

**1PTITK#00--**

**1PTFTK#00--**

Thalas Teppanyaki **BARAZZA**  
taste of design

Руководство по установке и эксплуатации  
Installation and use manual

## Поздравляем Вас с покупкой устройства Barazza!

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

Монтаж и использование устройства являются несложными и интуитивными.

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

В целях наиболее удобного ознакомления с руководством используются следующие символы:



Важные предписания для личной безопасности и устройства



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 подключения помещения должны соответствовать действующим национальным стандартам.

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

Данное устройство соответствует положениям директив Европейского Союза 2014/35/UE в отношении низкого напряжения, 2014/30/UE относительно электромагнитной совместимости. Инструкции данного руководства 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.*

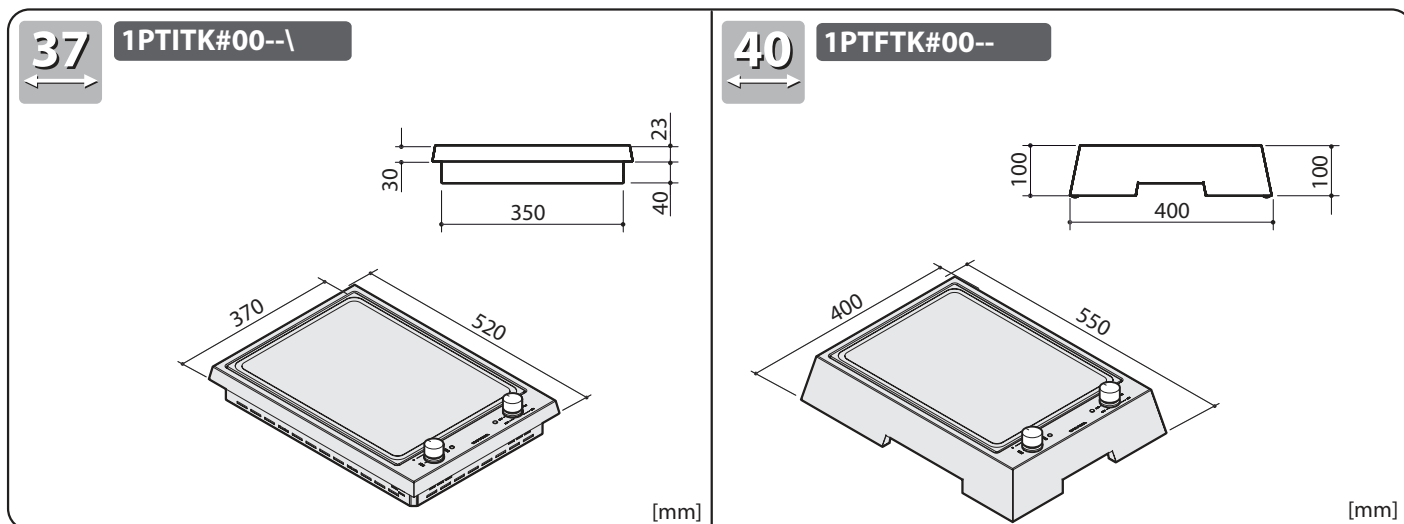
*This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.*

# УКАЗАТЕЛЬ

ОПИСАНИЕ	СТР.
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>МОНТАЖ</b>	<b>5</b>
Предупреждения по безопасности	5
Контроль и перемещение	6
Утилизация упаковки	6
Выбор места монтажа	7
Электрическое подключение	8
Установка устройства	10
<b>ПРИМЕНЕНИЕ</b>	<b>12</b>
Предупреждения по безопасности	12
Перед началом применения	14
Описание устройства	14
ПОЛЕЗНЫЕ рекомендации	14
Применение устройства	15
Некоторые советы по приготовлению	17
Дополнительные принадлежности	17
<b>ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>18</b>
Предупреждения по безопасности	18
Плановое техобслуживание	19
Очистка	19
Периоды простоя	20
Утилизация в конце срока службы	21
Послепродажное обслуживание	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
<i>Accessories</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 характеристики	Technical data		
Напряжение	Voltage	V	220-240
Частота	Frequency	Hz	50/60
Общая потребляемая мощность	Total absorbed power	kW	3
Тип кабеля	Cable type		H05RN-F H07RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Длина кабеля	Cable length	cm	200

# МОНТАЖ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Следует внимательно ознакомиться с данным руководством перед монтажом и/или применением устройства и хранить его в месте, доступном для всех пользователей для справок; в случае передачи или продажи устройства, необходимо передать новому пользователю данное руководство в целях его ознакомления с монтажом, эксплуатацией и правилами техники безопасности.



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

Системы подключения и предусмотренные для монтажа помещения должны соответствовать правилам техники безопасности, действующим в стране применения устройства (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 следует всегда выключать главный электрический выключатель и вынимать вилку питания.



Данное устройство пригодно для функционирования вне помещения. В целях гарантии лучшей защиты рекомендуется использование специального защитного полотна. В случае редкого использования устройства, следует хранить его в месте, защищенном от воздействия погодных условий.



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



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

## КОНТРОЛЬ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

После распаковки устройства, 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...), в связи с тем, что он представляет опасность для детей и животных (опасность удушья).**

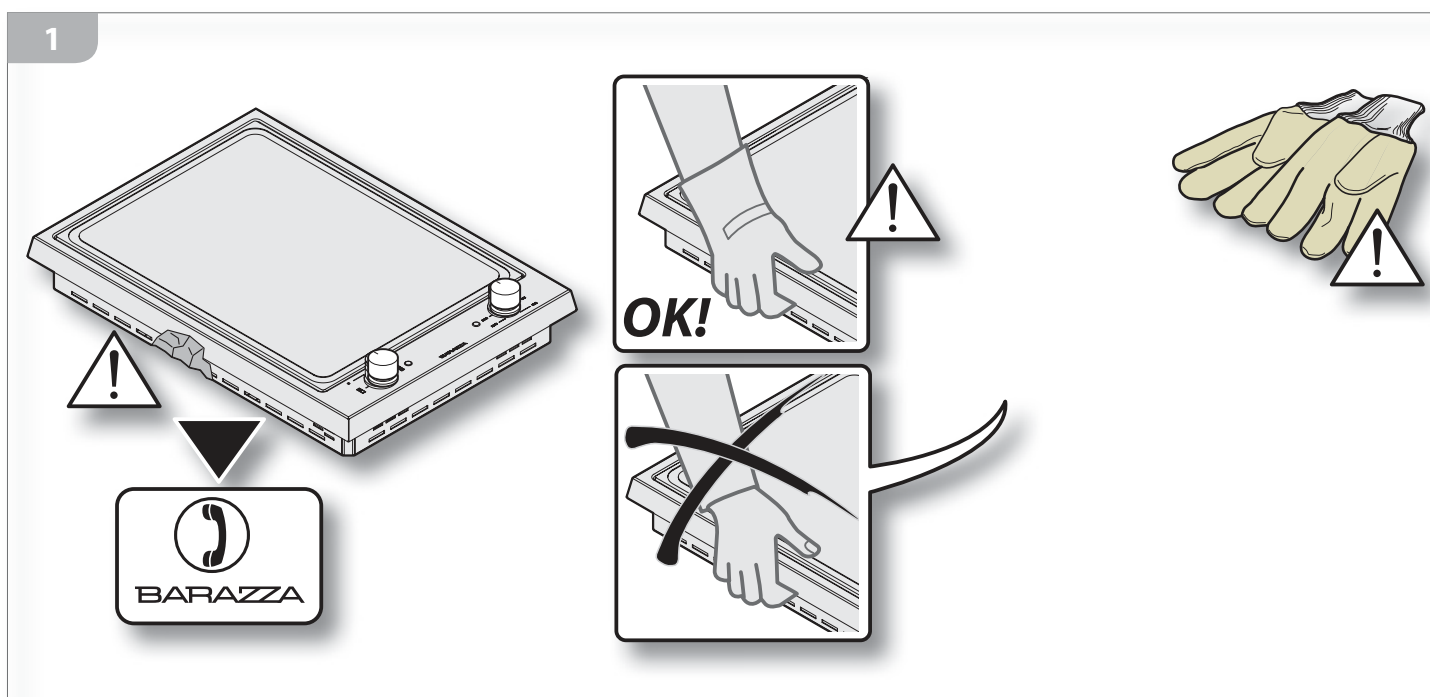
Транспортировать устройство в место монтажа следует при использовании средств индивидуальной защиты (рис. 1) и применяя все меры безопасности, необходимые для предупреждения ущерба для самого устройства, людей, животных и имущества.

## 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 со стандартами, действующими в стране монтажа.**

Состав упаковки:

- коробка
- полиэтилен/ полипропилен: наружная упаковочная пленка, пакет с инструкциями
- пенополистирол: противударная 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 установочного помещения

Устройства пригодны для монтажа вне помещения. В целях гарантии лучшей защиты рекомендуется использование специального защитного полотна. В случае редкого использования устройства, следует хранить его в месте, защищенном от воздействия погодных условий.

Устройства могут быть монтированы на элементы мебели из термостойкого материала, устойчивого к температуре (120°C).

### Расстояние от боковых и задних стен

Устройства должны располагаться на определенном расстоянии от стен (рис. 2).

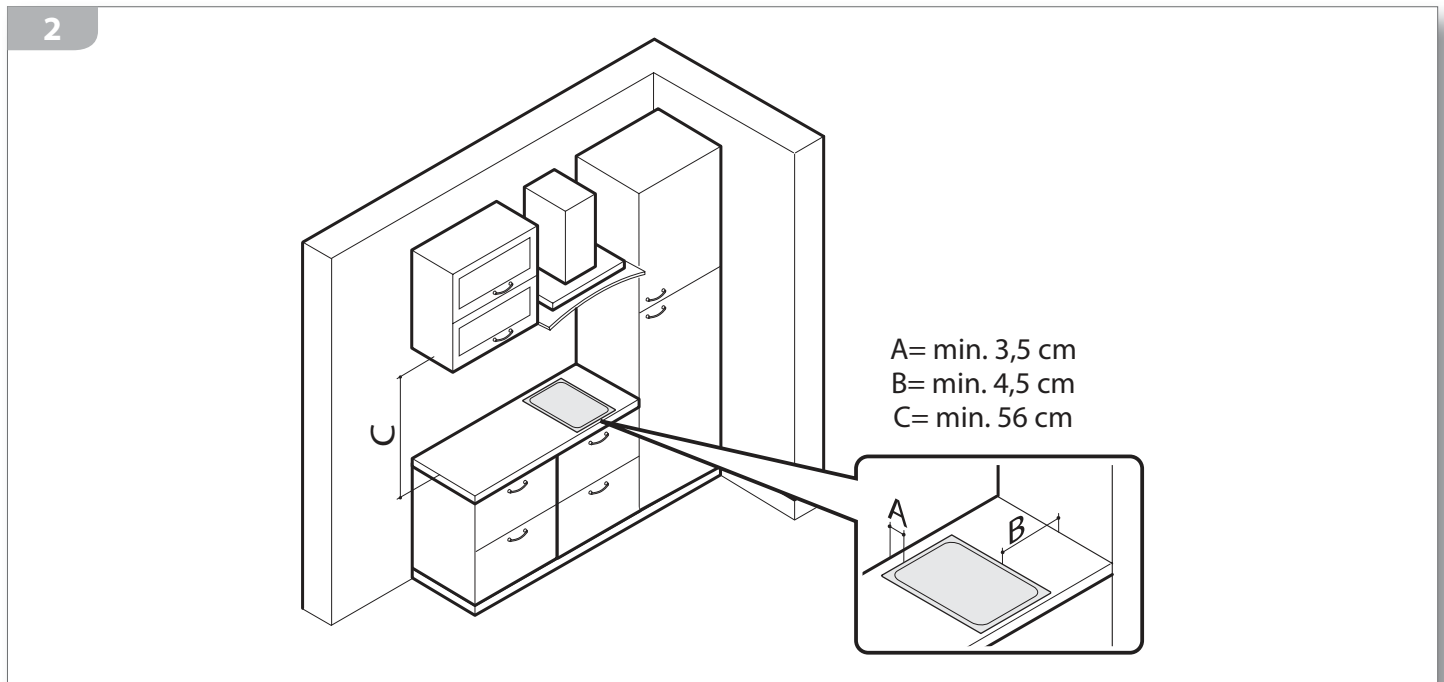
## INSTALLATION SITE CHOICE

### Installation site characteristics

The appliances are designed for outdoor use. For better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).


### Distance from side and back walls

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






## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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


Устройство поставляется в комплекте с силовым кабелем (H05RN-F/H07RN-F) длиной 200 см, на котором устанавливается вилка Schuko (рис. 3а).

Розетка тока должна находиться в положении, доступном также при встроенном устройстве.

 Силовой кабель **НЕ** должен:

- быть сдавленным или скрученным;
- находиться в контакте с какими-либо 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 характеристики" стр. 4) или на несоответствующий;
- быть удлиненным посредством удлинителей.

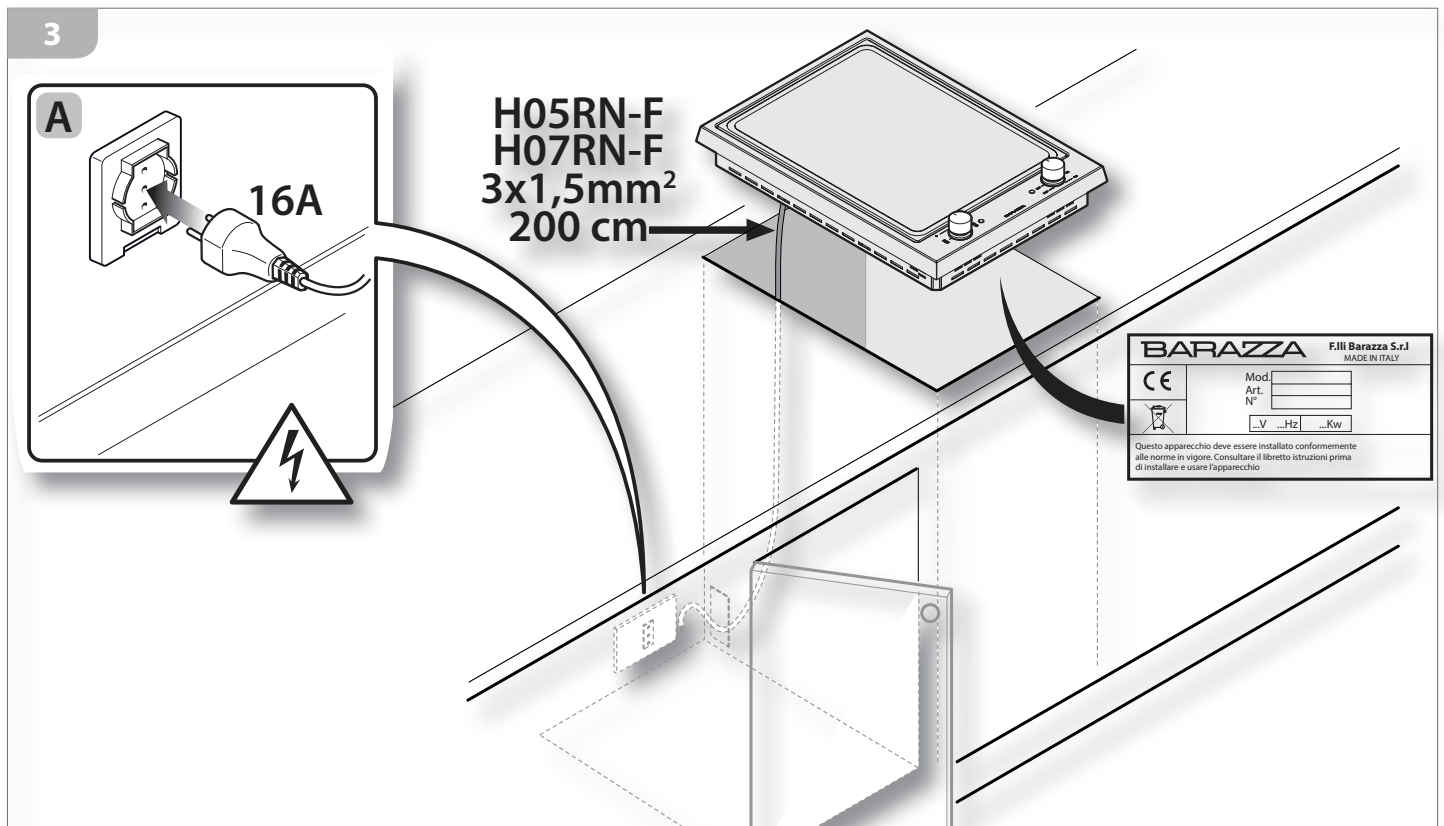
## CONNECTION TO THE POWER MAINS

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

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


 The power cord must **NOT**:


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





## ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ

 В случае необходимости, силовой кабель может быть заменен на аналогичный (см. “Технические характеристики” стр. 4) в соответствии с действующими стандартами страны установки.

 Если устройство уже подсоединено, следует отсоединить его от системы электропитания.


Для доступа к электрическим соединениям, снять защитную стальную панель (только для модели freestanding), снять крышку клеммной колодки, отвинчивая блокирующий ее винт (рис. 4).

Отсоединить старый кабель от клемм и снять его; подсоединить новый кабель (только типа H05RN-F или H07RN-F) в соответствующие клеммы, N - L - Земля.

Заблокировать новый кабель посредством специального кабельного зажима и закрыть клеммную колодку, вновь позиционируя ее крышку, закрепить защитную стальную панель (только для модели freestanding).

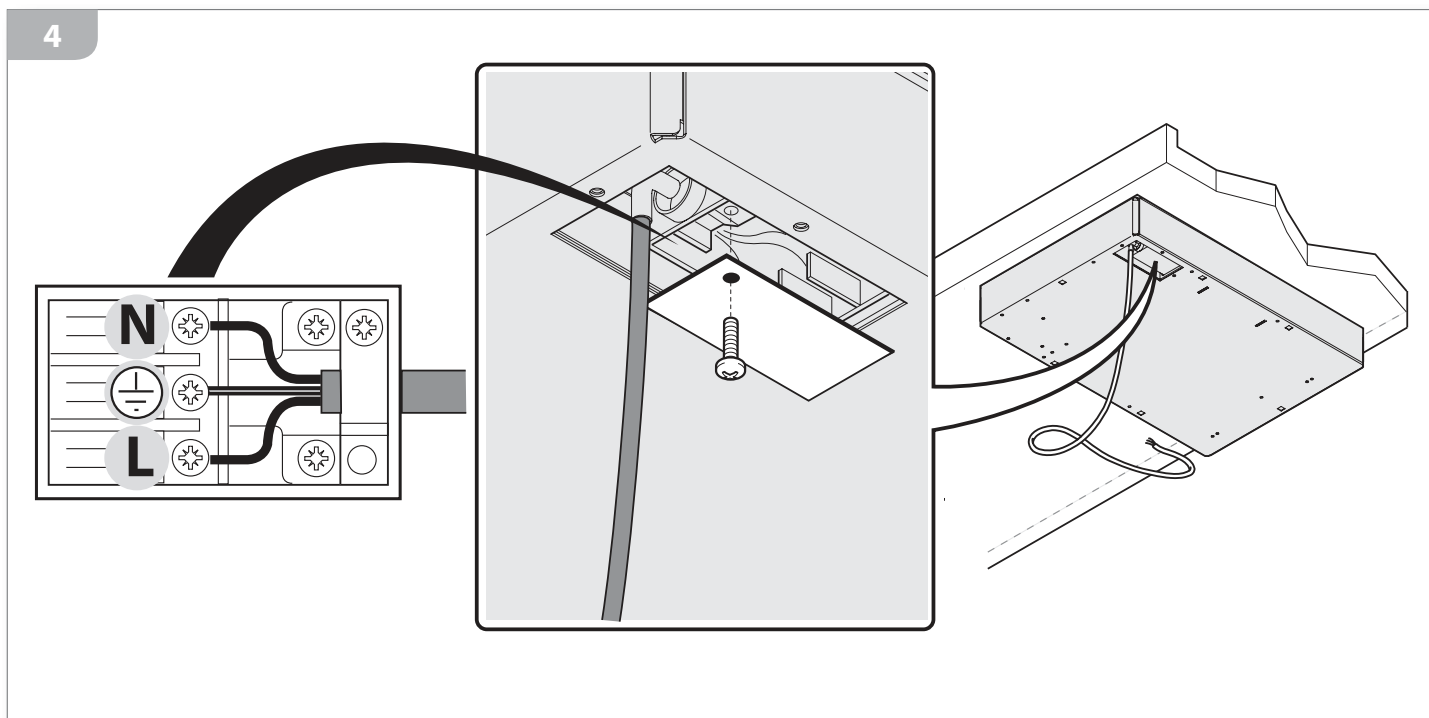
## POWER CORD REPLACEMENT

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


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

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

Disconnect the old cord from the terminal board and remove it; connect the new cord (only H05RN-F or H07RN-F type) into the respective terminals N - L - Earth. Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover, fix the steel protection panel (only in the free-standing model).



## УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

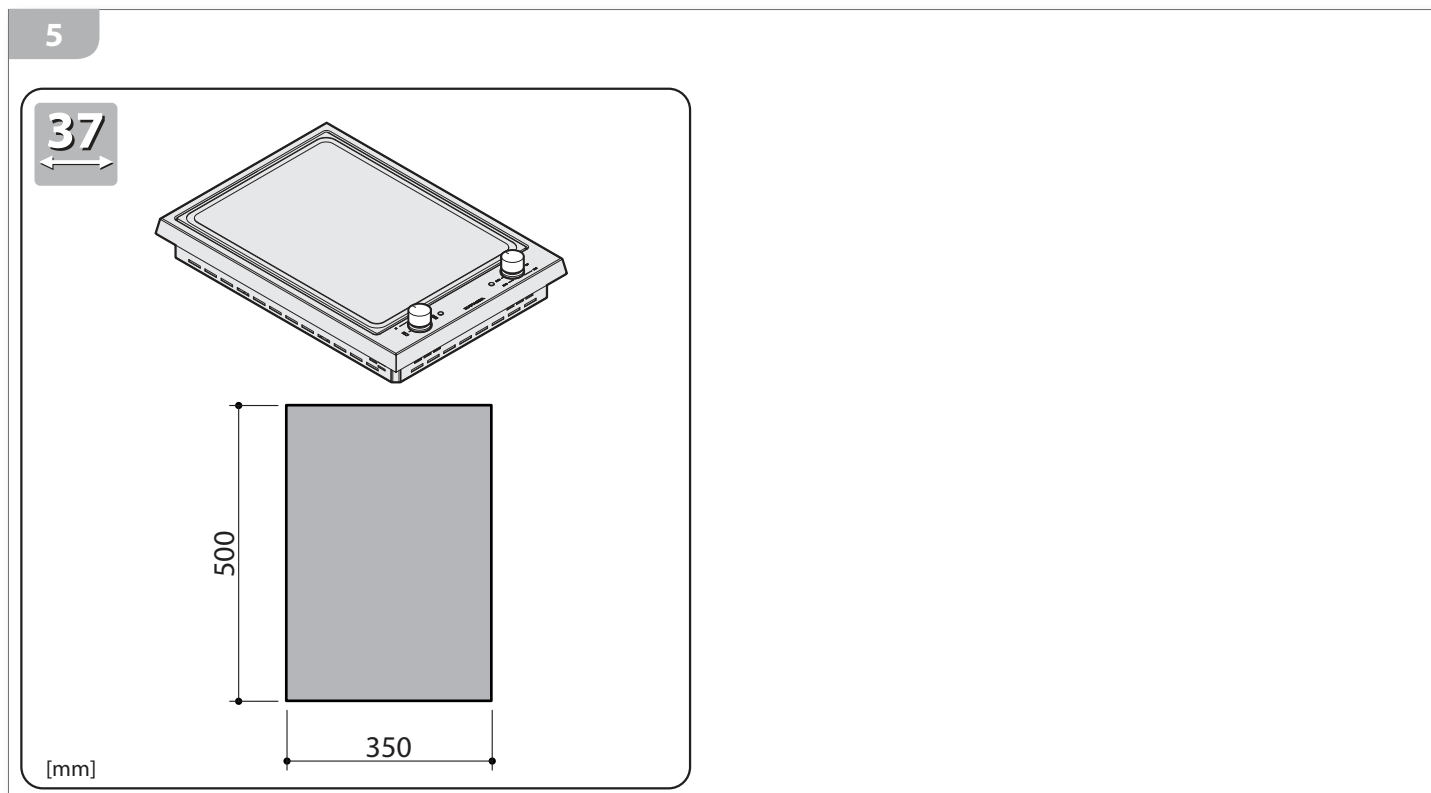
 Убедиться в превосходном состоянии и устойчивости элемента мебели, в который устанавливается устройство (Стандарт DIN 68930).


Подготовить проем указанных размеров рис. 5.


## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

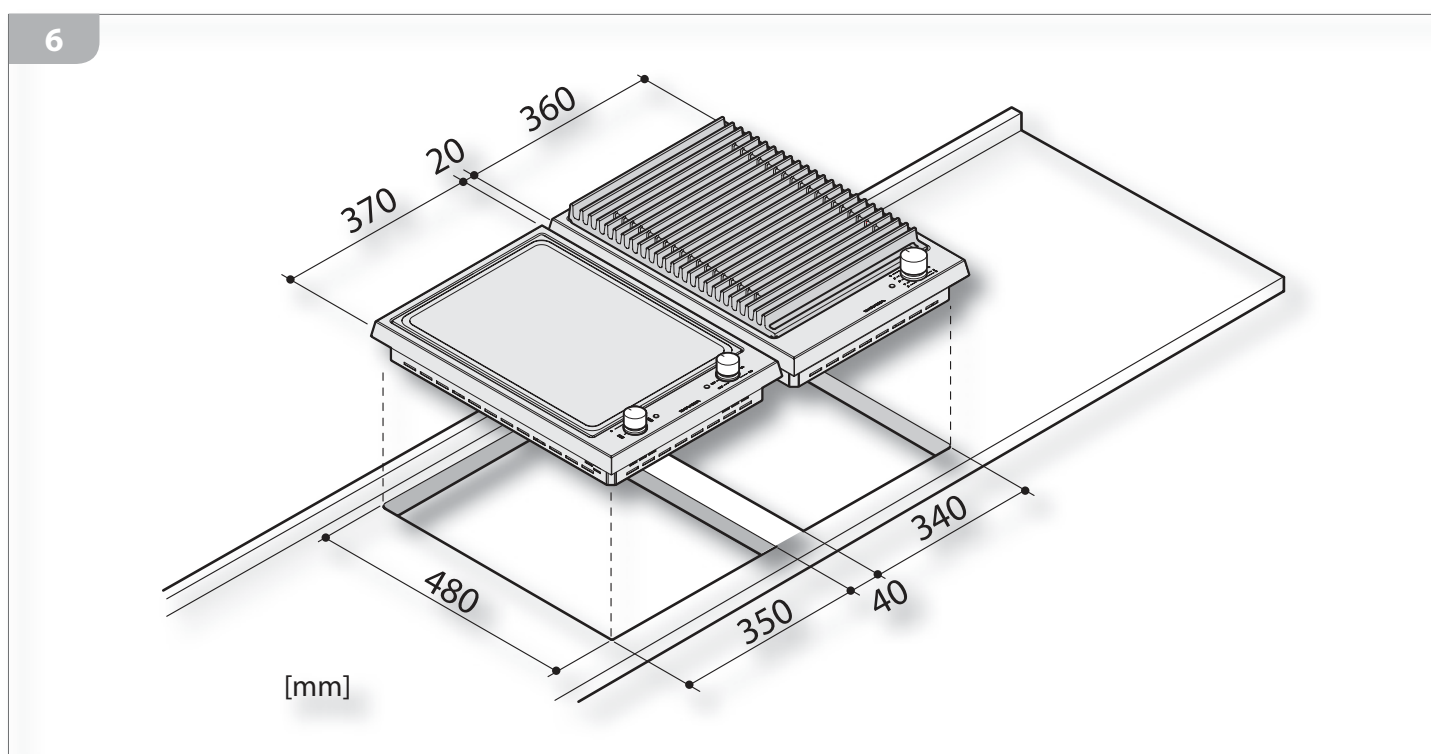
 *Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).*

*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5*



 Можно совмещать несколько устройств серии Thalас, с учетом минимального межосевого расстояния между устройствами 2 см (рис. 6).

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

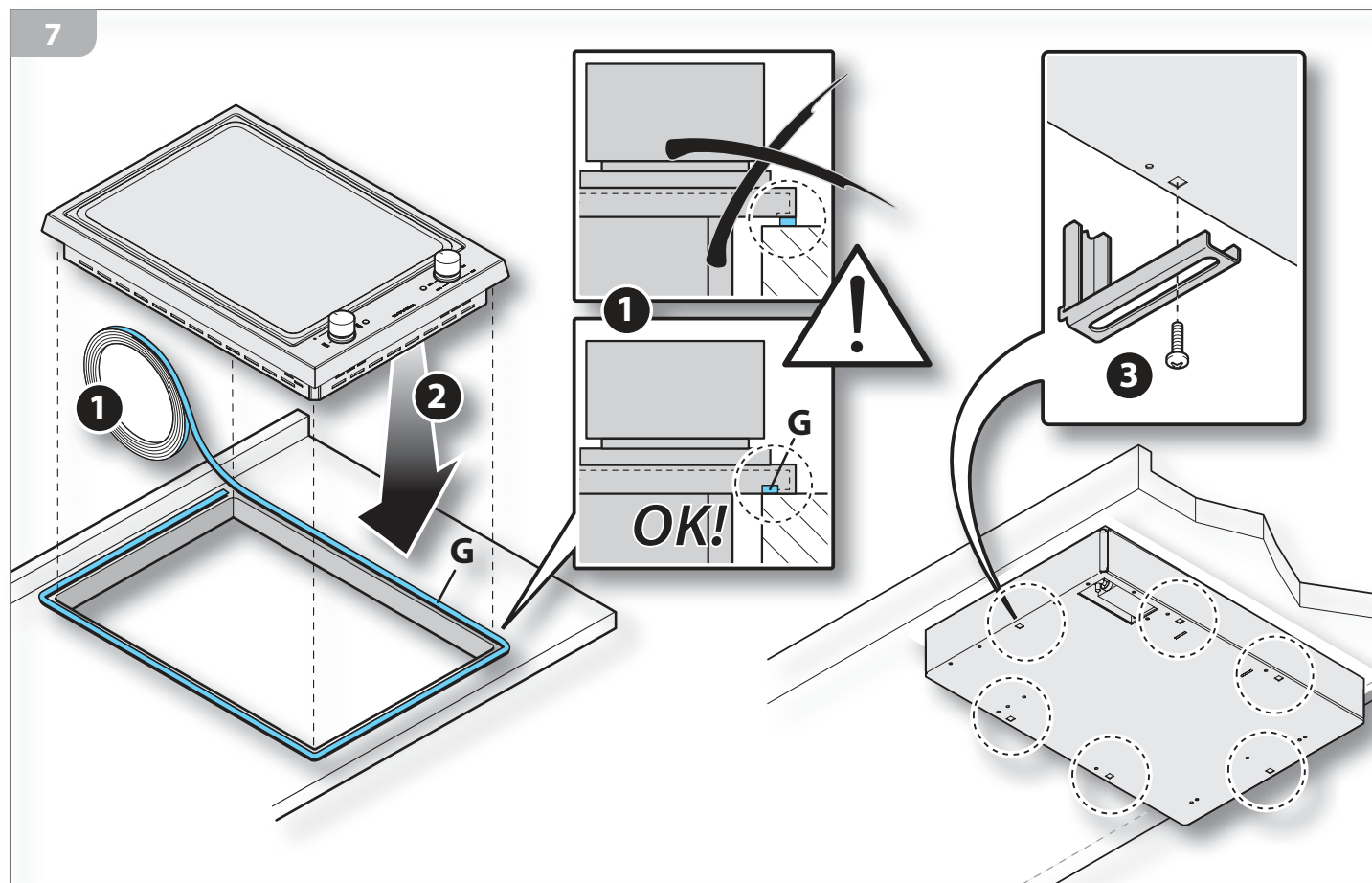


Разместить на рабочей поверхности полосу губчатого уплотнения, соблюдая осторожность, чтобы она не заходила под край устройства (рис. 7 - дет. 1).

Затем позиционировать устройство над проемом (рис. 7 - дет. 2), обеспечивая его блокировку посредством винтов и скоб, предоставленных в комплектации (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).




**i** В моделях freestanding не предусмотрено какое-либо установочное отверстие. Устройство должно размещаться на ровной и устойчивой поверхности.


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


# ПРИМЕНЕНИЕ


## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ


### ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО И БЕЗОПАСНОГО ПРИМЕНЕНИЯ


 Данное устройство было разработано и изготовлено исключительно в целях приготовления пищи. Другое использование считается несоответствующим, а поэтому потенциально опасными для людей, животных и имущества. Кроме того, может привести к непоправимому повреждению устройства: в данном случае Изготовитель не несет ответственность и не признает права по Гарантии.


 Следует всегда замыкать всеполюсный электрический выключатель перед проведением операций по очистке или при намерении неиспользования устройства в течение длительного периода времени.


 При завершении использования убедиться, что все ручки находятся в положении "0" -- выключено".


 В случае выявления какой-либо неисправности, не следует использовать устройство и связаться с авторизованной Сервисной службой, сообщая указанные на паспортной табличке данные.

 Данное устройство должно использоваться детьми не младше 8 лет, а также лицами с физическими, сенсорными или умственными ограничениями, или при отсутствии знаний и опыта, под присмотром или при предоставлении им инструкций относительно безопасного применения устройства и осознания связанных с ним опасностей. Очистка и техобслуживание, предусмотренные для выполнения пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.

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

 Не использовать разбрызгиваемые средства рядом с работающим устройством.


 Не вносить изменения в данное устройство.


 **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.*

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

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

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

 *Do not modify this appliance.*

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

**Опасность пожара!**

Никогда не размещать чувствительные к теплу или легковоспламеняющиеся предметы (например, прихватки, занавески, бутылки с алкоголем и т. д.) в непосредственной близости от устройства.



Участок, находящийся в непосредственной близости к устройству, может сильно нагреваться, следует соблюдать осторожность при размещении в данном пространстве розеток тока, других бытовых приборов, электрических кабелей, труб и другого чувствительного к теплу или возгораемого материала.

**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.

**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ****Опасность ожогов!**

В процессе функционирования и в течение нескольких минут после использования, некоторые части устройства достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.

**Опасность пожара!**

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

**Опасность пожара!**

Не покрывать устройство или его части фольгой или подобными материалами.

**Опасность взрыва!**

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



Следует наблюдать за устройством при его функционировании.



Во время использования устройство и его доступные части сильно нагреваются. Следует соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.



В процессе приготовления соблюдать все возможные меры предосторожности для того, чтобы не поцарапать панель.

**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.



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



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



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ

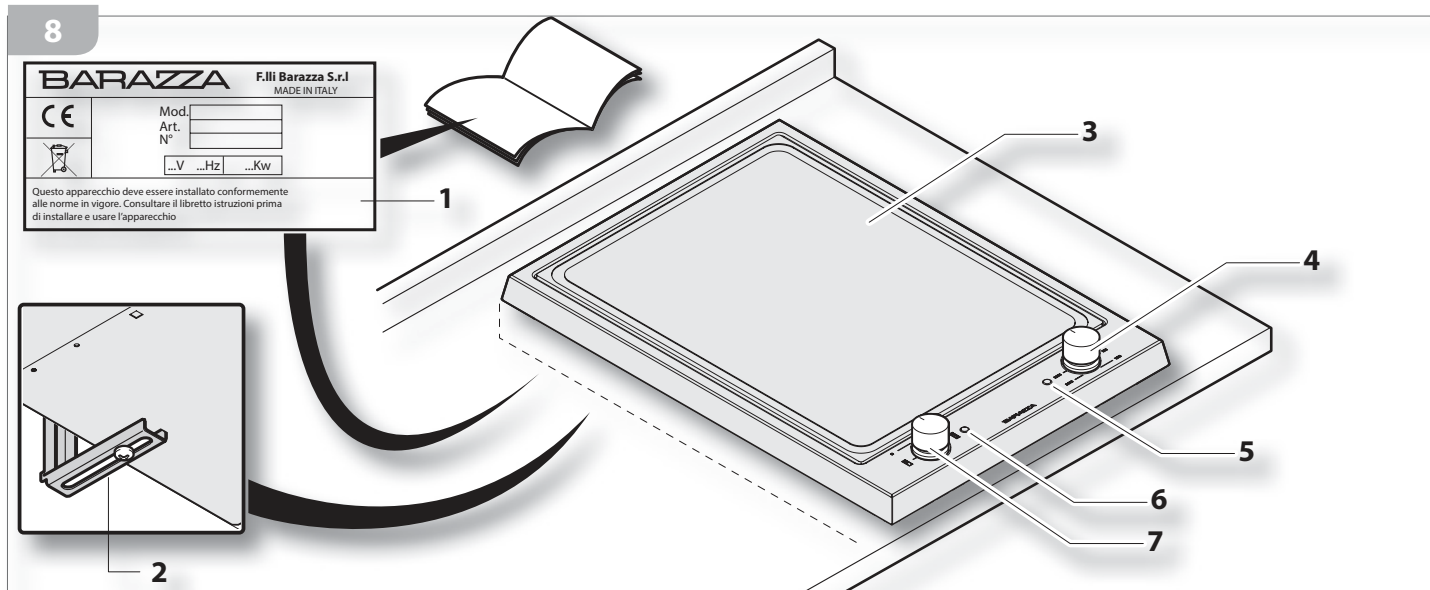
### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

**i** Устройство Teppanyaki предлагает возможность приготовления на всей плите или только на её 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 жира (сливочное, растительное, кокосовое масло, жир). Кроме приготовления, устройство также пригодно для поддержания температуры готовых блюд внутри кастрюль.

#### Обозначения

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



### ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**i** Перед первым использованием следует тщательно очистить устройство и его комплектующие в соответствии с указаниями главы "Плановое техобслуживание" стр. 19, затем нагреть плиту в течение нескольких минут в холостом режиме, то есть без расположенных на ней продуктов. При первом использовании от устройства может исходить дым и неприятные запахи: это вызвано сгоранием смазок, использованных при производстве.

## BEFORE STARTING

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

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



#### Key

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


### USEFUL INFORMATION

**i** Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the empty grilling surface with no food on it. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance).

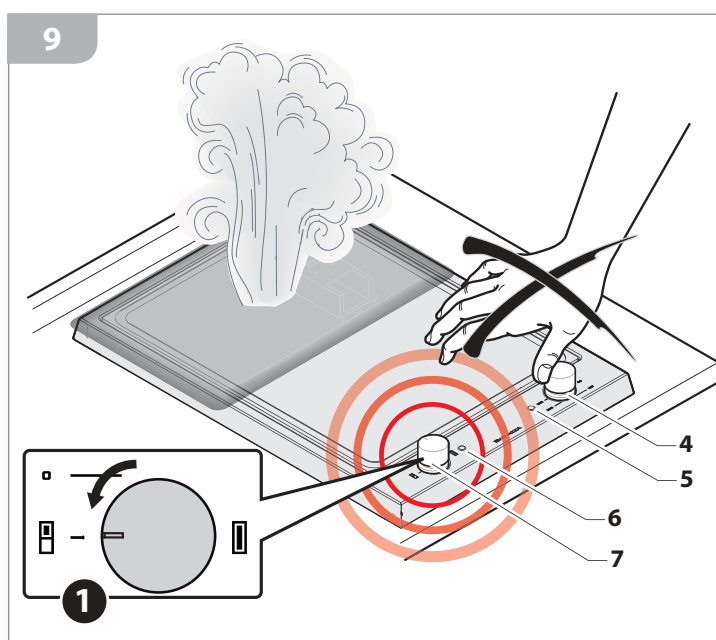
## ПРИМЕНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Выбрать, если готовить в задней зоне  или на всей плите , поворачивая ручку (7) в желаемое положение (рис. 9 пар. 1).

Включение индикатора (6) указывает на то, что устройство включено.

 При выборе использования только задней части, в связи с непрерывностью плиты, также и передняя часть будет нагреваться (например, если задняя часть нагрета до 200°C, передняя нагревается до температуры 100°C) и поэтому может использоваться для поддержания температуры уже готовых блюд.

**Опасность ожогов! Не касаться голыми руками передней части, так как она тоже нагревается!**





(рис. 9 пар. 2) Повернуть ручку (4) на желаемую температуру, индикатор (5) включается и выключается в дальнейшем при достижении установленного значения. Выбор температуры зависит от типа блюда, его величины и влажности: далее представлена таблица с некоторыми ориентировочными данными.


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

Подождать несколько минут до нагрева плиты, при помощи лопатки смазать плиту животным или растительным маслом и разместить на неё продукты.

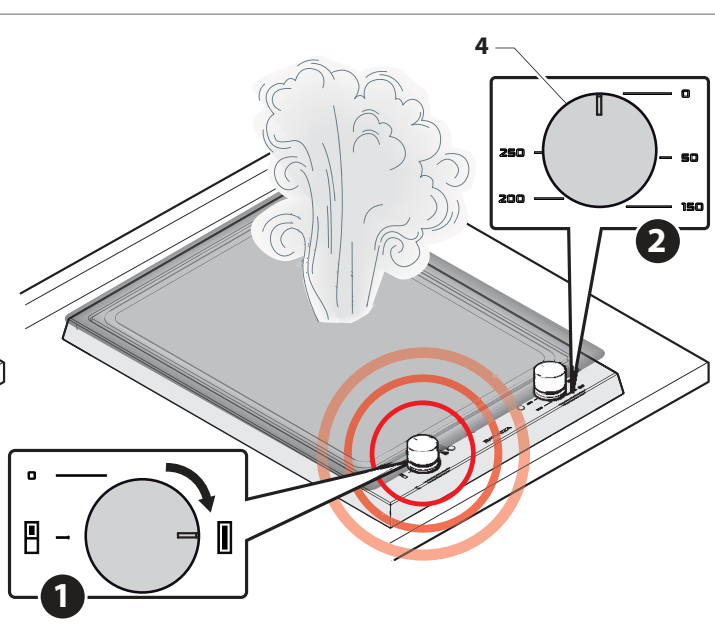
## USING THE APPLIANCE

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!**



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

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

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

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





В зависимости от приготавливаемого блюда и выбранной температуры, для смазывания плиты необходимо использовать различные животные/растительные масла. В нижней таблице приведены соответствующие полезные указания.

Жир	°C	Подходит для
Сливочное масло	150÷180°C	рыба, печень, особенно, если пикантные
Сливочное масло ароматизированное	-	не пригодно для зажаривания
Растительное масло (арахисовое, кукурузное и т.д...)	200÷250°C	мясо в целом
Оливковое масло	150÷200°C	рыба, мясо (филе, дичь, бифштексы)
Топленый свиной жир	200÷250°C	жаркое (свинина, говядина), восточные блюда
Кокосовое масло	200÷250°C	жаркое (свинина, говядина)

Переворачивать продукт следует только тогда, когда он легко отходит от плиты: соблюдать осторожность, чтобы не поцарапать инструментами варочную панель: в частности, следует выбирать кухонные инструменты с закругленными краями.



#### Опасность ожогов!

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



При необходимости, во время приготовления можно изменять температуру: прежде чем достичь нового установленного значения, может пройти несколько минут, необходимых для нагрева или охлаждения плиты: выключение индикатора (5) указывает на достижение нового заданного значения.

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

### НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При выборе использования только задней части плиты, использовать переднюю часть (также нагревающуюся) для поддержания температуры уже готовых блюд.
- Плита длительное время поддерживает тепло, даже после выключения, в целях энергосбережения можно выключить её до завершения процесса приготовления и продолжать готовить, используя остаточное тепло или использовать её для поддержания температуры уже готовых блюд.



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

The following table provides useful guidelines.

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

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



#### Burn hazard!

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



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

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

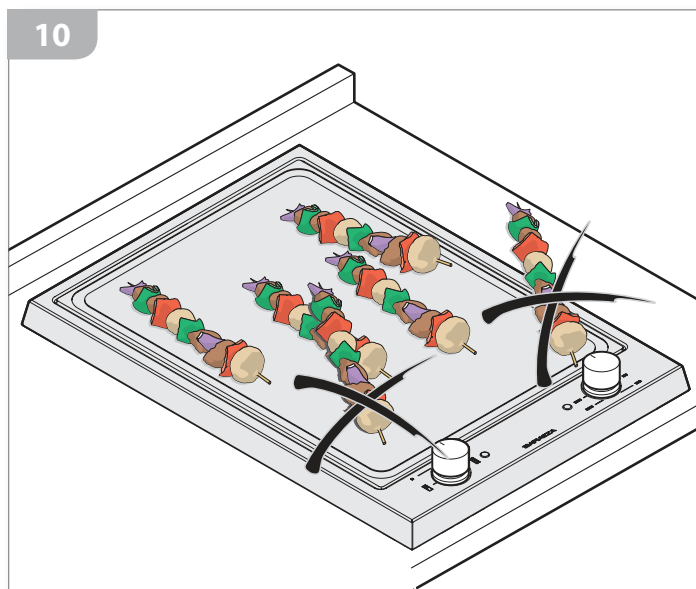
### SOME COOKING SUGGESTIONS

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

В таблице представлены некоторые ориентировочные данные.

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

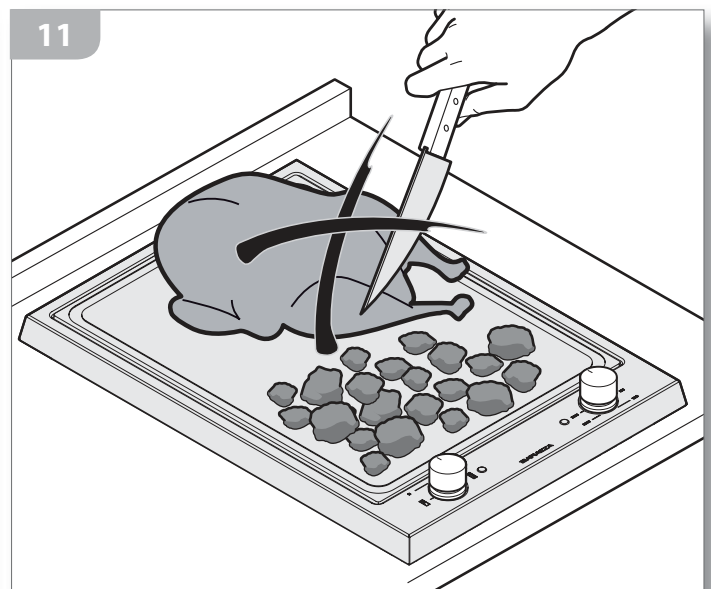
- Тщательно выбрать температуру приготовления, при наличии сомнений, выбирать меньшую.
- Распределять продукты равномерным и однородным образом по всей поверхности плиты, проверяя их соответствующее расположение (рис. 10).
- РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ разрезать продукты непосредственно на плите, а готовить продукты, уже разделенные на небольшие порции (рис. 11).



The following table provides some approximate information.

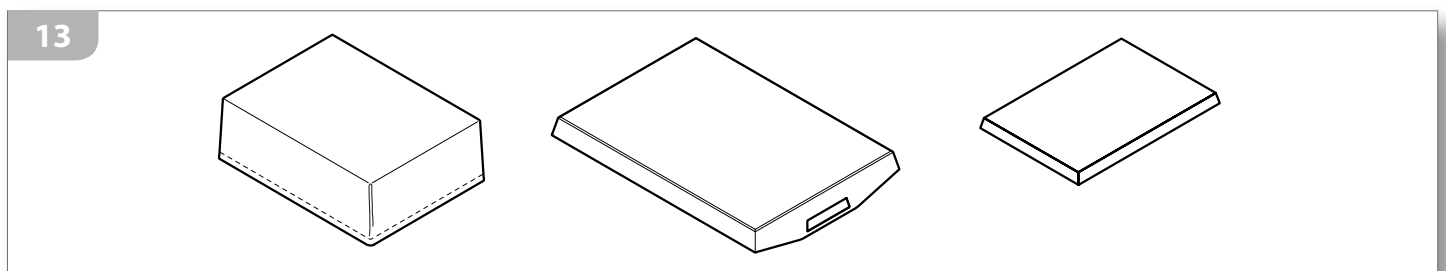
Process	Temperature	Cooking time
Cooling down	from 0° to 150°C	approx. 45 mins.
Cooling down	from 150° to 200°C	approx. 70 mins.
Cooling down	above 200°C	approx. 90 mins.

- 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).



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## ACCESSORIES



### ЗАЩИТНЫЕ ПОКРЫТИЯ

Защитное покрытие от погодного воздействия.

Водонепроницаемая крышка и поднос из нержавеющей стали.

### РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Доска из массива дуба (устанавливаемая в поддон)

### PROTECTIVE COVERS

Cover sheet to protect the appliance from bad weather.

Waterproof lid and serving tray in stainless steel

### WORK SURFACES

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

# ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Следует всегда выключать главный электрический выключатель и вынимать вилку перед проведением операций по очистке или при предположении неиспользования устройства в течение длительного периода времени.



Периодически проверять, что электрический кабель являются целостными и не сдавленными: в случае выявления неисправности, не использовать устройство и не пытаться заменить их собственными силами, связаться с сервисным центром для замены.



После каждого использования и после охлаждения компонентов устройства, следует производить очистку: это упрощает операцию очистки и предупреждает ситуации возгорания остатков продуктов.



Производить очистку ВСЕХ частей устройства 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 самому устройству, 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 устройства 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 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.*

## ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Не требуется какое-либо техобслуживание устройства, за исключением его очистки.

### ОЧИСТКА

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



Убедиться, что моющее средство не просачивается под ручку.



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

- **плита:** плита подлежит очистке при достижении температуры около 50-60°C, таким образом легче удалить остатки продуктов.

При холодной плите повернуть ручку термостата на 50-60°C, если она ещё горячая, подождать её охлаждения: в данном случае для её очистки, чтобы определить фактическую температуру плиты, следует повернуть ручку термостата до включения индикатора и считать указываемую температуру (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).



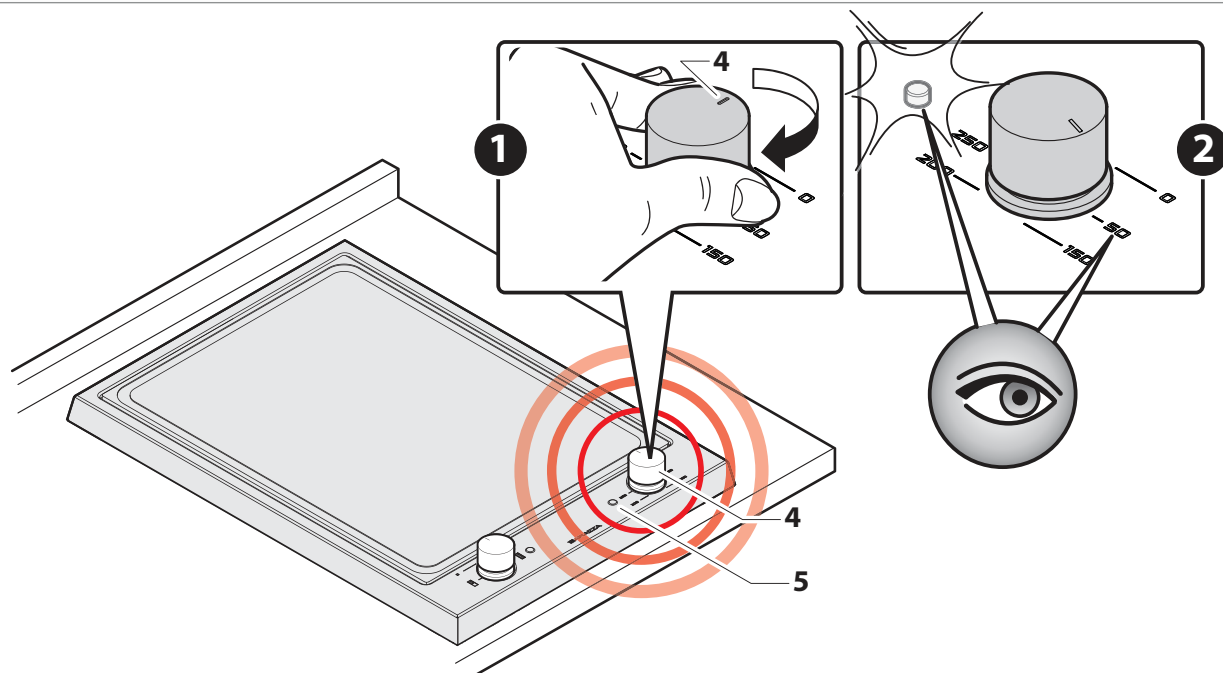
Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.



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





При помощи лопатки удалить с плиты крупные остатки (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 для возможности размягчения отложений.

**i** Не использовать моющие средства с абразивными или чрезмерно кислыми компонентами.

Салфеткой или бумажным полотенцем удалить остатки на плите, также при использовании воды с моющим средством.

Несколько раз вымыть плиту тряпкой, смоченной водой, и тщательно осушить.

**i** Некоторые белки и кислоты могут оставить следы на плите, избегать длительного контакта с этими веществами. В случае присутствия небольших пятен, обработать их имеющейся в продаже лимонной кислотой.

При необходимости очистки плиты между одним и другим циклом приготовления, удалить лопаткой крупные остатки и положить на горячую плиту кубики льда и полить лимонным соком.

Растаяв, кубики смягчают отложения, в то время как лимон удаляет запахи ранее приготовленных блюд.

Удалить лопаткой все остатки.

## ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

Если Вы предполагаете не пользоваться устройством на протяжении длительного периода времени (более 2-3 недель), следует:

- произвести тщательную очистку устройства, следуя указаниям специальной главы;
- вытащить вилку электропитания.
- покрыть его специальным защитным полотном.
- убрать в защищенное от погодного воздействия место.

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

**i** *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.*

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

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

## УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ



Символ перечеркнутой корзины, приведенный на изделии, указывает на то, что обработка отходов электрического и электронного оборудования (РАЕЕ) должна осуществляться отдельно от общих отходов, для возможности выполнения специальных операций для их повторного использования, или специальной обработки для удаления и утилизации безопасным способом имеющихся вредных для окружающей среды веществ и извлечения материалов, подлежащих переработке. Поэтому в Италии отработавшее электрическое и электронное оборудование должно передаваться в специальные сборочные центры. Кроме того, при приобретении нового оборудования, можно сдать отработавшее электрическое и электронное оборудование в магазин, который должен изъять его на безвозмездной основе. Несанкционированный или несоответствующий выброс оборудования обуславливает применение наказаний, предусмотренных действующим законом.



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



Сделать оборудование, подлежащее утилизации, непригодным для использования путем удаления шнура питания.

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

### Порядок действий в случае неисправности

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

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



**Внимание!** В ожидании решения проблемы рекомендуется не использовать устройство и отсоединить его от электросети. Не пытаться произвести ремонт или вносить изменения в устройство: это может привести к утрате гарантии и представлять большую опасность.



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

## 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.*

# Примечания .....

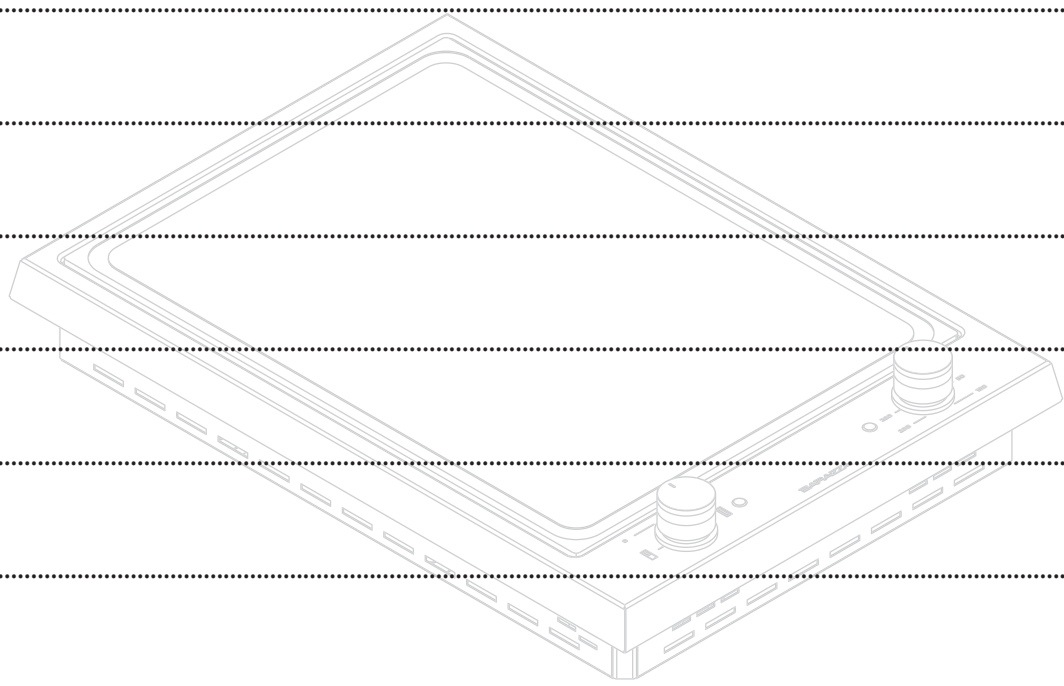
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....





**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)