

**1PBF036TK#00--**  
**PBF036TK#00--**

B\_Free Teppanyaki **BARAZZA**  
taste of design

Руководство по монтажу и эксплуатации  
Installation and use manual

## Поздравляем Вас с покупкой плиты Barazza!

Это высококачественное оборудование на протяжении долгого времени может помогать Вам в работе надежным и безопасным образом, гарантируя высочайшие эксплуатационные характеристики.

Монтаж и использование плиты являются несложными и интуитивными.

Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством, это обеспечит соответствующий монтаж и применение Вашей плиты эффективным образом в течение многих лет.

В целях наиболее удобного изучения руководства используются следующие символы:



Важные предписания для личной безопасности и оборудования



Общие сведения



Изготовитель сохраняет за собой право на внесение изменений в собственную продукцию и в данное руководство, которые признает необходимыми, без обязательства предварительного предупреждения.

Чертежи, монтажные схемы и таблицы, содержащиеся в руководстве, считаются ориентировочными и служат только в информационных целях.

Системы подсоединения помещения должны соответствовать действующим национальным нормативам.

Запрещается копирование, частичное или полное воспроизведение содержимого, а также передача данного руководства третьим лицам без разрешения Изготовителя.

Данное устройство соответствует положениям европейских директив 2014/35/UE «О низковольтном оборудовании», 2014/30/UE «Об электромагнитной совместимости» и европейского регламента 2016/426 «О газовом оборудовании». Инструкции, приведенные в данной брошюре, действительны только для страны назначения.

## 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 and Gas Appliances Regulation 2016/426.

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

# СОДЕРЖАНИЕ

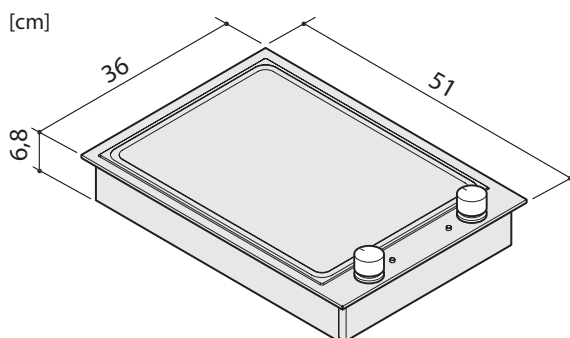
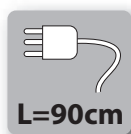
ОПИСАНИЕ	СТР.
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	<b>4</b>
<b>МОНТАЖ</b>	<b>5</b>
Предупреждения техники безопасности	5
Контроль и перемещение	6
Утилизация упаковки	6
Выбор места монтажа	7
Электрическое подключение	8
Установка плиты	10
<b>ПРИМЕНЕНИЕ</b>	<b>12</b>
Предупреждения техники безопасности	12
Перед началом применения	14
Знание плиты	14
Полезные рекомендации	14
Применение плиты	15
Некоторые советы по приготовлению	17
<b>ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>18</b>
Предупреждения техники безопасности	18
Очередное техобслуживание	19
Очистка	19
Периоды бездействия	20
Утилизация при завершении срока службы	21
Послепродажная поддержка	21

# INDEX

DESCRIPTION	PAGE
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
<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
<b>USAGE</b>	<b>12</b>
<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
<b>MAINTENANCE</b>	<b>18</b>
<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

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

# TECHNICAL DATA



При нестандартных моделях габаритные размеры изменяются.

*With custom made models, dimensions vary.*

<b>Технические данные</b>	<b>Technical data</b>		
Напряжение	<i>Voltage</i>	V	220-240
Частота	<i>Frequency</i>	Hz	50
Общая потребленная мощность	<i>Total absorbed power</i>	kW	3
Тип кабеля	<i>Cable type</i>		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Длина кабеля	<i>Cable length</i>	cm	90
<b>Размеры оборудования</b>	<b>Appliance dimensions</b>		
Ширина	<i>Width</i>	cm	36
Глубина	<i>Depth</i>	cm	51
Высота кромки	<i>Edge height</i>	cm	0,6
Высота оболочки	<i>Enclosure height</i>	cm	6,8

# МОНТАЖ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед монтажом и/или применением плиты** и хранить его в месте, доступном для всех пользователей для справок; в случае передачи или продажи устройства, гарантировать передачу новому пользователю данного руководства в целях его ознакомления с монтажом, эксплуатацией и правилами техники безопасности.



Монтаж и вмешательства в оборудование (внеочередное техобслуживание и т.д.) должны осуществляться **только квалифицированным персоналом** в соответствии с указаниями данного руководства.

Системы подсоединения и помещения, предусмотренные для монтажа, должны соответствовать правилам техники безопасности, действующим в стране применения (защитный и разъединительный выключатель, система заземления, эквипотенциальная система и т.д.).

Изготовитель не несет ответственность в случае несоблюдения приведенных выше указаний.



В ходе проведения операций монтажа, техобслуживания и ремонта всегда выключать главный электрический выключатель и вынимать вилку питания.



Данное оборудование не предназначено для функционирования вне помещения.



Плиты могут иметь режущие кромки, соблюдать осторожность и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки и т.д...).

# INSTALLATION

## SAFETY WARNINGS

**Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance** and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.



The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet.

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

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



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



The appliance is not designed for outdoor use.



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

## КОНТРОЛЬ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

После распаковки плиты, снятия упаковочного материала и защитных пленок поверхностей, проверить отсутствие явных повреждений: при их наличии, не осуществлять монтаж и обратиться к Дилеру в течение 8 дней, сообщая ему данные, приведенные на паспортной табличке устройства, а также выявленные проблемы (рис. 1).

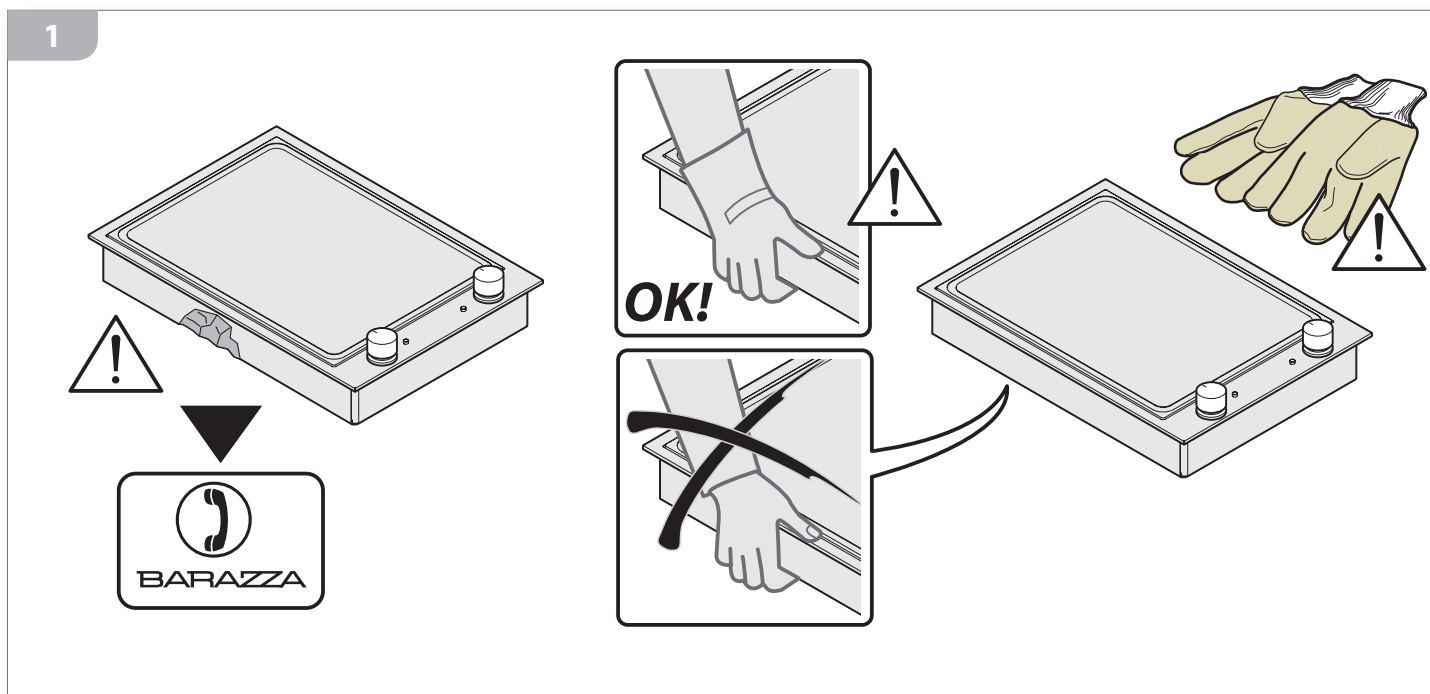
**Внимание! Не оставлять без присмотра материал, использованный для упаковки (пакеты, полистирол и т.д...), так как он представляет опасность для детей и животных (опасность удушья).** Перемещать устройство в место монтажа при использовании соответствующих персональных защитных устройств (рис. 1) и применяя все меры предосторожности, необходимые для предупреждения ущерба самой плиты, людей, животных и т.д.

## 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.



## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

**Внимание! Утилизация упаковки должна осуществляться в соответствии с нормативами, действующими в стране монтажа.**

Состав упаковки:

- коробка
- полиэтилен/ полипропилен: наружная упаковочная пленка, пакет с инструкциями
- пенополистирол: противоударная защита.

## 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.

## ВЫБОР МЕСТА МОНТАЖА

### Характеристики места монтажа

Оборудование должно размещаться внутри помещений, предназначенных в данных целях, при макс. температуре 25°C и макс. влажности 60%; они должны отвечать правилам техники безопасности, действующим в стране использования оборудования (защитный и разъединительный выключатель, система заземления, эквипотенциальная система и т.д.). Оборудование не предназначено для монтажа вне помещения, воздействия атмосферных агентов или непогоды. Плита может быть монтирована на элементы мебели, материал которых является термостойким (120°C).

### Расстояние от боковых и задних стен

Плиты должны располагаться на определенном расстоянии от стенок (рис. 2).

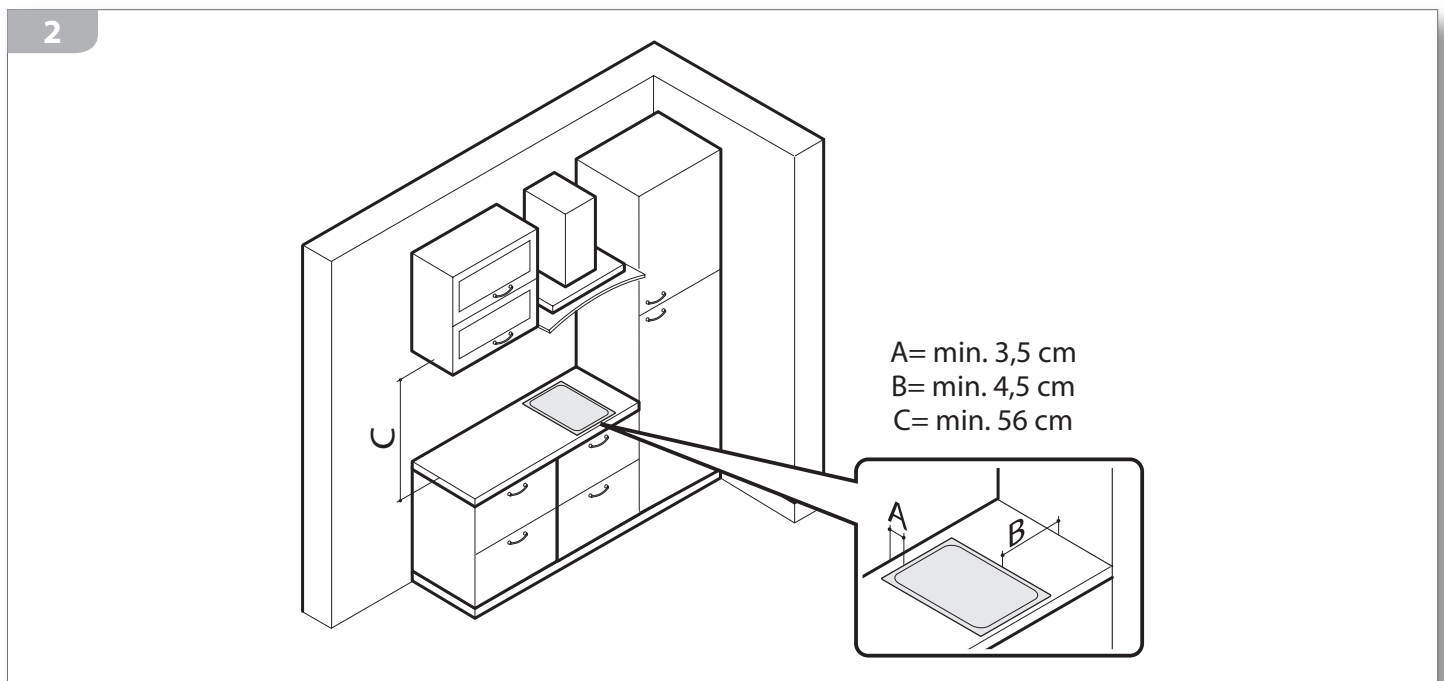
## INSTALLATION SITE CHOICE

### 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).





## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Перед подсоединением убедиться, что напряжение и частота, указанные на табличке с паспортными характеристиками, соответствуют характеристикам системы питания.

Плита поставляется в комплекте с силовым кабелем (H05V2V2-F) длиной 90 см, на котором должна устанавливаться вилка, выдерживающая 16 А, подсоединяемая к розетке тока (рис. 3а).

В качестве альтернативы, можно подсоединить кабель непосредственно к распределительной сети (рис. 3б): в данном случае он должен быть оснащен устройством для всеполюсного отсоединения с расстоянием размыкания между контактами, обеспечивающим полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III. Как розетка тока, так и всеполюсный выключатель должны соответствовать и размещаться в положении, доступном даже при встроеном устройстве. Если плита устанавливается вместе с печью, подсоединение двух устройств должно быть независимым по причинам электрической безопасности.



Силовой кабель **НЕ** должен:

- быть сдавленным или закрученным;
- находиться в контакте с любыми жидкостями, режущими или горячими предметами и коррозионными веществами;
- достигать в какой-либо точке температуры, превышающей на 50°C температуру окружающей среды;
- заменяться на кабель другого типа (см. «Технические данные» стр. 4) или на несоответствующий;
- быть удлиненным посредством удлинителей

## 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.

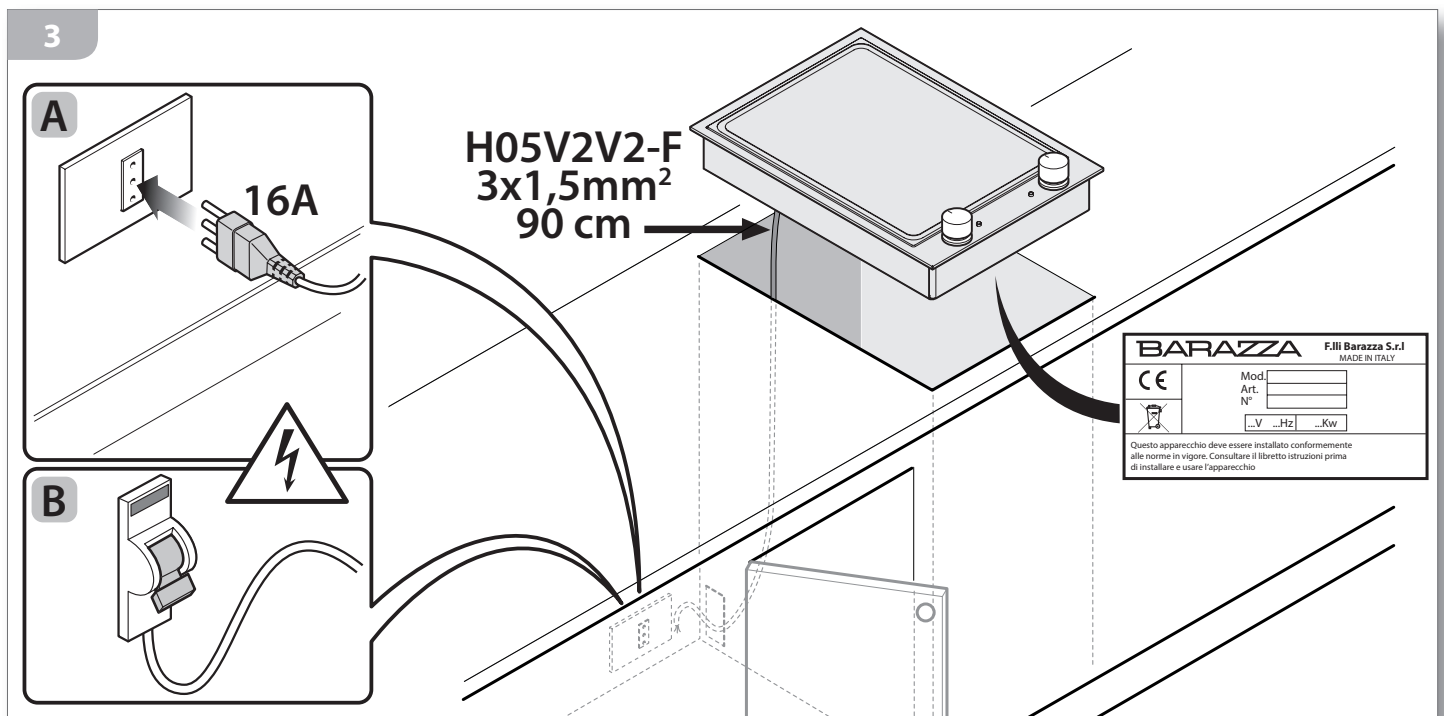
**Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.**

**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.





## ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ



В случае необходимости, силовой кабель может быть заменен на идентичный (см. "Технические данные" стр. 4) в соответствии с действующими нормативами страны назначения.



Если плата уже подсоединена, отсоединить ее от системы электропитания.

Для доступа к электрическим соединениям, снять крышку клеммной колодки, отвинчивая блокирующий ее винт (рис. 4).

Отсоединить старый кабель от клемм и снять его; подсоединить новый кабель (только типа H05V2V2-F) в соответствующие клеммы, N - L - Земля. Заблокировать новый кабель посредством специального кабельного зажима и закрыть клеммную колодку, вновь позиционируя ее крышку.

## 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.

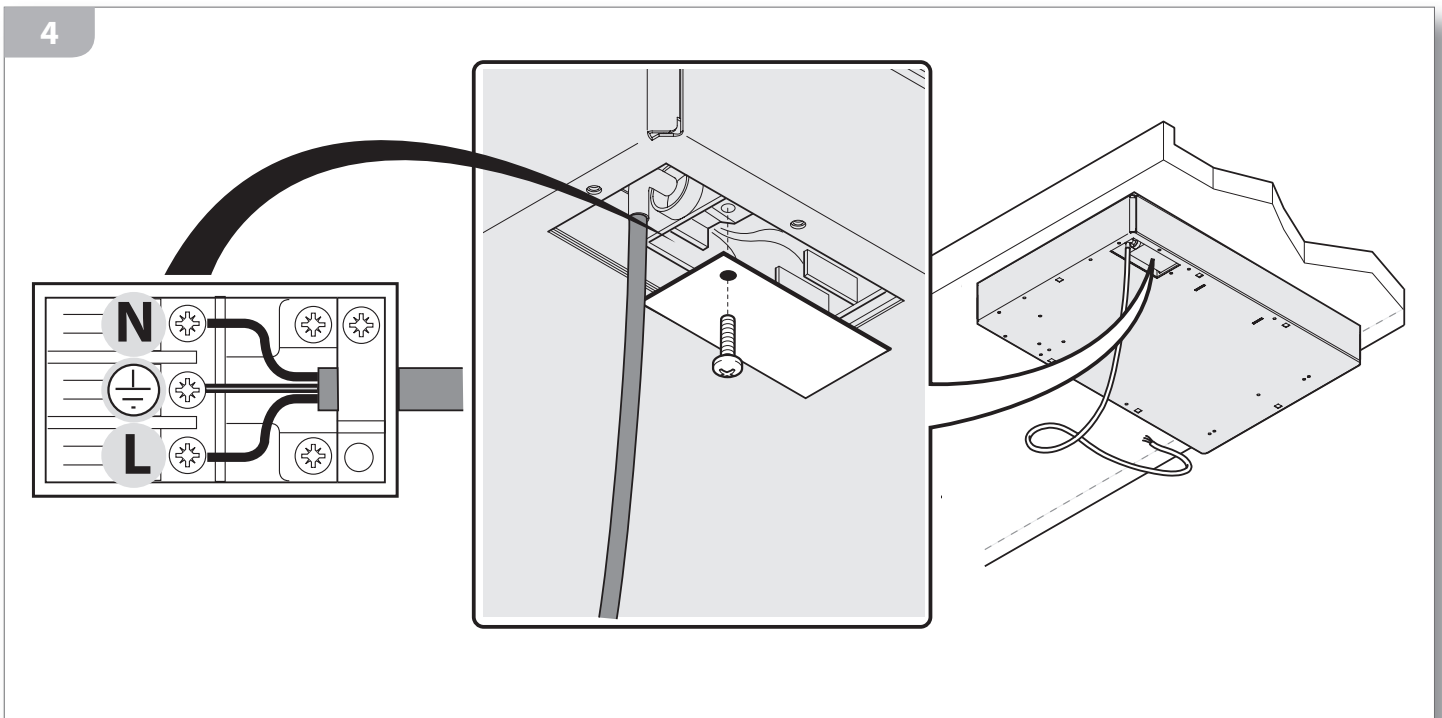


If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.


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

Disconnect the old cord from the terminal board 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.




## УСТАНОВКА ПЛИТЫ

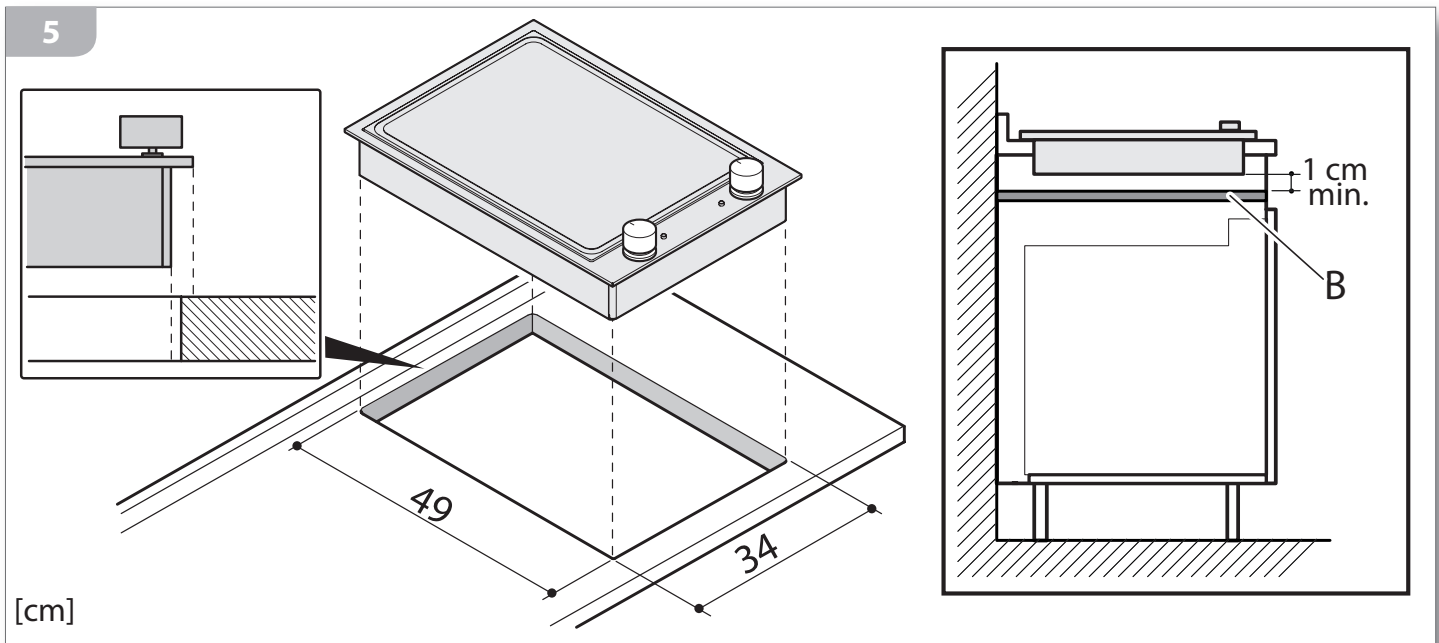
 Убедитесь в превосходном состоянии и устойчивости элемента мебели, в который будет устанавливаться оборудование (Норматив DIN 68930).


Подготовить проем указанных размеров рис. 5; если плита будет установлена сверху печи, необходимо предусмотреть разделительную панель (B), находящуюся на расстоянии, по меньшей мере, 1 см от ее днища, просверленного в нижней части для прокладки электропитания оборудования.


## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

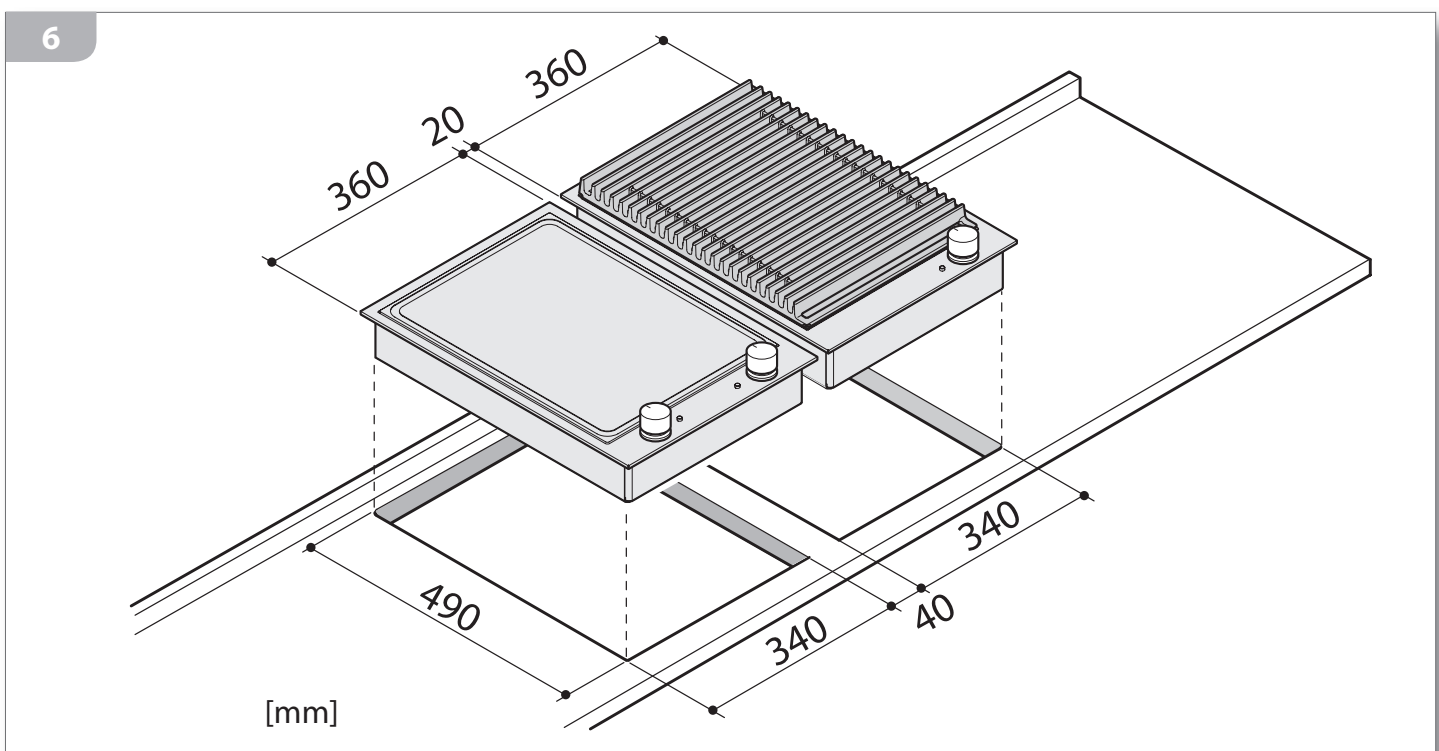
 Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

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



 Можно соединить несколько устройств серии B\_Free, соблюдая минимальное межосевое расстояние между устройствами, равное 2 см (рис. 6).

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

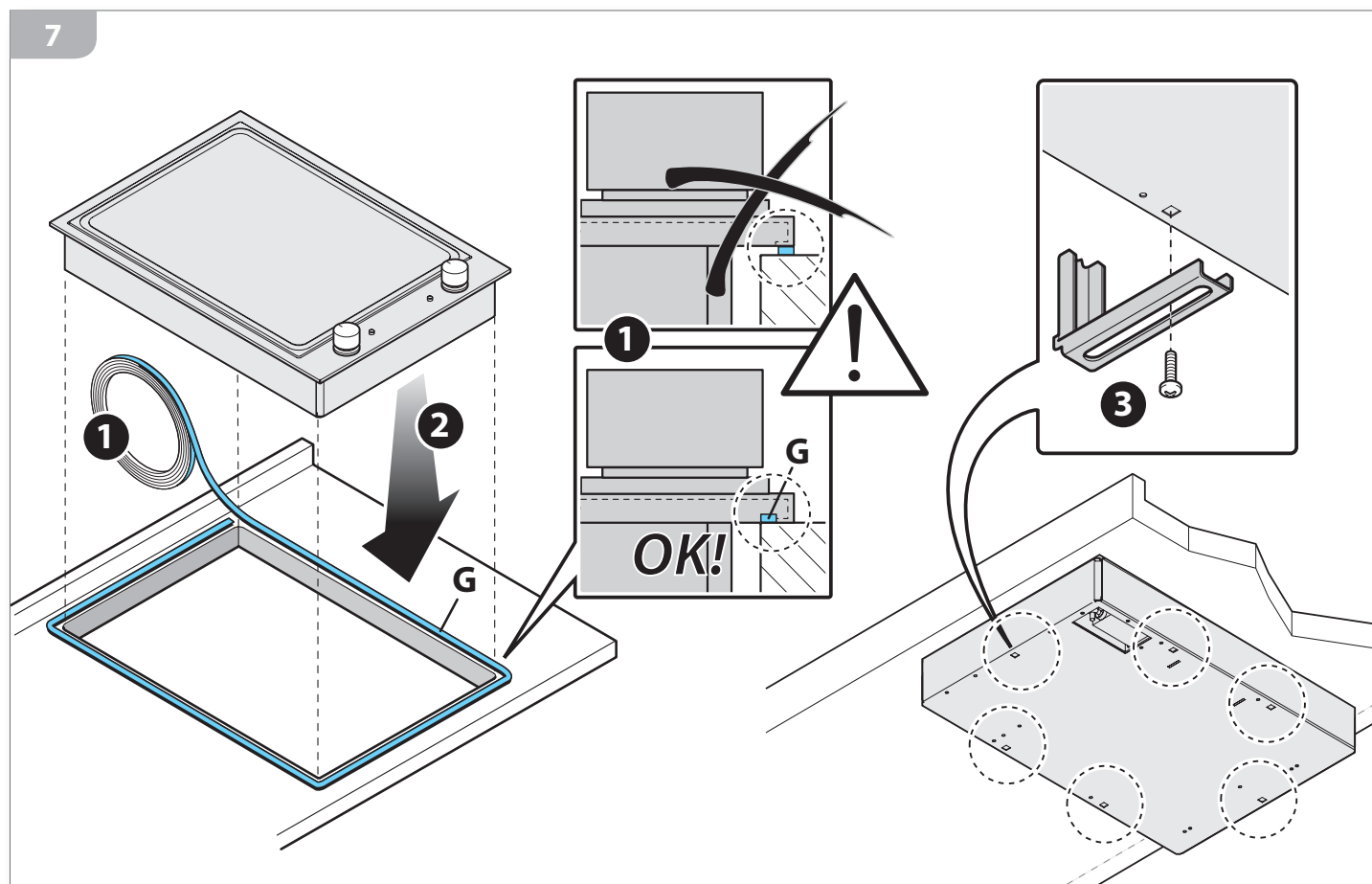


Позиционировать на рабочую поверхность полосу прокладки из губки, соблюдая осторожность не позиционировать ее под край устройства (рис. 7 - дет. 1).

Затем позиционировать плиту над проемом (рис. 7 - дет. 2), обеспечивая блокировку посредством винтов и скоб, предоставленных в принадлежностях (рис. 7 - дет. 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).*




**!** При реализации нестандартных установок крепежная система является персонализированной.


**!** *With custom made models, assembly is personalised.*


# ПРИМЕНЕНИЕ


## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ


### ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО И НАДЕЖНОГО ПРИМЕНЕНИЯ


 Данное оборудование было разработано и реализовано исключительно в целях приготовления пищевых продуктов. Другое использование считается несоответствующим, а поэтому потенциально опасными для людей, животных и имущества. Кроме того, может непоправимо повредить оборудование: в данном случае Изготовитель не несет ответственность и не признает права по Гарантии.


 Всегда замыкать всеполюсный электрический выключатель перед проведением операций по очистке или при предположении длительного периода бездействия.

 Убедиться, что все ручки находятся в положении "0 - выключено" при завершении использования.


 В случае обнаружения какой-либо неисправности, не использовать оборудование и связаться с авторизованным Сервисным Центром, сообщая ему данные, указанные на паспортной табличке.

 Данное оборудование не предназначено для использования со стороны лиц (в том числе детей) с физическими, сенсорными или умственными проблемами, или при отсутствии знаний и опыта, за исключением случаев, когда лицо, ответственное за их безопасность, обеспечивает присмотр за ними или предоставляет инструкции относительно применения оборудования.

 Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с оборудованием или его частями.

 Не использовать распылители рядом с работающей плитой.


 Не вносить изменения.


 **Опасность пожара!**  
Не использовать устройство в качестве опорной поверхности.


# 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.*

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

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

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

 *Do not modify this appliance.*

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



### **Опасность пожара!**

Запрещается позиционировать возгораемые предметы (например, прихватки, занавески, бутылки с алкогольными напитками и т.д...) в непосредственной близости с устройством.



Зона, находящаяся в непосредственной близости с варочной поверхностью, может быть очень горячей, соблюдать осторожность при позиционировании в данном пространстве розеток тока, других бытовых приборов, электрических кабелей, труб и другого материала, чувствительного к теплу или возгораемого.

## **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



### **Опасность ожогов!**

В ходе функционирования и на протяжении нескольких минут после использования, некоторые части плиты достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.



### **Опасность пожара!**

В случае возгорания жира или горячего масла не тушить пламя водой, а подавить его влажным холстом или подобным материалом и своевременно вызвать пожарников.



### **Опасность пожара!**

Не покрывать плиту или ее части фольгой или подобными материалами.



### **Опасность взрыва!**

Не разогревать на плите жестяные банки или закрытые герметически емкости, избыточное давление, производимое теплом, может привести к взрыву с соответствующим ущербом для людей.



Плита в ходе ее функционирования должна находиться под присмотром.



В ходе приготовления применять все возможные меры предосторожности для того, чтобы не поцарапать плиту.



### **Fire hazard!**

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



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.

## **FOR COOKING**



### **Burn hazard!**

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



### **Fire hazard!**

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



### **Fire hazard!**

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



### **Explosion hazard!**

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



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



During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the hob.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЗНАНИЕ ПЛИТЫ

**i** Плита Teppanyaki предоставляет возможность приготовления при использовании всей поверхности или только ее задней части, с температурой, регулируемой от 0 до 250°C посредством ручки термостата. Плита Teppanyaki позволяет готовить мясо, овощи, фрукты и т.д.... при использовании небольшого количества масла (масло, растительное масло, кокосовое масло, топленое свиное сало). Кроме приготовления, плита также предназначена для поддержания в горячем состоянии уже приготовленных блюд, в том числе внутри кастрюль.

#### Перечень компонентов

- 1 паспортная табличка
- 2 крепежная скоба
- 3 плита
- 4 регулировочная ручка температуры
- 5 индикатор функционирования, подсоединенный к термостату:  
его выключение указывает на достижение желаемой температуры
- 6 индикатор общего функционирования: указывает на то, что плита включена
- 7 ручка выбора зоны приготовления (приготовление на всей плите или только на ее задней части)

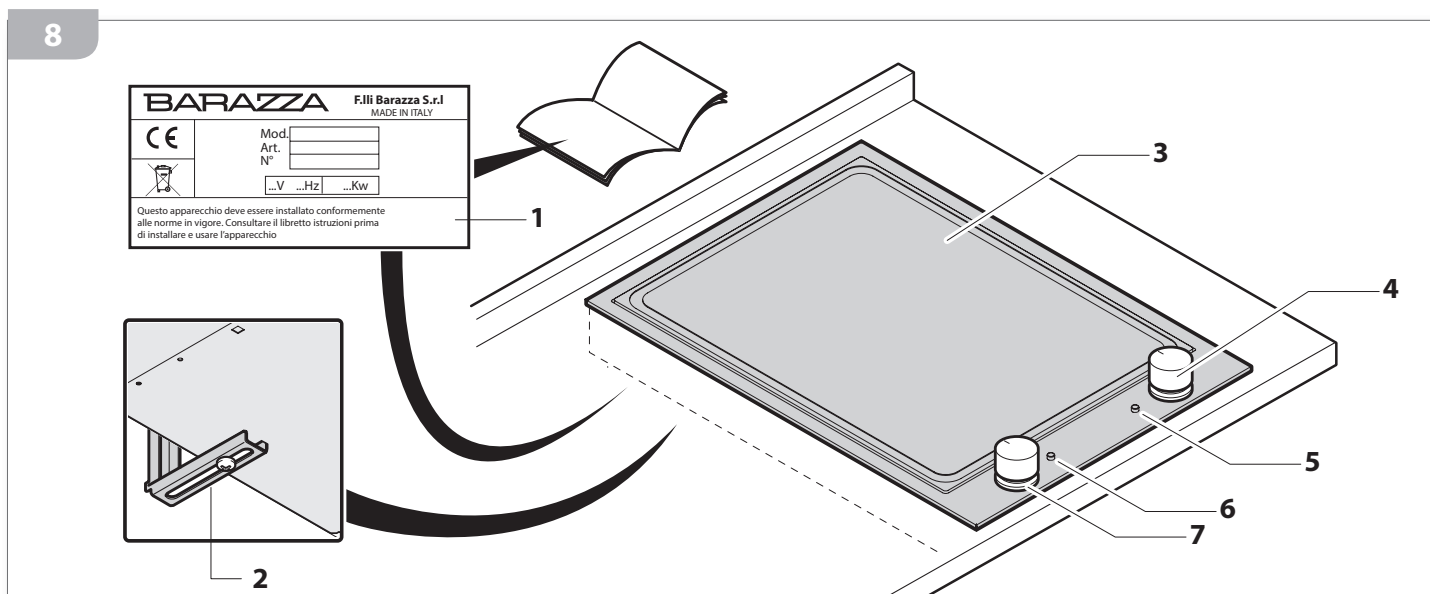
## BEFORE STARTING

### 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)





### ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**i** Перед началом первого использования тщательно очистить плиту и ее компоненты в соответствии с указаниями главы "Плановое техобслуживание" на стр. 19, затем нагреть плиту на протяжении нескольких минут без продуктов. В ходе первого использования от плиты может исходить дым и неприятные запахи: это вызвано сгоранием смазок, использованных при обработке на фабрике, проветрить помещения.


### 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), so the room should be well aired during its operation.



## ПРИМЕНЕНИЕ ПЛИТЫ

Выбрать, если готовить только на задней части поверхности  или на всей плите  путем поворачивания ручки (7) в желаемое положение (рис. 9 пар. 1).


Включение индикаторной лампочки (6) указывает на то, что оборудование находится под напряжением.

 При выборе использования только задней части, в связи с непрерывностью поверхностью плиты, также и ее передняя часть будет нагреваться (например, если задняя часть нагревается до 200°C, температура передней части, в любом случае, будет составлять 100°C), поэтому она может использоваться для поддержания в горячем состоянии уже приготовленных блюд  
**Опасность ожогов! Не касаться голыми руками передней части поверхности, так как она тоже нагревается.**

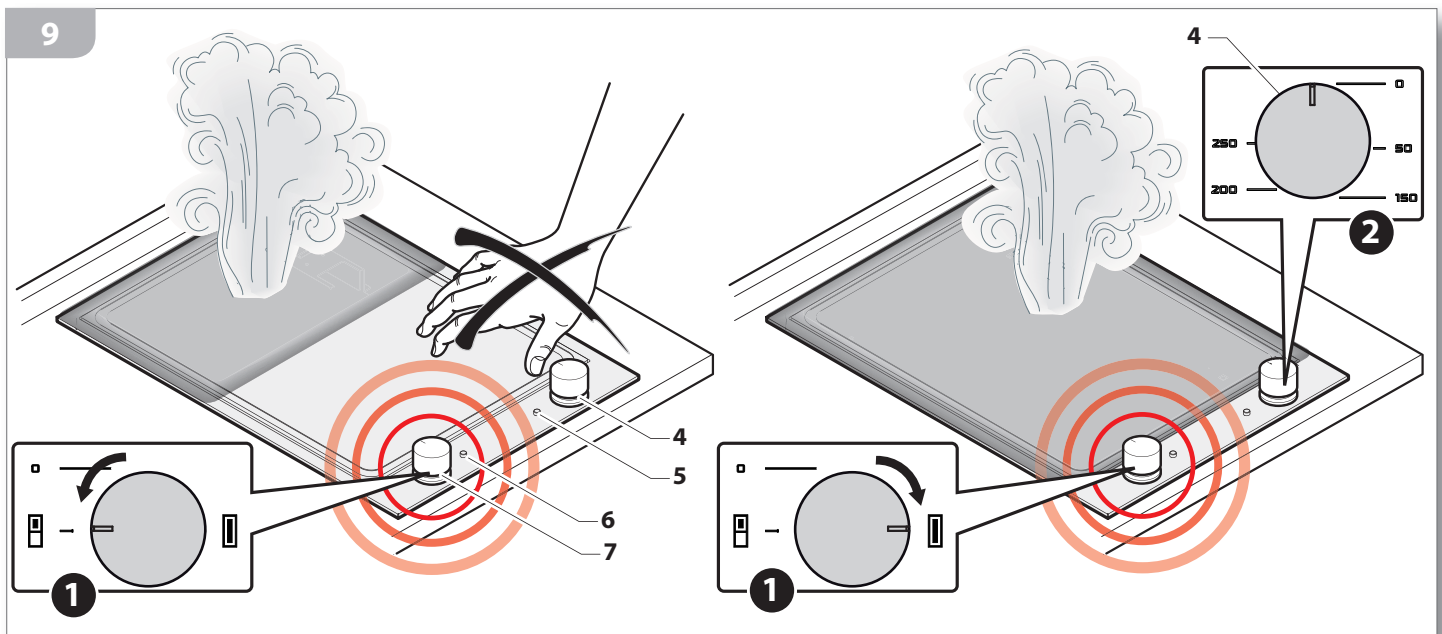
## USING THE APPLIANCE

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!**



(рис. 9 дет. 2) Повернуть ручку (4) на желаемую температуру, индикаторная лампочка (5) включится, а затем выключится после достижения установленного значения. Выбор температуры зависит от типа приготовляемого блюда, его размеров и степени влажности: далее представлена таблица с некоторыми ориентировочными значениями.

Продукт	°C
Рыба	170°C - 180°C
Овощи/фрукты	200°C
Мясо (свинина, говядина, телятина)	180°C - 200°C
Мясо (баранина, птица)	150°C - 180°C

(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



Подождать несколько минут нагрева плиты, затем при помощи лопатки смазать плиту жиром или маслом и позиционировать на нее приготовляемые продукты.



В зависимости от приготовляемых блюд и выбранной температуры, необходимо использовать различные типы жиров/масел для смазывания плиты.

В приведенной ниже таблице приведены полезные соответствующие указания.

Жир	°C	Предназначен для
Масло	150÷180°C	рыба, печень, особенно, если пикантные
Ароматизированное масло	-	не пригодно для жаривания
Растительное масло (арахисовое, кукурузное и т.д...)	200÷250°C	мясо в общем
Оливковое масло	150÷200°C	рыба, мясо (филе, дичь, бифштексы)
Топленое свиное сало	200÷250°C	жаркое (свинина, говядина), восточные блюда
Кокосовое масло	200÷250°C	жаркое (свинина, говядина)

Переворачивать продукты только когда они легко отходят от плиты: соблюдать осторожность, чтобы не поцарапать инструментами поверхность плиты: в частности, используйте кухонные инструменты с закругленными краями.



#### Опасность ожогов!

В ходе функционирования некоторые части плиты достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.



В случае необходимости, в ходе процесса приготовления можно изменять температуру: до достижения нового установленного значения могут пройти несколько минут, необходимых для дополнительного нагрева или охлаждения плиты: выключение индикаторной лампочки (5) указывает на достижение нового установленного значения.

При завершении процесса приготовления привести обе ручки в положение "0 - выключено".



#### Опасность ожогов!

В ходе функционирования и на протяжении нескольких минут после использования, некоторые части плиты достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.

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.



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.



#### Burn hazard!

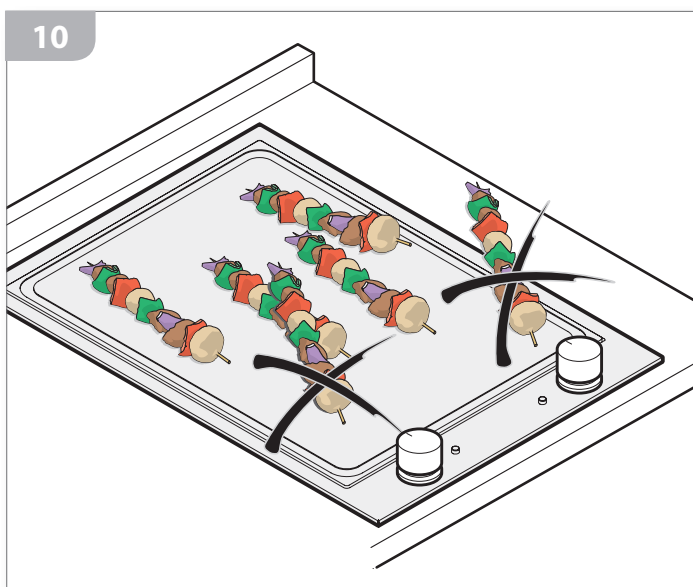
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

## НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Если вы желаете готовить только на задней части плиты, можно использовать и ее переднюю часть (которая, в любом случае, остается горячей) для поддержания в горячем состоянии уже приготовленных блюд.
  - Плита на протяжении долгого времени остается горячей даже после ее выключения, поэтому в целях энергосбережения можно выключить ее перед завершением приготовления и продолжать готовить при использовании остаточного тепла, или использовать ее для поддержания в горячем состоянии уже готовых блюд
- В таблице приведены некоторые ориентировочные данные.

Процесс	Температура	Длительность
Охлаждение	от 0° до 150°C	приб. 45 мин.
Охлаждение	от 150° до 200°C	приб. 70 мин.
Охлаждение	более 200°C	приб. 90 мин.

- Внимательно выбирайте температуру для приготовления, в случае сомнений, выбирайте меньшую.
- Распределять продукты равномерным образом по всей поверхности плиты, убедившись в том, что продукты полностью опираются о нее (рис. 10).
- Рекомендуется НЕ разрезать продукты непосредственно на плите, а готовить продукты, уже разделенные на небольшие порции (рис. 11).

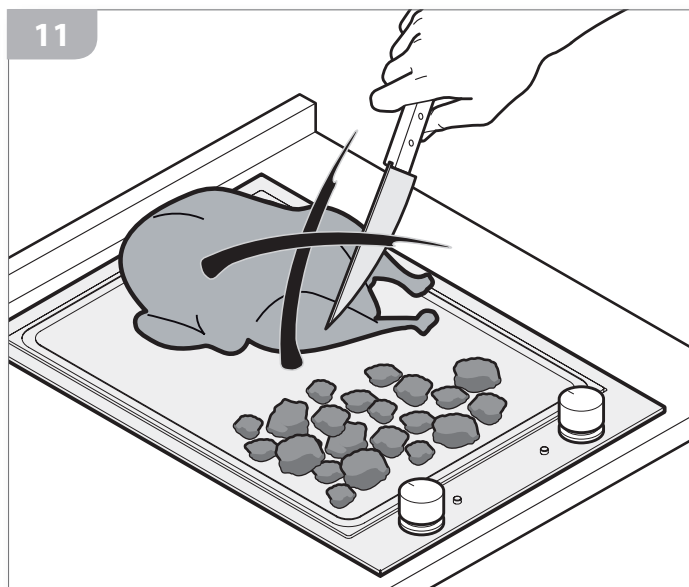


## SOME COOKING SUGGESTIONS

- *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.*

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.

- *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).*



# ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



Всегда выключать главный электрический выключатель и вынимать соединительную вилку перед каждой операцией очистки или при предположении длительных периодов бездеятельности.



Периодически проверять, что электрический кабель является целостным и не сдавленным: в случае выявления неисправности, не использовать устройство и не пытаться заменить самим, а связаться с сервисным центром для замены.



После охлаждения компонентов устройства, производить очистку после каждого применения: это делает данную операцию более простой и предупреждает ситуации возгорания остатков продуктов.



Производить очистку ВСЕХ частей оборудования только в порядке и при использовании средств, указанных в настоящем руководстве (в частности, категорически избегать использования абразивных губок, скребков, кислых или агрессивных моющих средств, паровых устройств или под давлением, прямых струй воды).

Очистка, проведенная другим образом, может поставить под угрозу безопасность людей, имущества и животных и нанести ущерб самой плите, в случае чего гарантия не является действительной.



### Опасность ожогов!

На протяжении нескольких минут после использования, некоторые части устройства могут быть очень горячими. Перед проведением очистки подождать их полного охлаждения.



Если некоторые особенно кислые вещества (например, уксус, лимонный сок и т.д...) остаются на протяжении длительного времени на устройстве, они могут воздействовать на поверхности, создавая некрасивые разводы, которые, в любом случае, не сказываются на функционировании.

# 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.*

## ОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Не требуется какое-либо техобслуживание установки, за исключением очистки.

### ОЧИСТКА

- **Поверхности из нержавеющей стали:** использовать мягкую тряпку, слегка смоченную специальным нейтральным моющим средством или горячим уксусом: для порядка использования продуктов очистки следовать указаниям изготовителя.
- **Ручка:** ручки не должны сниматься со штыря, на котором они монтированы, для их очистки использовать мягкую тряпку, слегка смоченную специальным нейтральным моющим средством (для порядка использования продуктов очистки следовать указаниям изготовителя).



Убедиться в отсутствии просачивания моющего средства под ручку.



После очистки ручки убедиться в том, что она случайно не была смещена с положения "0 - выключено".

- **плита:** очистка плиты должна производиться при температуре приблизительно 50-60°C, таким образом, можно легко удалить остатки пищи. Если плита холодная, привести ручку термостата в положение 50-60°C, если же она еще горячая, подождать ее охлаждения: в данном случае, когда вы решите произвести ее очистку, для того, чтобы определить температуру плиты в данный момент, необходимо повернуть ручку термостата до включения индикаторной лампочки, и считать показания температуры (рис. 12), затем перевести ручку в положение "0-выключено".

## MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

### 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).



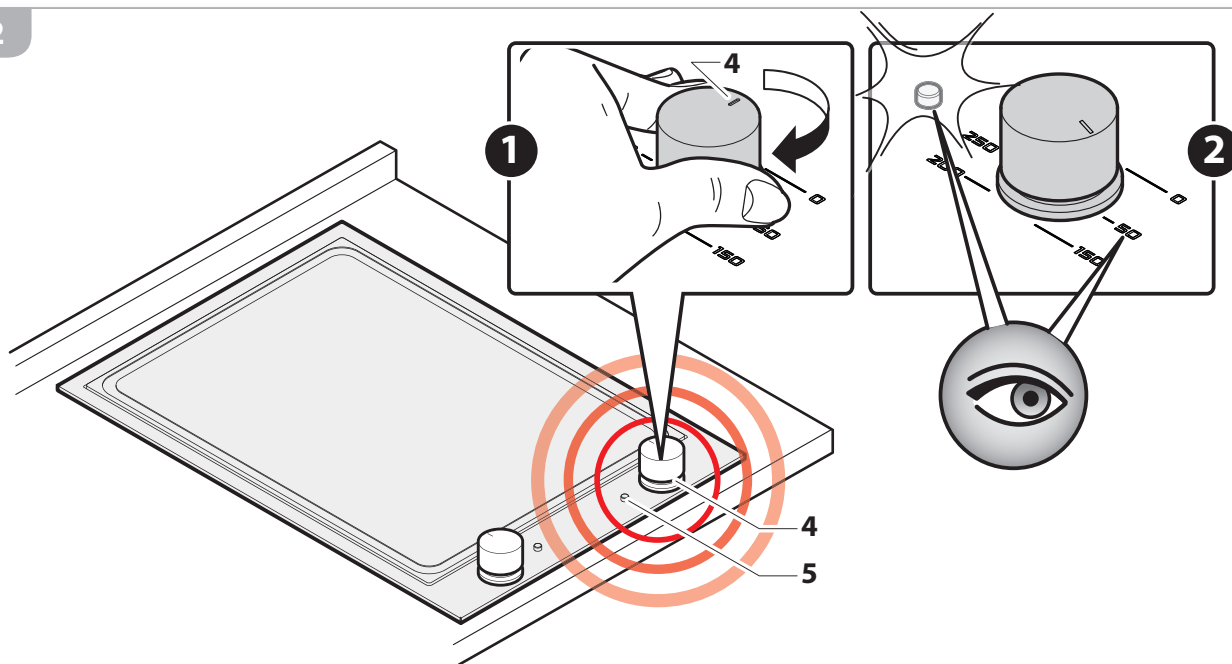
Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.



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






Удалить с плиты наиболее крупные остатки при помощи лопатки (выбирать инструменты с закругленными краями, чтобы не поцарапать плиту), затем смочить плиту небольшим количеством воды и моющего средства для посуды и оставить для воздействия на несколько минут, чтобы отложения могли смягчиться.

 Не использовать моющие средства с абразивными или чрезмерно кислыми компонентами.

При помощи тряпки или бумаги, используемой для кухонных целей, а также воды с моющим средством, удалить остатки продуктов. Несколько раз протереть плиту тряпкой, смоченной водой, и тщательно высушить.

 Некоторые протеины и кислоты могут оставлять пятна на плите, избегать длительного контакта с данными веществами. В случае если на плите имеются небольшие пятна, произвести их обработку посредством лимонной кислоты.

Если вы желаете произвести очистку плиты между одной фазой приготовления и другой, удалить посредством лопатки самые крупные остатки и положить на горячую плиту кубики льда и лимонного сока.

Кубики при растаивании смягчают отложения, в то время как лимон удаляет запахи приготовленных ранее блюд.


Удалить все остатки посредством лопатки.

## ПЕРИОДЫ БЕЗДЕЙСТВИЯ

Если Вы намереваетесь не использовать плиту на протяжении длительного периода времени (более 2-3 недель):


- произвести тщательную очистку поверхности, следуя указаниям специальной главы;
- отсоединить вилку электропитания.

*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.*

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

*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.*

 *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.*

*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.*

## 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.*

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИ ЗАВЕРШЕНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Символ перечеркнутой корзины, приведенный на изделии, указывает на то, что обработка отходов электрического и электронного оборудования (RAEE) должна осуществляться отдельно от

общих отходов, таким образом, чтобы иметь возможность проведения специальных операций для их повторного использования, или специальной обработки для удаления и утилизации безопасным способом имеющих вредные для окружающей среды веществ и извлечения материалов, подлежащих переработке.

Поэтому в Италии RAEE должны передаваться в специальные сборочные центры. Кроме того, при приобретении нового оборудования, можно передать RAEE в магазин, который должен изъять их на безвозмездной основе. Несанкционированный или несоответствующий выброс оборудования обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим законом.



Если оборудование находится не в Италии, необходимо придерживаться действующих норм соответствующей страны.



Перед утилизацией прибора, вывести его из строя путем удаления шнура питания.

## ПОСЛЕПРОДАЖНАЯ ПОДДЕРЖКА

Barazza srl гарантирует Вам максимальную поддержку в случае возникновения технических или других проблем.

### Порядок действий в случае неисправности

Перед тем как связаться с Сервисной службой рекомендуется выполнить следующие операции:

- проверить наличие электроэнергии;
- определить данные печи, указанные на паспортной табличке (положение паспортной таблички - см.стр. 14);
- отметить дату приобретения оборудования.



**Внимание!** В ожидании решения проблемы целесообразно не использовать оборудование и отсоединить его от электросети. Не пытаться отремонтировать или изменить оборудование: это обуславливает утрату гарантии и может быть очень опасным.



Запрашивать использования только фирменных запасных частей: использование компонентов, отличающихся от предоставленных Изготовителем, приводит к утрате гарантии и может нанести ущерб людям и самому оборудованию.

## 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](mailto:info@barazzasrl.it)

[www.barazzasrl.it](http://www.barazzasrl.it)