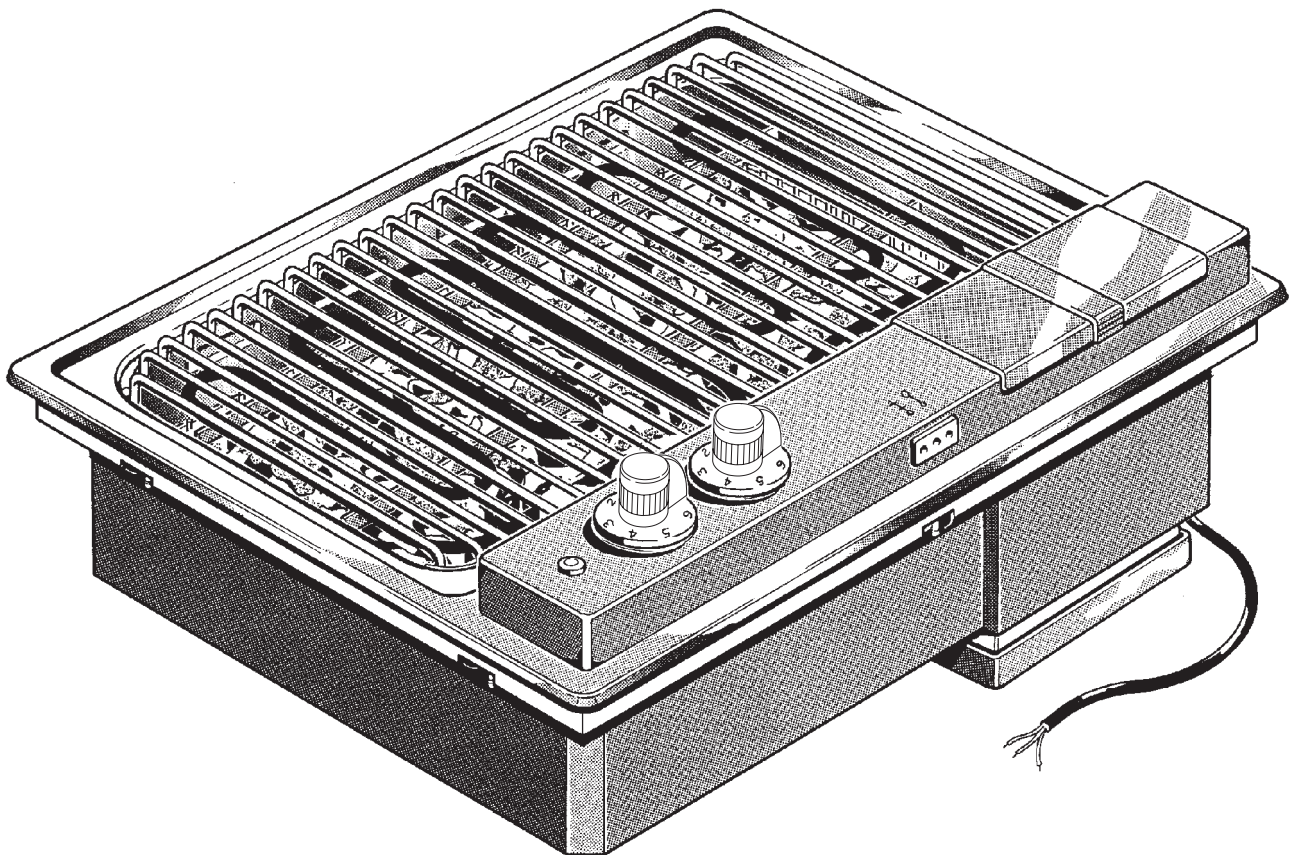


SERIE F "2010"
BUILT-IN ELECTRIC BARBECUE
WITH FLUSH EDGE - DEPTH CM 51
BARBECUE ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE
AVEC BORD SURBAISSÉ - PROF. 51 CM
Art. F 543/BE

CE GB Class 3
FR Class 3



INSTRUCTIONS MANUAL
LIVRET D'INSTRUCTIONS

INDEX

TABLE DES MATIERES

Important directions..... page	3	<i>Avertissements importants..... page</i>	3
Technical and structural features..... "	3	<i>Caractéristiques techniques et de construction..... "</i>	3
Use of the accessories..... "	5	<i>Utilisation des accessoires..... "</i>	5
Directions for use of barbecue..... "	7	<i>Normes pour l'emploi du barbecue..... "</i>	7
Electrical outlet on the control panel..... "	7	<i>Prise de courant sur le bandeau des commandes.. "</i>	7
Heating elements..... "	7	<i>Résistances électriques..... "</i>	7
Cleaning and maintenance..... "	8	<i>Nettoyage et entretien..... "</i>	8
Installation..... "	9	<i>Installation..... "</i>	9
Connection to the mains..... "	10	<i>Branchement au réseau électrique..... "</i>	10
Technical data for electrics..... "	10	<i>Données techniques électriques..... "</i>	10
Disposal..... "	10	<i>Mise au rebut..... "</i>	10
Electrical diagram F 543/BE..... "	11	<i>Schéma électrique F 543/BE..... "</i>	11
Technical label..... "	12	<i>Etiquette technique..... "</i>	12

IMPORTANT DIRECTIONS

Before using the appliance, carefully read this manual and keep it in a safe place for further reference.

When opening the package, check that the appliance is not damaged.

Keep wrapping out of children's reach.

Installation and adjustments must be carried out by specialized personnel only.

This appliance, suitable for domestic applications, must be used for the sole purpose of cooking food, for which it has been designed and manufactured. Do not alter any of the technical features.

When the appliance is connected to the mains, it is important to observe these simple safety regulations:

- never touch the appliance with wet feet or hands
- never work the appliance barefoot
- never allow children or unapt people to use the appliance
- do not pull electric cord
- do not clean the appliance before having previously disconnected it from electric grid.

These instructions are valid only for those countries of destination whose symbols are marked in the operator's manual and on the equipment.

The manufacturer is not liable for improper use of the appliance or for damages deriving from the inefficient or non-connection to the earthing system.

TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES

The barbecue and the components are made in **19/10 chrome-nickel stainless steel**.

The heating elements are articulated to facilitate extraction and cleaning of all the elements.

The lava rock has the function of absorbing and uniformly distributing the heat. Unlike coal it does not burn, it is not consumed and can be washed.

The control panel is provided with an outlet for the connection of the gear motor and small appliances.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.

Au moment de l'ouverture de l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact.

Ne laissez pas à la portée des enfants les éléments de l'emballage car ceux-ci peuvent représenter un danger potentiel.

L'installation et les divers réglages et mises au point doivent être effectués exclusivement par des techniciens spécialisés.

Cet appareil destiné à l'utilisation domestique, ne doit être employé que pour la cuisson des aliments, usage pour lequel il a été conçu et construit. N'en modifiez en aucun cas les caractéristiques techniques.

Quand l'appareil est branché au réseau électrique, il est important de respecter ces simples normes de sécurité :

- *ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides*
- *n'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus*
- *ne permettez pas aux enfants ou aux personnes inaptes d'utiliser l'appareil*
- *ne tirez pas sur le câble électrique*
- *n'effectuez pas d'opérations de nettoyage avant d'avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation.*

Ces instructions sont valides uniquement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur le manuel et sur l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou impropre de l'appareil et en cas de détériorations causées par l'absence ou le non fonctionnement du branchement à l'installation de terre.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

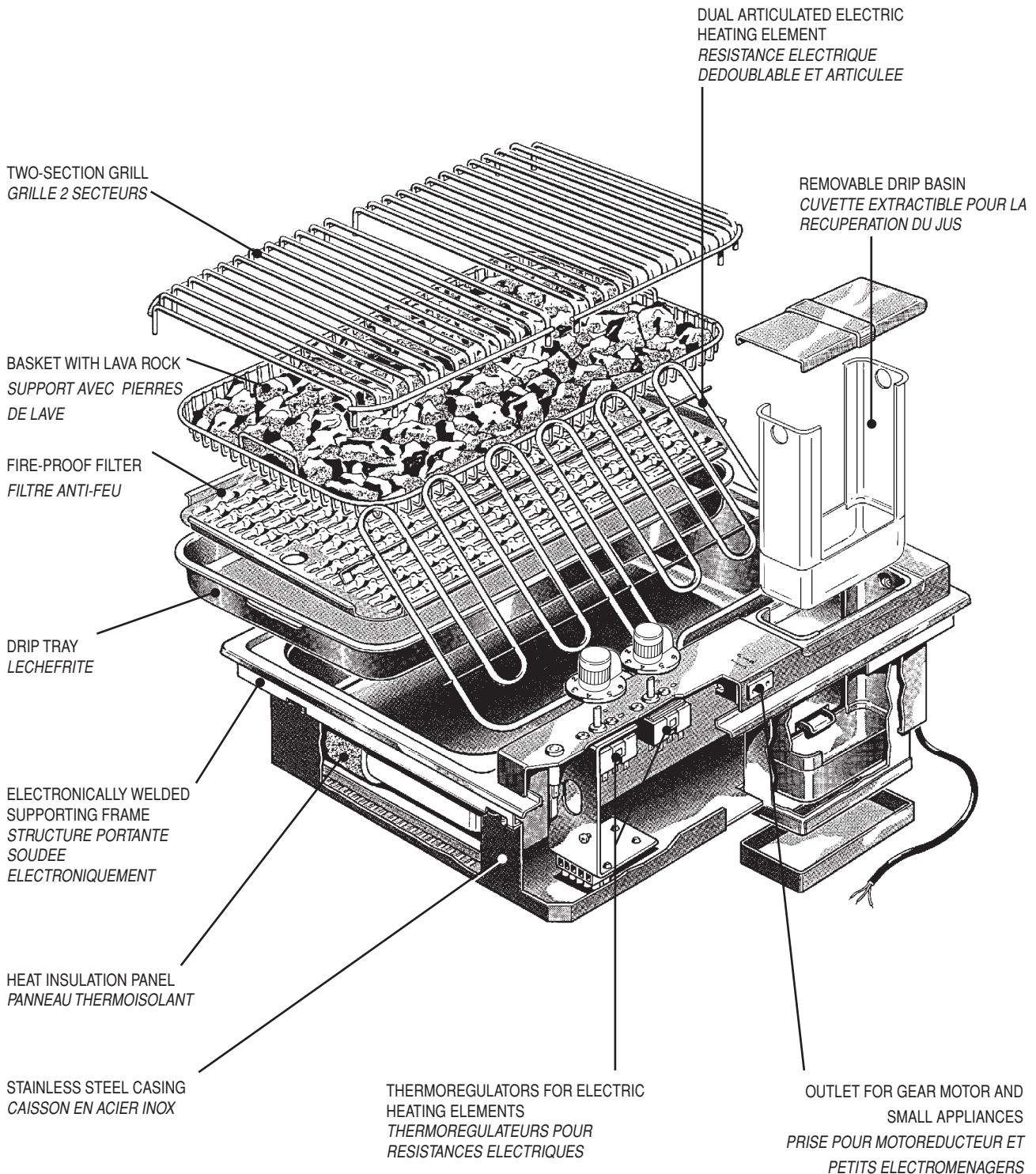
*Le barbecue et les pièces qui le composent sont construites en **acier inox au nickel-chrome 19/10**.*

Les deux résistances électriques se articulent pour pouvoir extraire et nettoyer plus facilement tous les éléments.

La pierre de lave a pour fonction d'absorber et de répartir la chaleur de manière uniforme. A la différence du charbon de bois, elle ne brûle pas, ne se consume pas et peut être lavée.

Sur le bandeau des commandes se trouve une prise de courant pour le branchement du motoréducteur et petits appareils électroménagers.

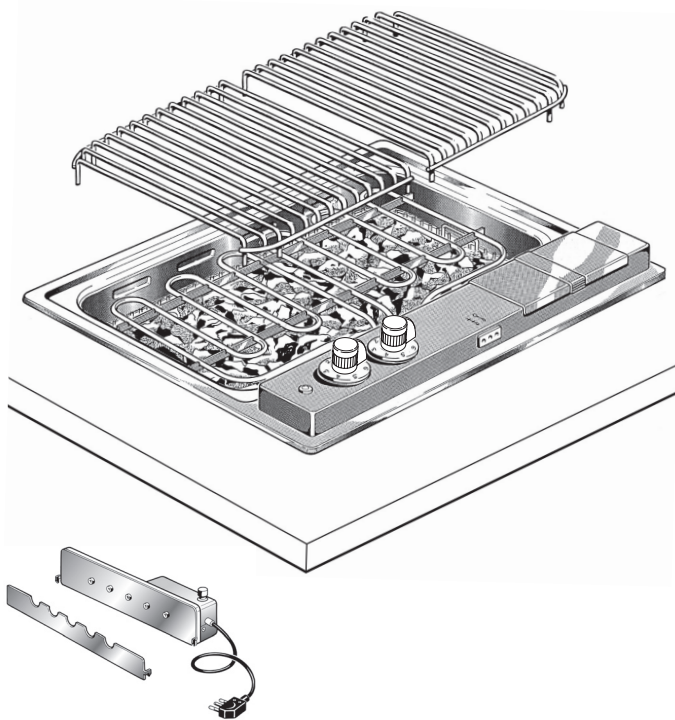
ELECTRIC BARBECUE - BARBECUE ELECTRIQUE



USE OF THE ACCESSORIES

The barbecue is supplied with lava rock, grill, general support frame and pan holders for the utilization of the large range of accessories available on request. The barbecue is a multifunctional hob to be employed as a large cooking fire for spits, trays and saucepans.

To use the spits first remove the grill and then position the general support frame. Set the gear motor and the relative handle support bracket at the desired height, insert the spits and attach the gear motor plug to the outlet. Finally press the red push-button.

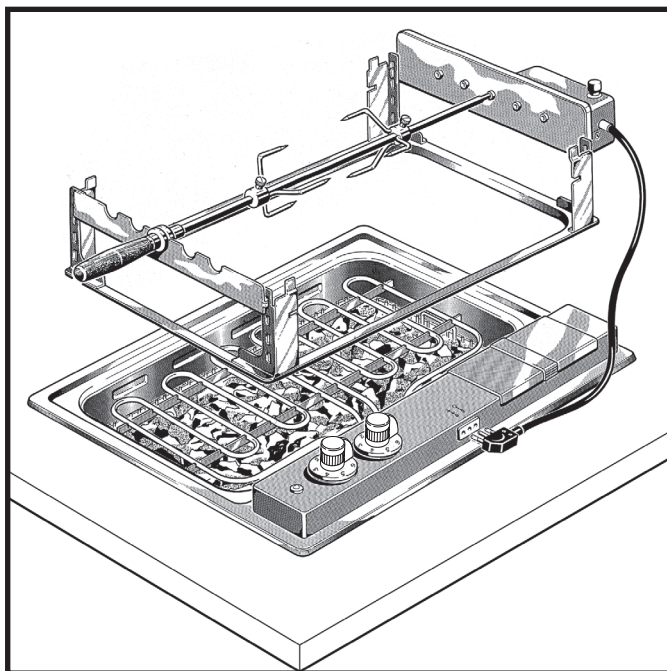


B/MR universal geared motor for skewers
motoréducteur universel pour broches

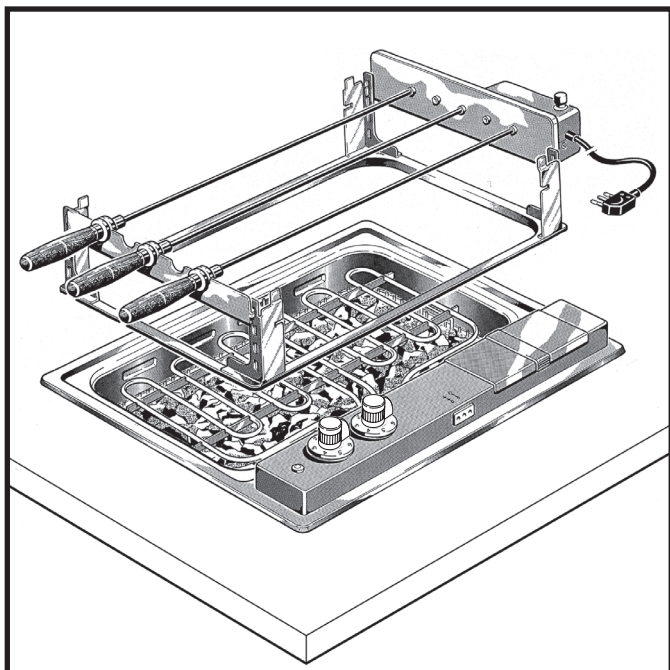
UTILISATION DES ACCESSOIRES

Le barbecue est fourni avec les pierres de lave, la grille, le support universel et les brides porte-plats pour utiliser la vaste gamme d'accessoires fournis sur demande. Le barbecue est un plan de cuisson multifonctions à utiliser comme un feu géant pour les broches, les plaques et les casseroles.

Pour l'emploi des broches, il faut d'abord enlever la grille puis poser le support universel, adapter à la hauteur désirée le motoréducteur et le support de la poignée, insérer les broches dans les dents prévues et brancher la fiche du motoréducteur dans la prise de courant puis appuyer sur le bouton rouge.



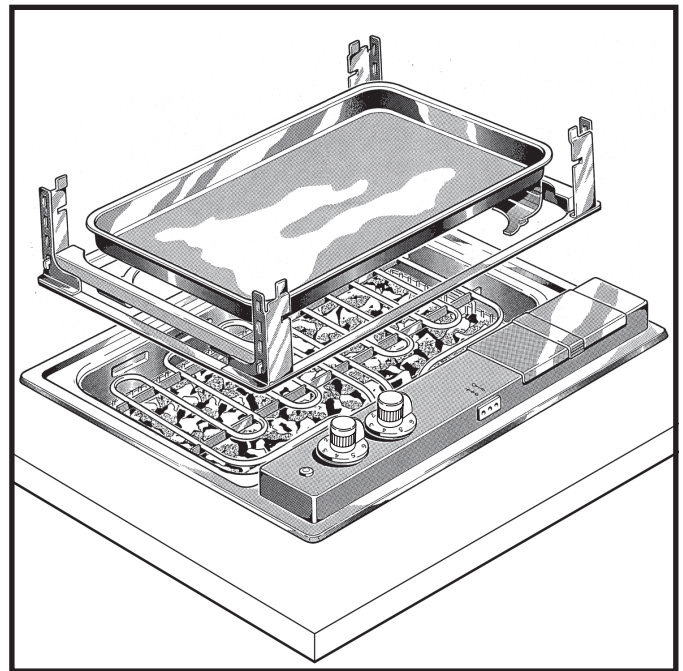
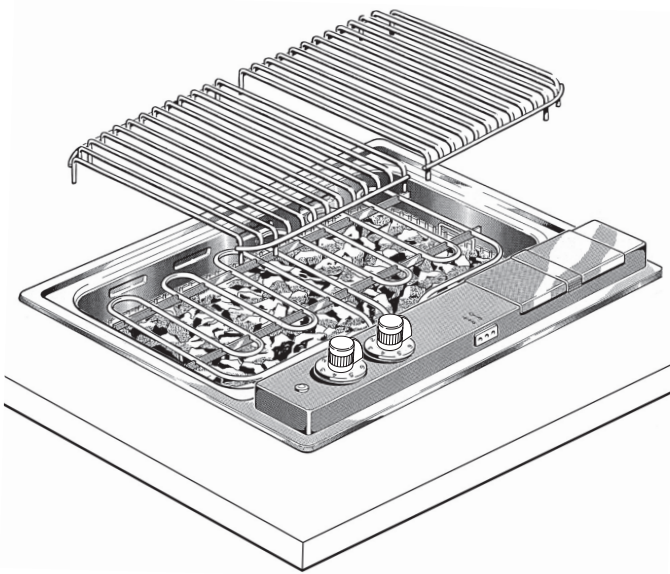
B/S spit with adjustable tridental food holders and wooden handle
broche avec blocage trident et poignée en bois



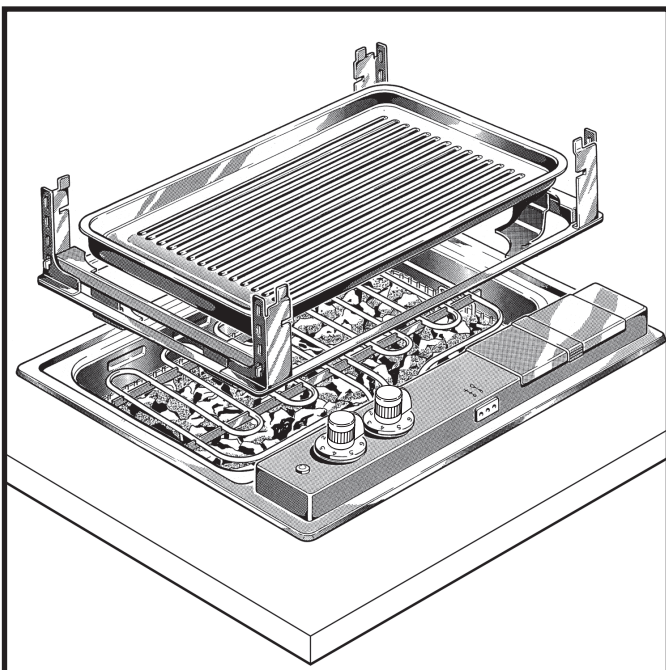
B/S3 three skewers for small pieces of food
trois brochettes pour petits aliments

In order to cook with trays and saucepans, the grill must be removed and the general support frame rested on the appliance. Adjust the height of the brackets as required and place the trays or saucepans on them. The latter are available on request.

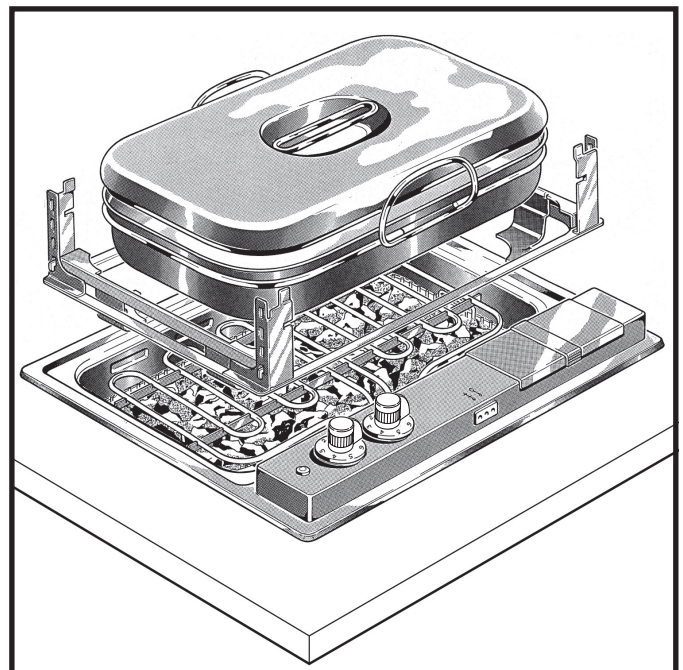
Pour la cuisson avec les plaques et les casseroles, il est indispensable d'enlever la grille, poser le support universel, adapter les pattes de support des casseroles à la hauteur désirée et enfin poser les plaques ou les casseroles fournies sur demande.



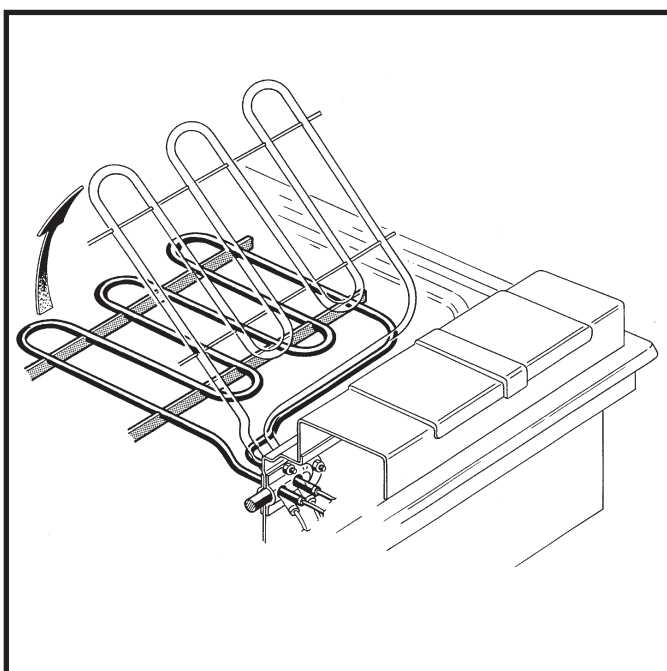
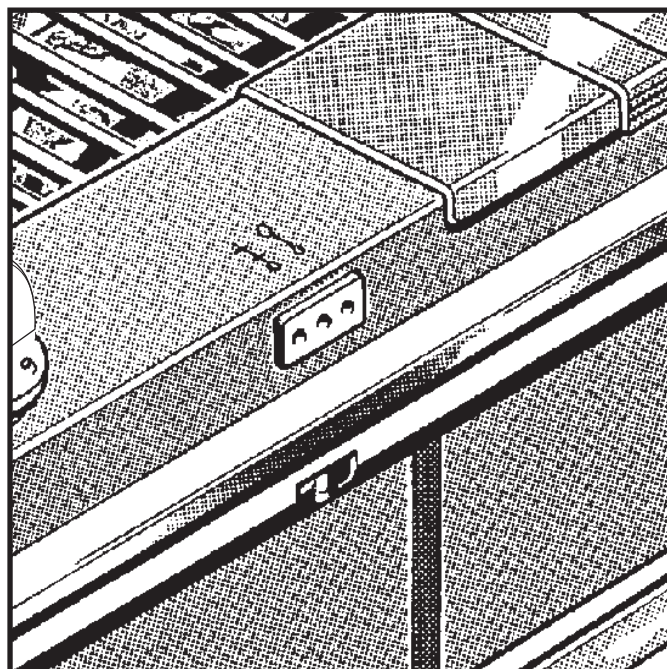
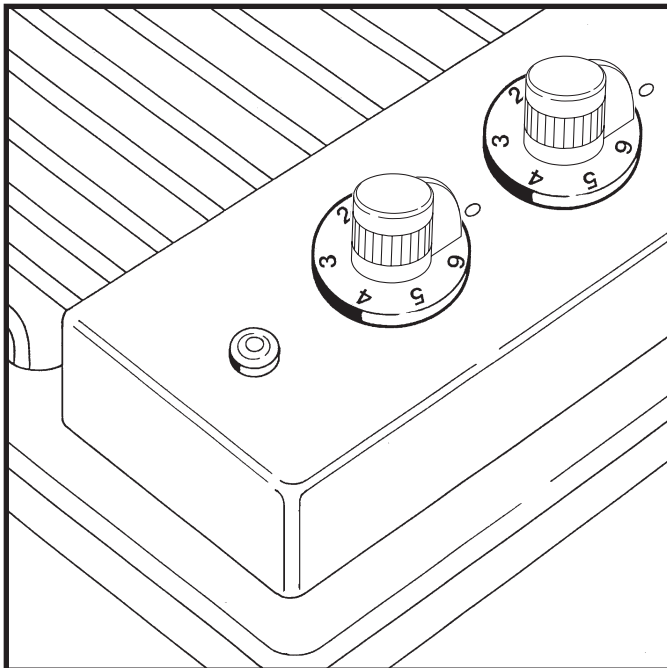
B/PCL flat cooking tray
plaque de cuisson lisse



B/PCR ridged cooking tray
plaque de cuisson striée



B/TB - B/TM - B/TA low - medium or tall saucepan with **B/C** lid
*casserole basse - moyenne ou haute avec **B/C** couvercle*



DIRECTIONS FOR USE OF BARBECUE

Keep an eye on children during use and make sure they do not touch the surfaces and that they keep distant from the appliances when hot and until not completely cooled down.

The two knobs on the control panel regulate the temperature of the two electric heating elements, the front one and the rear one.

The red indicator light will come on when the electric heating elements are activated.

HEATING ELEMENT SETTING	setting no. 1	food warming
	setting no. 2	vegetable cooking with little water meat roasts
	setting no. 3	100°C cooking (boiled meats, vegetables, noodles, soups)
	setting no. 4	fried fish and eggs, minute steaks, roast browning
	setting no. 5	quick fry
	setting no. 6	fried food (potatoes, etc.)

NORMES POUR L'EMPLOI DU BARBECUE

Surveiller les enfants pendant tout le temps d'utilisation en faisant attention qu'ils ne touchent pas les surfaces et qu'ils ne restent pas à proximité de l'appareil en fonction ou bien pas complètement refroidi.

Les deux boutons situés sur le bandeau de commande règlent la température des deux résistances électriques, avant et arrière.

Le voyant rouge s'allumera au moment de l'activation des résistances électriques.

REGLAGE DES RESISTANCES	pos. n° 1	conservation des aliments au chaud
	pos. n° 2	cuisson des légumes dans peu d'eau; cuisson des rôtis
	pos. n° 3	cuisson des aliments à 100°C (viande et légumes bouillis, pâtes, soupes)
	pos. n° 4	fritures de poissons et œufs, viande sautée, début de cuisson des rôtis
	pos. n° 5	fritures à préparer rapidement
	pos. n° 6	aliments frits (pommes de terre etc.)

ELECTRICAL OUTLET ON THE CONTROL PANEL

The power outlet on the control panel works at 230 V ~. It can be used to connect the barbecue gearmotor for spit roasting, as well as small appliances.

PRISE DE COURANT SUR LE BANDEAU DES COMMANDES

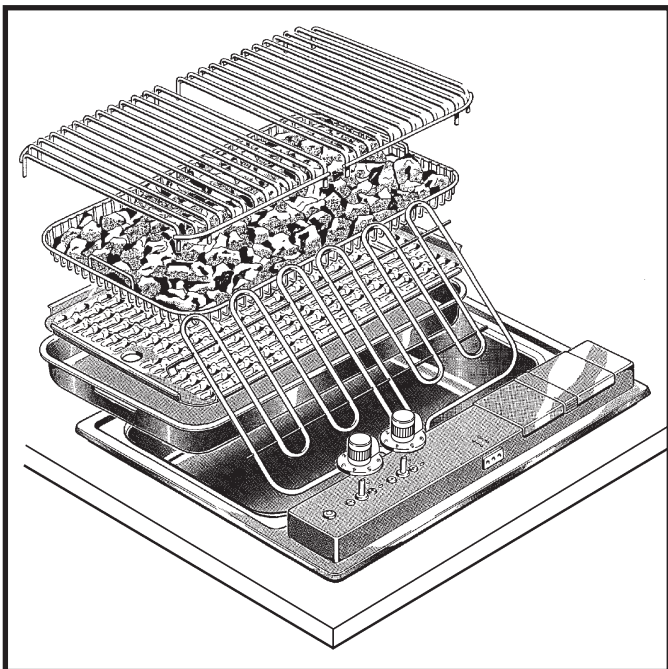
La prise de courant sur le bandeau des commandes fonctionne à 230 V ~. Elle doit être utilisée seulement pour le branchement du motoréducteur du barbecue en cas de cuisson à la broche et pour le branchement de petits appareils électroménagers.

HEATING ELEMENTS

The particular shape of the two 1500 Watt heating elements allows for optimum distribution of the heat. We suggest preheating the appliance before laying the food to be cooked. Thanks to the separate regulation of the two heating areas it is possible to simultaneously cook at different temperatures, or to use only half of the cooking range.

RESISTANCES ELECTRIQUES

La forme particulière des deux résistances électriques de 1500 Watts chacune permet une répartition optimale de la chaleur. Il est conseillé de préchauffer l'appareil avant d'y poser les aliments. Grâce au réglage indépendant des deux zones chauffantes, il est possible de cuisiner des aliments en même temps à des températures différentes ou bien seulement sur la moitié de la surface de cuisson.



CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any type of cleaning operation inside the barbecue and particularly of the electrical parts, disconnect the plug from the outlet or simply turn off the main switch. All parts in stainless steel will remain like new (except for the normal burnishing of the grids due to heat) if a good cleaning method is adopted.

Use neutral detergents and water and avoid acid-based detergents (chloric, hydrofluoric, phosphoric and hydrochloric), abrasive scrubbers or iron scouring pads (that leave iron residue on the stainless steel causing it to rust), nor should detergents containing abrasive substances that can scratch the steel surfaces be used.

Do not use muriatic acid solutions. If the barbecue is very dirty, use a mild cream abrasive cleaner. For the pan stands a slightly abrasive Scotch Brite 3M sponge can be used instead.

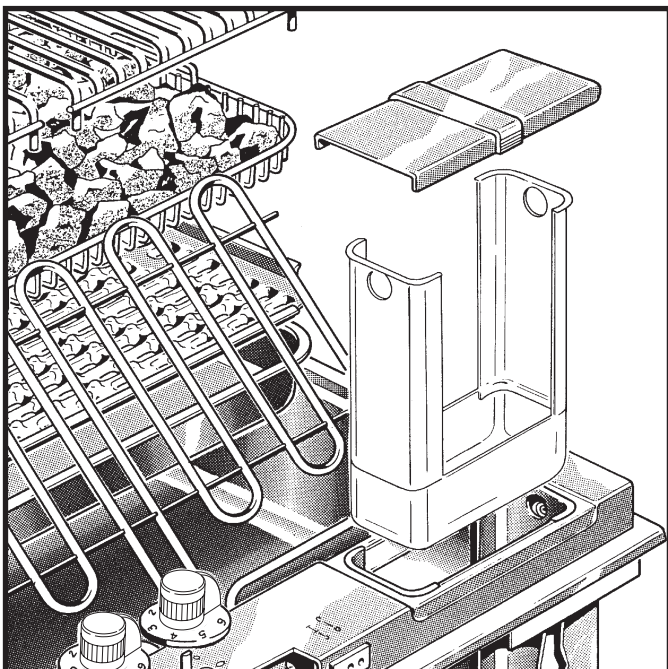
The electric lava rock can be washed with water and soap. Dry before using again.

The heating elements can be articulated over to allow easier access to the bottom of the bowl during cleaning.

At the end of the cooking cycle, the drip basin must be removed and emptied of cooking residues (grease, oil, etc.). The following elements must also be removed to allow cleaning of the pan bottom: grills, basket with lava rock, fire-proof filter and drip tray.

After cleaning, reassemble the whole making sure that all parts fit perfectly into place.

After completing this operation make sure that the knobs hold the lock springs properly when you reassemble them. If the spring protrudes or escapes, fit it properly inside the knob socket.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage à l'intérieur du barbecue et en particulier, des parties électriques, débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.

Toutes les parties en acier inox se maintiendront dans l'état d'origine (à part le brunissage dû à la chaleur qui se vérifiera sur les grilles) à condition de les nettoyer normalement avec de l'eau et un détergent neutre en évitant absolument les détergents à base d'acides (chlorique, fluorhydrique, phosphorique et chlorhydrique), les pailles de fer (qui pourraient laisser des traces de fer sur l'acier inoxydable avec risque de rouille) et les détergents contenant des substances abrasives pouvant en rayer la surface.

Il ne faut absolument pas utiliser des solutions d'acide muriatique. Quand le barbecue est très sale, utiliser un détergent en crème spécifique pour les surfaces en inox (ou Stahl Fix). Pour les grilles porte-casseroles, on peut utiliser par contre une éponge légèrement abrasive Scotch-Brite 3M.

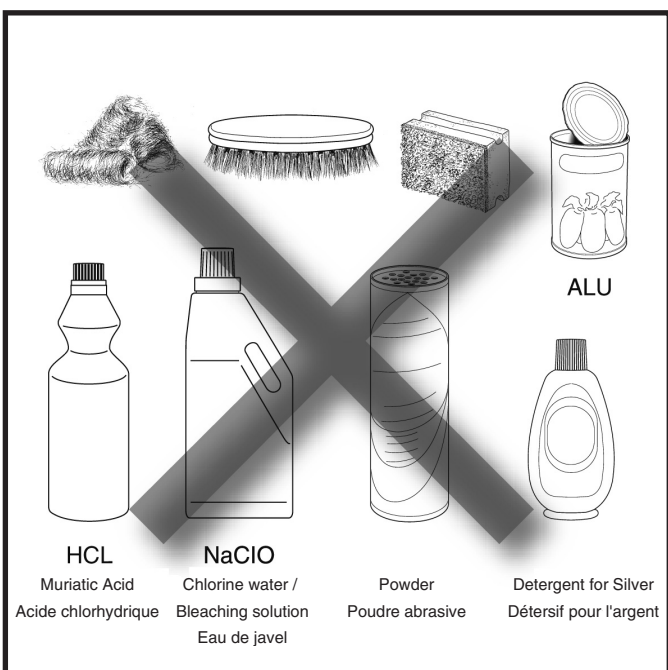
La pierre de lave du barbecue électrique peut être lavée avec de l'eau et du détergent. Elle doit être sèche pour pouvoir être réutilisée.

Les résistances électriques se articulent pour pouvoir accéder plus facilement au fond du bac pour le nettoyage.

Après avoir cuit les aliments, il faut enlever la cuvette pour la vider des éventuels résidus de cuisson (graisse, huile etc.) ainsi que les éléments: grilles, panier contenant les pierres de lave, filtre anti-feu et lèchefrite pour nettoyer le fond du caisson.

Contrôler lors de leur remise en place que toutes les pièces sont bien dans leur logement.

Une fois l'opération effectuée, en remettant les boutons en place, s'assurer que le ressort de blocage est bien logé à l'intérieur. Si le ressort dépasse ou est sorti, le remettre dans le creux prévu à cet effet dans le bouton.



INSTALLATION

It is important that all the operations relative to the installation are performed by qualified personnel.

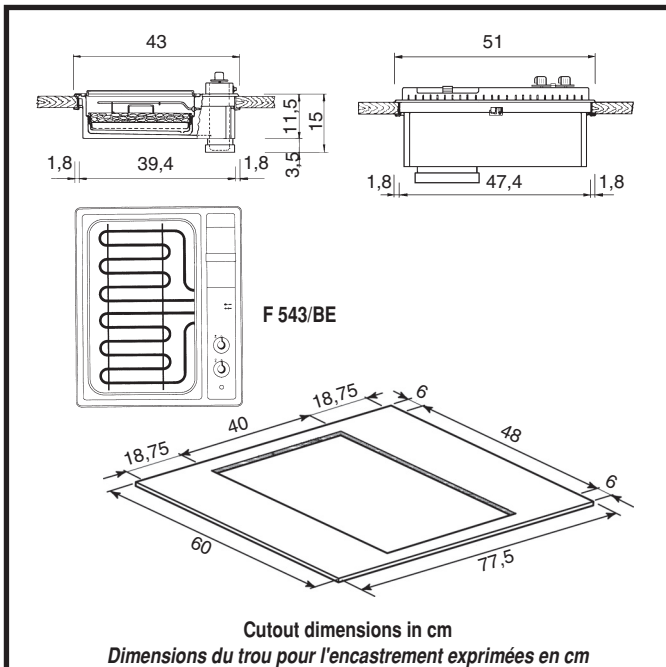
Unpack the barbecue, removing all the wrapping and protecting material. The kitchen unit that houses the built-in appliance must have the hole corresponding to the dimensions and position indicated. Before doing so, fit the supplied packing strip. The barbecue is then fastened to the kitchen unit by tightening the special fasteners located underneath the unit. Connect to mains by plugging the special power cord with die-casted three-pole connector into the power outlet, accessible to the user after installation has been completed.

The appliance must be earthed. All electrical parts are 230 V ~ - 50 Hz.

Our company is not liable for damages to people or things caused by the faulty or deficient connection of the earthing line.

We suggest that the barbecue should be placed underneath a suction hood or an exhaust/air cleaning system at a minimum distance of 60 cm and maximum 75 cm.

The degree of protection against fire hazards of the appliance is of Y-type, therefore the latter can be drawn near to walls higher than the work top, with the single precaution of leaving a clearance of approx. 18 cm on the side of the electric barbecue.



The base unit for the barbecue does not require any special structural feature for the insulation or aeration of the appliance. In case there is a horizontal partition between the bottom part of the barbecue cabinet and the unit underneath, leave a space of about 2 - 3 cm between the two surfaces.

Compact locking system with gradual closing applied on electronically welded supporting structure.

INSTALLATION

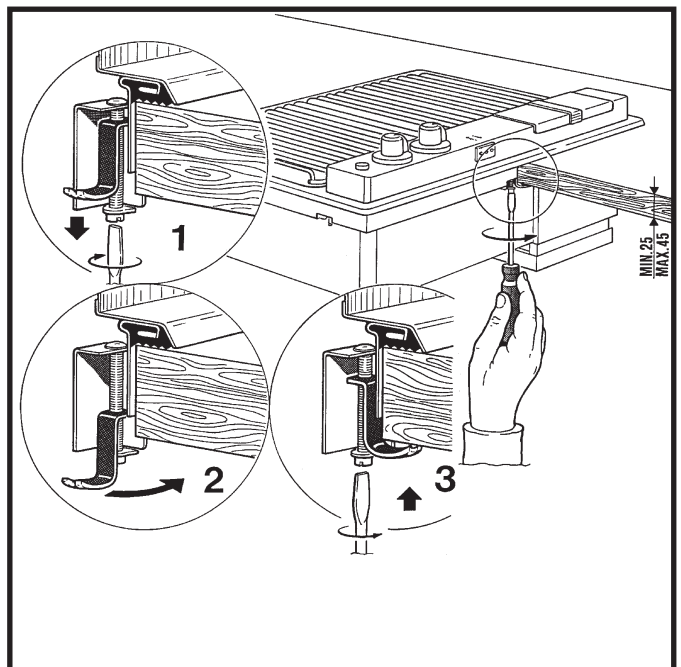
Il faut que toutes les opérations relatives à l'installation soient effectuées par du personnel qualifié.

Déballer le barbecue en éliminant avec soin les matériaux divers servant de protection. L'appareil à encastrer devra être monté dans l'élément prévu qui devra être découpé aux dimensions indiquées. Avant d'effectuer l'encastrement, positionner le joint d'étanchéité fourni. Le blocage sur le meuble s'effectue en vissant les crochets prévus à cet effet et situés dans la partie au-dessous de l'appareillage. Effectuer le branchement électrique en appliquant la fiche fourni au câble d'alimentation correspondant et l'introduire dans la prise de courant accessible à l'utilisateur une fois l'installation effectuée. Conformément aux normes en vigueur, il est obligatoire d'effectuer toujours une mise à la terre efficace. Les parties électriques fonctionnent à une tension de 230 V ~ - 50 Hz.

Notre société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'absence de la mise à la terre ou d'une mise à la terre défectueuse.

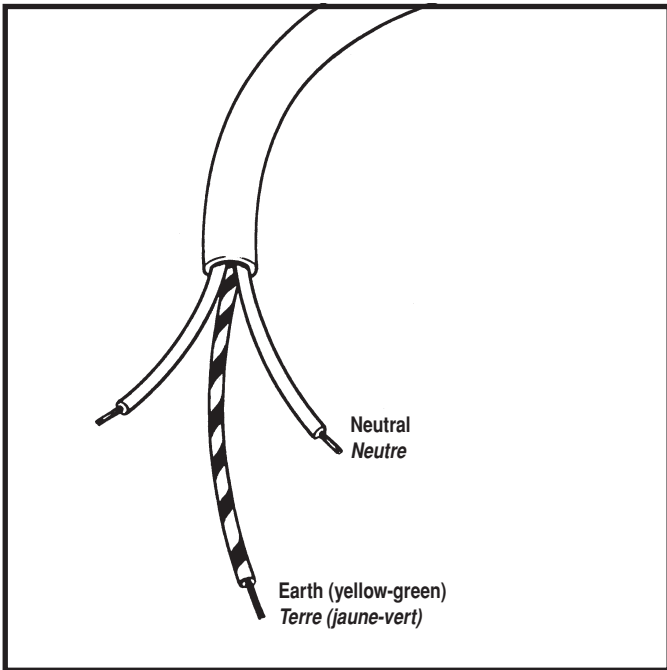
Il est opportun de placer le barbecue sous une cape aspirante-épurante, à une distance minimum de 60 cm et maximum de 75 cm.

Le degré de protection contre les risques d'incendie de l'appareil est de type Y, il peut donc être juxtaposé à des parois plus hautes par rapport au plan de travail, en n'oubliant pas de laisser une espace libre d'environ 18 cm du côté du barbecue électrique.



L'élément de base pour barbecue seulement n'a besoin d'aucune particularité de construction pour l'isolation ou l'aération de l'appareil. S'il existe un plan de séparation entre la partie inférieure du caisson du barbecue et le meuble situé en dessous, laisser un espace d'environ 2-3 cm entre les deux surfaces.

Le système de blocage est à fermeture progressive et d'encombrement nul. Il est appliqué sur la structure portante soudée électroniquement.



CONNECTION TO THE MAINS

The barbecue is equipped with a three-pole HAR VV-F sec. 3x1,5 mm² type power cord with die-casted three-pole plug in compliance with BS 1363/A standard, for 230 V ~ - 50 Hz A.C. operation. The earth wire is yellow-green. In case the cord is damaged or needs to be replaced make sure to replace it with one of the same type.

The earth wire must be 2 cm longer than the phase and neutral wires.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Le barbecue est muni d'un câble d'alimentation tripolaire type HAR H05 RR-F section 3x1,5 mm² - L = 1,35 m, prévu pour le fonctionnement avec courant alternatif à la tension de 230 V ~ - 50 Hz. Le conducteur de mise à la terre est identifié par la couleur jaune-vert. En cas d'endommagement du câble ou en cas de remplacement, utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques. Il faut en outre que le câble de mise à la terre soit plus long d'environ 2 cm par rapport aux conducteurs de phase et neutre.

La table de cuisson est fournie avec la fiche de 16 A.

TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS - DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES

GB - FR

Heating elements <i>Résistances électriques</i>	Voltage <i>Tension Volts</i>	Operating features <i>Caractéristiques de fonctionnement</i>	TOTAL WATT <i>TOTALS WATTS</i>
Front <i>Avant</i>	230 ~	The power is changed by a multi-position energy regulator that allow the personalization of the cooking of food according to need.	1500
Back <i>Arrière</i>	230 ~	<i>La commutation de puissance s'effectue au moyen d'un régulateur d'énergie sans limitations de positions qui permet de personnaliser la cuisson des aliments selon les différentes exigences.</i>	+ 1500

DISPOSAL

Disposal of packaging:

separate the various materials in observance of local disposal and recycling bylaws.

Disposal of disused electrical appliances:

The Community WEEE Directive concerning the disposal of Electrical and Electronic Appliances sets out to protect the environment by recycling and reducing the quantities of waste.

These appliances, in fact, may contain substances that are harmful to people and the environment. Do not dispose of them as normal urban waste but take them to special collection and treatment centres.

Obtain information about the disposal of appliances from your local council, your municipal waste collection service or from the dealer where you purchased the product.

Failure to respect these provisions may lead to administrative penalties levied by the competent authorities.

The symbol shown below, applied to the product or the pack, indicates that the appliance is subject to these provisions.



TRAITEMENT DES DÉCHETS

Traitement des matériaux d'emballage :

séparer les différents types de matériaux en se conformant aux normes locales relatives au traitement et au recyclage des déchets.

Traitement des appareils électroménagers mis au rebut :

la norme européenne DEEE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, vise à protéger l'environnement à travers le recyclage et la réduction de la quantité de déchets.

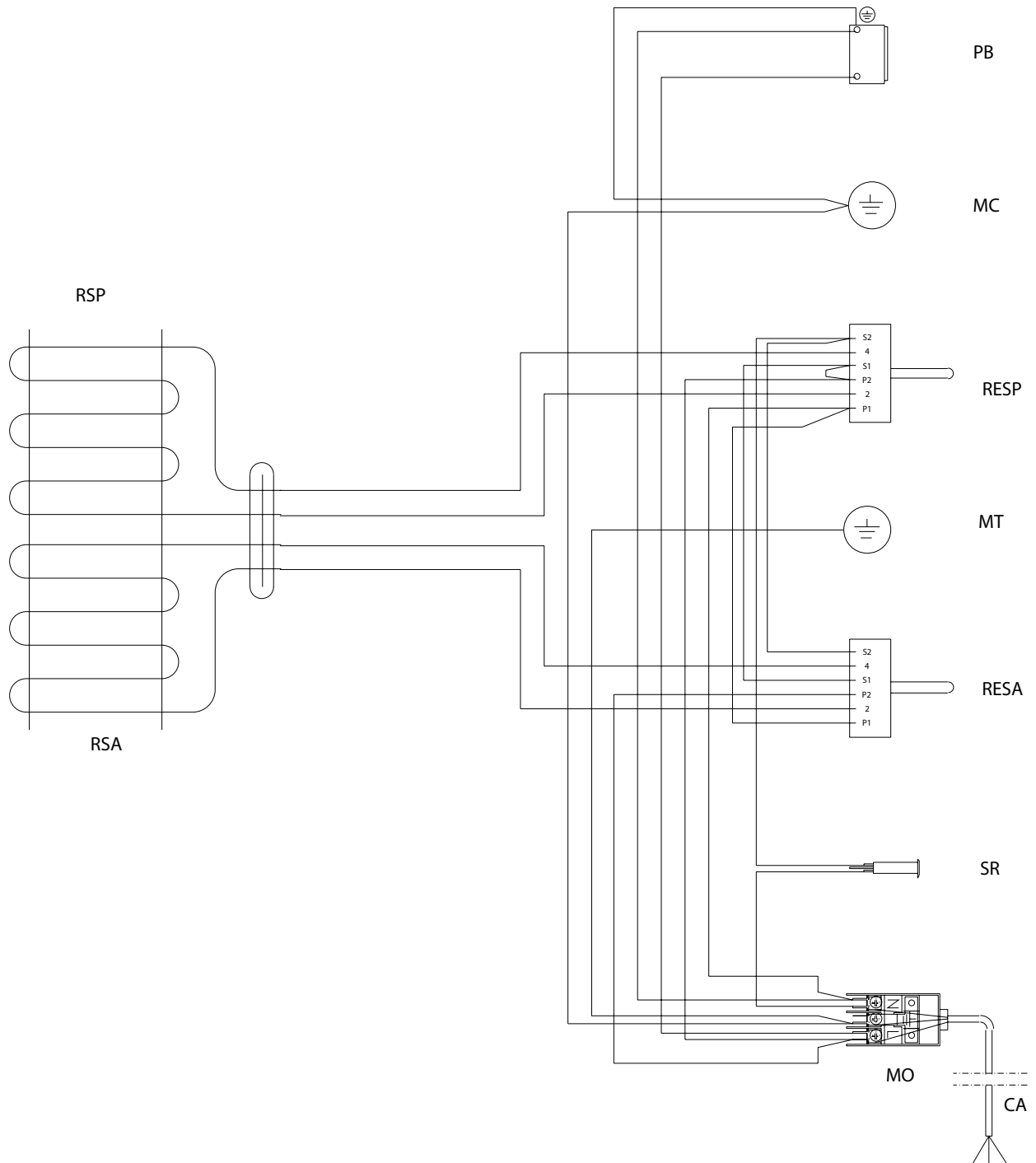
Ces appareils peuvent en effet contenir des substances nocives pour l'homme et pour l'environnement. Il faut donc les évacuer séparément des déchets solides normaux en les déposant dans un centre spécialisé dans la collecte et le traitement de ce type de matériel.

Informez-vous sur les possibilités de collecte et de traitement auprès de l'administration municipale, du service de collecte communal ou du revendeur chez lequel le produit a été acheté.

Le non-respect de ces dispositions entraîne des sanctions administratives de la part des autorités compétentes.

Le symbole ci-dessous, présent sur le produit ou sur son emballage, indique que l'appareil est soumis à ces dispositions.

ELECTRICAL DIAGRAM ART. F 543/BE - SCHEMA ELECTRIQUE ART. F 543/BE



Key

PB	Bipolar outlet 10A item 5113
MC	Control board earthing
RESP	Power regulator for back heating element
MT	Earth on top reinforcement
RESA	Power regulator for front heating element
SR	Red indicator light
RSP	Back heating element 1500 W
RSA	Front heating elements 1500 W
MS	Terminal board support earthing
MO	Terminal board item PA 299
CA	Power supply cord-cross-section 3x1,5

Legende

PB	Prise bipolaire 10A art. 5113
MC	Mise à la terre panneau de commande
RESP	Régulateur d'énergie pour résistance zone arrière
MT	Mise à la terre sur renfort table de cuisson
RESA	Régulateur d'énergie pour résistance zone avant
SR	Voyant rouge
RSP	Résistance zone arrière 1500 W
RSA	Résistance zone avant 1500 W
MS	Mise à la terre support bornier
MO	Porte-bornes art. PA 299
CA	Câble d'alimentation section 3x1,5

TECHNICAL LABEL - ETIQUETTE TECHNIQUE



The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for damages to things or people, in case all the accident prevention norms useful to the normal and regular operation of the electric system are not complied with. The same is true for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with its respective directions and instructions. Moreover, it reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les dommages aux choses ou aux personnes en cas de non observation de toutes les normes de prévention, des accidents nécessaires au service normal et au fonctionnement de l'installation électrique, ainsi que pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES-INOX[®] s.p.a.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Telefono 0424 /513500 r.a. - Telefax 0424 /36634