

1903 **Barazzoni**

## **BISTECCHIERA**

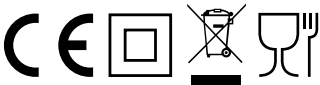
*ELECTRIC GRILL*

Art/Item 81607010



**Istruzioni per l'uso**

*Instructions for use*



Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

**La Barazzoni è stata fondata nel 1903 e da allora produce articoli con materiali di prima qualità, le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.**

## AVVERTENZE GENERALI

### LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio. Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

- Non toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia o le manopole.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'unità di cottura in acqua o altri liquidi.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non la si usa e prima di pulirla. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di indossarne o toglierne le parti e prima di pulirlo.
- Non mettere in funzione alcun apparecchio che abbia subito un malfunzionamento o che sia stato danneggiato in qualche modo. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non tentare mai di riparare l'apparecchio grill da soli. Portatelo presso un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione. Un riassettaggio non corretto potrebbe comportare il rischio di scosse elettriche durante l'utilizzo della bistecchiera.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o rischi di lesioni alle persone.
- Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
- Non collocare l'apparecchio su o vicino a bruciatori a gas o

elettrici caldi o a forni riscaldati.

- Scollegare l'apparecchio al termine dell'utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non si intende far funzionare l'apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

### QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DAI BAMBINI

#### ATTENZIONE!

- Superficie calda.
- Per ridurre il rischio di incendi o scosse elettriche, le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato.

## AVVERTENZE D'USO

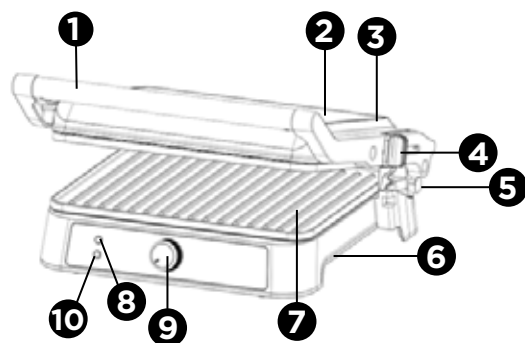
1. Non lasciare la bistecciera inutilmente inserita; staccare la spina dalla rete di alimentazione quando non viene utilizzata.
2. Mantenere un'adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
3. Non immergere mai la bistecciera in acqua o altri liquidi.
4. Operare con attenzione in modo da non toccare le parti calde della bistecciera, utilizzare l'apposita maniglia.
5. Assicurarsi che la spina della bistecciera sia disinserita dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
6. La bistecciera può essere riposta solo quando è completamente fredda.
7. Solo per uso domestico.

### Spina con messa a terra

Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Se la spina non si inserisce completamente nella presa elettrica, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare la spina in alcun modo e non utilizzare un adattatore.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Maniglia
2. Piastre decorative
3. Alloggiamento superiore
4. Pulsante della leva di sollevamento
5. Pulsante 180°Angolo
6. Alloggiamento inferiore
7. Piastra antiaderente della griglia
8. Luce di pronto intervento
9. Manopola del termostato
10. Luce di alimentazione



## ISTRUZIONI PER L'USO

### Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per future consultazioni.
- Rimuovere tutti gli imballaggi.
- Pulire le piastre di cottura con una spugna o un panno inumidito in acqua calda.

### NON IMMERGERE L'APPARECCHIO E NON FAR SCORRERE L'ACQUA DIRETTAMENTE SULLE SUPERFICI DI COTTURA.

- Asciugare con un panno o un tovagliolo di carta.
- Per ottenere risultati ottimali, versare un cucchiaino di olio vegetale sulle piastre antiaderenti. Distribuire con un panno da cucina assorbente ed eliminare l'olio in eccesso.

**Avviso:** Quando la bistecciera viene riscaldata per la prima volta potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale in molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

### Utilizzo

#### Preparazione della bistecciera

- Chiudete la bistecciera e collegatela alla presa di corrente, aprite il timer e vedrete che la

spia rossa di accensione si accende indicando che la bistecciera ha iniziato a funzionare. A questo punto è possibile utilizzare la manopola destra del termostato per impostare la temperatura desiderata: "MIN" per gli alimenti di colore chiaro e "MAX" per quelli più scuri. All'inizio, provate un'impostazione intermedia e vedrete che la spia verde di pronto si accende, indicando che la bistecciera ha iniziato il preriscaldamento. In seguito si può regolare l'impostazione su un valore più basso o più alto in base alle proprie preferenze. Anche i diversi alimenti si cuoceranno in modo diverso.

- Il preriscaldamento durerà circa 3-5 minuti per raggiungere la temperatura di cottura, la spia verde di pronto si spegne e la bistecciera è pronta per l'uso.

**NOTA:** se la spia dell'alimentazione non si accende assicurarsi che il timer sia acceso.

## COTTURA

### Per l'utilizzo come grill a contatto

- Impostare la regolazione della temperatura della bistecciera sull'impostazione desiderata. All'inizio provare un'impostazione massima.
- In seguito si può regolare più in basso o più in alto a seconda delle proprie preferenze.
- Preparare gli hamburger, i pezzi di carne disossati e i tagli sottili di carne o altri alimenti come indicato e posizionarli sulla piastra di cottura inferiore.
- Chiudere la piastra di cottura superiore, che è dotata di una cerniera flottante progettata per premere uniformemente sul cibo. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per ottenere i segni Grill sugli alimenti selezionati.
- Quando il cibo è cotto, aprire il coperchio con la maniglia. Rimuovere il cibo con l'aiuto di una spatola di plastica. Non utilizzare mai pinze di metallo o coltelli per non danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.
- Utilizzare la bistecciera come griglia a contatto per cuocere hamburger, pezzi di carne disossati e tagli sottili di carne e verdure.
- Utilizzate la bistecciera come grill a contatto, quando volete cucinare qualcosa in poco tempo o quando cercate un metodo sano per grigliare. Quando si cucina sulla griglia a contatto, i cibi si cuociono rapidamente perché si grigliano contemporaneamente entrambi i lati dell'alimento. Le righe sulle piastre della griglia, combinate con la vaschetta raccogli grasso, consentono al grasso di gocciolare dalla carne e di defluire dalle piastre.

### Utilizzo dei piedini estensibili

- Durante la cottura, se si desidera che il grasso in eccesso fuoriesca meglio, è possibile aprire i piedini estensibili sul fondo.



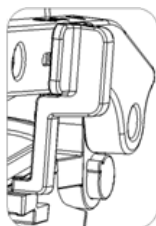
### Per l'utilizzo come grill a pressione

- Impostare la regolazione della temperatura della bistecciera sull'impostazione desiderata. All'inizio provare un'impostazione su "MAX".
- In seguito si può regolare più in basso o più in alto a seconda delle proprie preferenze.
- Preparare i panini come indicato e posizionarli sulla piastra di cottura inferiore. Collocare sempre i panini verso la parte posteriore della piastra di cottura inferiore.
- Chiudere la piastra di cottura superiore, che è dotata di una cerniera flottante progettata per premere uniformemente sul panino. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per cuocere i panini.
- Cuocere per circa 3-6 minuti o fino a doratura, regolando il tempo in base ai propri gusti.
- Quando il panino è cotto utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il panino con l'aiuto di una spatola di plastica. Non utilizzare mai pinze di metallo o coltelli perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.
- Utilizzate la bistecciera come grill a pressione per grigliare sandwich, pane e quesadillas.

- La bistecchiera è stata progettata con una maniglia e una cerniera uniche che consentono al coperchio di adattarsi allo spessore del cibo. È possibile grigliare facilmente qualsiasi cosa, da una patata a fette sottili a una spessa bistecca di controfiletto, con risultati uniformi.
- Quando si cucina più di un alimento nella griglia a contatto, è importante che lo spessore degli alimenti sia costante, in modo che il coperchio si chiuda uniformemente sul cibo.

#### Per l'utilizzo come grill aperto

- Posizionare la bistecchiera su una superficie piana e pulita dove si intende cucinare. La bistecchiera può essere posizionata in piano.
- La piastra superiore/copertura è a livello con la piastra inferiore/base.
- Le piastre superiore e inferiore si allineano per creare un'unica grande superficie di cottura. Per portare la bistecchiera in questa posizione, individuare la leva di rilascio della cerniera sul braccio destro.
- Con la mano sinistra sulla maniglia, usare la mano destra per far scorrere la leva verso di sé. Spingere indietro la maniglia finché il coperchio non poggia sul bancone. L'unità rimarrà in questa posizione fino a quando non si solleveranno la maniglia e il coperchio per riportarla in posizione di chiusura.
- Utilizzate la bistecchiera come griglia aperta per cuocere hamburger, bistecche, pollame (si sconsiglia di cuocere il pollo con l'osso, poiché non si cuoce uniformemente su una griglia aperta), pesce e verdure.
- La cottura sulla griglia aperta è il metodo più versatile per utilizzare la bistecchiera. In posizione aperta, la superficie di cottura è doppia.
- Si può scegliere di cuocere diversi tipi di alimenti in modo separato, senza combinarne i sapori, o di cuocere grandi quantità dello stesso tipo di cibo. La posizione aperta permette inoltre di cucinare diversi tagli di carne con spessori variabili, consentendo di cuocere ogni pezzo a proprio piacimento.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la bistecchiera e lasciarla raffreddare. L'unità è più facile da pulire quando è leggermente calda. Non è necessario smontare la bistecchiera per la pulizia. Non immergere mai la bistecchiera in acqua o metterla in lavastoviglie.
- Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo. Per i residui di cibo cotto, spremere un po' di acqua calda mista a detersivo sul residuo di cibo, quindi pulire con un tampone di plastica non abrasivo o mettere della carta da cucina bagnata sulla griglia per inumidire il residuo di cibo.
- Non usare nulla di abrasivo che possa graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere i cibi perché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.
- Pulire l'esterno della bistecchiera con un panno umido. Non pulire l'esterno con spugne abrasive o lana d'acciaio per non danneggiare la finitura. Non immergere in acqua o altri liquidi.
- **Non mettere in lavastoviglie.**
- Rimuovere e svuotare la vaschetta di raccolta dopo ogni utilizzo e lavarla in acqua calda e sapone. Evitare l'uso di spugne o detersivi aggressivi perché potrebbero danneggiare la superficie.
- Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito e rimettere a posto.

## CONSERVAZIONE

- Staccare sempre la spina, prima di riporre la bistecchiera.
- Assicurarsi sempre che la bistecchiera sia fredda e asciutta prima di riporla.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto sul fondo della base per essere riposto.

## DATI TECNICI

**Potenza:** 2000 W

**Alimentazione:** 220-240V, 50/60Hz

**In un'ottica di miglioramento continuo BARAZZONI si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.**

**DIRETTIVA EUROPEA 2011/65/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)**



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

## CERTIFICATO DI GARANZIA

- La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.
- **La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.**
- Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it). Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia.
- Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione/sostituzione del prodotto gratuitamente.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- Danni da trasporto o da cadute accidentali.
- Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico.
- Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato.
- Mancata o non corretta manutenzione e pulizia.
- Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame).
- Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:  
Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia  
All'attenzione dell'Ufficio Qualità.

**BARAZZONI declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:**

- **Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto.**
- **Mancanza di lettura del manuale d'uso**
- **Manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.**
- **Utilizzo di ricambi non originali.**
- Inosservanza delle avvertenze di sicurezza.
- Eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

## CONFORMITÀ

**QUESTO APPARECCHIO E' CONFORME A:** DIRETTIVA EMC 2014/30/EU; DIRETTIVA LVD 2014/35/EU; DIRETTIVA RoHS 2015/863; REGOLAMENTO (CE) 1935/2004; (EU) n.10/2011-1183/2012; D.M. 21/03/1973 e smi; D. 140 11/11/2013; DM 195 06/08/2015-1275/2008; REGOLAMENTO (EU) 801/2013.

La dichiarazione di conformità alle norme per il contatto con gli alimenti è disponibile sul nostro sito [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) nella sezione "Istruzioni d'uso".

# EN

Thank you for choosing a Barazzoni product.

**Barazzoni was founded in 1903 and since then has been producing items with top quality materials, the most advanced production techniques, cutting-edge machinery and a lot of passion.**

## GENERAL SAFETY ADVICE

### READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

This user manual used part of the appliance and must be kept intact and within easy reach of the user throughout the life cycle of the appliance.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Electric Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Electric Grill is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.

- Unplug the unit when finished using.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.**
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## THIS APPLIANCE MUST NOT BE USED BY CHILDREN

### WARNING!

- Hot surface.
- To reduce the risk of fire or electric shock, only authorized personnel should do repairs.

## WARNINGS OF USE

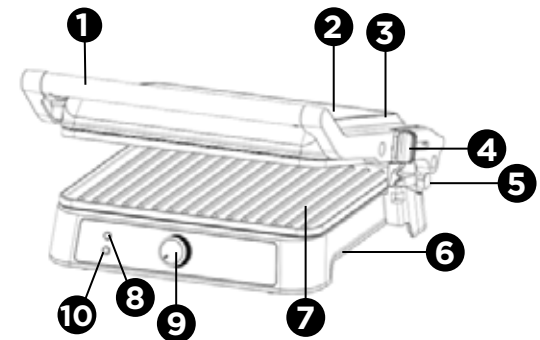
1. Do not leave the electric grill unnecessarily inserted; disconnect the plug from the power supply when not in use.
2. Maintain an adequate distance from walls, objects, etc.
3. Keep the power cord away.
4. Never immerse the electric grill in water or other liquids.
5. Operate carefully so as not to touch the hot parts of the electric grill, use the special handle.
6. Make sure that the electric grill plug is unplugged from the socket before carrying out any cleaning operation.
7. The electric grill can only be stored when it is completely cold.
8. For home use only.

### GROUNDING PLUG

To reduce the risk of electric shock this appliance has a grounded plug. If the plug does not fit fully into the electrical outlet contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way or use an adaptor.

## DESCRIPTION

1. Handle
2. Decorative plates
3. Upper Housing
4. Lift lever Button
5. 180°Angle button
6. Bottom Housing
7. Grill Non-stick Plate
8. Ready Light
9. Thermostat Knob
10. Power Light



## INSTRUCTION FOR USE

### Before first use

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging.
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.

### DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONT THE COOKING SURFACES.

- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, pour a teaspoon of vegetable oil on to the non-stick plates. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.

**Notice:** When your electric grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

### Use

#### Preparing your Electric grill

- Close the electric grill and plug it into the wall outlet, Open the Timer, You will find the red power light comes on, indicating that the electric grill has begun Power. At this time, you can use the right Thermostat Knob to set the temperature control to your desired setting: "MIN" for light colored food and "MAX" for darker food. At first, try a setting in the middle,

You will find the green ready light comes on, indicating that the electric grill has begun preheating. You may later adjust it lower or higher according to your preference. Different foods will also cook up differently.

- It will preheating approximately 3-5 minutes to reach baking temperature, Green ready light goes out, the electric grill is ready for use.

**NOTE:** Plug in the power, such as the power light will not light, make sure the timer is turned on.

## COOKING

### To Use as a Contact Grill

- Set the electric grill Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the max.
- You may later adjust it lower or higher according to your preference.
- Prepare the burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat or other foods as directed and place it onto the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
- When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Use the electric grill as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.
- Use the electric grill as a contact grill, when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooked on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food at the same time. The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

### Using the Extendable Feet

- In cooking, if you want the extra fat out better, you can open the extendable feet at the bottom.

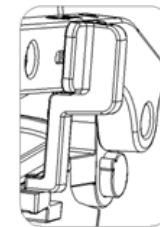


### To Use as Press grill

- Set the electric grill Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the "MAX".
- You may later adjust it lower or higher according to your preference.
- Prepare the sandwiches as directed and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
- Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Use the electric grill as a Press grill to grill sandwiches, breads and quesadillas.
- The electric grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food. You can easily grill anything from a thinly-sliced potato to a thick sirloin steak with even results.
- When cooking more than one food item in the contact grill, it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food.

### To Use as Open grill

- Place electric grill on a clean flat surface where you intend to cook. The electric grill can be positioned in flat position.
- Upper plate/cover is level with lower plate/base.
- The upper and lower plates line up to create one large cooking surface. The electric grill to this position, locate the hinge release lever on the right arm.
- With you left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
- Use the electric grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the electric grill. In the open position, you have double the surface area for grill.
- You have the option of cooking different types of foods on separates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the electric grill and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble electric grill for cleaning. Never immerse the electric grill in water or place in dishwasher.
- The cooking plates can be cleaned in water or dishwasher.
- Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non-abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
- Wipe the outside of the electric grill with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- **Do not place in the dishwasher.**
- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
- Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

## STORAGE

- Always unplug the electric grill before storage.
- Always make sure the electric grill is cool and dry before string.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

## TECHNICAL DATA

**Power:** 2000 W

**Power supply:** 220-240V -50/60Hz

### EUROPEAN DIRECTIVE 2011/65 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)



The crossed-out bin symbol shown on the appliance indicates that the product -having to be treated separately from household waste - at the end of its useful life must be taken to a separate collection center for electrical and electronic equipment or returned to the retailer at the time of purchase of new equivalent equipment. Adequate separate collection for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of the appliance helps to avoid possible

negative effects on the environment and health and promotes the recovery of the materials it is made of. The user is responsible for providing the device at the end of its life to the appropriate collection facilities. For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service or the shop where the purchase was made. Anyone who abandons or throws away this appliance and does not bring it back to a separate collection center for electrical-electronic waste is punishable with the pecuniary administrative sanction provided for by the current legislation on the illegal disposal of waste.

## GUARANTEE CERTIFICATE

- The application warranty is valid 24 months from the date of purchase for defects in materials or workmanship.
- The warranty is valid only by presenting the warranty certificate and purchase document (sales receipt) certifying the date of purchase and model name of the appliance purchased.
- Should the appliance require technical service, please contact the seller or at our office [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it).
- This is to preserve the efficiency of your appliance and to NOT void the warranty.
- Any tampering with the appliance by unauthorized personnel will automatically void the warranty.

## GUARANTEE CONDITIONS

If there are faults due to material and / or manufacturing defects during the warranty period, we guarantee the repair / replacement of the product for free.

Not covered by the warranty are all parts that prove defective due to:

- a. Transport damage or accidental falls.
- b. Wrong installation or inadequate electrical system.
- c. Repairs or modifications made by unauthorized personnel.
- d. Lack or incorrect maintenance and cleaning.
- e. Product and / or product parts subject to wear and / or consumables (e.g. lamps, batteries, blades).
- f. Failure to comply with the instructions for operating the appliance, negligence or neglect of use.

The above list is purely by way of example and not exhaustive, as this warranty is however excluded for all those circumstances that cannot be traced back to manufacturing defects of the appliance.

The warranty is also excluded in all cases of improper use of the appliance and in the case of professional use.

Warranty claims must be accompanied by proof of purchase and addressed to:  
Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italy  
For the attention of the Quality Office

**BARAZZONI declines all responsibility for damages suffered by people and things caused by:**

- **Use of the device other than that provided.**
- **Lack of reading the user manual.**
- **Tampering even of a single part of the appliance.**
- **Use of non-original spare parts.**
- **Failure to observe the safety warnings.**
- Any damage that may directly or indirectly derive to people, things and pets as a result of failure to comply with all the provisions indicated in the specific "Instructions and warnings booklet" on the installation, use and maintenance of the appliance.

## CONFORMITY

**THIS APPLIANCE COMPLIES WITH:** EMC DIRECTIVE 2014/30 / EU; LVD DIRECTIVE 2014/35 / EU; DIRECTIVE RoHS 2015/863; REGULATION (CE) 1935/2004; (EU) n.10 / 2011- 1183/2012; D. M. 21/03/1973 and subsequent amendments; D. 140 11/11/2013; DM 195 06/08 / 2015-1275 / 2008; REGULATION (EU) 801/2013.

The declaration of conformity to the standards for contact with food is available on our website [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) in the "Instruction for use" section.



**Barazzoni**

**Barazzoni S.p.A.**  
Via Cesare Battisti, 46  
28045 inorio (NO) Italy  
T. +39 0322 253100  
F. +39 0322 253150

---

**[info@barazzoni.it](mailto:info@barazzoni.it)**  
**[customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)**  
**[www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it)**