

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEL BARBECUE DA INCASSO ELETTRICO

Gentile Cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

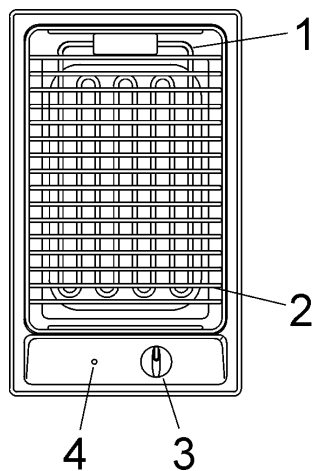
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.



DESCRIZIONE BARBECUE

TIPO: BD30



1 Grill

di 2400 W

2 Griglia grill

3 Manopola comando grill

4 Spia di segnalazione per l'inserzione del grill

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti e da parte di soggetti privati.



USO

1) INSERZIONE DEL BARBECUE

Il barbecue è comandato da un regolatore di energia a 12 posizioni (vedi fig. 1). La sua inserzione avviene ruotando in senso orario la manopola nella posizione desiderata (da 1 a 12).

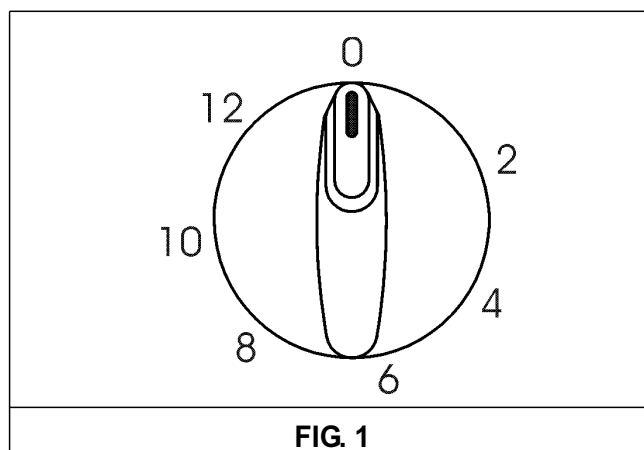
Il funzionamento come grill si ottiene ruotando la manopola sulla posizione 12, si avvertirà infatti un leggero scatto che indica l'esclusione del termostato e la resistenza diverrà in breve arroventata. Una lampada spia di colore rosso segnalerà la sua inserzione.

Il barbecue consente di effettuare rapide cotture alla griglia.

La roccia lavica contenuta nella vaschetta ha la funzione di assorbire le gocce di olio o di grasso che

si producono durante la cottura; inoltre accumula calore durante la prima fase di funzionamento della resistenza e consente quindi, successivamente, di ottenere una grigliatura più uniforme che è molto simile quella che si ottiene usando la carbonella.

Per ottenere migliori risultati si consiglia di preriscaldare la roccia lavica per almeno 10 minuti sulla posizione 1. Questo accorgimento è particolarmente consigliato in occasione della prima accensione dell'apparecchio, in quanto permette di diminuire il rischio che durante la cottura le vivande assorbano gli odori che la resistenza produce durante la prima accensione.



USO

AVVERTENZE:

all'atto della prima inserzione o comunque se il grill é rimasto inoperoso per molto tempo é necessario, al fine di eliminare la eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, di provvedere al suo essiccamento inserendo il grill per 30 minuti sulla posizione n° 1 del regolatore.

Per un uso corretto ricordare:

- *inserire corrente solo dopo aver messo la pentola od il cibo sulla griglia.*
- *Durante l'uso del grill, non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie siano posizionate in modo corretto verso l'interno e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.*
- *Anche dopo l'uso, il grill resta caldo per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature.*

- *Non appena si nota una incrinatura sulla superficie dell'elemento riscaldante, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.*
- *L'uso di questo apparecchio non é consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.*

PULIZIA

ATTENZIONE:

prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

2) PIANO DI COTTURA

Per mantenere la superficie del barbecue sempre pulita e per una maggiore durata dell'apparecchiatura, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarla ed asciugarla.

La pulizia deve essere eseguita quando il barbecue e tutte le sue parti non sono calde e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

- ***dopo l'uso, per una buona conservazione, il grill deve essere trattato con gli appositi prodotti reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).***
- ***Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.***

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

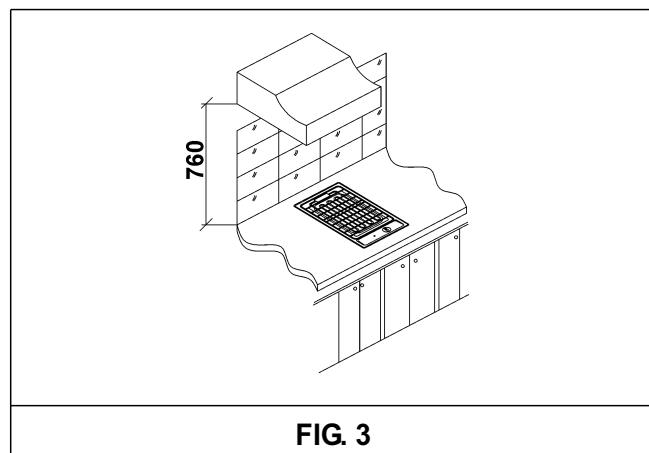
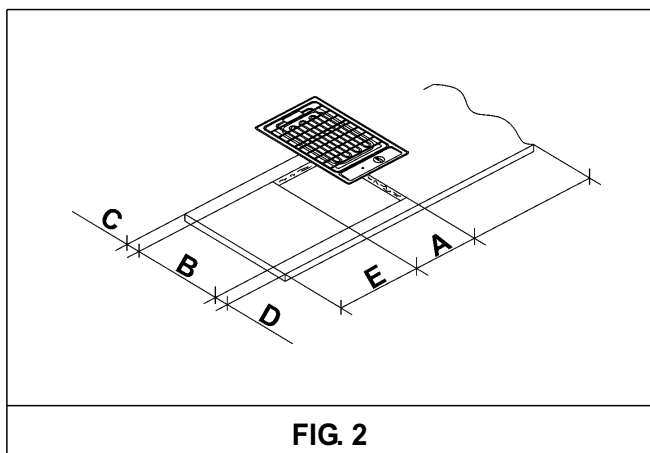
3) INSERIMENTO DEL BARBECUE

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del barbecue. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 2, assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 3).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.



INSTALLAZIONE

4) FISSAGGIO DEL BARBECUE

Per fissare il barbecue al mobile è necessario montare i ganci di fissaggio che avete trovato nella busta assieme a questo libretto. Per fare ciò è importante eseguire le seguenti operazioni:

- togliere tutte le parti mobili del barbecue;
- capovolgere l'apparecchio avendo cura di appoggiarlo su una superficie morbida per evitare di danneggiare le superfici esterne;
- togliere i ganci "G" dalla confezione ed installarli secondo lo schema di fig. 4;

Una volta eseguite queste operazioni si può provvedere all'installazione della speciale guarnizione per evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa;
- posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 4) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi;
- fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il barbecue nel foro praticato sul mobile;

- bloccare l'apparecchio stringendo le viti "F" di fissaggio dei ganci (vedi fig. 5);
- al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del barbecue surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 60 mm dal top (fig. 6).

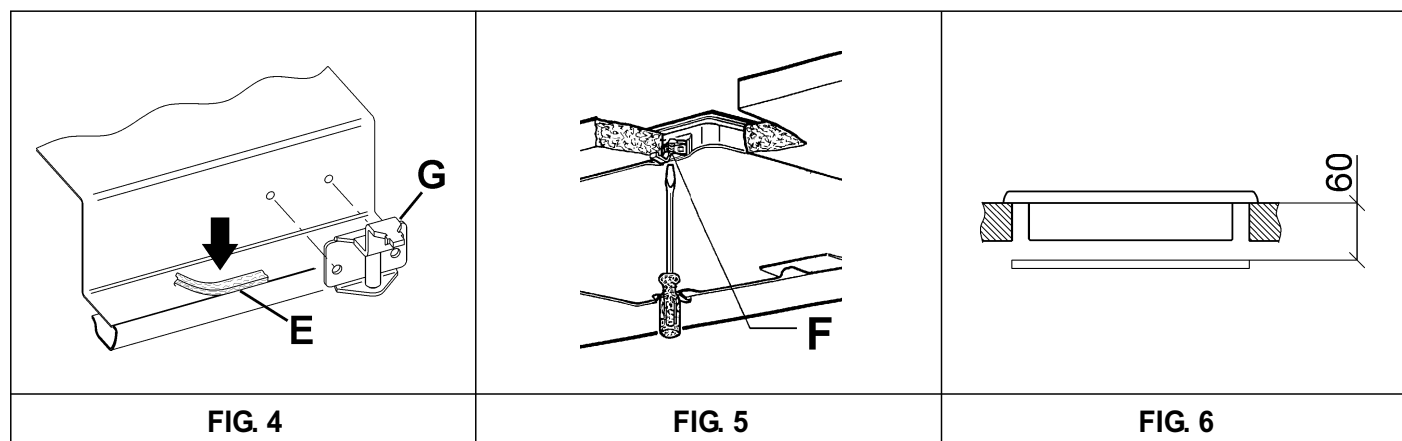
ATTENZIONE:

si fa presente che il collante che unisce il laminato plastico al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

Si segnala all'installatore che la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al barbecue devono resistere ad una sovratemperatura di 75K.

MISURE DA RISPETTARE (mm)

	A	B	C	D	E
BARBECUE	285	485	60	60	150 min.



INSTALLAZIONE

5) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- Se l'apparecchio è sprovvisto del cavo d'alimentazione, collegare alla morsettiera un cavo di adeguata sezione (vedi tabella paragrafo 6) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase e, seguendo lo schema della fig. 7.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- applicare al cavo d'alimentazione "C", se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 7 avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra \oplus = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75K.

- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

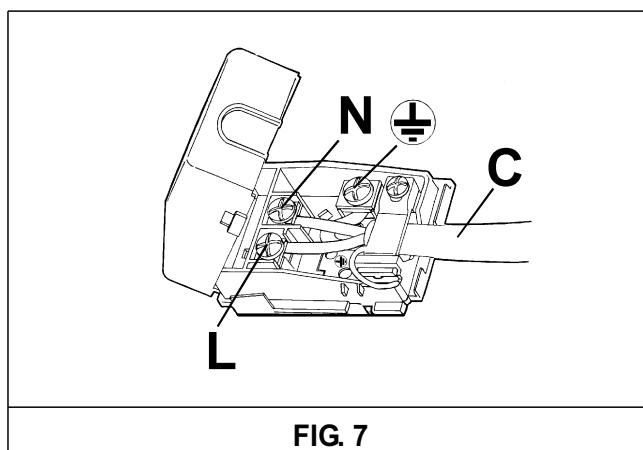
Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZE:

tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:

- CEE 2004/108/CE relative alla compatibilità elettromagnetica.
- CEE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica.



MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Queste operazioni dovranno essere tassativamente effettuate da personale autorizzato.

6) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno del barbecue è necessario sollevare la resistenza nella posizione stabile verticale, togliere la vaschetta contenente la pietra lavica e svitare le quattro viti che si trovano al di sotto (vedi fig. 8). Fatto questo è possibile staccare il piano lavoro dal mobile ed accedere a tutti i componenti interni.

Nel rimontare il piano lavoro dell'apparecchio prestare attenzione a non danneggiare i cavi di alimentazione ma assicurarsi che gli stessi siano

ben posizionati lungo le corsie laterali dell'apparecchio stesso.

N.B. In caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (fig. 9) e rispettare le avvertenze riportate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Per rimontare l'apparecchio ripetere in modo inverso le operazioni più sopra elencate.

7) CARATTERISTICHE TECNICHE DEI COMPONENTI ELETTRICI

Per facilitare il compito dell'installatore riportiamo una tabella con le caratteristiche dei componenti.

POTENZE COMPONENTI ELETTRICI

Denominazioni	W
Grill	2400

TIPO E SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Tipo di cavo	Potenza totale apparecchio	Alimentazione monofase 230 – 240 V ~
Gomma H05 RR-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)
Policloroprene H05 RN-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) Tenendo conto del fattore di contemporaneità.



FIG. 8

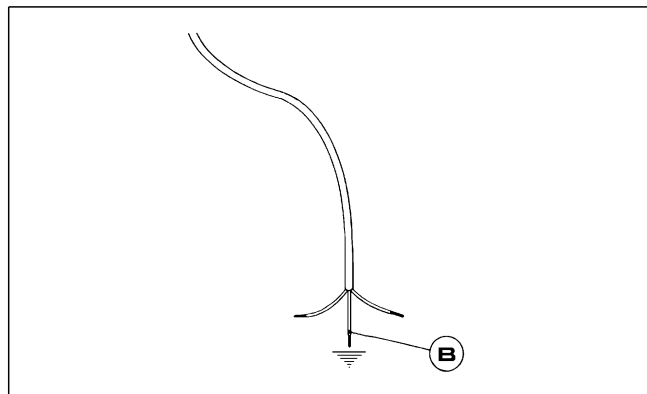


FIG. 9

DATI TECNICI

BARBECUE	
Tensione	230 – 240 V ~
Frequenza	50/60 Hz
Potenza totale nominale	2400 W

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

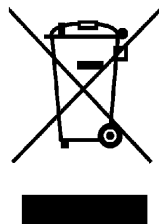
Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:





INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR L'UTILISATION, L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DU BARBECUE ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

Cher Client,

vous venez d'acheter l'un de nos produits, ce dont nous vous en remercions.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure, satisfera de façon optimale vos exigences. Ce nouvel appareil est facile à utiliser; cependant, pour obtenir d'excellents résultats, il est important de lire avec attention cette notice avant de le faire fonctionner.

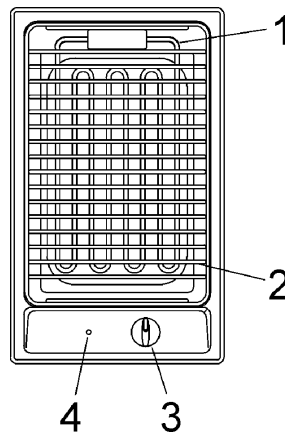
Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux choses ou aux personnes dérivant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation inadéquate de l'appareil.

Le Fabricant ne répond pas des éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans la présente notice. L'esthétique des figures reportées est, elle aussi, purement indicative. Dans tous les cas, le Fabricant se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il estimera nécessaires ou utiles, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans porter atteinte aux caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.



DESCRIPTION BARBECUE

TYPE: BD30



- 1 Gril de 2400 W
- 2 Grille gril
- 3 Bouton de commande gril
- 4 Voyant de signalisation pour l'activation du gril

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.



MODE D'EMPLOI

1) ACTIVATION DU BARBECUE

Le barbecue est commandé par un régulateur d'énergie à 12 positions (voir fig. 1). Pour le mettre en marche, il faut tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (de 1 à 12).

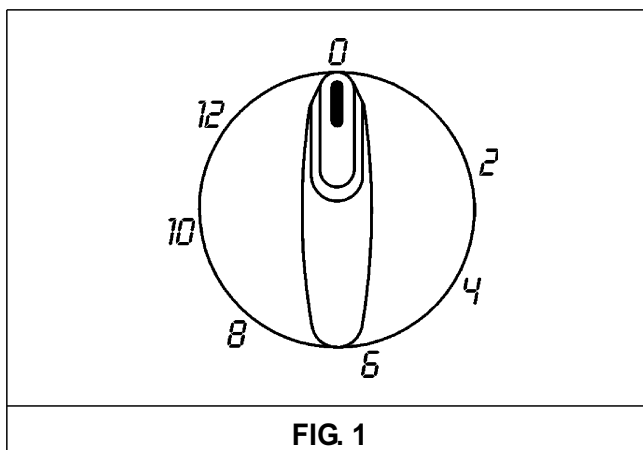
Le fonctionnement comme gril s'obtient en tournant le bouton sur la position 12, on entend alors un léger déclic qui indique l'exclusion du thermostat et la résistance devient rapidement brûlante. Un voyant de couleur rouge signale son activation.

Le barbecue permet d'effectuer rapidement des cuissons au gril.

La pierre de lave contenue dans le bac sert à absorber les gouttes d'huile ou de graisse qui se

forment pendant la cuisson; de plus, elle accumule de la chaleur pendant la première phase de fonctionnement de la résistance en permettant ainsi d'obtenir ensuite des grillades plus uniformes, similaires aux grillades que l'on obtient en utilisant le charbon de bois.

Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de préchauffer la pierre de lave pendant au moins 10 minutes sur la position 1. Le préchauffage de la pierre de lave est particulièrement conseillé à l'occasion de la première utilisation de l'appareil, car cela permet de diminuer le risque que les aliments absorbent, au cours de la cuisson, les odeurs que la résistance produit lors de la première mise en fonction.



MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENTS:

lors de la première utilisation ou, dans tous les cas, si le gril n'a pas été utilisé pendant une longue période, il faut faire fonctionner le gril pendant 30 minutes sur la position n° 1 du régulateur afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par l'isolant.

Pour une utilisation correcte, il faut:

- *ne mettre sous tension l'appareil qu'après avoir mis la casserole ou les aliments sur la grille.*
- *Pendant l'utilisation du gril, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et veiller à ce qu'il n'y ait pas d'enfants à proximité. En particulier, s'assurer que les manches sont positionnés de façon correcte vers l'intérieur et surveiller la cuisson des aliments pour lesquels sont utilisées des huiles et des graisses car ces matières sont facilement inflammables.*

- *Le gril reste chaud longtemps après la fin de son utilisation; ne pas poser les mains ou des objets dessus afin d'éviter le risque de brûlures.*
- *Si la surface de l'élément chauffant présente des criques, débrancher immédiatement l'appareil du réseau.*
- *L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou sans aucune expérience d'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables de leur sécurité. On recommande de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*

NETTOYAGE

ATTENTION:

avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

2) PLAN DE CUISSON

Pour maintenir la surface du barbecue toujours propre et pour une plus grande durée de vie de l'appareil, il est très important de le laver après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse tiède, puis de le rincer et de l'essuyer.

Le nettoyage doit être effectué quand le barbecue et ses différentes parties ne sont plus chauds; il ne faut pas utiliser des éponges métalliques ou abrasives, ni des produits en poudre ou des sprays corrosifs.

Ne pas laisser du vinaigre, café, lait, eau saline ou jus de citron ou de tomate trop longtemps en contact avec les surfaces.

AVERTISSEMENTS:

- *après l'utilisation, pour une bonne conservation, le grill doit être traité avec les produits prévus à cet effet, disponibles dans le commerce, afin que la surface soit toujours propre. Cette opération est indispensable afin d'éviter l'éventuelle formation d'oxydation (rouille).*
- *Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.*

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES À L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exécutées exclusivement par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses dus à une installation erronée.

Pendant toute la durée de vie des appareils, leurs dispositifs de sécurité ou de réglage automatique ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) POSE DU BARBECUE

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différentes parties amovibles, s'assurer que le barbecue est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent une source potentielle de danger.

Il faut réaliser dans le plan du meuble une ouverture pour l'encastrement selon les dimensions indiquées dans la fig. 2, en veillant à ce que l'espace dans lequel l'appareil doit être installé respecte les dimensions critiques (voir fig. 3).

L'appareil doit être classé en classe 3, il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes relatives à ces appareils.

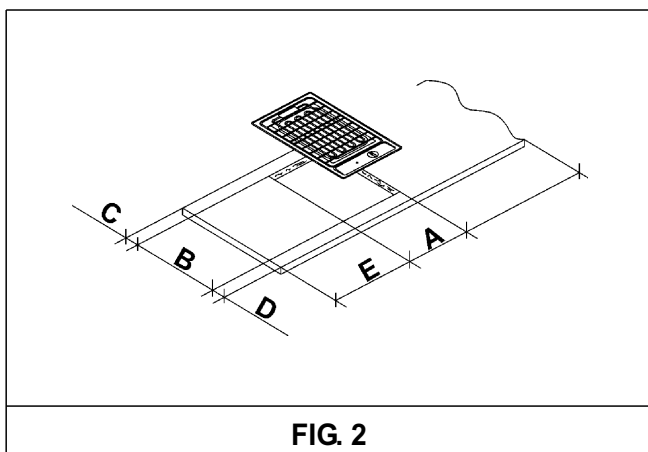


FIG. 2

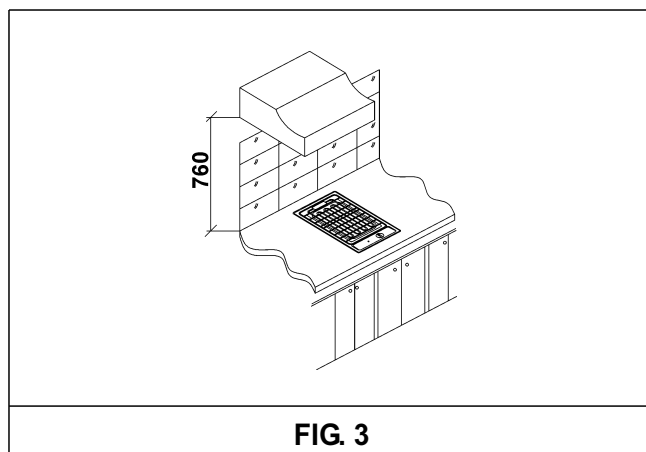


FIG. 3

INSTALLATION

4) FIXATION DU BARBECUE

Pour fixer le barbecue au meuble, il faut monter les crochets de fixation qui se trouvent dans l'enveloppe qui contient également cette notice. Pour ce faire, il est important d'exécuter les opérations suivantes:

- enlever toutes les parties amovibles du barbecue;
- retourner l'appareil en ayant soin de le poser sur une surface souple afin d'éviter d'endommager les surfaces externes;
- prendre les crochets "G" dans l'emballage et les installer selon le schéma de fig. 4;

Après avoir effectué ces opérations, on peut procéder à l'installation du joint spécial afin d'éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, il faut respecter scrupuleusement les instructions ci-dessous:

- détacher les bandes de joint de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste attachée au joint;
- positionner correctement le joint "E" (fig. 4) sous le bord du plan, de façon à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral extérieur du plan. Les extrémités des bandes doivent se toucher sans se surmonter;

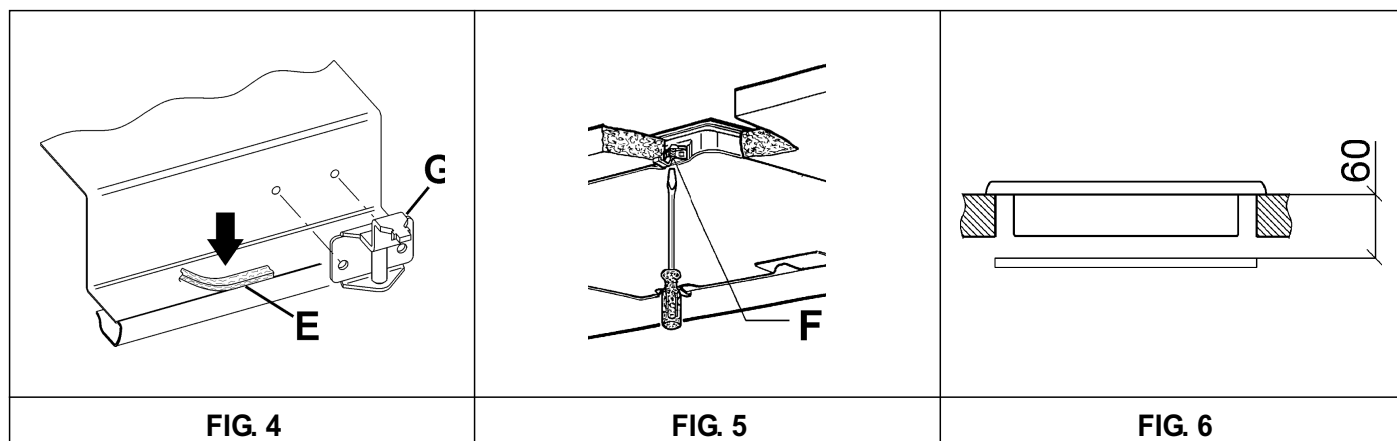
- faire adhérer le joint au plan de façon uniforme et sûre, en appuyant dessus avec les doigts, puis enlever la bande de papier de protection du joint et positionner le barbecue dans le trou pratiqué sur le meuble;
- bloquer l'appareil en serrant les vis "F" de fixation des crochets (voir fig. 5);
- afin d'éviter tout risque de contacts accidentels avec la surface du boîtier du barbecue surchauffée pendant le fonctionnement de celui-ci, il faut appliquer une séparation en bois bloquée avec des vis à une distance minimum de 60 mm du plan de travail (fig. 6).

ATTENTION:

afin d'éviter que le revêtement se décolle, la colle qui unit le stratifié plastique au meuble doit résister à des températures d'au moins 150° C. L'installateur doit contrôler que le mur postérieur et les surfaces adjacentes et autour du barbecue doivent résister à une surchauffe de 75K.

COTES À RESPECTER (mm)

	A	B	C	D	E
BARBECUE	285	485	60	60	150 min.



INSTALLATION

5) BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes et dispositions de loi en vigueur.

Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- la puissance électrique fournie de l'installation et des prises de courant est adaptée à la puissance maximum de l'appareil (voir étiquette informative appliquée dans la partie inférieure du bâti).
- La prise ou l'installation est munie d'un branchement à la terre efficace, conformément aux normes et dispositions de loi en vigueur. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces dispositions.
- Si l'appareil n'est pas pourvu du câble d'alimentation, brancher au bornier un câble de section adaptée (voir tableau paragraphe 6) en laissant le conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et en suivant le schéma de la fig. 7.

Quand le branchement au réseau d'alimentation est effectué au moyen d'une prise:

- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il n'en est pas déjà pourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette informative. Brancher les câbles selon le schéma de la fig. 7 en veillant à respecter les indications suivantes:

lettre L (phase) = câble couleur marron;

lettre N (neutre) = câble couleur bleue;

symbole  (terre) = câble couleur vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il ne puisse atteindre en aucun point une surchauffe de 75K.

- Ne pas utiliser pour le branchement des réducteurs, adaptateurs ou shunts car ils peuvent provoquer des faux-contacts avec, en conséquence, de dangereuses surchauffes.

- Effectuer la pose de façon à ce que la prise reste accessible.

Quand le branchement est effectué directement au réseau électrique:

- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné selon la charge de l'appareil, avec une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Veiller à ce que le câble de terre ne soit pas interrompu par l'interrupteur.
- En alternative, le branchement électrique peut également être protégé avec un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le câble de terre de couleur vert-jaune à une installation de terre efficace.

AVERTISSEMENTS:

tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 et EN 60 335-2-102 et amendements correspondants.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

- CEE 2004/108/CE relatives à la compatibilité électromagnétique.
- CEE 2006/95 relatives à la sécurité électrique.

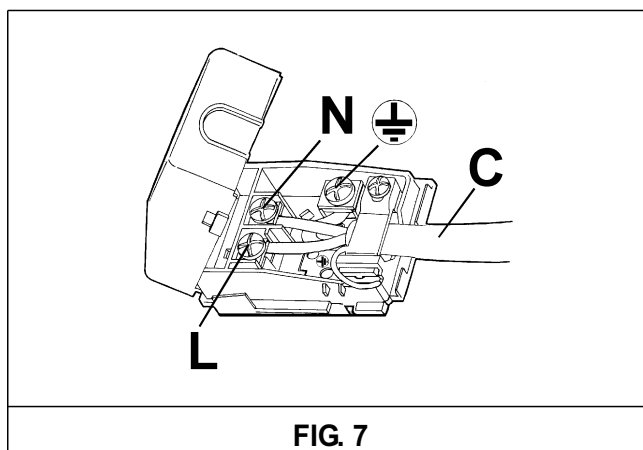


FIG. 7

ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. Ces opérations doivent obligatoirement être effectuées par du personnel autorisé.

6) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants situés à l'intérieur du barbecue, il faut soulever la résistance dans la position stable verticale, enlever le bac qui contient la pierre de lave et dévisser les quatre vis qui se trouvent au-dessous (voir fig. 8). Ensuite, il est possible de détacher le plan de l'appareil du meuble et d'accéder à tous les composants internes.

Quand on remonte le plan de l'appareil, il faut veiller à ne pas endommager les câbles d'alimentation et s'assurer qu'ils sont bien positionnés le long des passages latéraux de l'appareil.

N.B. En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit laisser le conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase (fig. 9) et respecter les avertissements reportés dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Pour remonter l'appareil, répéter dans l'ordre contraire les opérations indiquées ci-dessus.

7) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Afin de faciliter le travail de l'installateur, nous reportons ci-après un tableau avec les caractéristiques des composants.

PUISSANCES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Dénominations	W
Grill	2400

TYPE ET SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

Type de câble	Puissance totale appareil	Alimentation monophasée 230 - 240 V~
Caoutchouc H05 RR-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)
Polychloroprène H05 RN-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité.



FIG. 8

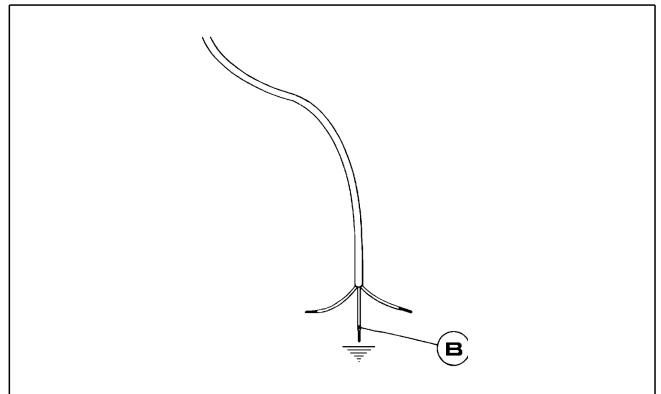


FIG. 9

DONNÉES TECHNIQUES

BARBECUE	
Tension	230-240 V ~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance totale nominale	2400 W

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles qu'auprès de nos Centres d'assistance Technique et magasins agréés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire après l'installation doit être effectuée avec le plus grand soin et par du personnel qualifié.

C'est pourquoi il est recommandé de toujours s'adresser au Concessionnaire qui a vendu l'appareil ou au Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de l'appareil et le type de problème rencontré. Les données correspondantes sont estampillées sur l'étiquette informative appliquée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette appliquée sur le carton d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange nécessaires et de garantir ainsi une intervention rapide et ciblée. Il est conseillé de reporter ci-dessous ces données de façon à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:

MODÈLE:

SÉRIE:

Cet appareil dispose du marquage aux termes de la directive européenne 2002/96/CE en matière d'équipements électriques et électroniques (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE).

Cette directive définit les normes pour la collecte et le recyclage des appareils à éliminer valables sur tout le territoire de l'Union Européenne.



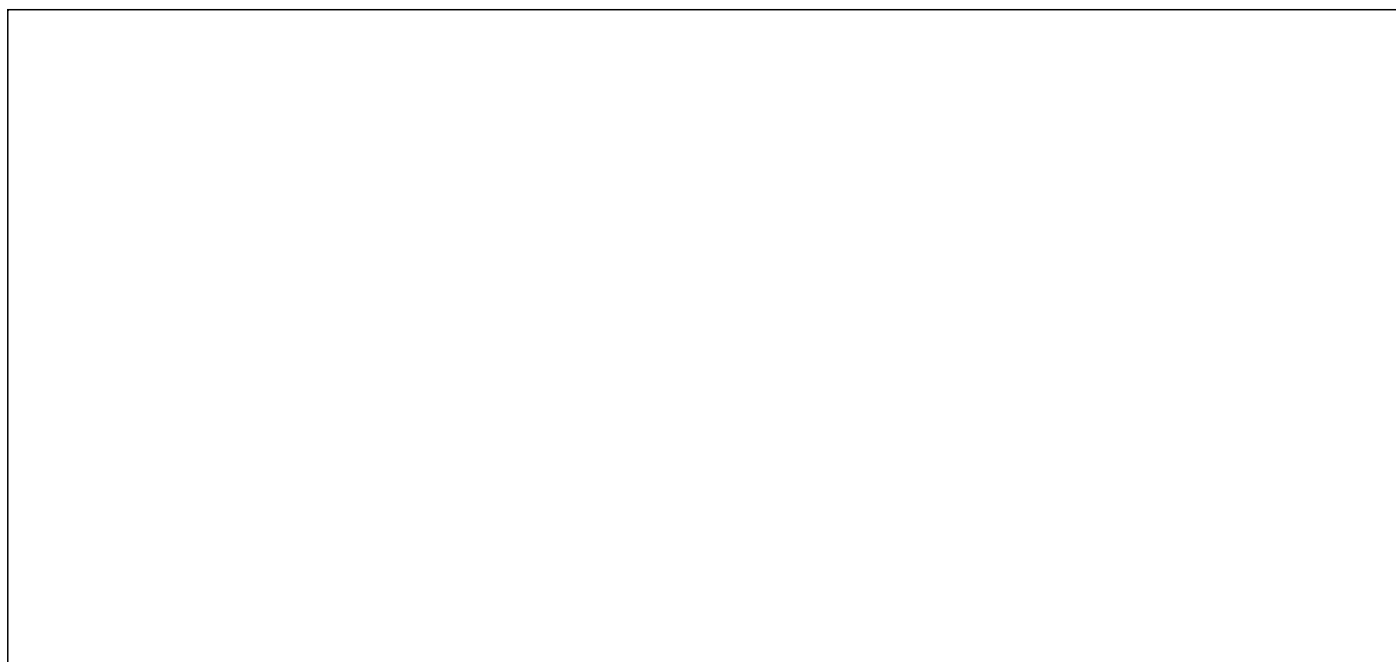


INSTRUCTIONS AND SUGGESTIONS FOR USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE OF THE BUILT-IN ELECTRIC BARBECUE

Dear Customer,

thank you for purchasing one of our products. We are confident that this practical and modern appliance, made with top quality materials, will satisfy your needs in every way. This new piece of equipment is simple to use but, before operating it, please read this booklet carefully for best results.

The manufacturer cannot be held liable for consequential damages to objects or persons resulting from faulty installation or misuse of this appliance.



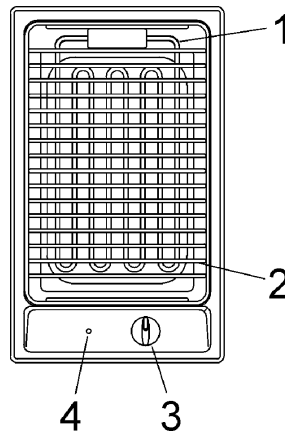
The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or reproduction errors contained in the present booklet. The features of the picture diagrams included are purely indicative. We reserve the right to make any changes to our products that are deemed necessary or useful and in the interest of the user that are not detrimental to essential operating and safety features.

COD. 01093SMEV (01093GB) - 16.04.2009



BARBECUE DESCRIPTION

TYPE: BD30



- 1 Grill
- 2 Grill rack
- 3 Grill control knob
- 4 Grill on/off indicator lamp

2400 W

Caution: this appliance is designed for personal household use only.



USE

1) SWITCHING ON THE BARBECUE

The barbecue is controlled by a power regulator with 12 positions (see fig. 1). Turn the knob clockwise to the desired position (from 1 to 12) to switch it on.

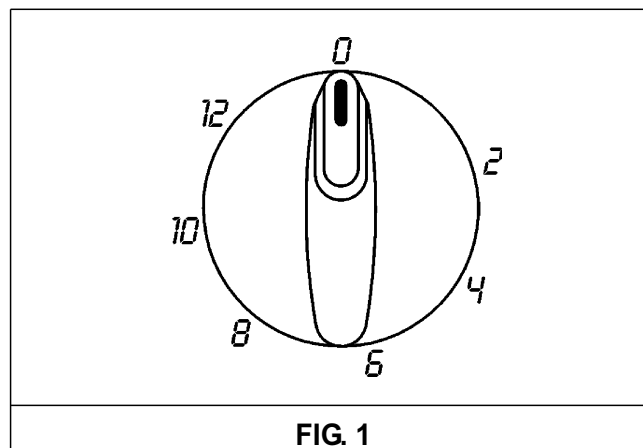
To use the grill function turn the knob to position 12. A light click warns that the thermostat has been shut down and the resistance will quickly become red-hot.

A red indicator lamp indicates it is switched on.

The barbecue allows fast cooking on the grill.

The function of the lava stone contained in the drip pan is to absorb drippings of oil or fat that are produced during cooking. It also accumulates heat during the initial operating phase of the resistance allowing, before long, uniform grilling very similar to that obtained using charcoal.

For better results it is recommended you pre-heat the lava stone for at least 10 minutes on position 1. This step is strongly recommended when the appliance is switched on for the first time. It reduces the risk of the cooked food absorbing the odours produced by the resistance the first time it is switched on.



USE

WARNING:

when turning the grill on for the first time or if the grill has remained inactive for a long time, care must be taken to dry it out by switching on the grill for 30 minutes to position 1 on the regulator in order to eliminate any moisture absorbed by the insulating material.

To use correctly remember:

- *turn the current on only after placing the pan or food on the grill.*
- *Never leave the appliance unattended while using the grill, and keep children at a safe distance. In particular, ensure that the handles are in the correct position inwards and watch out when cooking food with oil and fat as they are easily inflammable.*

- *Even after use, the grill remains hot for a long time. Do not touch it with your hands or other objects to avoid burns.*
- *As soon as a crack is noticed on the surface of the heating element, immediately disconnect the appliance from the mains.*
- *The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.*



CLEANING

CAUTION: *before cleaning of any kind, disconnect the appliance from the mains.*

2) COOKING SURFACE

To maintain the surface of the barbecue always clean and to extend the lifespan of the appliance, it is very important to wash it after every use with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.

Let the barbecue and all its parts cool off before cleaning. Do not use scouring pads, abrasive cleaners or corrosive sprays.

Never allow vinegar, coffee, milk, salt water, lemon or tomato juice to remain in contact with the surfaces for long periods of time.

WARNING:

- *to maintain the grill in good condition after use, it should be treated with the special products available on the market so that the surface always remains clean. This procedure is necessary to prevent the formation of rust.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*



INSTALLATION

TECHNICAL DATA FOR INSTALLERS

Installation and maintenance listed in this section must only be carried out by qualified personnel.

A faulty installation can cause damage to persons, animals or objects, towards whom the manufacturer cannot be held responsible.

The cut-off or automatic control devices of the appliance can only be modified by the manufacturer or by a duly authorized supplier.

3) INSTALLING THE BARBECUE

Take the barbecue out of its packaging, unpack the various loose parts, then make sure it is not damaged. In case of doubt do not use the appliance and contact a qualified technician.

Packaging (cardboard, bags, expanded polystyrene, nails...) must not be left within children's reach as they are potential sources of danger.

An opening in the table top of the piece of modular furniture must be made with the dimensions indicated in fig. 2, making sure that the dimensions of the space required to install the appliance are observed (see fig. 3).

This is a Class 3 appliance and is therefore subject to all the requirements set by the standards for these appliances.

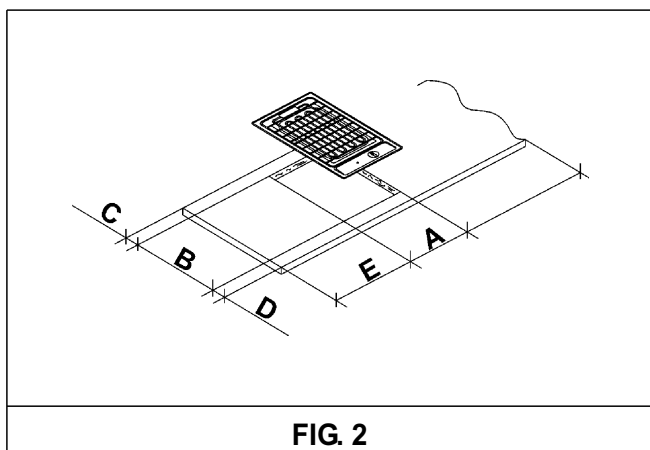


FIG. 2

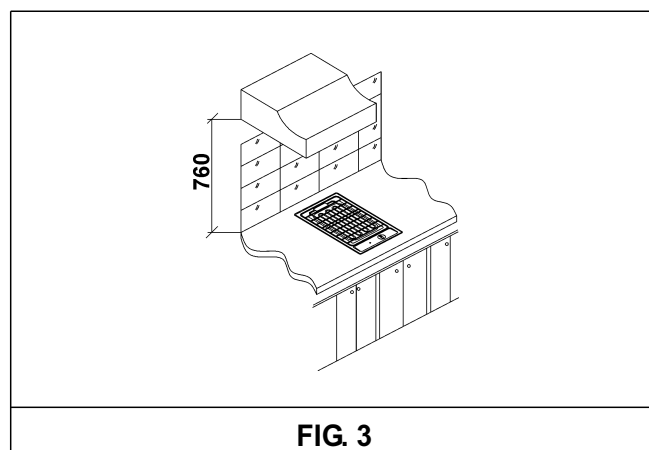


FIG. 3



INSTALLATION

4) SECURING THE BARBECUE

To secure the barbecue to the worktop the fastening clamps accompanying this booklet must be assembled. The following procedures must be carried out to do this:

- remove all movable parts from the barbecue;
- turn the appliance over taking care to place it on a soft surface to avoid damaging the external surfaces;
- remove the clamps "G" from the package and install them according to the diagram in fig. 4.

After these steps have been carried out, the special gasket that prevents liquids from leaking can be installed. To fit this gasket correctly, please strictly follow the directions below:

- detach the gasket strips from their support taking care that the transparent protection remains attached to the gasket.
- Put the gasket "E" (fig. 4) in the correct position under the edge of the table top, so that the outer side of the gasket fits perfectly with the external perimeter of the worktop. The ends of the strips must fit without overlapping.
- Make sure the gasket adheres to the countertop evenly all around, press it down with your fingers, then remove the protective strip of the gasket and position the barbecue in the opening made in the worktop.

- Secure the appliance by tightening the clamp screws "F" (see fig. 5).
- In order to prevent any accidental contact with the surface of the heated barbecue during use, a separation in wood must be inserted and fastened with screws at a minimum distance of 60 mm from the top (fig. 6).

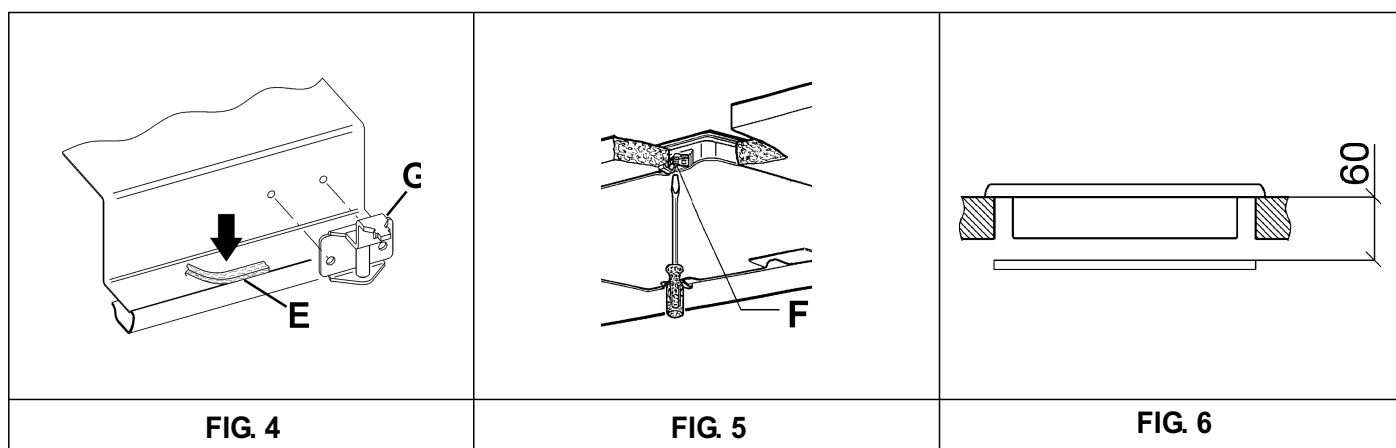
WARNING:

note that the adhesive which joins the plastic laminate to the worktop must be resistant to temperatures of no less than 150° C to prevent the covering from detaching.

The installer is advised that the rear wall, adjoining and surrounding surfaces of the barbecue must be resistant to a temperature of 75K.

USEFUL MEASUREMENTS (mm)

	A	B	C	D	E
BARBECUE	285	485	60	60	150 min.



INSTALLATION

5) ELECTRICAL CONNECTIONS

The electrical connection must be made in conformity with current rules and regulations.

Before making a connection, check that:

- the capacity and outlets of the electrical installation are suitable for the maximum power output of the appliance (see the information label attached on the underside of the housing).
- The outlet or installation is provided with a ground connection according to standards and provisions currently in force. All responsibility is declined for failure to comply with these provisions.
- If a power cord is not supplied with the appliance, connect a cable with a suitable section to the terminal board (see the table in paragraph 6) keeping the ground wire longer than the lead wires in conformity with the diagram in fig. 7.

When connection to the power circuit is made through an outlet:

- apply to power cable "C", if not provided, a standard plug suitable for the load indicated on the information label. Connect the wires as in the diagram in fig. 7 taking care to observe the responses listed below:

letter L (phase) = brown cable;

letter N (neutral) = blue cable;

symbol \oplus (earth) = yellow-green cable.

- The power cord must be placed in a way that it does not reach an excess temperature of 75K in any position.
- To connect, do not use adaptors or switches as they may cause false contacts resulting in dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When connection is made directly to the power circuit:

- place a switch between the appliance and the circuit of an appropriate size for the load of the appliance and with a minimum aperture between contacts of 3 mm.
- Remember that the earth cable must not be broken by the switch.
- As an alternative, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential switch.

It is strongly recommended that the yellow-green earth cable provided be connected to a good earth installation.

WARNING:

all of our appliances are designed and manufactured according to European standards EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 and EN 60 335-2-102 and relative amendments.

This appliance satisfies the requirements of European directives:

- **CEE 2004/108/CE concerning electromagnetic compatibility.**
- **CEE 2006/95 concerning electrical safety.**

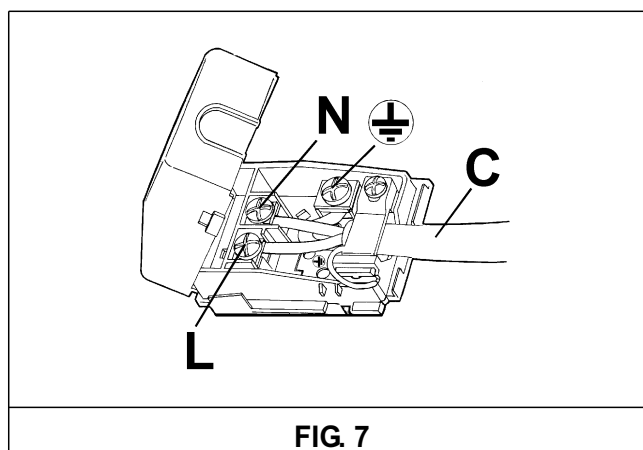


FIG. 7

MAINTENANCE

Before carrying out maintenance of any kind, disconnect the appliance from the mains. All maintenance must be carried out by authorized personnel only.

6) PART REPLACEMENT

To replace components located inside the barbecue the resistance should be lifted up and secured in the vertical position. Take out the drip pan containing the lava stone and loosen the four screws that are under it (see fig. 8). The work surface can now be detached from the worktop giving access to all internal components.

To reassemble the work surface of the appliance take care not to damage the power cables and make certain that they are well positioned in the guides along the side of the appliance.

Note: in the event the power cord is replaced, the ground wire must be left longer than the lead wires (fig. 9) and the instructions in the paragraph "ELECTRICAL CONNECTIONS" must be observed.

To reassemble the appliance repeat the steps above in the reverse order.

7) TECHNICAL SPECIFICATIONS OF ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the task of the installer a table with component specifications is included below.

ELECTRICAL COMPONENTS OUTPUT

Name	W
Grill	2400

TYPE AND SECTION OF POWER CABLES

Type of cable	Total output of appliance	Single-phase power supply 230 – 240 V ~
Rubber H05 RR-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)
Neoprene H05 RN-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) keeping in mind the contemporaneousness factor.



FIG. 8

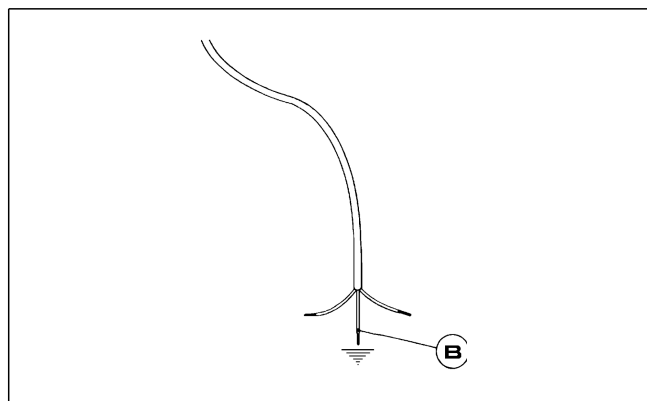


FIG. 9



TECHNICAL SPECIFICATIONS

BARBECUE	
Voltage	230-240 V ~
Frequency	50/60 Hz
Total nominal power	2400 W



TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this equipment was tested and adjusted by skilled personnel so as to guarantee the best operating results.

Original spare parts can only be found at our technical service centres and authorized stores. Every repair or adjustment necessary thereafter must be carried out with the greatest care by qualified personnel.

For this reason we recommend you always contact the dealer you purchased it from or our nearest service centre stating the make, model, series and type of problem experienced with the equipment. The relevant specifications are stamped on the information label attached on the underside of the appliance and on the label attached to the packing box. This information will allow the technician to procure the appropriate spare parts and guarantee that the right action is taken promptly. It is recommended that you note these specifications below so that they are readily available at all times.

MARK:

MODEL:

SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.





GEBRAUCHS-, EINBAU - UND WARTUNGSANWEISUNGEN SOWIE TIPPS FÜR ELEKTRO-EINBAUGRILLS

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von uns entschieden haben.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne, funktionale, praktische und mit qualitativ erstklassigen Materialien hergestellte Gerät Sie aufs beste zufrieden stellen wird. Die Bedienung dieses neuen Gerätes ist einfach, dennoch sollten Sie vor dessen Inbetriebsetzung diese Anleitungen aufmerksam durchlesen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

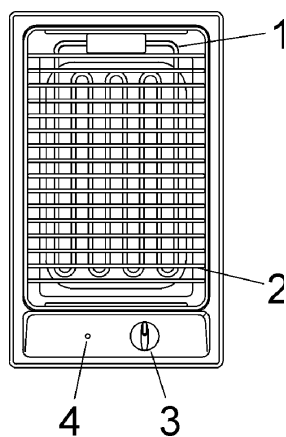
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Sach - oder Personenschäden, die durch eine nicht korrekte Installation oder eine falsche Bedienung des Gerätes verursacht werden.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Gebrauchsanleitung enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck - oder Abschriftfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor, an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen, die zudem im Interesse des Benutzers selbst sind, vorzunehmen, ohne die wesentlichen Funktions - und Sicherheitsmerkmale des Gerätes zu beeinträchtigen bzw. zu beeinflussen.



BESCHREIBUNG DES GRILLS

TYP: BD30



1 Grill

2400 W

2 Grillrost

3 Bedienknebel Grill

4 Betriebs-Kontrolllampe Grill

Achtung: dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch.



BEDIENUNG

1) EINSCHALTEN DES GRILLS

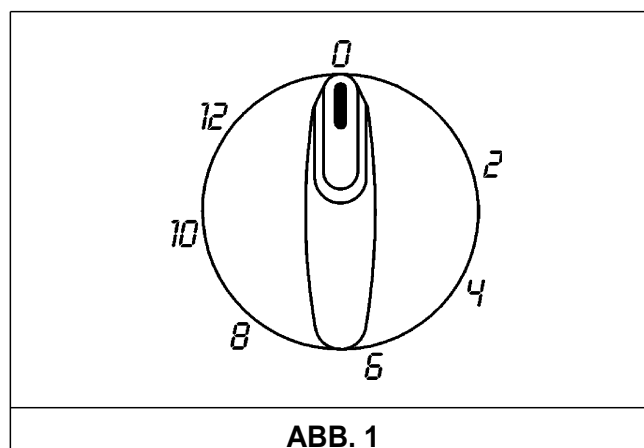
Der Grill wird über einen 12-Stufen Energieregler gesteuert (siehe Abb. 1) und wird durch Drehen des Bedienknobels nach rechts in die gewünschte Position (von 1 bis 12) eingeschaltet.

Das Einstellen der Grillfunktion erfolgt durch Drehen des Bedienknobels auf Position 12. Daraufhin ist ein leichtes Einrasten zu vernehmen, das anzeigt, dass der Thermostat ausgeschaltet ist und das Heizelement in Kürze zum Glühen gebracht wird. Eine rote Kontrolllampe wird dessen Einschaltung anzeigen.

Mit dem Grill können Sie schnelle Grillspeisen zubereiten.

Der in der Wanne enthaltene Lavastein saugt die sich während des Grillvorgangs bildenden Öl- und Fetttropfen auf; außerdem sammelt er während der ersten Betriebsphase des Heizelements Wärme und ermöglicht daraufhin ein gleichmäßigeres Grillen, ähnlich wie beim Grillen mit Holzkohle.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Lavastein mindestens 10 Minuten auf Position 1 vorzuheizen. Dies wird insbesondere beim ersten Einschalten des Gerätes empfohlen, da dadurch vermieden werden kann, dass die Speisen während des Grillens die vom Heizelement während der ersten Inbetriebsetzung erzeugten Gerüche annehmen.



BEDIENUNG

HINWEISE:

bei der ersten Inbetriebsetzung oder auf jeden Fall nach einem längeren Nichtgebrauch des Grills muss die durch die Isoliermasse vom Gerät eventuell aufgenommene Feuchtigkeit beseitigt werden. Hierzu den Grill 30 Minuten lang auf Position 1 des Reglers einschalten.

Für einen korrekten Gebrauch folgende Anweisungen beachten:

- *das Gerät erst an das Stromnetz anschließen, nachdem das Grillgeschirr oder die Speise auf den Rost gestellt bzw. gelegt worden ist.*
- *Während des Gerätegebrauchs den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sich keine Kinder in dessen Reichweite befinden. Insbesondere sicherstellen, dass die Griffe des Grillgeschirrs korrekt nach innen gerichtet sind. Mit Öl und Fett zubereitete Speisen ständig kontrollieren, da sich überhitztes Öl und Fett leicht entzünden kann.*

- *Der Grill bleibt auch nach dem Gebrauch noch lange heiß; legen Sie daher nicht die Hände oder andere Gegenstände darauf, damit Verbrennungen vermieden werden.*
- *Sobald Sie Risse auf der Oberfläche des Heizelements entdecken, sofort das Gerät vom Stromnetz trennen.*
- *Die Verwendung dieses Geräts ist Personen (eingeschlossen Kindern) mit reduzierten physischen und geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung im Umgang mit elektrischen Ausrüstungen nicht gestattet, es sei denn, sie werden seitens erwachsener Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, kontrolliert oder angeleitet. Die Kinder müssen kontrolliert werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG:

vor jedem Reinigungsvorgang das Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen.

2) GRILL-UND GARPLATTE

Um die Grillfläche stets sauber zu halten und die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern, muss die Grillfläche nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Seifenwasser gereinigt, nachgespült und danach getrocknet werden.

Die Reinigung erst vornehmen, wenn der Grill und alle seine Teile vollkommen abgekühlt sind. Verwenden Sie für die Reinigung keine Metallschwämmchen, scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform oder ätzende Sprays.

Vermeiden Sie das Einbrennen von Essig, Kaffee, Milch, gesalztem Wasser und Zitronen - oder Tomatensaft.

HINWEISE:

- *um den Grill auf lange Zeit hin in einem guten Zustand zu halten, muss er nach dem Gebrauch mit den handelsüblichen Produkten behandelt werden, damit seine Grillfläche stets sauber ist. Dadurch wird vermieden, dass der Grill eventuell rostet.*
- *Das Gerät darf nicht mit Dampfstrahlen bzw. Hochdruckreinigern gereinigt werden.*

INSTALLATION

TECHNISCHE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation und die in diesem Abschnitt aufgeführten Wartungsarbeiten sind ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchzuführen.

Eine nicht korrekte Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursachen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Die Sicherheits - sowie automatischen Einstellvorrichtungen der Geräte dürfen während ihrer Nutzzeit nur vom Hersteller oder von dem hierzu autorisierten Lieferanten geändert bzw. umgerüstet werden.

3) EINBAU DES GRILLS

Nach Entfernen der Außen - und Innenverpackung der verschiedenen beweglichen Teile sicherstellen, dass der Grill unversehrt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden.

Die Verpackungselemente (Karton, Tüten, Polystyrolschaum, Nägel...) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.

In die Platte des Einbaumöbels eine Öffnung bzw. einen Ausschnitt zum Einbau vornehmen, und zwar mit den in Abb. 2 angegebenen Abmessungen, wobei sicherzustellen ist, dass die Toleranzmaße des Ausschnitts, in welchen das Gerät eingelassen werden soll, beachtet werden (siehe Abb. 3).

Das Gerät entspricht der Klasse 3 und muss daher mit allen für diese Geräteklasse vorgesehenen Vorschriften übereinstimmen.

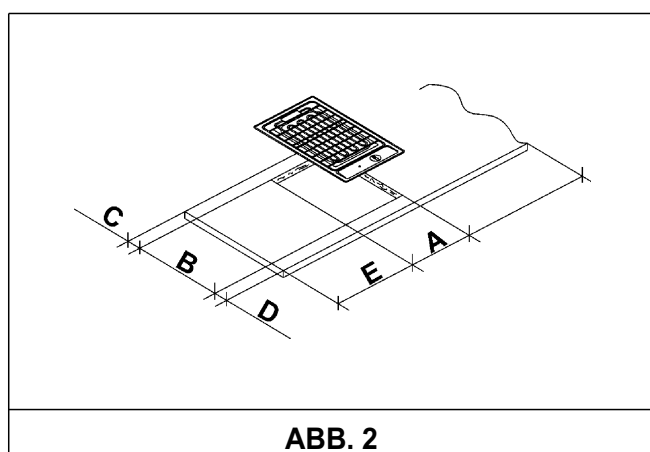


ABB. 2

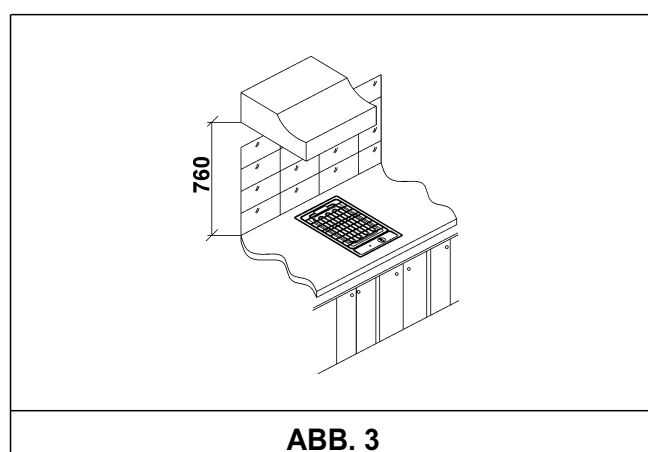


ABB. 3



INSTALLATION

4) BEFESTIGUNG DES GRILLS

Zur Befestigung des Grills am Möbel müssen die Befestigungshaken, die zusammen mit dieser Bedienungsanleitung in der Tüte enthalten sind, montiert werden. Hierzu wie folgt vorgehen:

- alle beweglichen Teile des Grills abnehmen.
- Das Gerät umkippen und es auf eine weiche Oberfläche auflegen, damit die Außenflächen des Grills nicht beschädigt werden.
- Die Befestigungshaken "G" aus der Verpackung nehmen und sie gemäß dem Schema in Abb. 4 montieren.

Nach diesem Vorgang können Sie mit dem Anbringen der speziellen Dichtung beginnen, die das Eindringen von Flüssigkeiten in das Möbel verhindert. Zum korrekten Anbringen dieser Dichtung gehen Sie bitte wie folgt vor:

- die Dichtungsstreifen von ihrem Klebeband trennen, wobei sicherzustellen ist, dass der durchsichtige Schutz dabei nicht von der Dichtung entfernt wird.
- Die Dichtung "E" (Abb. 4) korrekt unter der Kante der Platte positionieren, und zwar so, dass die Außenseite der Dichtung perfekt auf dem Rahmen der Platte aufliegt. Die Enden der Streifen müssen aufeinander treffen ohne sich zu überlappen.
- Die Dichtung gleichmäßig und sicher an der Platte anhaften, hierzu mit den Fingern leicht andrücken, und dann den Schutzfilm der Dichtung entfernen und den Grill in die am Möbel vorbereitete Öffnung einlassen.

- Das Gerät durch Anziehen der Befestigungsschrauben "F" der Haken blockieren (siehe Abb. 5).
- Um einen unbeabsichtigten Kontakt mit der während des Betriebs sich überhitzenden Grillgehäuseoberfläche zu vermeiden, muss eine Trennwand aus Holz angebracht werden. Diese ist mit einem Mindestabstand von 60 mm von der Arbeitsplatte anzubringen und zu verschrauben (Abb. 6).

ACHTUNG:

es wird darauf hingewiesen, dass der Kleber, mit dem das Laminat am Möbelstück verklebt ist, temperaturbeständig (mindestens 150° C) sein muss, um zu vermeiden, dass sich die Verkleidung löst.

Die Rückwand und die an den Grill angrenzenden Oberflächen müssen einer Übertemperatur von 75K standhalten.

EINZUHALTENDE MAßE (in mm)

	A	B	C	D	E
BARBECUE	285	485	60	60	150Mind.

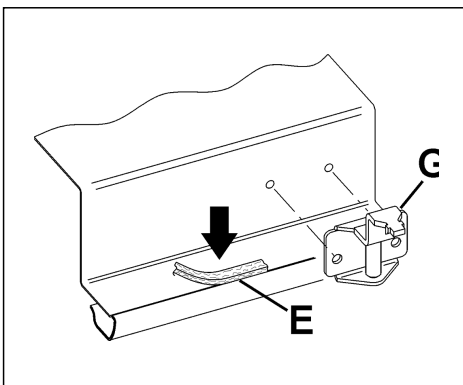


ABB. 4

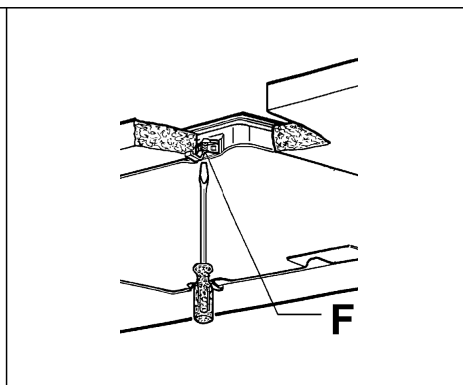


ABB. 5

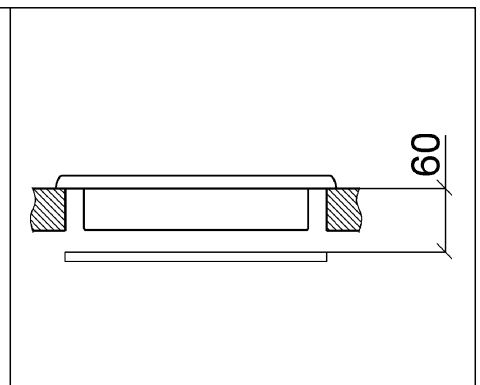


ABB. 6

INSTALLATION

5) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzesvorschriften und Bestimmungen durchgeführt werden.

Vor Durchführung des Anschlusses ist zu überprüfen, dass:

- die Stromleistung der Anlage und der Steckdosen der Höchstleistung des Gerätes entsprechen (siehe Typenschild auf der Unterseite des Gerätes).
- Die Steckdose bzw. die Anlage über eine effiziente Erdung verfügen, gemäß den zurzeit geltenden Gesetzesvorschriften und Bestimmungen. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften entfällt jeder Garantieanspruch.
- Falls das Gerät über kein Anschlusskabel verfügt, ein Kabel mit entsprechendem Querschnitt (siehe Tabelle in Abschnitt 6) am Klemmenkasten anschließen, wobei der Erdleiter länger als die Phasenleiter zu halten ist und entsprechend den Abb. 7 vorzugehen ist.

Bei Stromnetzanschluss über Steckdose:

- einen für die auf dem Typenschild angegebene Last passenden und genormten Stecker an das Versorgungskabel "C" anschließen, sofern dieser fehlt. Gemäß dem Schema der Abb. 7 die Drähte anschließen und nachstehende Übereinstimmungen einhalten:

buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

buchstabe N (Nullleiter) = blauer Draht;

symbol \oplus (Erdleiter) = grün-gelber Draht.

- Das Versorgungskabel muss so positioniert sein, dass es an keiner Stelle eine Übertemperatur von 75K erreichen kann.

- Für den Anschluss keine Zwischenstecker, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da diese Fehlkontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen verursachen könnten.
- Nach erfolgtem Einbau muss die Steckdose zugänglich sein.

Bei direktem Stromnetzanschluss:

- einen allpoligen Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischen Gerät und Stromnetz anbringen.
- Das Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.
- Alternativ hierzu kann der Stromanschluss auch über einen hochempfindlichen Differentialschalter abgesichert werden.

Es wird nochmals darauf hingewiesen, den grün-gelben Erdungsdraht an eine effiziente Erdungsanlage anschließen.

HINWEISE:

Alle unsere Geräte werden in Übereinstimmung mit den europäischen Normen EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 und EN 60 335-2-102 zusätzlich darauf folgenden Änderungen hergestellt.

Das Gerät entspricht den Vorgaben der Europäischen Richtlinien:

- CEE 2004/108/CE über die elektromagnetische Verträglichkeit.
- CEE 2006/95 über die elektrische Sicherheit.

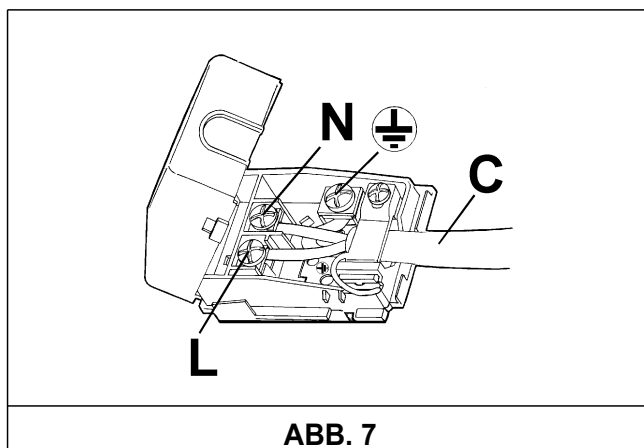


ABB. 7

WARTUNG

Vor Durchführung jedes Wartungseingriffs ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Die Wartungseingriffe dürfen ausschließlich von autorisiertem Personal vorgenommen werden.

6) AUSWECHSELN DER BAUTEILE

Zum Auswechseln der im Innern des Grills untergebrachten Bauteile müssen zuerst das Heizelement senkrecht angehoben, danach die Lavasteinwanne entfernt und schließlich die vier Schrauben darunter abgeschraubt werden (siehe Abb. 8). Nun können Sie die Arbeitsplatte vom Einbaumöbel abnehmen und haben somit Zugriff auf die internen Teile.

Bei Wiedereinbau der Arbeitsplatte des Gerätes darauf achten, dass die Versorgungskabel nicht beschädigt werden und sicherstellen, dass diese entlang den Seitenführungen des Gerätes richtig verlaufen.

Hinweis:

bei Auswechseln des Versorgungskabels muss der Installateur den Erdleiter länger als den Phasenleiter halten (Abb. 9) und die im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" aufgeführten Anweisungen beachten.

Zum Wiedereinbau des Gerätes die oben beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

7) TECHNISCHE DATEN DER ELEKTRISCHEN TEILE

Um die Arbeit des Installateurs zu erleichtern, liefern wir eine Tabelle mit den Eigenschaften der elektrischen Teile.

LEISTUNGEN DER ELEKTRISCHEN TEILE

Bezeichnungen	W
Grill	2400

TYP UND QUERSCHNITT DER VERSORUNGSKABEL

Kabeltyp	Gesamtleistung des Gerätes	Wechselstrom 230 - 240 V ~
Gummi H05 RR-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)
Policrroprene H05 RN-F	2400 W	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) Unter Berücksichtigung des Gleichzeitigkeitsfaktors.



ABB. 8

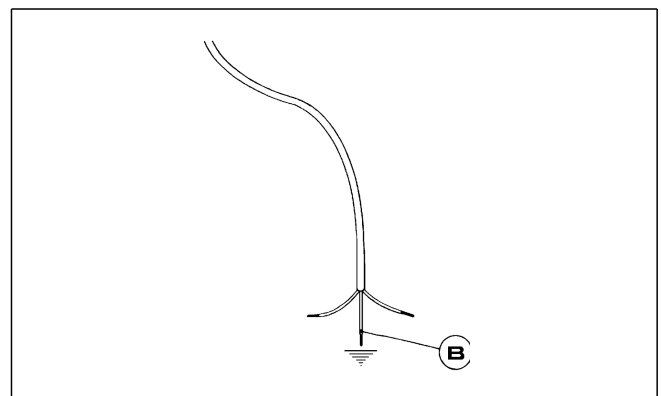


ABB. 9



TECHNISCHE DATEN

BARBECUE	
Spannung	230-240 V ~
Frequenz	50/60 Hz
Gesamtnennleistung	2400 W



TECHNISCHER SERVICE UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor Verlassen der Fabrik von erfahrenem Fachpersonal geprüft und eingestellt, um Ihnen beste Betriebsergebnisse zu garantieren.

Die Ersatzteile sind nur in unseren technischen Kundendienststellen und zugelassenen Fachgeschäften erhältlich.

Jede in Zukunft erforderlich werdende Reparatur oder Umwandlung/Anpassung ist mit höchster Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit durch Fachpersonal vorzunehmen.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Vertragshändler, der Ihnen das Gerät verkauft hat oder an die Ihnen am nächsten gelegene Kundendienststelle zu wenden, und hierbei stets die Marke, das Modell, die Seriennummer und die Art von Betriebsstörung Ihres Gerätes anzugeben. Die entsprechenden Daten sind auf dem an der Unterseite des Gerätes angebrachten Typenschild sowie auf dem Schild am Verpackungskarton eingedruckt.

Mit diesen Informationen kann der Servicetechniker bereits die passenden Ersatzteile besorgen und einen schnellen und gezielten Eingriff garantieren. Am besten Sie füllen das nachstehende Formular hier unten mit den Daten aus, damit Sie sie stets bei Hand haben:

MARKE:

MODELL:

BAUREIHE:

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über elektrische und elektronische Altgeräte (Waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Diese Richtlinie legt die europaweit geltenden Normen für die Entsorgung und der Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten fest.



DE