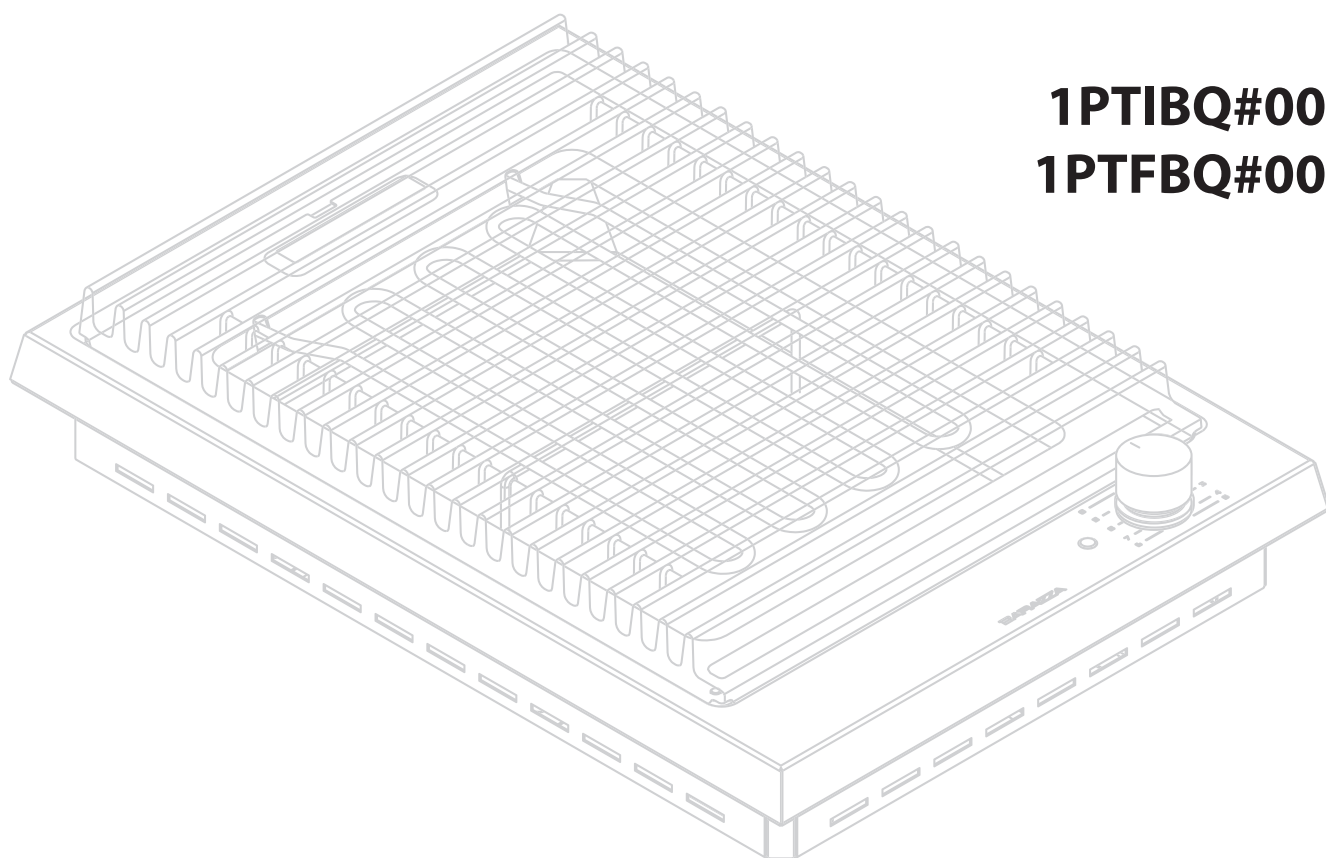


**1PTIBQ#00--**  
**1PTFBQ#00--**



Thalys Barbecue

**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.*

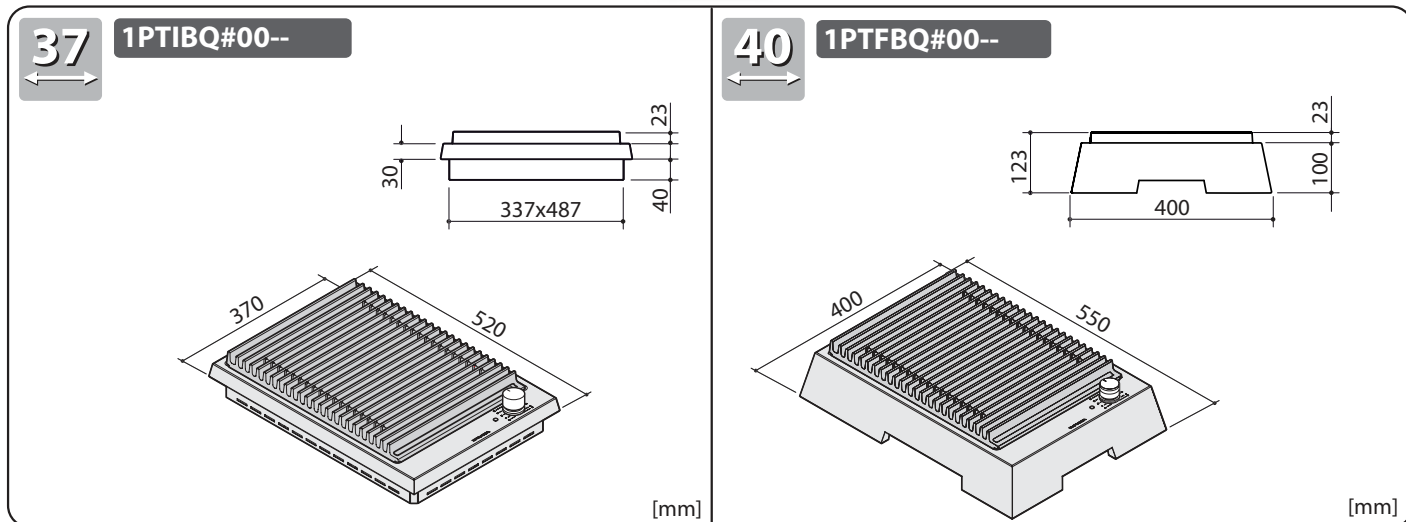
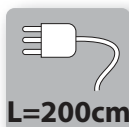
*This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.*

# 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	18
<b>ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>19</b>
Предупреждения по безопасности	19
Плановое техобслуживание	20
Очистка	19
Периоды простоя	21
Утилизация в конце срока службы	22
Послепродажное обслуживание	22

# 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>	18
<b>MAINTENANCE</b>	<b>19</b>
<i>Safety warnings</i>	19
<i>Maintenance schedule</i>	20
<i>Cleaning</i>	19
<i>Periods of inactivity</i>	21
<i>End-of-life disposal</i>	22
<i>After-sales service</i>	22



Технические характеристики	Technical data		
Напряжение	Voltage	V	220/240
Частота	Frequency	Гц	50/60
Общая потребляемая мощность	Total absorbed power	кВт	2,4
Тип кабеля	Cable type		H05RN-F H07RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Длина кабеля	Cable length	см	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).**

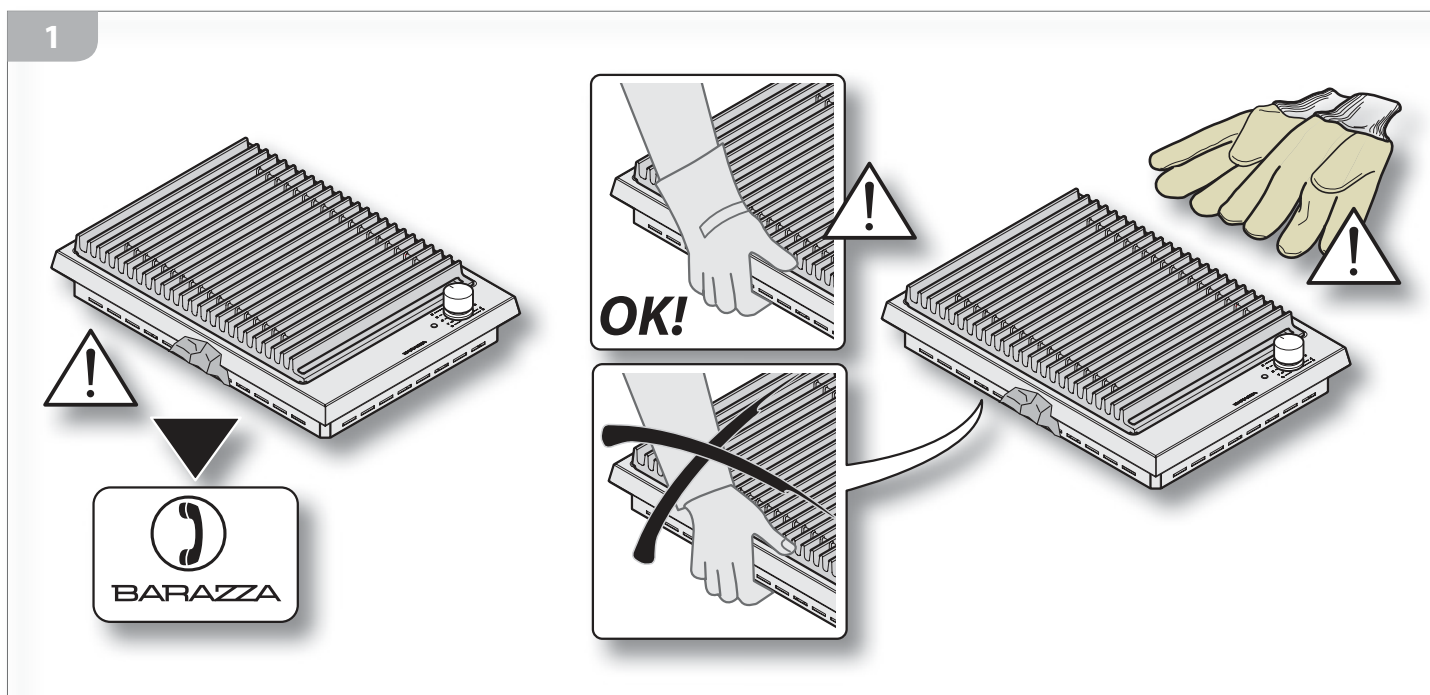
Транспортировать устройство в место монтажа следует при использовании средств индивидуальной защиты (рис. 1) и применяя все меры безопасности, необходимые для предупреждения ущерба для самого устройства, людей, животных и имущества.

## 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: 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 установочного помещения

Устройства пригодны для установки за пределами 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).

### ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае установки вытяжки над варочной панелью, смотрите инструкции по монтажу вытяжки, в которых указано соответствующее подлежащее соблюдению расстояние.

## INSTALLATION SITE CHOICE

### Installation site characteristics

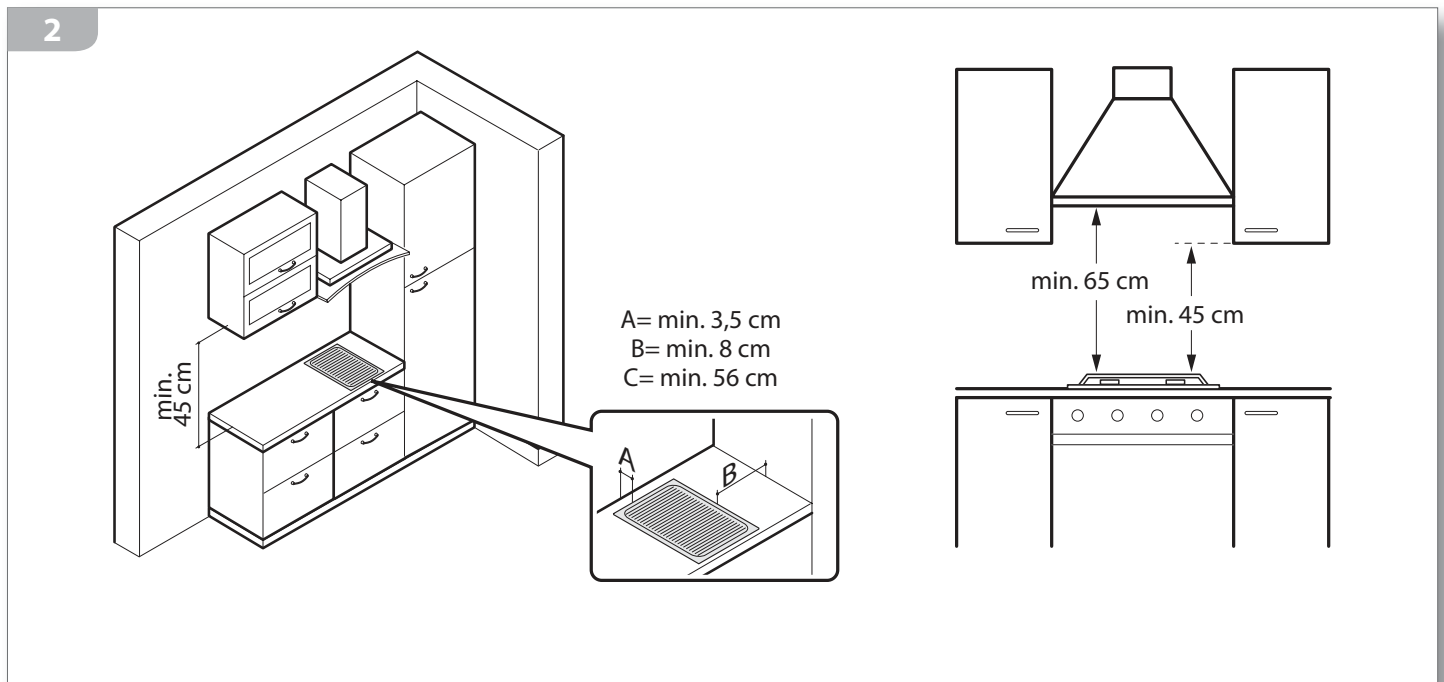
The appliances are designed for outdoor use, for better protection, we recommend the use of the special cover sheet. If it is not used frequently, possibly keep it in a place sheltered from bad weather. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

### Distance from side and back walls


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

### NOTE:

If installing a range hood above the hob be sure to follow the hood assembly instructions and the correct mounting height contained therein.




## 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 встроеном 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.

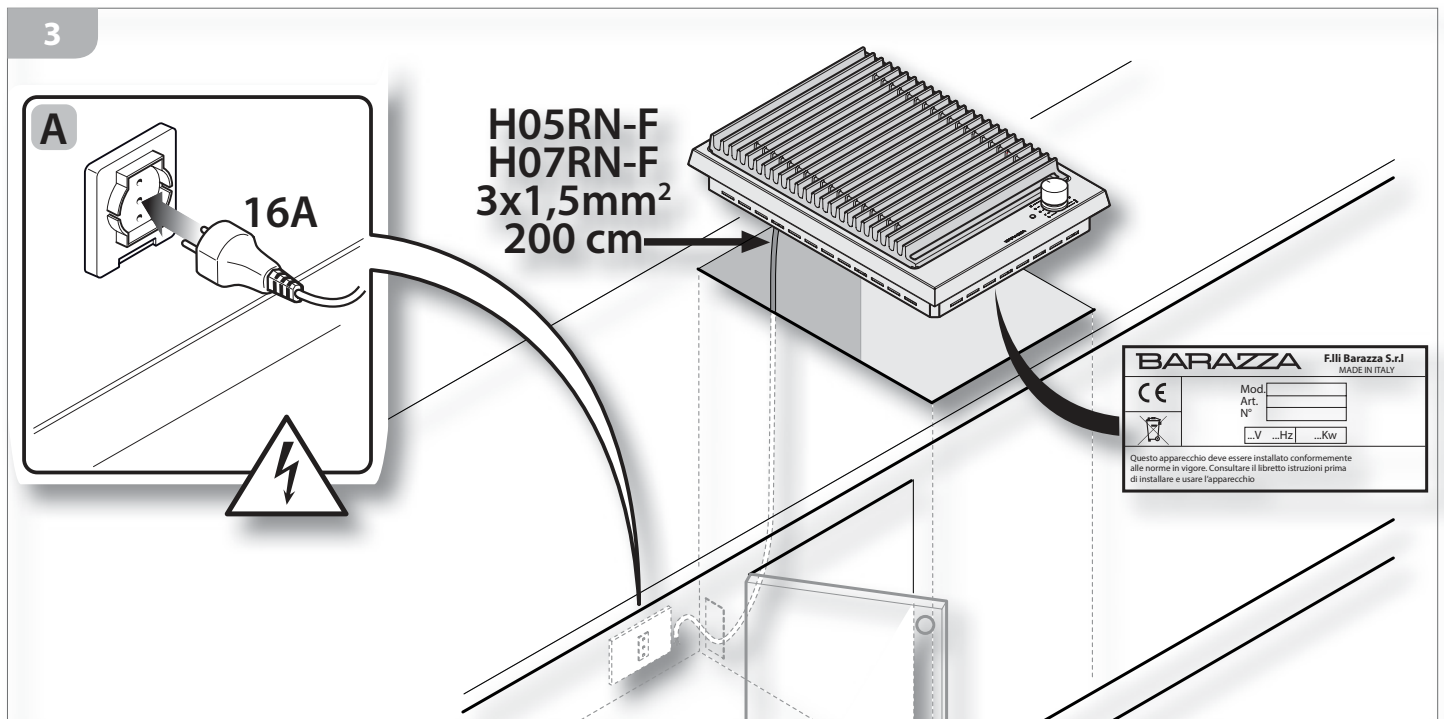
## CONNECTION TO THE POWER MAINS

 **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 with a 200cm-long power cord (H05RN-F/H07RN-F) on which a Schuko plug is fitted. (figure 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, удалить 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/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

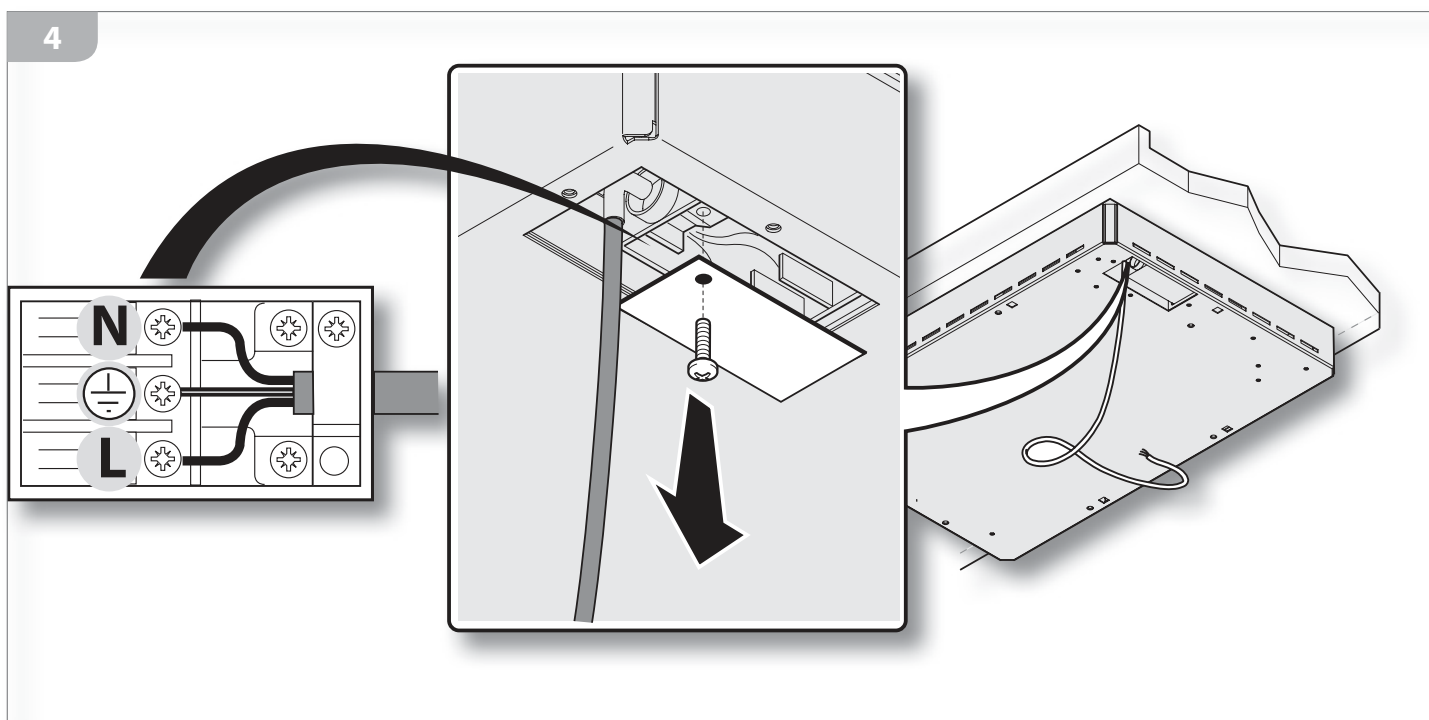
 If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

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


To access the electrical connections, remove 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 terminals and remove it; connect the new cord (only the H05RN-F/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).

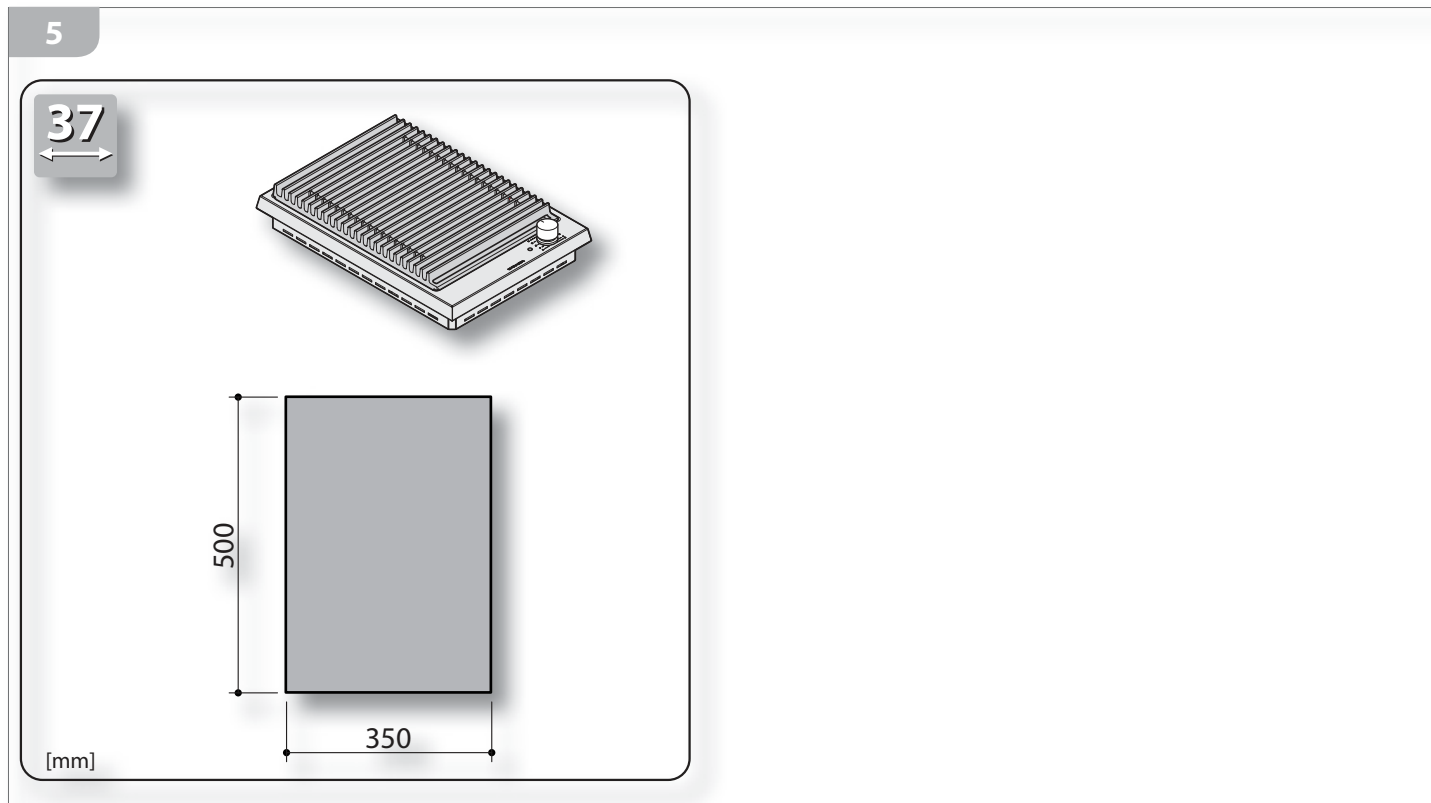



## УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА


 Убедиться в превосходном состоянии и устойчивости элемента мебели, в который устанавливается устройство (Стандарт DIN 68930). Подготовить проем указанных размеров рис. 5.

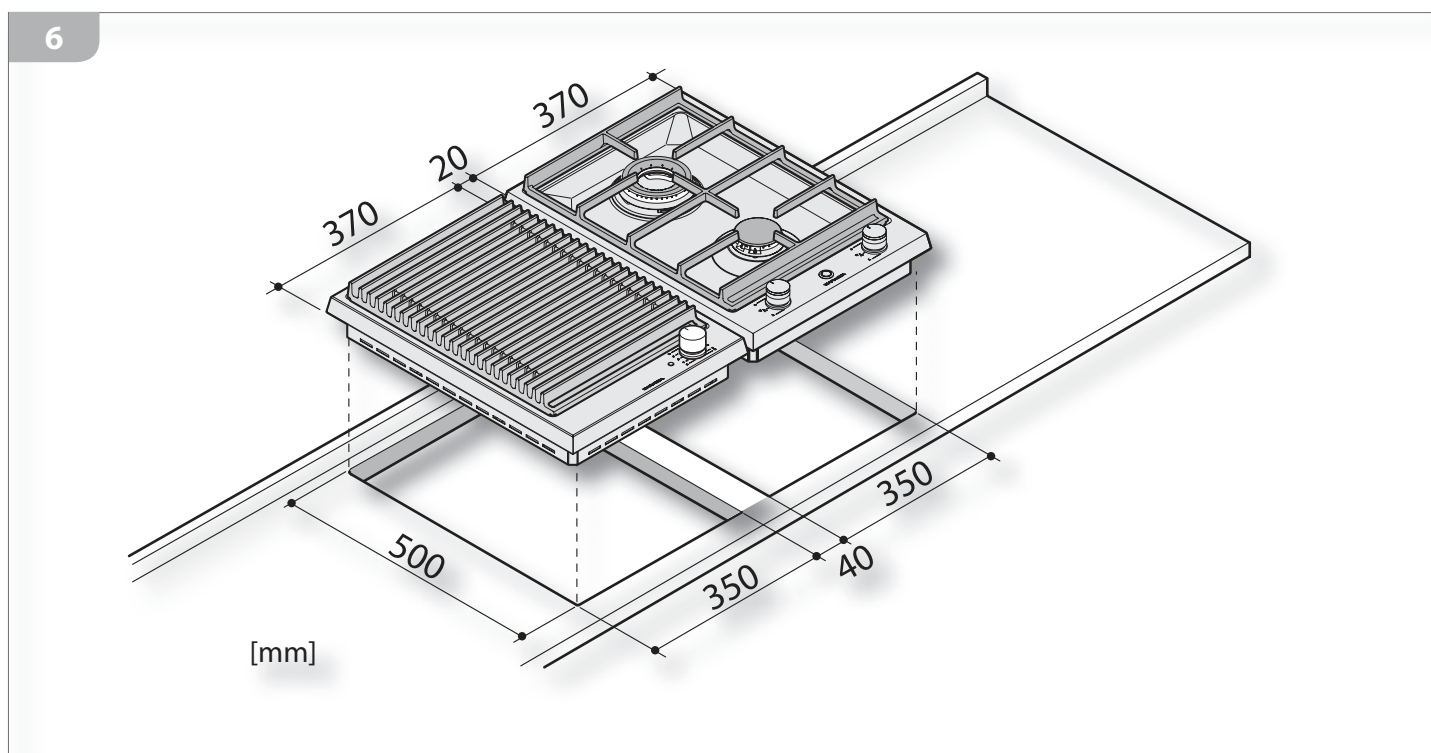
## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

 *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 расстояния между устройствами 2 см (рис. 6).

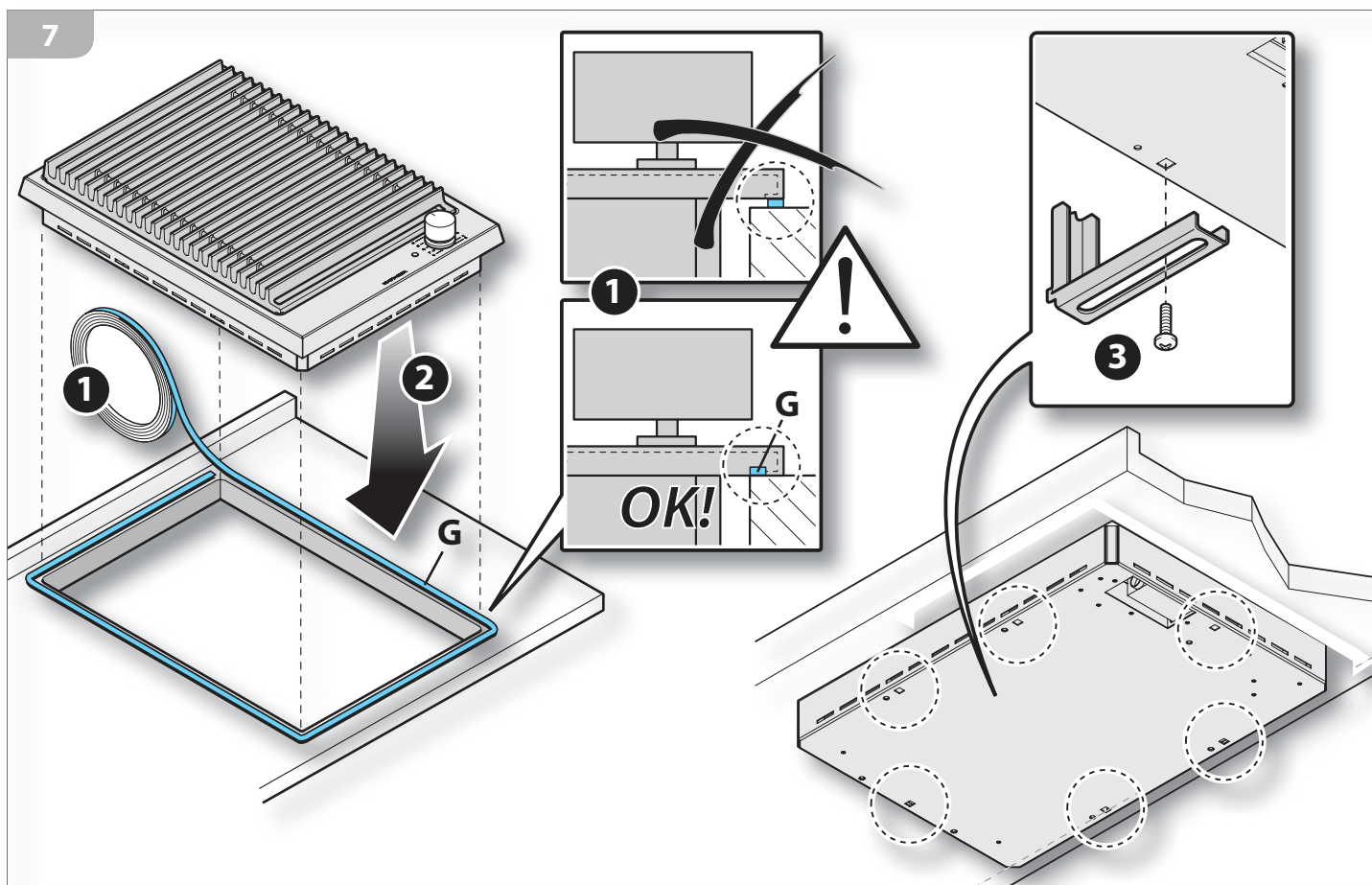
 *It is possible to install additional Thalас appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).*



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** On free-standing models there is no installation hole. 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 может 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 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.

## 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.

 **Fire hazard!**

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

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

## 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 with aluminium foil or similar material.*

 **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.*



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

**i** Устройство позволяет готовить блюда непосредственно на решетке, предоставляемой в комплектации, используя тепло, излучаемое от нагревательного элемента, поддерживание и обеспечение однородности которого обеспечивается за счет лавового камня, как правило, без использования жира; блюда получаются, соответственно, более постными, но в то же время, богатыми питательными веществами и более ароматными. На устройстве можно готовить различные продукты (мясо, рыба, курица, фрукты, овощи и т.д.): для достижения лучших результатов приготовления можно выбирать из 9 различных температурных режимов; в этих целях на стр. 16 представлена ориентировочная таблица.

#### Обозначения

- 1 решетка
- 2 крышка
- 3 емкость для лавового камня
- 4 корпус устройства
- 5 регулировочная ручка
- 6 сигнальный индикатор включенного устройства
- 7 откидной нагревательный элемент
- 8 лавовый камень
- 9 паспортная табличка
- 10 крепежная скоба

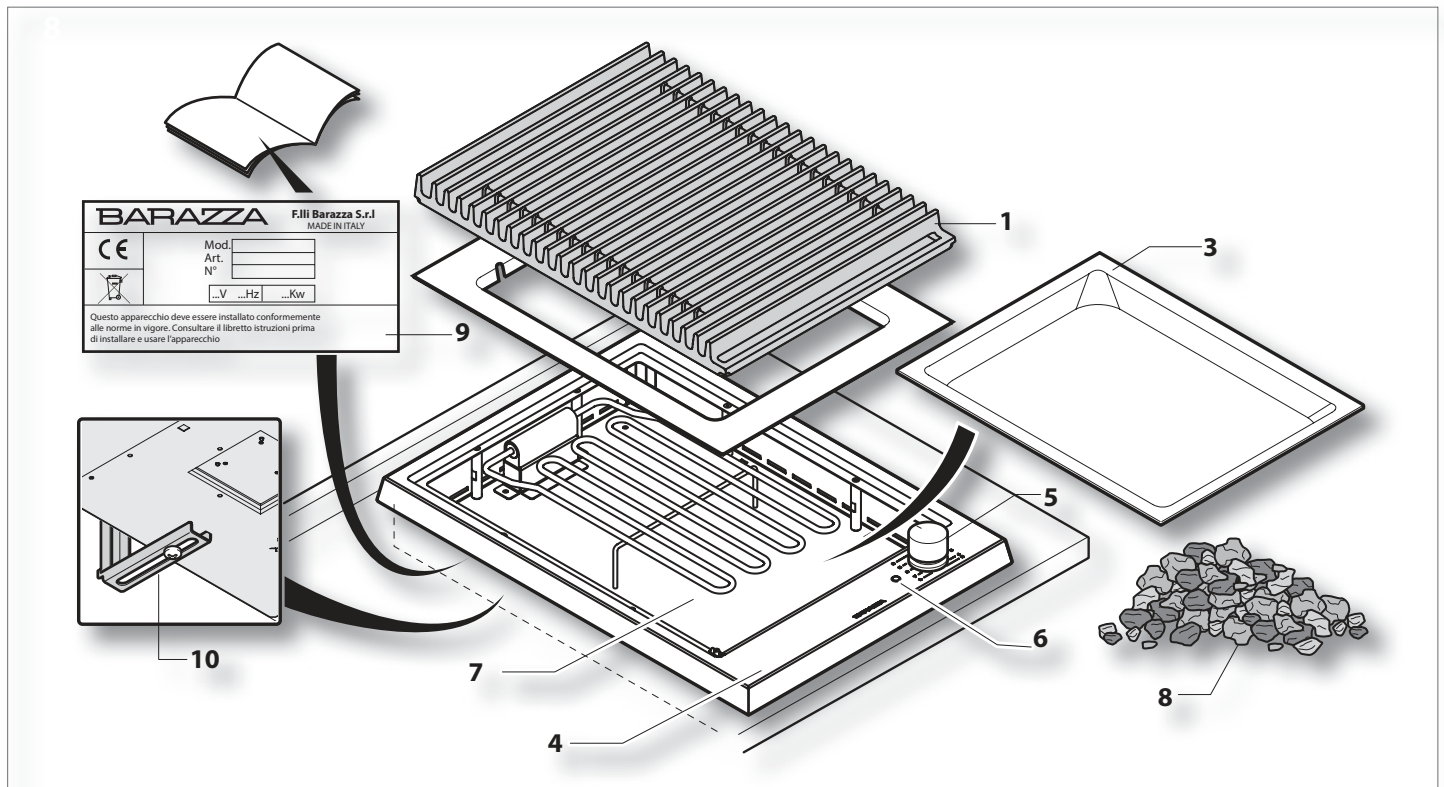
## BEFORE STARTING

### UNDERSTANDING THE APPLIANCE

**i** The appliance allows you to cook dishes directly on the provided grill, taking advantage of the heat radiated from the element, maintained and evenly distributed by the lava stone without having to use fats; as a result, dishes are healthier but yet still rich in nutrients and flavour. The appliance can be used to cook various types of dishes (meat, fish, poultry, fruit and vegetables, etc...): in order to achieve the best cooking results, you can select from 9 different temperatures; temperature guidelines are provided in the table on page 16.

#### Key

- 1 cooking grill
- 2 cover
- 3 lava stone tray
- 4 body of the appliance
- 5 control knob
- 6 appliance on indicator light
- 7 drop-down heating element
- 8 lava stone
- 9 data plate
- 10 mounting bracket



## ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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

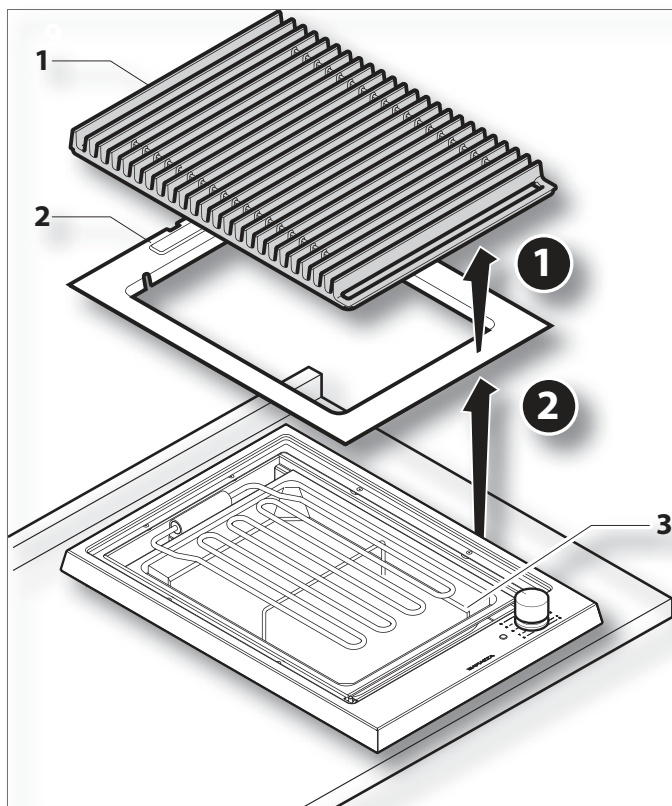
## USEFUL INFORMATION

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



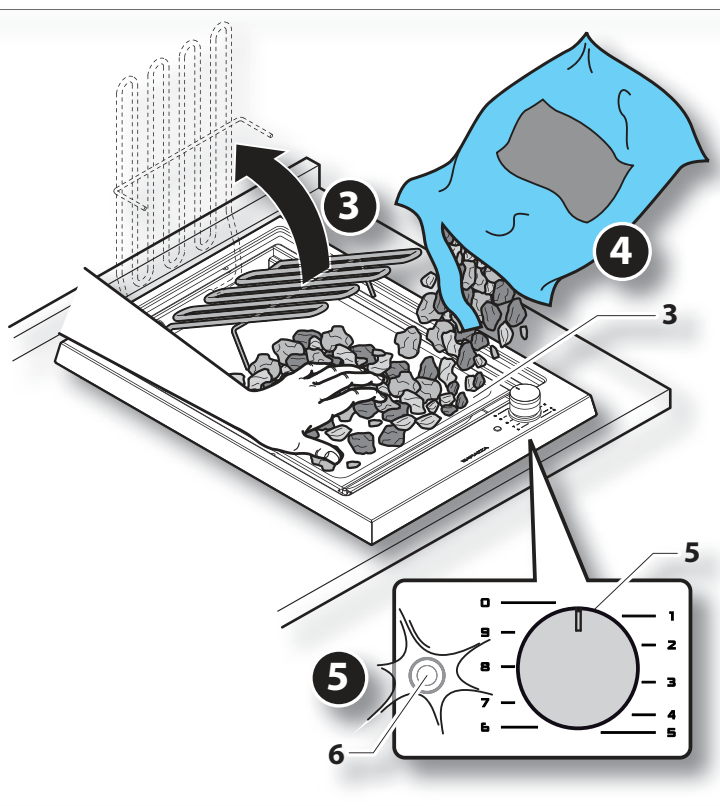
## ПРИМЕНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

(рис. 9 - дет. 1 и 2) Поднять решетку (1) и крышку (2), повернуть откидной нагревательный элемент вверх (рис. 9 - дет. 3) и положить в емкость (3) лавовый камень, стараясь равномерно распределить его с толщиной слоя не менее 3 см (рис. 9 - дет. 4).



## USING THE APPLIANCE

(figure 9 - parts 1 and 2) Raise the grill (1) and the cover (2), rotate the drop-down heating element upwards (figure 9 - part 3) and arrange the lava stone in the tray (3) attempting to evenly distribute a layer with a thickness no greater than 3 cm (figure 9 - part 4).



(рис. 9 - дет. 5) Повернуть ручку (5) в желаемое положение (от 1 до 9) в зависимости от приготавливаемого продукта (на стр. 16 представлена таблица с ориентировочными указаниями), включение индикатора (6) указывает на включение устройства и начало нагрева решетки.

 **Опасность ожогов!**

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

Подождать несколько минут нагрева решетки, затем при использовании средств индивидуальной защиты выложить продукты на решетку (на стр. 17 приведены некоторые полезные рекомендации для приготовления блюд).

В процессе приготовления, при необходимости, можно изменять температуру решетки путем воздействия на ручку (5). При завершении процесса приготовления привести ручку в положение "0 - выключено".

(figure 9 - part 5) Rotate the knob (5) to the desired setting (from 1 to 9) according to the type of dish to be cooked (on page 16 a table offering guidelines is provided). Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered and therefore, the grill begins to heat up.

 **Burn hazard!**

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

Wait a few minutes until the grill is properly heated, subsequently, using appropriate personal safety equipment, place the dishes to be cooked on the grill (on page 17 you will find some useful tips on preparation of dishes).

Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature of the grill using the knob (5). When you have finished cooking, turn the knob to the "0 - off" position.

**Таблица рекомендаций для режимов приготовления**

Приведенная ниже таблица является ориентировочной: на время приготовления и температуру могут влиять многочисленные факторы.

**Cooking suggestions table**

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

ТИП ПРОДУКТА FOOD TYPE	Длительность Cooking time	Степень приготовления Cooking level	Рекомендации	Suggestions
<b>Мясо / Meat</b>				
Антрекот из свинины/ говядины <i>Pork/beef rib eye steaks</i>	30'	7-8	Замариновать мясо в течение не менее одного часа с соусом, приготовленным из следующих компонентов: 10 сл томатного пюре, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка оливкового масла, порошок острый перец по вкусу.	<i>Marinate the meat for at least an hour using a sauce prepared with the following: 10 cl of tomato purée, 2 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of olive oil, chilli pepper according to taste.</i>
Стейки из телятины <i>Veal cutlets</i>	2-3' на сторону/for each side	7	Переворачивать стейки, как только они начинают отходить от решетки.	<i>Turn the cutlets over as soon as they easily come away from the grill.</i>
Колбаска <i>Sausage</i>	8-12'	6-7	Проколоть колбаски, чтобы они не сломались, или надрезать концы крестиком.	<i>Pierce the sausage or score the ends so that it does not break up.</i>
Антрекоты из свинины <i>Pork steaks</i>	2-3' на сторону/for each side	7	Выбрать куски толщиной не менее 2/3 см. Переворачивать антрекоты, как только они начинают отходить от решетки.	<i>Choose cuts with a minimum thickness of 2-3 cm. Turn the steaks over as soon as they easily come away from the grill.</i>
Грудка индейки/курицы <i>Turkey/chicken breast</i>	6'	8	Замариновать мясо в течение не менее одного часа с соусом, приготовленным из следующих компонентов: 4 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка винного уксуса, 3 головки чеснока, 2 листа свежего лаврового листа, свежий орегано, шалфей, тимьян, перец.	<i>Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 tablespoon of wine vinegar, 3 garlic cloves, 2 fresh bay leaves, fresh oregano, sage, thyme, pepper.</i>
Мясные шашлыки <i>Meat kebabs</i>	10-15 минут	7-8	Часто переворачивать шашлыки и смазывать их маслом во время приготовления.	<i>Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.</i>
Отбивные из баранины <i>Lamb chops</i>	2-3' на сторону/for each side	7	Замариновать мясо в течение не менее одного часа с соусом, приготовленным из следующих компонентов: 4 столовые ложки оливкового масла, 1 небольшая крупно нарезанная луковичка, 1 головка крупно нарезанного чеснока, свежий розмарин.	<i>Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.</i>
Кроличьи ножки <i>Rabbit legs</i>	10' на сторону/for each side	8	Замариновать мясо в течение не менее одного часа с соусом, приготовленным из следующих компонентов: оливковое масло, белое вино, крупно нарезанная луковичка, тимьян, перец.	<i>Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: olive oil, white wine, finely chopped onion, thyme, pepper.</i>
<b>Овощи - фрукты / Vegetables - fruit</b>				
Разные фрукты <i>Fruit salad</i>	1-2' на сторону/for each side	7-8	Нарезать фрукты не слишком тонкими ломтиками.	<i>Cut the fruit into thickish slices.</i>
Разные овощи <i>Mixed vegetables</i>	1-2' на сторону/for each side	7-8	Нарезать овощи не слишком тонкими ломтиками и смазывать маслом в течение приготовления.	<i>Cut the vegetables into thickish slices and glaze the vegetables with oil whilst cooking.</i>
Грибы <i>Mushrooms</i>	2-3' на сторону/for each side	7	Нарезать грибы не слишком тонкими ломтиками и смазывать маслом в течение приготовления.	<i>Cut the mushrooms into thickish slices and glaze the mushrooms with oil whilst cooking.</i>
<b>Рыба / Fish</b>				
Рыбные шашлыки <i>Shellfish kebabs</i>	8-10'	6	Часто переворачивать шашлыки и смазывать их маслом во время приготовления.	<i>Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.</i>
Форель в фольге <i>Trout baked in foil</i>	10' на сторону/for each side	6	Если вы не желаете готовить в фольге, а прямо на решетке, следует часто смазывать кожу, чтобы она не прилипла к решетке.	<i>If you want to cook the trout directly on the grill and not in foil, glaze the skin frequently to avoid it sticking to the grill.</i>
Тунец <i>Tuna slices</i>	10' на сторону/for each side	6	Замариновать в течение не менее одного часа с соусом, приготовленным из следующих компонентов: 1 столовая ложка оливкового масла, 1 небольшая крупно нарезанная луковичка, 1 головка крупно нарезанного чеснока, свежий розмарин.	<i>Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 1 tablespoon of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.</i>
<b>Хлебобулочные изделия / Bread products</b>				
Брускетта <i>Bruschetta</i>	1-2' на сторону/for each side	7	Смазать ломтики хлеба небольшим количеством масла и поджарить их на гриле. Убрать их с гриля, натереть зубчиком чеснока и приправить небольшим количеством оливкового масла и соли.	<i>Glaze the bread slices with a little oil and toast them on the grill. Remove the slices from the grill, and rub them using one garlic clove. Season them with a little extra virgin olive oil and salt.</i>

## НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Как сохранить мягкость продуктов и готовить здоровую пищу

Чтобы продукты оставались очень мягкими, необходимо, чтобы определенный процент влаги и питательных веществ (присутствующих в них натуральным образом) оставался внутри них и не испарялся во время приготовления.

Чтобы противостоять этому явлению, следует принять следующие меры предосторожности:

- не готовить блюда слишком долго, как для того, чтобы предупредить их чрезмерную "сухость", так и во избежание риска обугливания некоторых частей и образования вредных для здоровья веществ (гетероциклические амины и полициклические ароматические углеводороды);
- солить блюда только в конце приготовления;
- размещать продукты на решетку только тогда, когда она очень горячая (то есть предварительно нагреть её с температурным режимом "9"), так что при контакте с горячей поверхностью мгновенно закрываются "поры" продуктов и блокируется выход влаги;
- переворачивать продукты, как только они отходят от решетки, и готовить их как можно меньше, на ваш личный вкус;
- не оставлять на гриле уже готовые продукты;
- смазывать поверхность продуктов небольшим количеством масла (оливковое или арахисовое масло), стараясь не смазывать чрезмерно (протекание на лавовый камень масла может привести к опасным вспышкам), в случае птицы, как правило, уже очень жирной, вместо масла для смазывания можно использовать апельсиновый сок, который придает, однако, мясу особый вкус;
- при желании продукты (особенно говядина или телятина) можно мариновать в стальных или стеклянных контейнерах со смесью масла, уксуса и специй, по крайней мере, за пару часов до приготовления.

## Выбор и приготовление продуктов для гриля

### МЯСО

**Птица:** наименее жирная птица (индейка, цесарка, перепела, фазан и др...) должна смазываться маслом во время приготовления, в то время как мясо курицы, утки, гуся, как правило, очень жирное, рекомендуется проколоть на поверхности для стекания лишнего жира.

**Говядина и телятина:** это очень нежное мясо, которое быстро высыхает, поэтому предпочтительнее обернуть кусочки для приготовления на гриле салом или фольгой, выкладывая их на решетку только тогда, когда она очень горячая, и готовить в течение минимального времени. Куски мяса, рекомендуемые для приготовления на гриле, - это филе, ребрышки и вырезка.

**Свинина:** этот тип мяса максимально пригоден для приготовления на гриле, не нужно мариновать или смазывать его маслом, так как, как правило, оно уже достаточно жирное и, следовательно, требует более длительного времени для приготовления.

## SOME COOKING SUGGESTIONS

### How to keep dishes tasty whilst cooking healthily

In order to keep dishes tasty, they must retain a certain percentage of moisture and nutritional substances (naturally present in foods), which must not evaporate throughout the cooking procedure.

In order to ensure this, take the following precautions:

- do not overcook dishes, so that they become too "dry" or that they run the risk of charring in places, consequently impacting on health (presence of heterocyclic amines (HCA) and polycyclic aromatic hydrocarbons);
- season the dishes with salt only at the end of the cooking process;
- place the dishes on the cooking grill only when it is extremely hot (after having used temperature setting 9 to preheat the grill) so that upon contact with the boiling surface, the "pores" of the food, as well as the moisture outlets, instantly close;
- turn dishes over as soon as they easily come away from the grill and cook them for the minimum amount of time possible according to personal taste;
- do not leave already cooked food on the hot grill;
- glaze food surfaces with small amounts of cooking oil (olive oil or peanut oil) taking care not to use excessive amounts (oil drips onto the lava stone may cause dangerous flames); if cooking poultry, which is already fatty, instead of oil, you can use orange juice for glazing, which does however give the meat a distinct flavour;
- if desired, at least a couple of hours before cooking, food (in particular, beef or veal) can be marinated in steel or glass containers with a mixture of oil, vinegar and spices.

## Choosing and preparing dishes to grill

### MEAT

**Poultry:** less fatty poultry (turkey, guinea-fowl, quail, pheasant, etc...) must be glazed with oil throughout the cooking process, whilst chicken, duck and goose which are usually fattier should be pierced in order to allow the excess fat juices to run.

**Beef and veal:** particularly tender cuts of meat that tend to dry out quickly; we therefore recommend placing lard or foil paper on the grill when cooking. Only place these cuts of meat on the grill once it is boiling and cook the cuts for the minimum amount of time possible.

Grill cooking is recommended for the following cuts: loin, cutlet and fillet.

**Pork:** this type of meat is particularly suited for grill cooking; seeing as it is quite fatty, it usually requires a longer cooking period and it does not require marinating or glazing with oil.



Куски мяса, рекомендуемые для приготовления на гриле, - это отбивные, шея, голень, ростбиф, бифштексы (минимальная толщина около 2/3 см) и вырезка.

**Баранина:** вкусное и нежное мясо, максимально подходящее для приготовления на гриле, для подачи и употребления в горячем виде.

Куски мяса, рекомендуемые для приготовления на гриле, - это отбивные и плечо.

## РЫБА

Для некоторых видов особенно деликатной рыбы (например, некоторых речных рыб) рекомендуется готовить в фольге, в случае других видов (особенно ракообразных и морской рыбы в целом) можно готовить прямо на гриле, смазывая их пищевым маслом.

## ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Предпочтительно выбирать овощи с "твердой" мякотью, такие как перец, баклажаны, лук, тыква, сельдерей, фенхель и радикио.

Предпочтительно выбирать фрукты с достаточно плотной мякотью, такие как яблоки, груши, ананасы, бананы, персики.

Как для фруктов, так и для овощей необходимо короткое время приготовления и средний уровень нагревания.

*Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlet, shank, lamb pork sausage, roast, chop (minimum thickness of 2-3 cm) and fillet.*

**Lamb:** *a tasty and tender meat, particularly suited for grill cooking; to be served and eaten hot.*

*Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlets and shoulder.*

## FISH

*For some delicate fish types, (for example river fish), we recommend cooking in foil using foil paper; with other fish types, (in particular shellfish and seafood in general) we recommend cooking it directly on the grill glazing the fish with cooking oil.*

## VEGETABLES and FRUIT

*If possible, choose vegetables with "tough" flesh such as peppers, aubergines, onions, marrows, celery, fennel and chicory.*

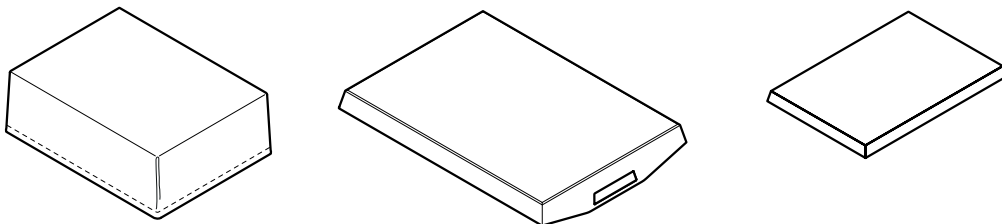
*If possible, choose fruit with quite "firm" flesh such as apples, pears, pineapples, bananas and peaches.*

*A short cooking time and a medium heat setting are to be used for cooking both fruit and vegetables.*

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## ACCESSORIES

13



### 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 выключения, 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 switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.*



*If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.*

## 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:** ручка не должна сниматься с штыря, на котором монтирована: для её очистки использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным моющим средством (для порядка 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".

- **решетка:** после использования подождать до тех пор, пока решетка не станет теплой (если она полностью остынет, её очистка станет затруднительной), извлечь её из гнезда и очистить лопаткой, горячей водой и обычным моющим средством для посуды. Тщательно вымыть и высушить её, а затем вновь установить на место (рис. 10).

## MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

### CLEANING

- **Stainless steel:** use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar; follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.
- **Knob:** the knob must not be removed from the pivot on which it is attached: in order to clean it, use a soft cloth dampened in neutral detergent: (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).



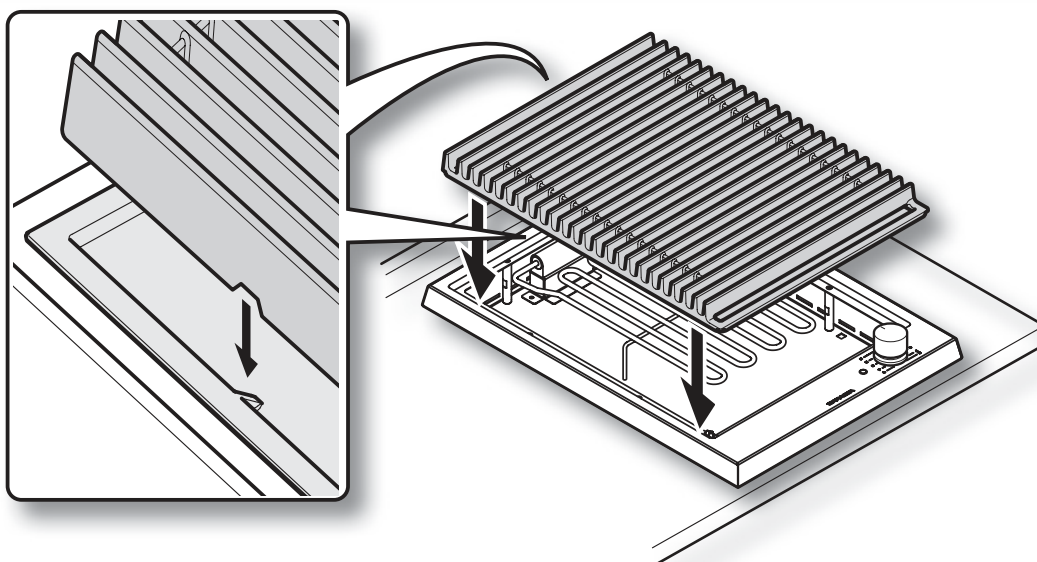
Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.



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

- **grill:** after using the grill, wait until it has cooled down (if it cools down completely, cleaning is made more difficult), remove the grill from its housing and scrub it using a brush, hot water and washing-up detergent. Rinse the grill and carefully dry it. Place it back in its housing (fig. 10).

10



Не разрешается использовать устройство без решетки. При снятии решетки, выключатель прерывает функционирование устройства.



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



Рекомендуется периодически протирать чугунную решетку (когда она сухая) слегка смоченной оливковым маслом тряпкой.

Не допускается её мойка в посудомоечной машине.

Обесцвечивание чугунной решетки представляет собой явление, обусловленное нормальным использованием устройства, и не сказывается на его эксплуатационных характеристиках.

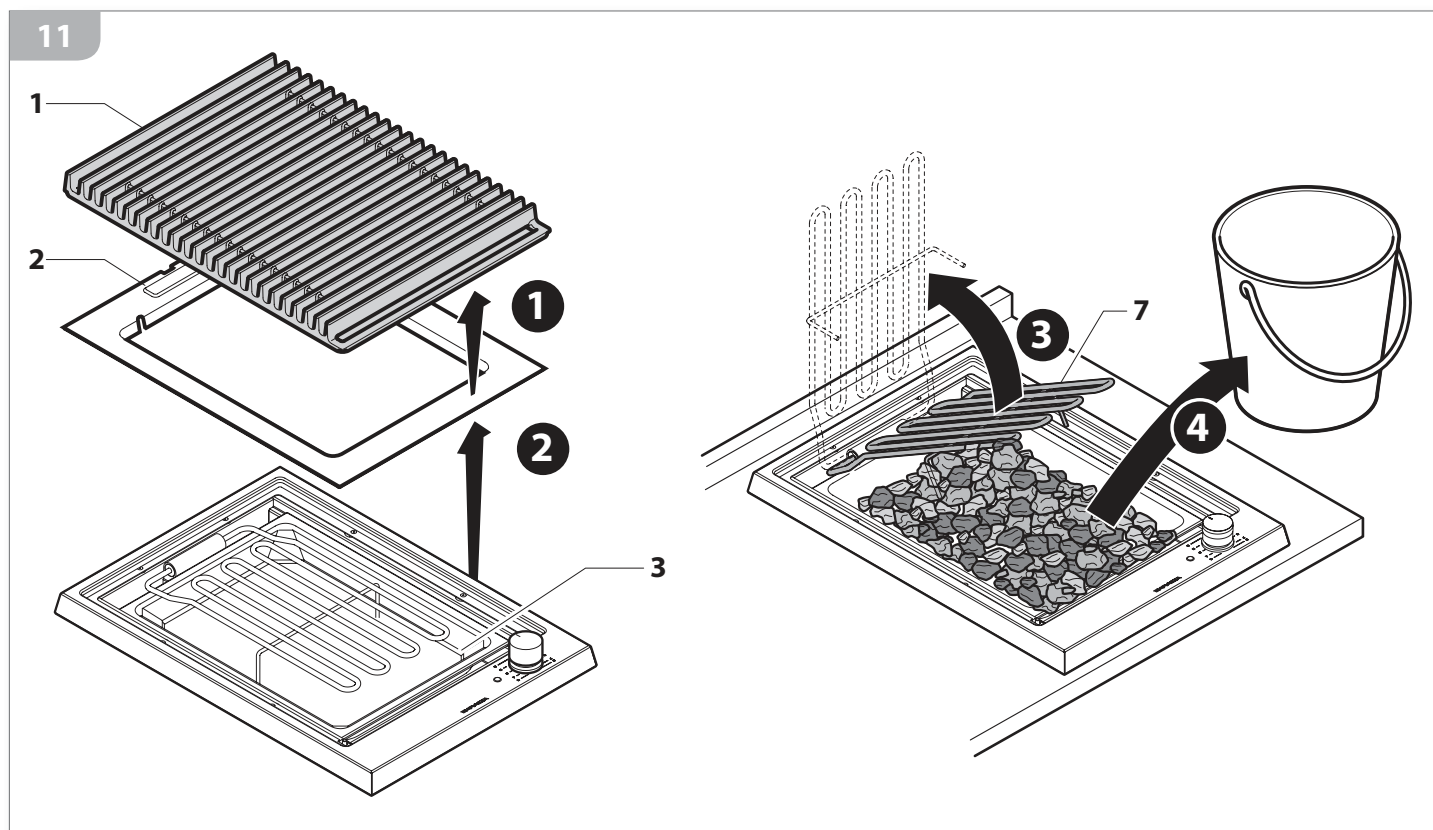
- **емкость для лавового камня:** (рис. 11) убрать решетку (1) и крышку (2), поднять нагревательный элемент (7), убрать лавовый камень, извлечь емкость (3) и вымыть её горячей водой и моющим средством для посуды. Вновь вымыть её, высушить и поставить на место: наполнить тем же лавовым камнем или заменить, если он стал темного цвета, а значит пропитан жиром.

*We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron grill (once dry).*

*We do not recommend placing the grill in the dishwasher for cleaning.*

*Discolouring of the cast iron grill is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect the operation of the appliance.*

- **lava stone tray:** (figure 11) remove the grill (1) and the cover (2), disconnect the power supply (7), remove the lava stone, extract the tray (3) and wash it with hot water and washing-up detergent. Rinse, dry and replace: refill the tray with these same lava stones, or replace them if they have turned a dark colour, an indicator that they are clogged with fats.



## 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.

## 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.



**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)