

 **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).**


 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


type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

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


 *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*

und geben sie die Daten des Typenschildes bekannt.

 Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden bei der Benutzung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und eingewiesen. 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.


 **Brandgefahr!**

Bringen Sie niemals wärmeempfindliche oder brennbare Gegenstände

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. Do not allow unsupervised children to perform user maintenance and cleaning.*

 *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 glo-

(z.B. Topflappen, Vorhänge, Flaschen mit alkoholischen Getränken usw.) in die Nähe des Geräts.

 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.

 **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.

 **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.


 **Brandgefahr!**

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

 **Explosionsgefahr!**

Wärmen Sie niemals Blechdosen oder hermetisch verschlossene Be-

ves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

 *The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.*

 **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;


hälter am Gerät, denn sie könnten durch den von der Wärme erzeugten Überdruck explodieren und schwere Personenschäden verursachen.

 Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.


 **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).


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.*

 ***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).***

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 Ausschalten 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.

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.

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).**

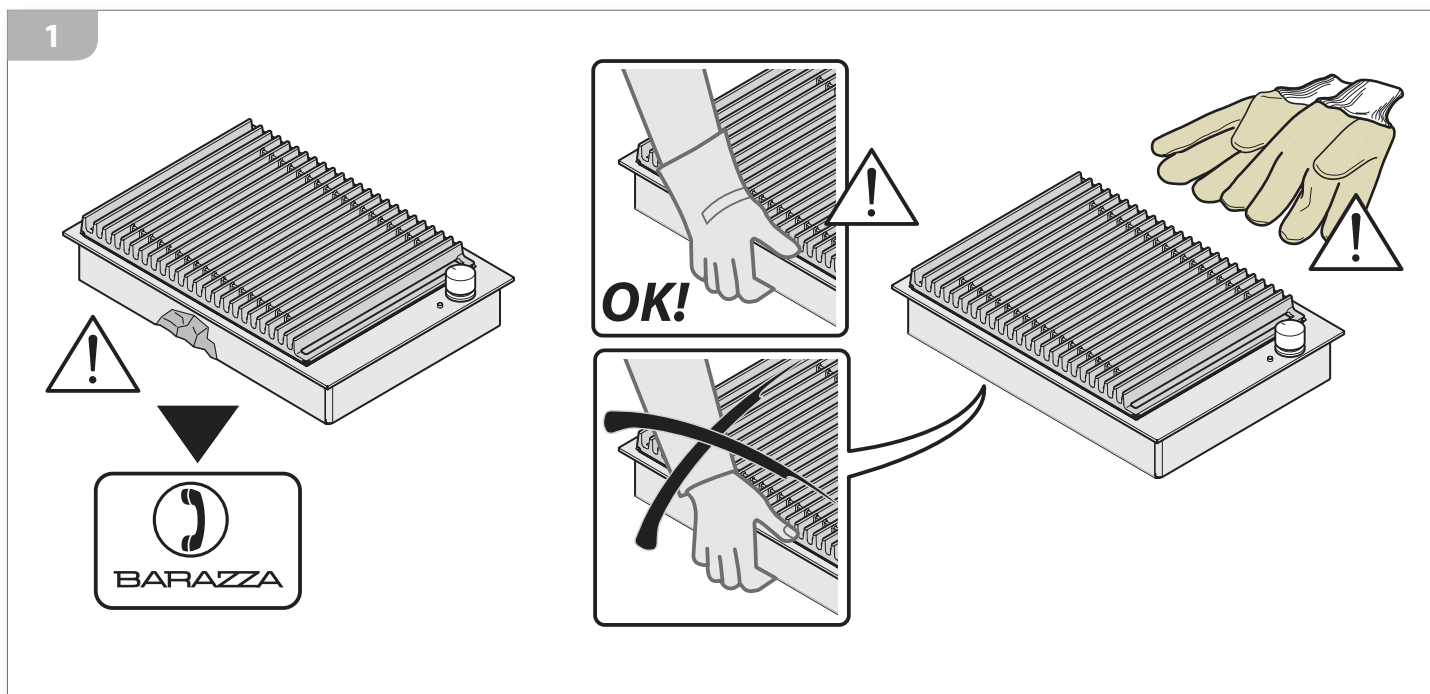
Verwenden Sie beim Transport des Geräts zum Installationsort geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Abb. 1) und treffen Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um Personen, Tiere, Sachen und das Gerät selbst nicht zu beschädigen.

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

Technische Daten des Installationsraums

Die Geräte sind für Innenräume mit max. 25°C Temperatur und max. 60% Feuchtigkeit geeignet, die den im Bestimmungsland gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen müssen (Schutz- und Trennschalter, Erdungsanlage, Potentialausgleich usw.). Die Geräte sind nicht für die Installation im Freien vorgesehen und dürfen keiner Witterung oder Schlechtwetter ausgesetzt 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).

HINWEIS:

Wenn oberhalb des Kochfelds eine Abzughaube installiert wird, sind deren Montageanleitungen zu beachten, in denen die richtige einzuhaltende Distanz angegeben ist.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

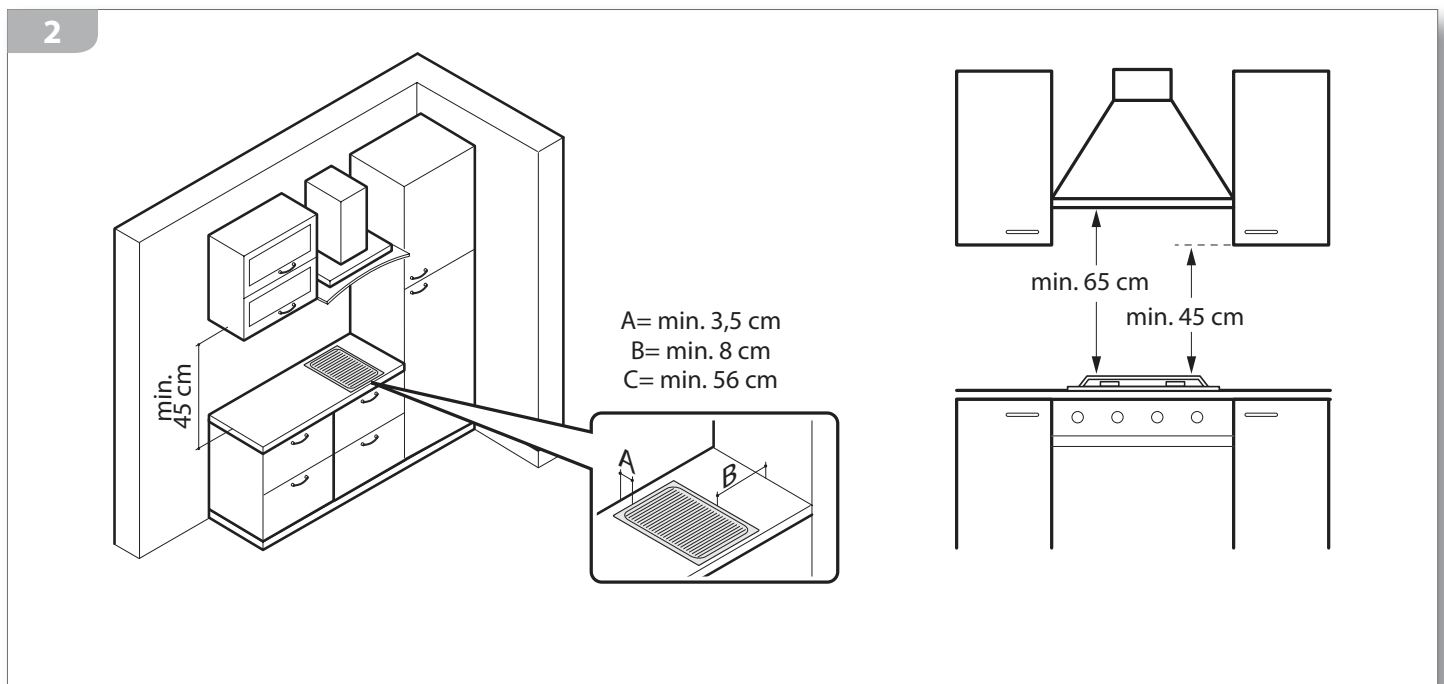
The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not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



STROMANSCHLUSS

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

Das Gerät wird mit einem 90 cm langen Netzkabel geliefert (H05V2V2-F), auf das ein für 16 A geeigneter Stecker zu montieren ist, der dann an eine Steckdose angeschlossen wird (Abb. 3a). Andernfalls kann das Kabel direkt mit dem Stromnetz verbunden werden (Abb. 3b): In diesem Fall muss ein Gerät für die Allpolabschaltung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten eingesetzt werden, der das vollständige Abschalten gemäß Überspannungskategorie III ermöglicht.

Die Steckdose und der Allpolschalter müssen den Vorschriften entsprechen und an einer Stelle angeordnet werden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät in Kombination mit einem Ofen eingebaut wird, sind beide Geräte aus Gründen der elektrischen Sicherheit getrennt anzuschließen.

! 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 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).

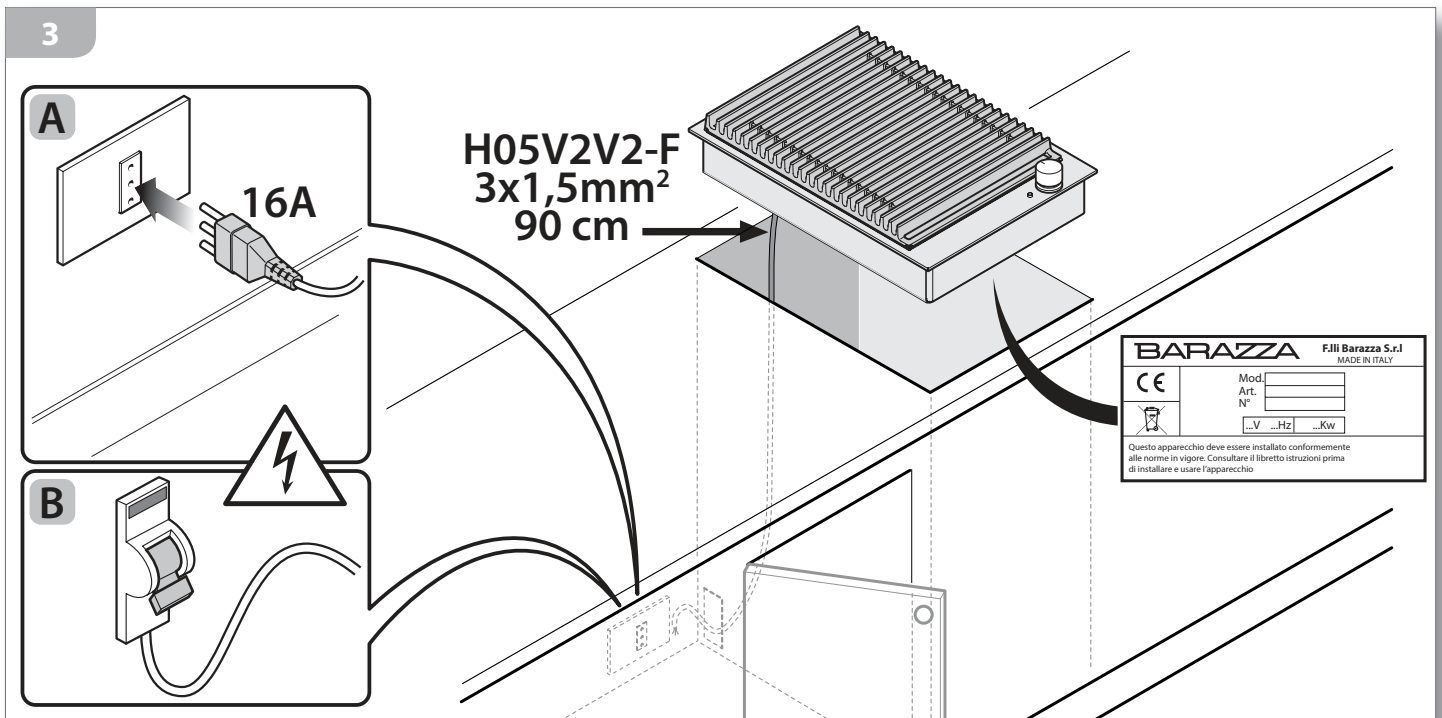
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

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.



i Falls die Kontrollleuchten auch eingeschaltet bleiben, wenn der Regler auf 0 steht, den Stecker umgekehrt einstecken.

i If the indicator lights are on even with the knob in the 0 position, then insert the plug the other way around.

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.

Die elektrischen Anschlüsse sind bei Entfernen des Deckels der Klemmenleiste durch Lösen der Befestigungsschraube zugänglich (Abb. 4).

Das alte Kabel von den Klemmen trennen und herausnehmen; das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die Klemmen N - L - Erde anschließen. Das neue Kabel mit dem Kabelhalter befestigen und die Klemmenleiste wieder mit ihrem Deckel abschließen.

POWER CORD REPLACEMENT

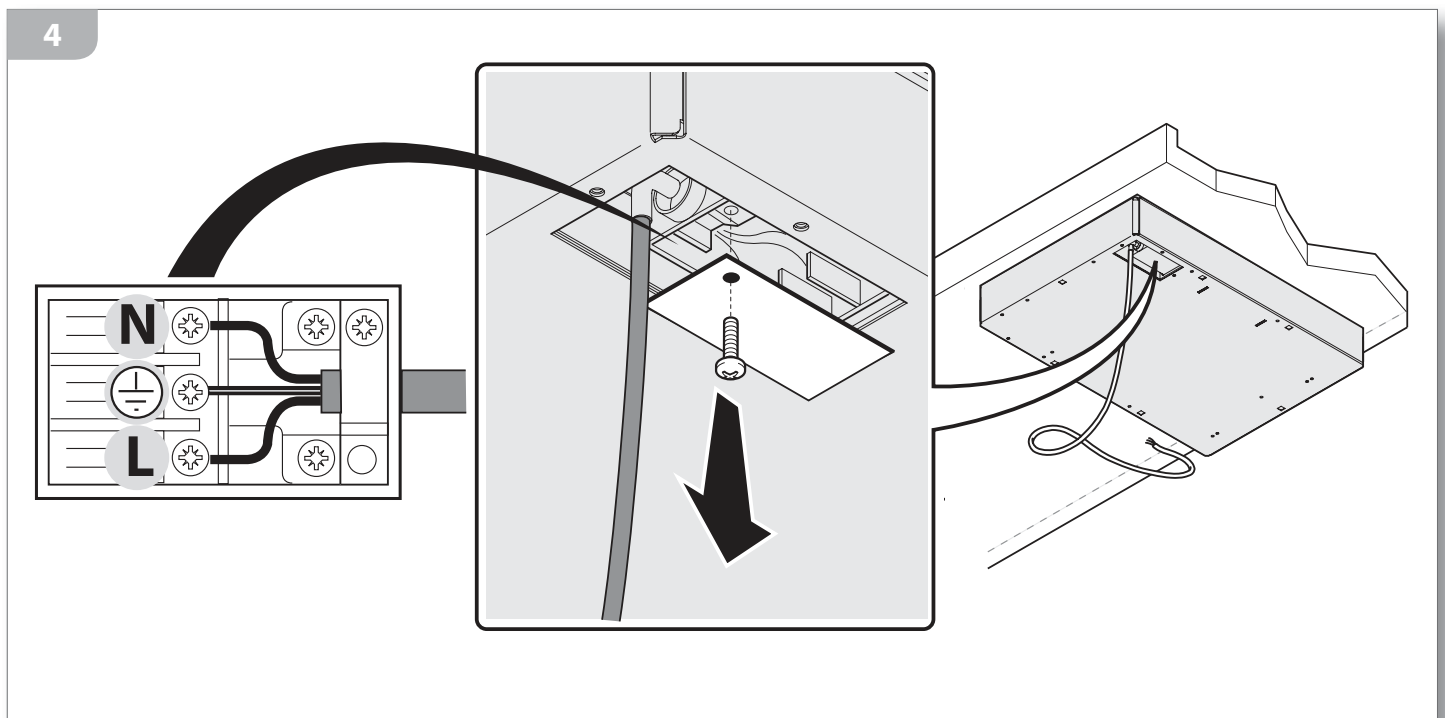
! If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

! 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.

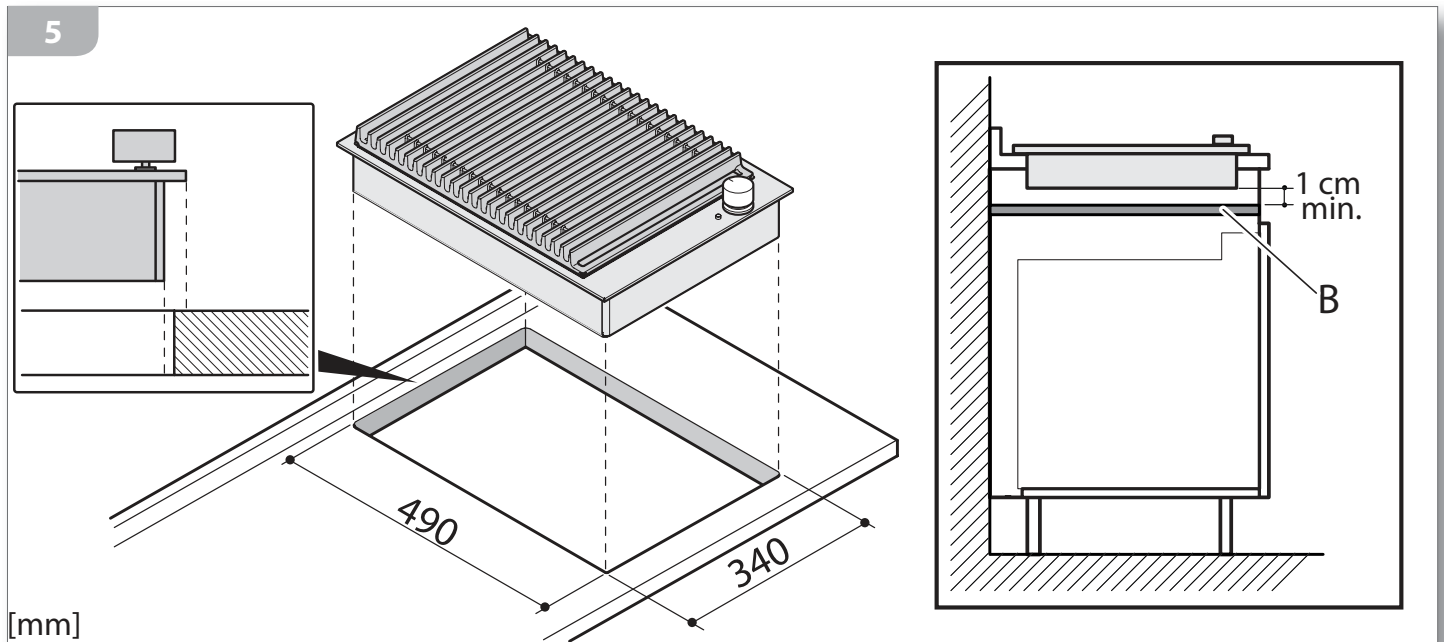
Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.



GERÄTEEINBAU

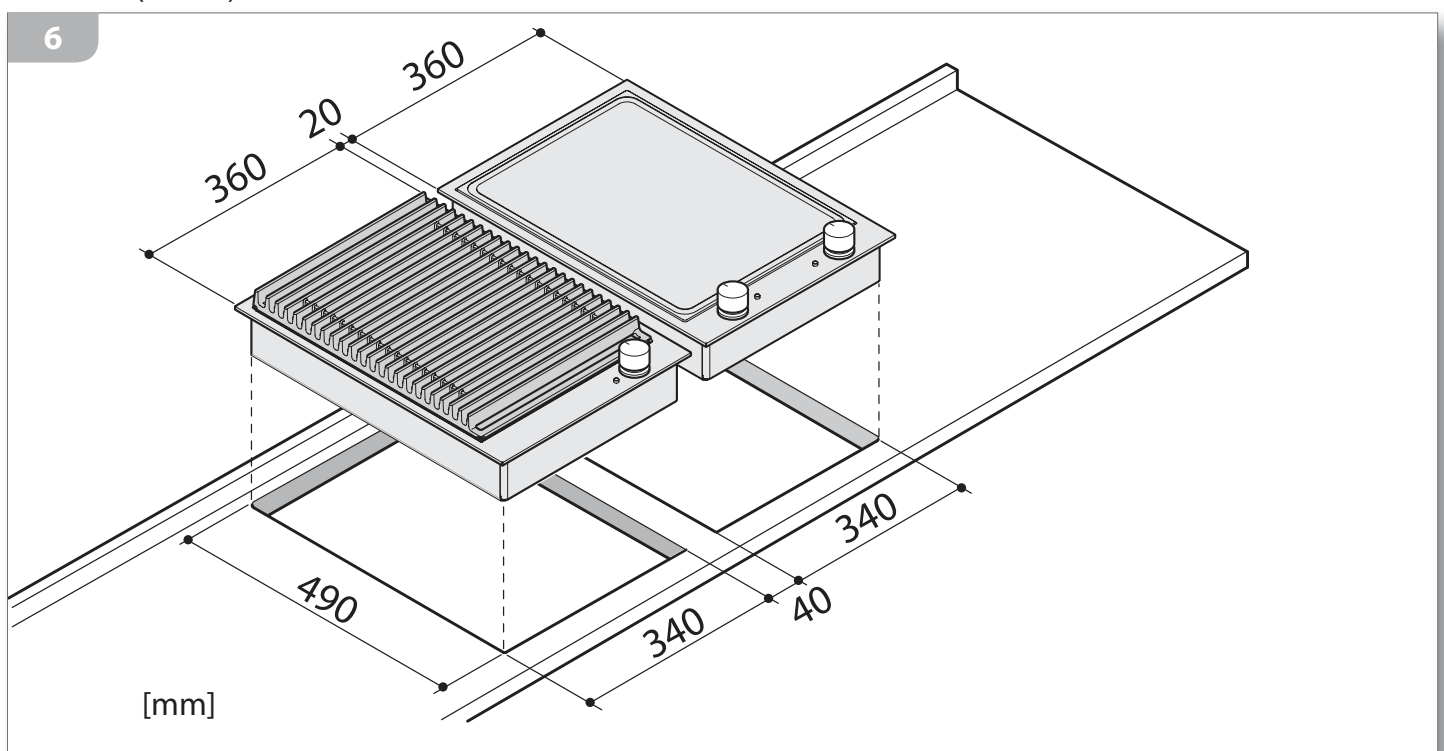
! Es muss kontrolliert werden, ob sich das Möbel, in das die Geräte eingebaut werden sollen, in einem einwandfreien Zustand befindet und ob es standfest ist (Norm DIN 68930).

Bereiten Sie eine Einbaunische mit den in Abb. 5 angegebenen Maßen vor; wenn das Gerät oberhalb eines Backofens eingebaut wird, muss auch eine Trennplatte (B) mit mindestens 1 cm Abstand vom Geräteboden eingesetzt werden, an deren Rückseite Öffnungen für den Durchgang des Stromversorgungskabels vorhanden sind.



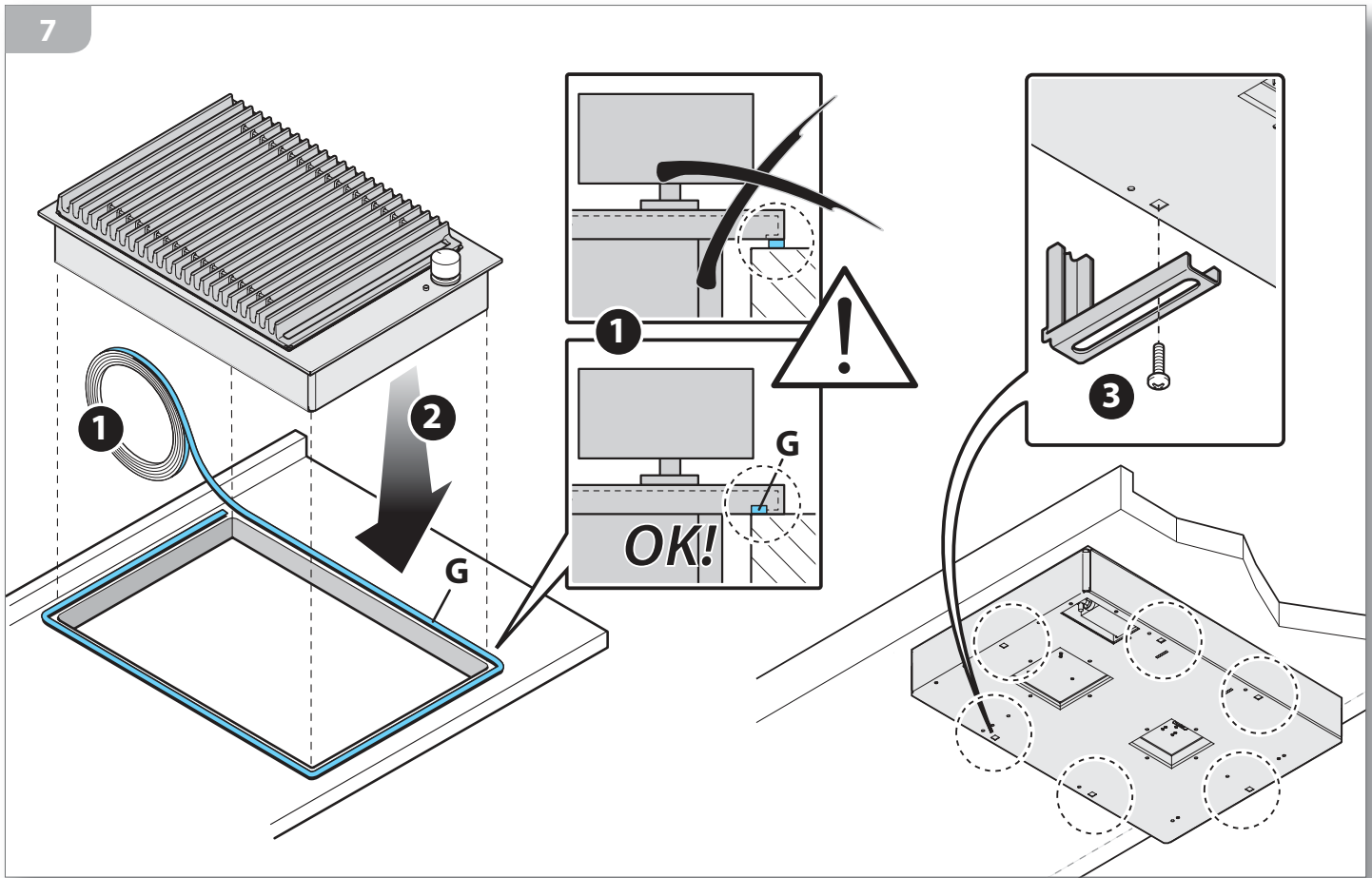
i Mehrere Geräte der Serie B_Free können nebeneinander angebracht werden, wobei 2 cm Mindestabstand zwischen den Geräten einzuhalten ist (Abb. 6).

i It is possible to install additional B_Free 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).*



 Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem individuell gestaltet.

 *With custom made models, assembly is personalised.*

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

DAS GERÄT KENNENLERNEN

i Das Gerät dient zum Grillen von Speisen unter Nutzung der vom Heizelement abgehenden Wärme, die von den Lavasteinen gleichmäßig verteilt und gehalten wird. Normalerweise ist dafür kein Fett erforderlich. Die zubereiteten Speisen sind daher gesünder, reicher an Nährstoffen und schmackhafter. Mit dem Gerät können Sie viele verschiedene Speisen grillen (Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse usw.). Zum Erreichen optimaler Ergebnisse können Sie unter 9 verschiedenen Temperaturstufen wählen; auf Seite 16 finden Sie dazu eine Tabelle mit Richtangaben.

Legende

- 1 Grillrost
- 2 Abdeckung
- 3 Schale für Lavasteine
- 4 Gehäuse des Geräts
- 5 Drehschalter zur Temperaturregelung
- 6 Meldeleuchte Gerät eingeschaltet
- 7 schwenkbare Heizelement
- 8 Lavasteine
- 9 Typenschild
- 10 Befestigungsklammer

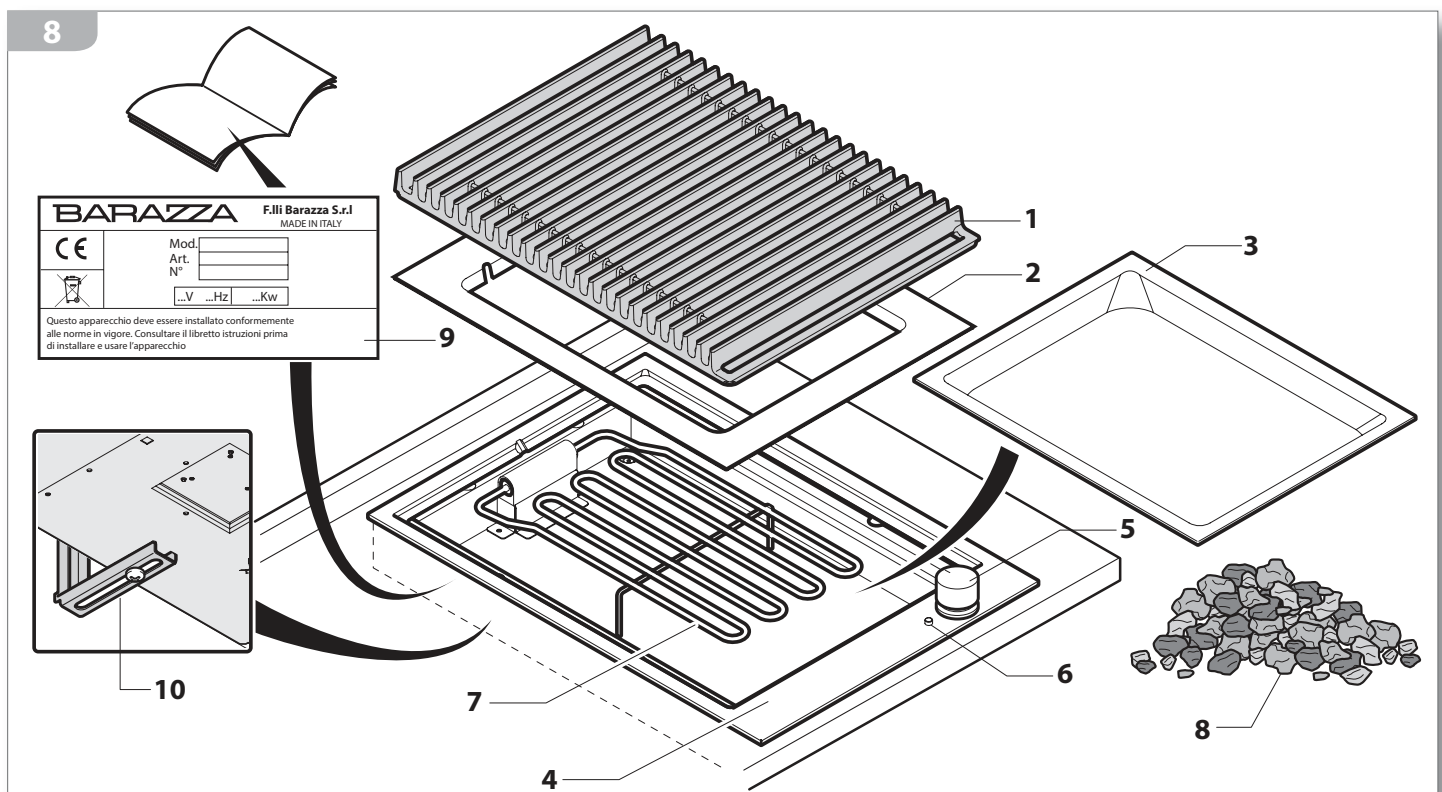
BEFORE STARTING

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



NÜTZLICHE HINWEISE

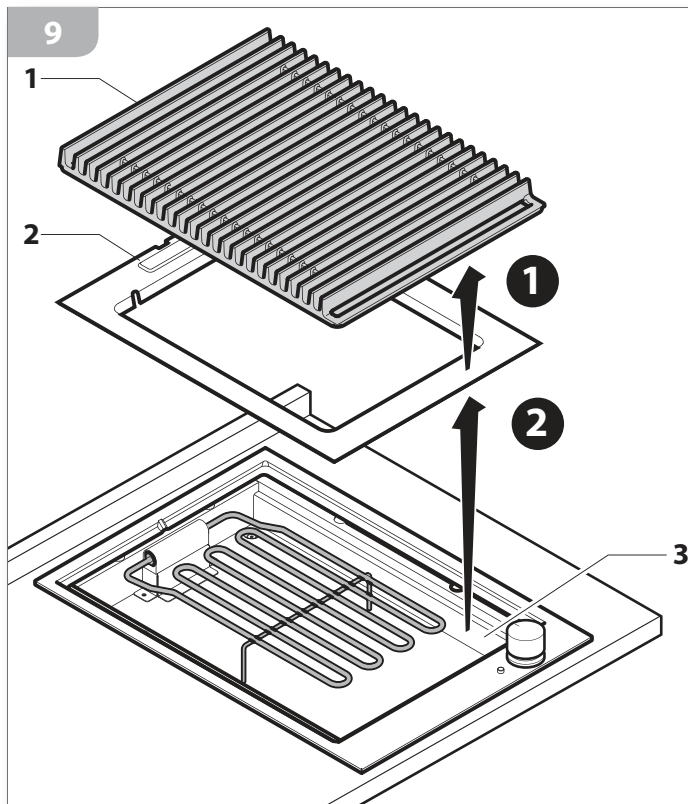
i Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten sorgfältig vor dem ersten Gebrauch, wie im Kap. "Regelmäßige Pflege" auf S. 19 angegeben. Erhitzen Sie dann den leeren Grill einige Minuten lang, ohne Speisen aufzulegen. Am Anfang könnte das neue Gerät Rauch oder unangenehmen Geruch erzeugen, was auf die Verbrennung von Fetten zurückzuführen ist, die bei der Herstellung verwendet werden. Sorgen Sie in diesem Fall für die Lüftung des Raums.

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.

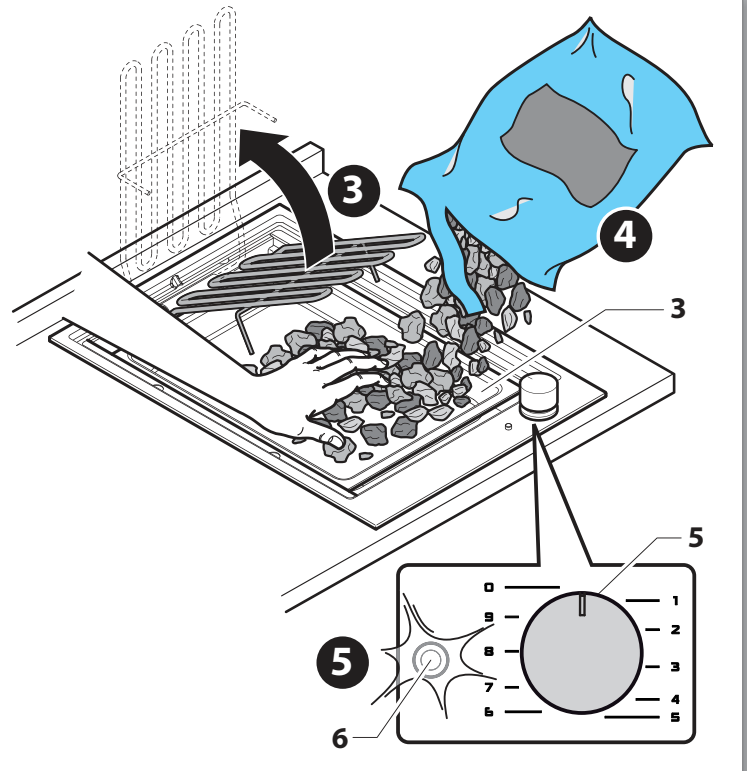
VERWENDUNG DES GERÄTS

(Abb. 9 - Teil 1 und 2) Heben Sie den Rost (1) und die Abdeckung (2), klappen Sie den Heizwiderstand hoch (Abb. 9 - Teil 3) und füllen Sie die Schale (3) mit Lavasteinen, die gleichmäßig verteilt in einer mindestens 3 cm starken Schicht anzuordnen sind (Abb. 9 - Teil 4).



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).



(Abb. 9 - Teil 5) Drehen Sie den Schalter (5) in die gewünschte Stellung (von 1 bis 9) je nach der zu garenden Speise (siehe Tabelle mit Richtangaben auf Seite 16). Sobald sich die Leuchte (6) einschaltet, steht das Gerät unter Spannung und der Grill beginnt, sich aufzuheizen.

Verbrennungsgefahr!

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

Warten Sie einige Minuten, bis sich der Grill gut aufheizt. Legen Sie dann die zu grillenden Speisen auf und benutzen Sie dazu geeignete persönliche Schutzausrüstungen (auf Seite 17 finden Sie einige nützliche Ratschläge für die Zubereitung der Speisen). Während des Garens kann die Temperatur des Grills mit dem Drehschalter (5) geändert werden. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, stellen Sie die Drehschalter wieder auf "0 - Aus".

(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.

Tabelle mit Ratschlägen zum Backen und Braten

Die folgende Tabelle enthält Richtangaben: Die Grillzeiten und -temperaturen können durch zahlreiche Faktoren beeinflusst werden.

Cooking suggestions table

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

ART DER SPEISE FOOD TYPE	Dauer Cooking time	Temp. stufe Cooking level	Ratschläge	Suggestions
Fleisch / Meat				
Rippchen vom Schwein/ Rind <i>Pork/beef rib eye steaks</i>	30'	7-8	Das Fleisch mindestens eine Stunde lang mit folgender Soße marinieren: 10 cl Tomatenpüree, 2 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Olivenöl, Paprikapulver nach Belieben.	<i>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.</i>
Kalbskoteletts <i>Veal cutlets</i>	2-3' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7	Die Koteletts wenden, sobald sie sich vom Grill lösen.	<i>Turn the cutlets over as soon as they easily come away from the grill.</i>
Bratwurst <i>Sausage</i>	8-12'	6-7	Die Bratwürste anstechen, damit sie nicht platzen, oder an den Enden kreuzweise einschneiden.	<i>Pierce the sausage or score the ends so that it does not break up.</i>
Schweinskoteletts <i>Pork steaks</i>	2-3' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7	Mindestens 2/3 cm dicke Stücke verwenden. Die Koteletts wenden, sobald sie sich vom Grill lösen.	<i>Choose cuts with a minimum thickness of 2-3 cm. Turn the steaks over as soon as they easily come away from the grill.</i>
Truthahn-/Hühnerbrust <i>Turkey/chicken breast</i>	6'	8	Das Fleisch mindestens eine Stunde lang mit folgender Soße marinieren: 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Weinessig, 3 Knoblauchzehen, 2 frische Lorbeerblätter, frisches Origano, Salbei, Thymian, Pfeffer.	<i>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.</i>
Fleischspießchen <i>Meat kebabs</i>	10-15'	7-8	Die Spießchen oft wenden und während des Garens mit Öl bestreichen.	<i>Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.</i>
Lammkoteletts <i>Lamb chops</i>	2-3' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7	Das Fleisch mindestens eine Stunde lang mit folgender Soße marinieren: 4 Esslöffel Olivenöl, 1 grob gehackte Zwiebel, 1 grob zerkleinerte Knoblauchzehe, frisches Rosmarin.	<i>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.</i>
Kaninchenkeulen <i>Rabbit legs</i>	10' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	8	Das Fleisch mindestens eine Stunde lang in einer Soße aus Olivenöl, Weißwein, grob gehackter Zwiebel, Thymian und Pfeffer marinieren.	<i>Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: olive oil, white wine, finely chopped onion, thyme, pepper.</i>
Gemüse - Obst / Vegetables - fruit				
Gemischtes Obst <i>Fruit salad</i>	1-2' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7-8	Das Obst in nicht zu dünne Stücke schneiden.	<i>Cut the fruit into thickish slices.</i>
Gemischtes Gemüse <i>Mixed vegetables</i>	1-2' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7-8	Das Gemüse in nicht zu dünne Stücke schneiden und während des Garens mit Öl bestreichen.	<i>Cut the vegetables into thickish slices and glaze the vegetables with oil whilst cooking.</i>
Pilze <i>Mushrooms</i>	2-3' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7	Die Pilze in nicht zu dünne Stücke schneiden und während des Garens mit Öl bestreichen.	<i>Cut the mushrooms into thickish slices and glaze the mushrooms with oil whilst cooking.</i>
Fisch / Fish				
Spießchen aus Krustentieren <i>Shellfish kebabs</i>	8-10'	6	Die Spießchen oft wenden und während des Garens mit Öl bestreichen.	<i>Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.</i>
Forelle in der Folie <i>Trout baked in foil</i>	10' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	6	Wenn die Forelle nicht in der Folie, sondern direkt am Grill gebraten werden soll, die Haut häufig bepinseln, um zu vermeiden, dass sie am Grill haften bleibt.	<i>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.</i>
Thunfischsteaks <i>Tuna slices</i>	10' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	6	Das Fleisch mindestens eine Stunde lang mit folgender Soße marinieren: 1 Esslöffel Olivenöl, 1 grob gehackte Zwiebel, 1 grob zerkleinerte Knoblauchzehe, frisches Rosmarin.	<i>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.</i>
Backwaren / Bread products				
Bruschetta <i>Bruschetta</i>	1-2' auf jeder Seite/ <i>for each side</i>	7	Die Brotscheiben mit etwas Öl bestreichen und am Grill rösten. Vom Grill nehmen, eine Knoblauchzehe darauf reiben, mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und salzen.	<i>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.</i>

EINIGE TIPPS ZUM BACKEN UND BRATEN

Wie die Speisen weich bleiben und gesund zubereitet werden

Da mit die Speisen weich bleiben, muss ein gewisser Anteil an Feuchtigkeit und Nährstoffen (die in den Nahrungsmitteln bereits vorhanden sind) zurückbleiben und darf beim Garen nicht verdampfen.

Um dies zu erreichen, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Die Speisen nicht zu lange garen, damit sie nicht zu "trocken" werden und nicht in einigen Bereichen verkohlen, wodurch gesundheitsschädliche Verbindungen entstehen (heterozyklische Amine und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe).
- Die Speisen erst nach dem Garen salzen.
- Die Speisen erst dann auf den Grill legen, wenn er sehr heiß ist (d.h. wenn er auf die Temperaturstufe "9" aufgeheizt worden ist), damit sich die „Poren“ der Lebensmittel beim Kontakt mit der heißen Oberfläche sofort schließen und das Austreten von Feuchtigkeit verhindern.
- Die Speisen wenden, sobald sie sich vom Grill lösen, und in der geringst möglichen Zeit nach Geschmack garen.
- Fertig gegarte Speisen nicht auf dem heißen Grill zurücklassen.
- Die Oberfläche der Speisen mit etwas Speiseöl (Oliven- oder Erdnussöl) bestreichen, aber nicht zu viel davon auftragen (wenn Öl auf die Lavasteine tropft, können sich gefährliche Flammen bilden). Bei Geflügel, das meistens sehr fett ist, kann statt Öl Orangensaft zum Bestreichen verwendet werden, der dem Fleisch einen besonderen Geschmack verleiht.
- Falls erwünscht, kann das Grillgut (vor allem Rind- und Kalbfleisch) in Stahl- oder Glasgefäßen in einem Gemisch aus Öl, Essig und Gewürzen mindestens zwei Stunden vor dem Garen mariniert werden.

Das Grillgut auswählen und zubereiten

FLEISCH

Geflügel: Mageres Geflügel (Truthahn, Perlhuhn, Wachtel, Fasan usw.) muss während des Grillens mit Öl bestrichen werden, während Huhn, Ente und Gans meistens viel Fett enthalten und daher an der Oberfläche angestochen werden sollten, damit das überschüssige Fett abtropfen kann.

Rind und Kalb: Dieses besonders empfindliche Fleisch neigt zum schnellen Austrocknen. Die zu grillenden Fleischstücke sollten daher mit Speck oder mit Alufolie umwickelt und erst dann auf den Grill gelegt werden, wenn dieser sehr heiß ist, und so kurz wie gegart werden.

Die zum Grillen geeigneten Teilstücke sind Rücken, Rippchen und Filet.

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.

Schwein: Diese Fleischsorte eignet sich sehr gut zum Grillen. Es braucht nicht mariniert oder mit Öl bestrichen zu werden, da es bereits genügend fett ist und daher eine längere Garzeit erfordert.

Die zum Grillen geeigneten Teilstücke sind Rippchen, Schweinekamm, Haxe, Braten, Koteletts (mindestens 2-3 cm dick) und Filet.

Lamm: schmackhaftes, zartes Fleisch, das sich gut zum Grillen eignet und sehr heiß serviert und verzehrt werden soll.

Die zum Grillen geeigneten Teilstücke sind Koteletts und Schulter.

FISCH

Für einige besonders heikle Fischarten (z.B. einige Süßwasserfische) wird das Grillen in der Alufolie empfohlen, andere Sorten (vor allem Krustentiere und Meeresfische im Allgemeinen) können direkt am Grill gegart werden, wobei sie mit Speiseöl zu bepinseln sind.

GEMÜSE und OBST

Gemüsesorten mit "festem" Fruchtfleisch, wie Paprika, Aubergine, Zwiebel, Kürbis, Sellerie, Fenchel und Radicchio sind zu bevorzugen.

Obstsorten mit eher festem Fruchtfleisch, wie Äpfel, Birnen, Ananas, Bananen und Pfirsiche sind zu bevorzugen.

Obst und Gemüse müssen bei mittlerer Hitze kurz gegart werden.

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.

WARTUNG

REGELMÄSSIGE PFLEGE

Außer der Reinigung ist keine Pflege des Geräts erforderlich.

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:** Der Drehschalter darf von dem Stift, auf dem er montiert ist, 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.

- **Grill:** Warten Sie nach dem Gebrauch ab, bis der Grill lauwarm ist (der kalte Grill ist schwieriger zu reinigen), nehmen Sie den Rost aus seiner Aufnahme und reinigen Sie ihn mit Warmwasser, Geschirrspülmittel und einer Bürste. Spülen und trocknen Sie den Rost sorgfältig ab und setzen Sie ihn wieder in seine Aufnahme (Abb. 10).

MAINTENANCE

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).



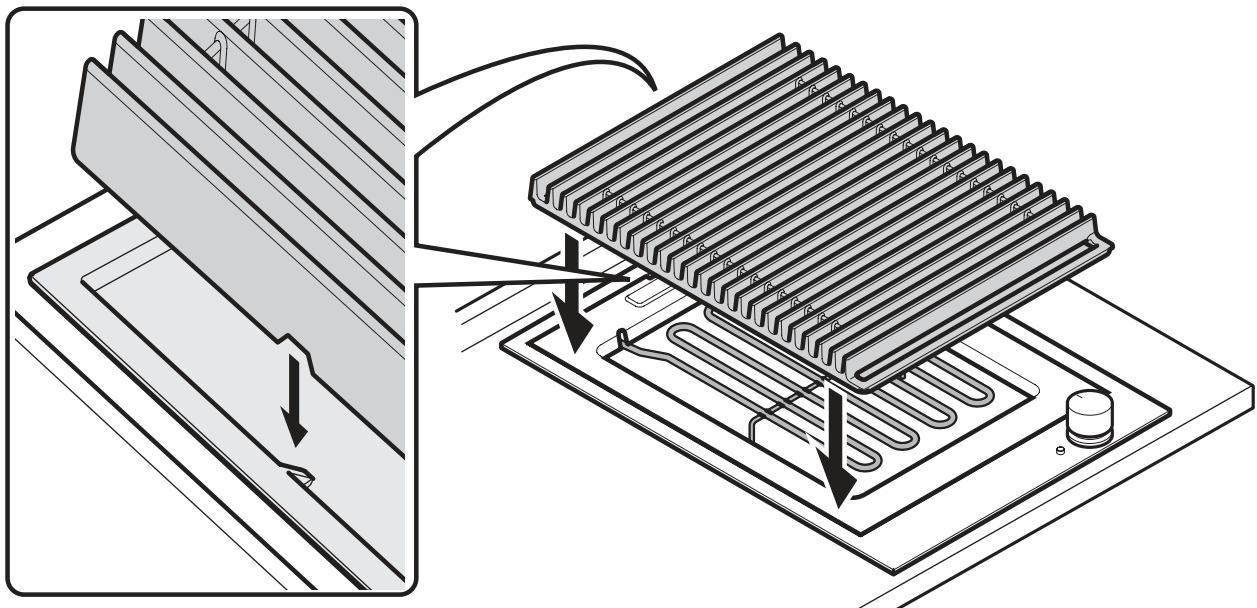
Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.



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





Die Verwendung des Geräts ohne Rost ist unzulässig. Bei Entfernung des Rosts unterbricht ein Schalter den Betrieb des Geräts.

Der (trockene) Gusseisenrost sollte ab und zu mit einem mit Olivenöl befeuchteten Tuch abgewischt werden.

Er darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Verfärbung des Gusseisenrosts entsteht beim normalen Gebrauch des Geräts und beeinträchtigt dessen Leistung in keiner Weise.

- **Schale für Lavasteine:** (Abb. 11) Den Rost (1) und die Abdeckung (2) abnehmen, das Heizelement (7), hochklappen, die Lavasteine entfernen, die Schale (3) herausnehmen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Die Schale spülen, abtrocknen und wieder einsetzen. Sie kann wieder mit denselben Lavasteinen gefüllt werden. Wenn diese aber sehr dunkel und daher stark mit Fett imprägniert sind, sollten sie gewechselt werden.



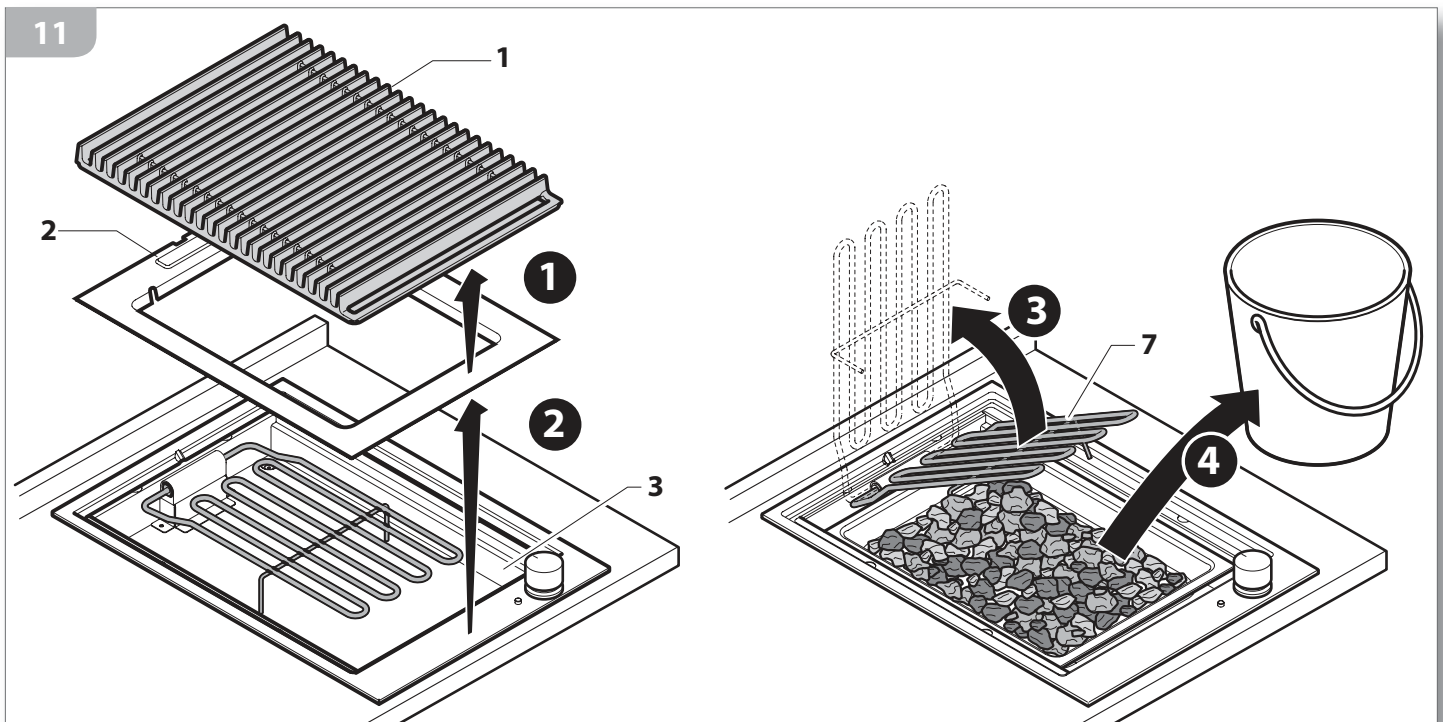
We do not recommend using the appliance without the grill. When the grill is removed, a switch interrupts appliance operation.

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.



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.

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.

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 Wiederver-

wendung 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.



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.

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