

GRIGLIA ELETTRICA PROFESSIONALE PROFESSIONAL ELECTRIC GRILL

Leggere le istruzioni prima di installare l'apparecchio. Istruzioni originali
Read the instructions before installing the unit. Translation of the original instructions

DIGIT | MECHANIC
MONOBLOCCO | TOP
ELECTRIC



GRILLVAPOR®



Manuale di utilizzo e manutenzione **IT**
Use and maintenance manual **GB**

ITALIANO - INGLESE
ITALIAN - ENGLISH



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

Via G.B Tiepolo, 3B
35010 Cadoneghe
(PD) - Italy
tel. +39 049 8874557
www.arrisce.com
e-mail: arris@arrisce.it



LIE-IT-GB-US



p. 4 Avvertenze di sicurezza
Avvertenze di sicurezza

p. 8 Conoscere l'apparecchiatura
Conoscere l'apparecchiatura

p. 14 Cucinare
Cucinare

p. 28 Manutenzione
Manutenzione

p. 38 Qualcosa non funziona
Qualcosa non funziona

AVVERTENZE
WARNINGS

NOZIONI
BASICS

UTILIZZO
USE

MANUTENZIONE
MAINTENANCE

ASSISTENZA
SUPPORT

Gentile cliente


la ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato il nostro prodotto; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione. Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura. Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente e di conservarlo con cura per consultazioni future. Buon lavoro!


Dear Customer,


Thank you for purchasing our product. We hope this is just the beginning of a fruitful and long-lasting partnership. This manual contains all the information you need for using and servicing the appliance. Therefore, we recommend reading it carefully and storing it properly for future reference. Enjoy!





La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.


 Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente questo libretto e tutti gli adesivi gialli di avvertenze applicati all'apparecchiatura. Inoltre accertarsi che siano state rimosse tutte le pellicole di protezione.

 Conservare con cura tutta la documentazione relativa all'apparecchiatura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.

 In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.


 Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.


 Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per **applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie, ecc...** ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

 Il Costruttore ha progettato e costruito questa apparecchiatura secondo le normative vigenti e con i migliori sistemi di sicurezza con l'obiettivo di ridurre i rischi, tuttavia rimane comunque un rischio residuo la cui ulteriore diminuzione sarà compito dell'utilizzatore che dovrà osservare





Failure to follow the regulations below may cause damage and injury including death, invalidates the warranty and relieves the manufacturer of all liability.


 Read this manual and all of the yellow warning labels on the appliance carefully before using the appliance and performing routine maintenance. Make sure that all protective films have been removed.


 Store all of the appliance documentation carefully for future consultation by operators. If some parts are not understandable, please contact the manufacturer.

 Deliver this manual to the new user, should the appliance be sold.


 Following procedures other than those indicated in this manual when using, maintaining and cleaning the appliance is considered inappropriate and may cause damage, injury or fatal accidents, in addition to invalidating the warranty and relieving the manufacturer of all liability.


 This type of appliance is intended to be used for **commercial applications, e.g. kitchens in restaurants, canteens, hospitals and commercial enterprises, such as bakeries, butchers, etc.** but it is not intended for continuous mass production of food. All other uses do not comply and are therefore dangerous.


 The manufacturer has designed and built this appliance in compliance with the standards in force and with the best safety systems to reduce risks. However, some residual risk remains; that is why the user must comply with the instructions indicated in this use and maintenance manual to reduce it.


 If the appliance does not work or if you notice any structural or functional anomalies, disconnect it from the


le norme riportate nel presente libretto d'uso e manutenzione.


 Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica (se prevista) e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentare di ripararla da se. Per un' eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali.


 L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.


 La pulizia e la manutenzione destinate ad essere effettuate dall'utilizzatore non devono essere effettuate da bambini o senza sorveglianza.


 Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro).


 Al primo utilizzo far funzionare l'apparecchiatura per 30 minuti senza alimenti sulla griglia, in modo da eliminare i residui di lavorazione.


 Per movimentare i cibi sulla griglia, indossare sempre indumenti protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).


power supply and water mains (if any) and contact a service centre authorised by the manufacturer. Do not attempt to repair the appliance yourself. For any repairs, please request original spare parts.


 The appliance must be easy to handle for special maintenance purposes. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.

 The appliance can be used by children of 8 years and over and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or people lacking the experience or knowledge needed, provided that they are supervised or have received instructions relative to the safe use of the appliance and that they understand the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children or unsupervised.


 Before use, please make sure that there is nothing in the appliance that should not be there (instruction manuals, plastic bags, etc.).


 When using the appliance for the first time, run it for 30 minutes without any food on the grill, so as to remove any processing residues.


 When moving food on the grill, always wear suitable protective clothing (PPE), e.g. insulating gloves.


 While cooking and until fully cooled, the external and internal parts of the appliance may be extremely hot (temperature above 60°C/140°F). To avoid the risk of scalds, be careful not to touch parts marked with a yellow "Beware of hot surfaces" label.


 Do not use highly flammable food or liquids while cooking (e.g. alcohol).


 Always keep the appliance clean. Clean it daily after each cooking ses-


 Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne dell'apparecchiatura potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate dagli adesivi gialli "Attenzione superfici calde".


 Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).

 Mantenere sempre pulita l'apparecchiatura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari **se non rimossi potrebbero incendiarsi!**

 Non posizionare fonti di calore (ad es. friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).


 Se l'apparecchiatura ha le ruote, bloccare i loro freni di stazionamento durante la cottura e ogni volta che non serve spostarla.


 Le apparecchiature devono lavorare sempre con l'acqua di umidificazione nella vasca predisposta. L'utilizzo senza acqua può provocare il surriscaldamento della macchina con conseguenti danni e rischio di incendio.


 **Pulire la griglia ad ogni inizio cottura e accertarsi che gli spazi fra i tondini delle griglie siano puliti e liberi: potrebbero verificarsi surriscaldamenti e le particelle di grasso o residui alimentari potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.**


L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

sion: if not removed, fats or food residue could catch fire.

 Do not place sources of heat (e.g. fryers), highly flammable substances or fuels near the appliance (e.g. diesel, petrol and bottles of alcohol).

 If the appliance has wheels, lock the parking brakes during cooking and whenever there is no need to move it.

 The appliance must always operate with humidification water in the specific tank. Using the appliance without water may cause it to overheat, resulting in damage and risk of fire.

 **Clean the grill at the start of every cooking session and make sure that the gaps between the bars are clean and unobstructed. Otherwise, there is a risk of overheating. Fat particles or food residues may also catch fire during cooking, causing damage to people and the appliance itself.**

The manufacturer reserves the right to make changes to improve the appliances and accessories at any time without prior notice. Full or partial reproduction of this manual is prohibited without the consent of the manufacturer. The measurements provided are indicative and not binding. In case of disputes, the original language this manual was drawn up in is Italian. The manufacturer is not responsible for any translation/interpretation errors.

Spiegazione dei pittogrammi

Le istruzioni di uso sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Pericolo! Superfici calde, pericolo di ustione e di danneggiamento di oggetti sensibili al calore per contatto (5041 - IEC 60417)



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni



Carico acqua Manuale



Carico acqua Automatico



Controllo Manuale



Controllo Digitale

Pictograms

The usage instructions are valid for all models, unless otherwise specified by the following pictograms:



Danger! Situation presenting immediate danger, or a hazardous situation which could cause injury or death.



Danger! Hot surfaces, risk of burns and damage to heat-sensitive objects through contact (5041 - IEC 60417)



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual



Manual water filling



Automatic water filling



Manual Control



Digital Control



Che cosa è Grillvapor?

F1 ► Grillvapor® è un'apparecchiatura con **grigliato elettrico orizzontale**; l'uso è facile ed intuitivo grazie al pannello digitale (modelli digitali) o alle manopole con serigrafia (modelli meccanici).

Grillvapor® è inoltre dotato di una eccezionale distribuzione del calore sulla griglia di cottura: questo permette di cucinare **cibi freschi** e **cibi congelati** come hamburger, petti di pollo, carne di manzo, verdure, pesce, crostacei, etc.

Può essere dotato di una **sonda al cuore optional** per controllare la temperatura dell'alimento durante tutta la fase di cottura (solo per modelli digitali).

Inoltre, grazie all'umidità prodotta dall'acqua contenuta nella vasca trasferisce il calore più velocemente sull'alimento, senza seccarlo, riducendo la perdita di peso e mantenendo vivi i colori originali dei prodotti.

A seconda del modello acquistato, l'apparecchiatura può essere:

TOP (apparecchiature da banco)

MONOBLOCCO (apparecchiature su mobile)

MECCANICA (controllo mediante manopole)

DIGITALE (controllo mediante pannello digitale)

Inoltre potrebbe avere il carico dell'acqua **automatico** o **manuale**.

What is Grillvapor?

► Grillvapor® is an appliance with a **horizontal electric grill**. The digital panel (digital models) or printed knobs (mechanical models) make it easy to use and intuitive.

Grillvapor® also provides exceptional heat distribution over the grill: this allows you to cook **fresh foods** and **frozen foods** like burgers, chicken breasts, beef, vegetables, fish, shellfish, etc.

It can be equipped with an **optional core probe** to monitor the temperature of the food during cooking (only for digital models).

Thanks to the humidity produced by the water contained in the tank, heat is transferred to the food more quickly, without drying it out, therefore reducing weight loss and retaining the products' original colours.

Depending on the chosen model, the appliance may be:

TOP (countertop appliance)

MONOBLOC (appliance on a unit)

MECHANICAL (control using knobs)

DIGITAL (control using digital panel)

There is also the option for **automatic** or **manual** water filling.

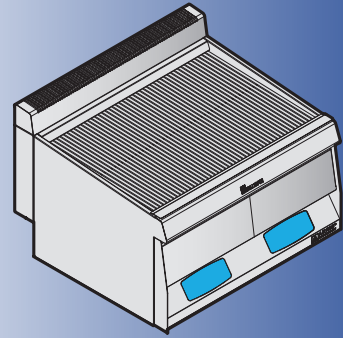
DIGIT EL TOP



Carico acqua Manuale con recipiente
Manual water filling with container



Controllo DIGITALE
DIGITAL control



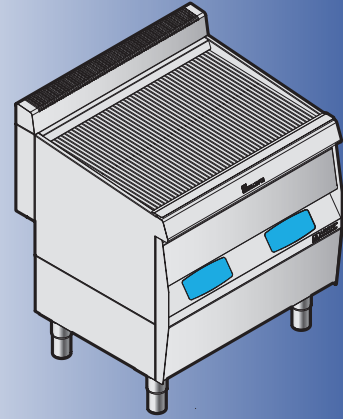
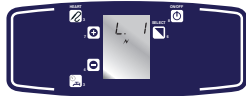
DIGIT EL MONOBLOCCO



Carico acqua Automatico
Automatic water filling



Controllo DIGITALE
DIGITAL control



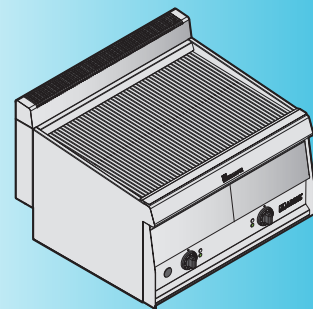
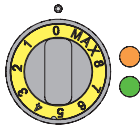
MECCANICA EL TOP



Carico acqua Manuale con recipiente
Manual water filling with container



Controllo MANUALE
MANUAL control



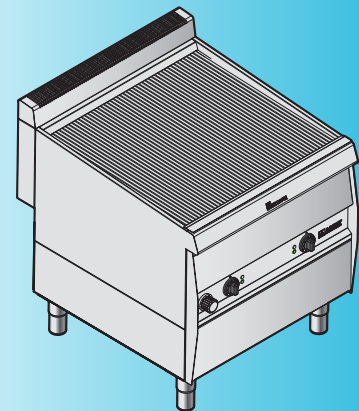
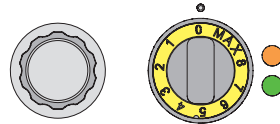
MECCANICA EL MONOBLOCCO



Carico acqua Manuale con manopola
Manual water filling with knob



Controllo MANUALE
MANUAL control



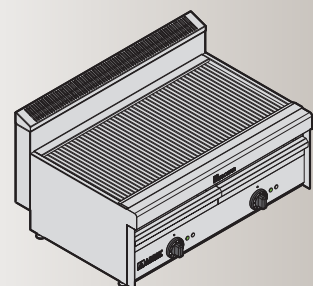
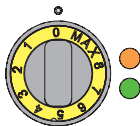
COMPACT EL TOP



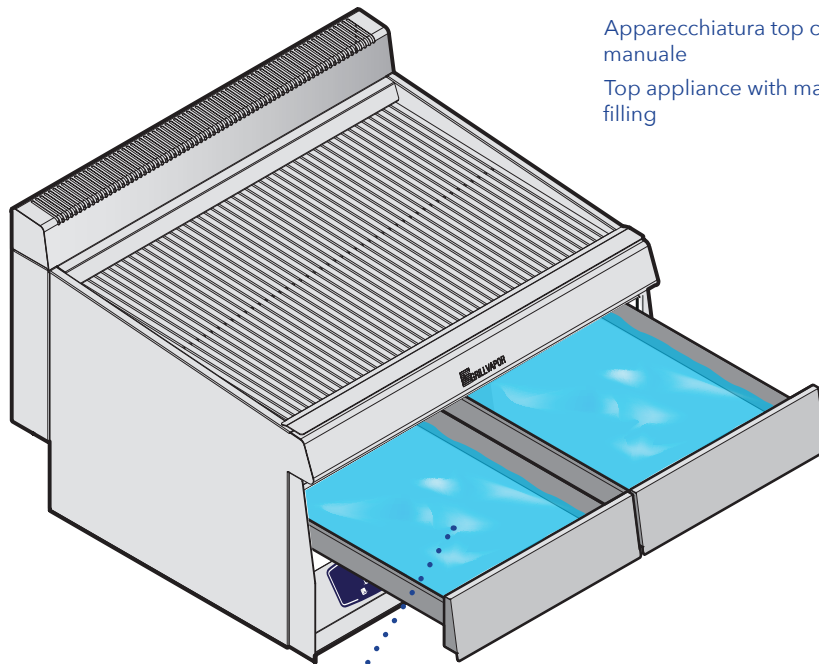
Carico acqua Manuale con recipiente
Manual water filling with container



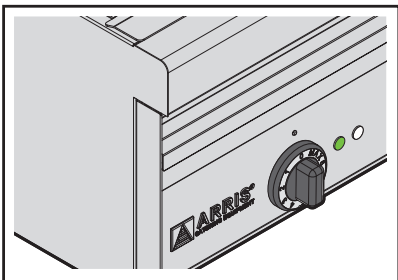
Controllo MANUALE
MANUAL control



Apparecchiatura top con carico manuale
Top appliance with manual filling

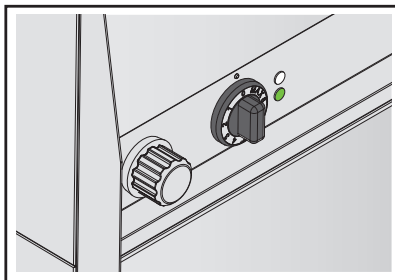


Acqua per umidificazione con carico manuale o automatico
Water for humidification with manual or automatic fill



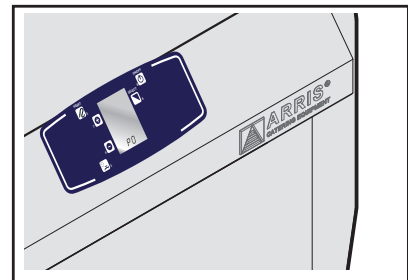
Controllo meccanico con carico acqua manuale mediante recipiente

Mechanical control with manual water filling using container



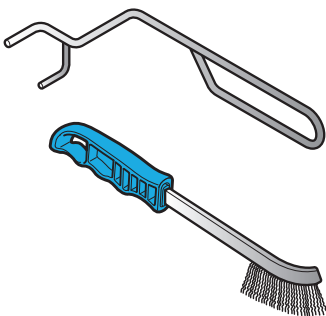
Controllo meccanico con carico acqua manuale mediante rotazione della manopola

Mechanical control with manual water filling by turning knob



Controllo digitale con carico acqua automatico

Digital control with automatic water filling



Uncino sollevamento piani cottura
Cooking surfaces plate lifter

Spazzola ottonata piani cottura
Cooking surfaces brass brush

Consigli di cottura e di utilizzo


Qualche consiglio di cottura...

Il tempo necessario affinché l'apparecchiatura raggiunga la temperatura impostata può variare in funzione dei gradi da raggiungere e della temperatura ambientale.

La griglia deve essere sempre **preriscaldata** prima di caricare i prodotti da cuocere per ottenere i migliori risultati di cottura.

I cibi vanno disposti uniformemente sulla griglia di cottura ed in unico strato, evitando sovrapposizioni degli stessi.

Oliare la griglia con poco olio alimentare prima di cuocere i cibi per diminuire la loro aderenza alla griglia.

 Le apparecchiature devono lavorare **sempre con l'acqua** di umidificazione presente nella vasca predisposta. **L'utilizzo senza acqua può provocare il surriscaldamento della macchina con conseguenti danni e rischio di incendio.**

Per questo motivo, nei modelli con carico manuale dell'acqua è necessario controllare spesso il livello dell'acqua (circa ogni 1-2 ore), in quelli automatici il riempimento e il mantenimento del livello è automatico ma, prima dell'utilizzo, accertarsi sempre che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto e che la vasca di contenimento dell'acqua sia in posizione corretta.

Apparecchi montati su ruote

Se si desidera spostare agevolmente le apparecchiature monoblocco, ad esempio per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile applicare alle stesse, in ogni momento, delle ruote; si raccomanda di utilizzare unicamente quelle fornite dal Costruttore e che la sostituzione sia fatta da un tecnico qualificato a macchina spenta e fredda. Dopo il montaggio delle ruote si consiglia di vincolare lo spostamento dell'apparecchiatura (ad esempio con una catenella) in modo da non danneggiare gli allacciamenti in caso di spostamento eccessivo.

F2 ► Durante la cottura bloccare le ruote con l'apposito freno in modo da impedire gli spostamenti accidentali.

Cooking and usage recommendations


Cooking recommendations

The time required for the appliance to reach the set temperature may vary depending on the degrees to be reached and the ambient temperature.

The grill must always be **preheated** before loading the products to be cooked to obtain the best results.

The food should be arranged evenly on the grill in a single layer. Do not overlap foods.

Grease the grills with a little cooking oil before cooking the food, to reduce adherence to the grill.

 The appliance must **always operate with humidification water** in the specific tank. **Using the appliance without water may cause it to overheat, resulting in damage and risk of fire.**

For this reason, for models with manual water filling, check the water level frequently (roughly every 1-2 hours). For automatic models, filling is automatic; nonetheless, before use, always make sure that the water shut-off cock is open and that the water tank is in the correct position.

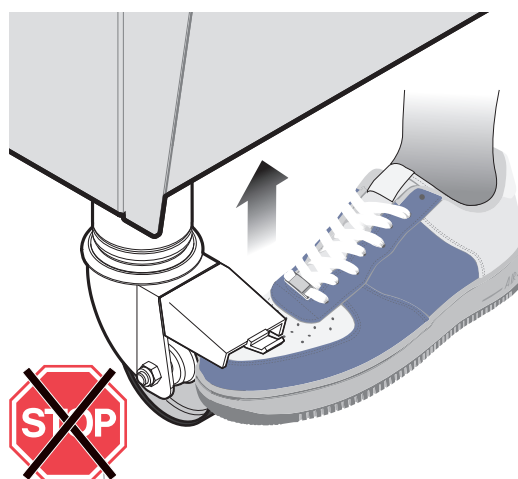
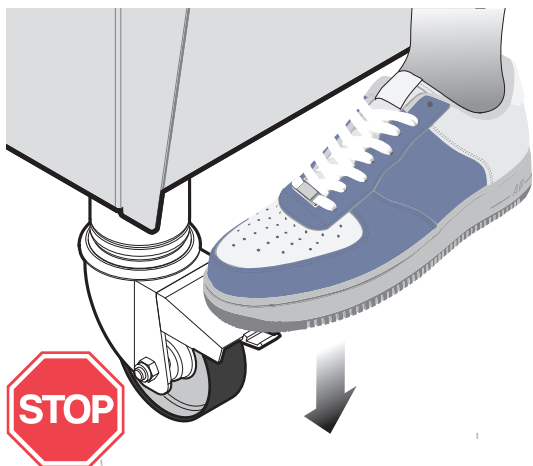
Appliances fitted on wheels

If you want to easily move monobloc appliances, for example to facilitate cleaning, wheels can be applied at any time. Only use wheels supplied by the manufacturer. Only a qualified technician can replace the wheels, with the machine switched off and cold.

After fitting the wheels, we recommend restraining the movement of the appliance (for example with a chain), so as not to damage the connections in case of excessive movement.

F2 ► During cooking, block the wheels using the brake to prevent any accidental movements.

F2



Utilizzo della sonda cuore (solo per apparecchiature digitali)

L'apparecchiatura permette di collegare una sonda cuore, disponibile su richiesta al Costruttore.

Per utilizzarla è necessario inserire il suo connettore nell'innesto presente sull'apparecchiatura.

F3 ► Successivamente, infilarla profondamente nel cibo da cuocere, prestando attenzione che non fuoriesca.

Quando la sonda raggiunge la temperatura impostata dall'utilizzatore, significa che l'alimento nel quale è infilzata è cotto, sia in superficie sia nella sua parte più interna ("il cuore"); la cottura viene quindi terminata.

! La sonda al cuore è molto appuntita e, dopo la cottura, raggiunge temperature elevate!!! Non tirare la sonda dal filo per estrarla! Non infilare la sonda calda in alimenti surgelati: pericolo di shock termico con conseguente rottura della stessa!

Pietanze Dishes ▼	Temp. al cuore consigliata Recommended core temp. ▼
Filetto Filet	70-75°C
Roastbeef Roast beef	70-75°C
Hamburger Hamburgers	70-75°C
Petto di pollo Chicken breast	75-80°C
Braciola di maiale Pork chop	75-80°C

Using the core probe (only for digital appliances)

The appliance supports connection to a core probe, available on request from the manufacturer.

To use it, insert the connector on the probe into the outlet on the appliance.

F3 ► Then insert it deep into the food to be cooked, making sure it does not poke out the other side.

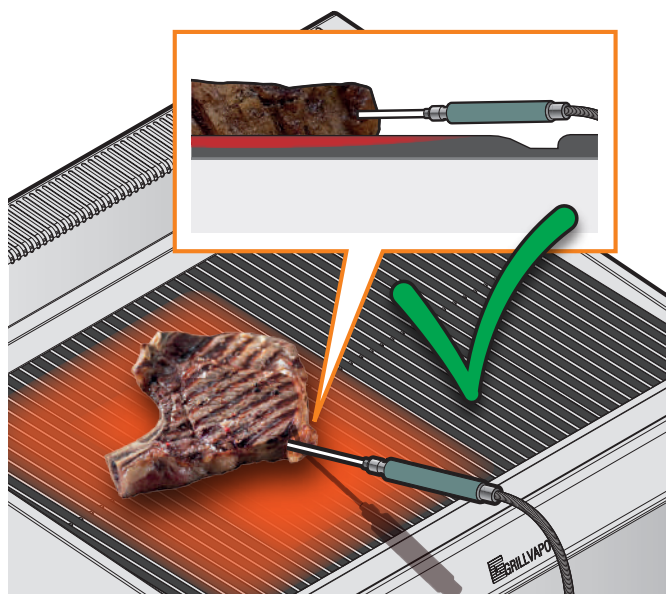
When the probe reaches the temperature set by the user, this means that the food with the probe is cooked both on the outside (surface) and inside (core). The cooking cycle is stopped.

! The core probe is very sharp and very hot after cooking. Do not pull the probe from the wire to remove it. Do not insert the hot probe in frozen food. This is to prevent thermal shock which would cause the probe to break.

+ *Il consigli dello chef*
Infilzare la sonda nel cibo di pezzatura o di spessore maggiore. Non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa (la cottura potrebbe terminare troppo in anticipo).

+ *Chef tip*
Insert the probe into the larger or thicker pieces of food. Do not put it in very greasy places or near the bones (cooking may end too early).

F3



Utilizzare Grillvapor® è facile ed intuitivo, basta seguire questi semplici punti:

- A. Alimentare ed accendere l'apparecchiatura p. 14
- B. Preparare l'apparecchiatura p. 16
- C. Effettuare un preriscaldamento p. 19
- D. Cucinare p. 20

Grillvapor® is intuitive and easy to use. Follow these simple instructions:

- A. Powering up and turning on the appliance p. 14
- B. Preparing the appliance p. 16
- C. Preheating p. 19
- D. Cooking p. 20

A. Alimentare ed accendere l'apparecchiatura

MODELLI MECCANICI

MECCANICA EL TOP - MONOBLOCCO

MECCANICA COMPACT EL TOP

Inserire la spina dell'apparecchiatura nella presa prevista: l'apparecchiatura è pronta all'utilizzo.

Per l'accensione ruotare la manopola "A" verso destra o sinistra.


Dalla posizione 1 alla 8 il funzionamento è intermittente. Se la manopola è in posizione (Max) l'apparecchiatura viene portata alla massima temperatura.

MODELLI DIGITALI

DIGIT EL TOP - DIGIT EL MONOBLOCCO

Inserire la spina dell'apparecchiatura nella presa prevista: parte una procedura programmata di "start-up" che dura circa 15 secondi e sul display illuminato appare "----" lampeggiante assieme ai simboli "r" ed "l".

Alla fine della procedura l'apparecchiatura è pronta per

l'accensione: premere il tasto ON/OFF  per qualche secondo per accenderla.

A display appare il simbolo  e il livello di temperatura (da L1a L10).

A. Powering up and turning on the appliance

MECHANICAL MODELS

MECHANICAL EL TOP - MONOBLOC

MECHANICAL COMPACT EL TOP

Plug in the appliance: the appliance is ready to use.

To turn on, turn knob "A" to right or left.

From position 1 to 8 operation is intermittent.


If the knob is in (Max) position, the appliance is taken up to maximum temperature.

DIGITAL MODELS

DIGIT EL TOP - DIGIT EL MONOBLOC

Insert the appliance plug in the socket. A programmed start-up procedure starts and lasts about 15 seconds. The illuminated display shows "----" which flashes together with the symbols "r" and "l".

At the end of the procedure, the appliance is ready to be

switched on. Press the ON/OFF  button and hold for a few seconds to switch it on.

The symbol  appears on the display along with the temperature level (from L1 to L10).

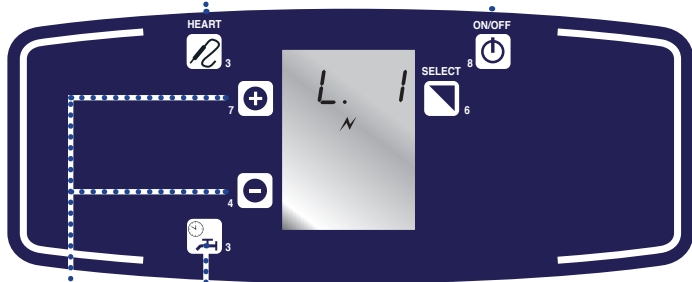
DIGITAL

DIGIT EL TOP - MONOBLOCCO

• Gestisce ed abilita la sonda cuore
• Manages and enables the core probe

• Tenendolo premuto per qualche secondo, si accende o spegne l'apparecchiatura

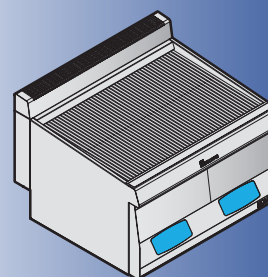
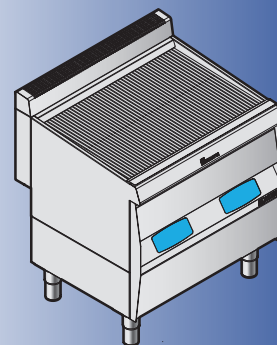
• Press and hold for a few seconds to switch the appliance on or off



• Tasto presente solo nei modelli con carico automatico: la pressione carica dell'acqua nel cassetto per agevolare le operazioni di pulizia.
• (Models with automatic water fill only) Press to load water in the drawer to facilitate cleaning.

• Seleziona se si vuole impostare il livello di cottura (es. L1)

• Select if you want to set the cooking level (e.g. L1)



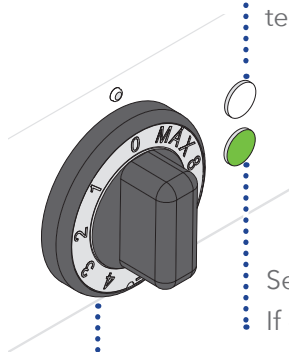
MECCANICA EL TOP - MONOBLOCCO COMPACT EL - TOP

• Se accesa la griglia è in funzione.

• If on, the grill is in operation.

• Se spenta la griglia ha raggiunto la temperatura impostata

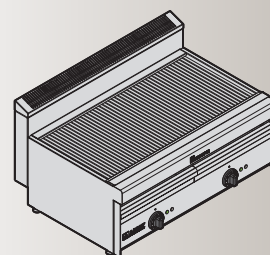
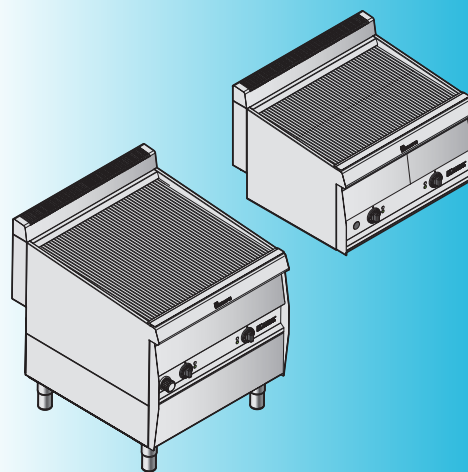
• If off, the grill has reached the temperature set



• Se accesa la griglia è alimentata

• If on, the grill is connected to the power

• Manopola impostazione temperatura
• Temperature setting knob



B. Preparare l'apparecchiatura

Oliatura griglia

Oliare la griglia con poco olio alimentare per diminuire l'aderenza dei cibi alla griglia.


Caricamento dell'acqua


Le apparecchiature devono lavorare **sempre con l'acqua** presente nella vasca predisposta.

L'utilizzo senza acqua può provocare il surriscaldamento della macchina con conseguenti danni e rischio di incendio. In base al tipo di apparecchiatura acquistata il carico può essere manuale o automatico.

A seconda del modello acquistato il carico dell'acqua può avvenire in **modo manuale o automatico**; seguire le istruzioni specifiche del proprio modello.


F4 ► **MODELLI CON CARICO AUTOMATICO (MODELLI DIGITALI)** (con allacciamento idrico) **DIGIT EL MONOBLOCCO**

L'utilizzatore non deve effettuare alcun carico dell'acqua, esso infatti avviene automaticamente dopo l'accensione della macchina mediante il tasto ON/OFF .

Durante tutto il caricamento dell'acqua l'icona  lampeggia a display. Se questa fase dura più di due minuti, il sistema rileva una anomalia e a display lampeggiano contemporaneamente le


icone ,  e .

Prima di avviare la cottura, accertarsi che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto e che il cassetto di contenimento dell'acqua sia in posizione. Se durante la cottura viene aperto il cassetto su guide, l'apparecchiatura si blocca, parte un segnale acustico e a display compare una segnalazione. Quando il cassetto viene richiuso, il funzionamento della macchina viene ripristinato.

 Un segnale acustico ricorda, ad intervalli, di controllare il livello dell'acqua durante la cottura (circa ogni ora) ed eventualmente rabboccarlo con dell'acqua pulita per compensare l'evaporazione.

F5 ► **MODELLI CON CARICO MANUALE (senza allacciamento idrico)** **DIGIT EL TOP - MECCANICA EL TOP - MECCANICA EL COMPACT TOP**

Estrarre il cassetto ed inserire dell'acqua potabile utilizzando un contenitore adatto al contatto con alimenti fino a raggiungere un livello di circa 3 cm.

 Un segnale acustico ricorda, ad intervalli, di controllare il livello dell'acqua durante la cottura (circa ogni ora) ed eventualmente rabboccarlo con dell'acqua pulita per compensare l'evaporazione (solo per versioni MONOBLOCCO con allaccio idrico).

È importante che l'acqua venga caricata estraendo il cassetto **e non da sopra la griglia**.

  Reinscrivere con lentezza il cassetto pieno d'acqua per evitare tracimazioni (effetto onda).

B. Preparing the appliance

Greasing the grill

Grease the grill with a little cooking oil to reduce food sticking to the grill.


Filling with water


The appliance must **always operate with water** in the tank provided.

Using the appliance without water may cause it to over-heat, resulting in damage and risk of fire. Depending on your appliance, filling can be manual or automatic.

Depending on the model purchased water filling can be **manual or automatic**. Follow the specific instructions for your model.


F4 ► **MODELS WITH AUTOMATIC FILL (DIGITAL MODELS)** (with water connection) **DIGIT EL MONOBLOC**

The user does not have to fill it with water, this is done automatically after the machine is switched on using the ON/OFF button .

While it is filling with water the  icon on the display flashes. If this phase lasts more than two minutes, the system detects an anomaly and icons


,  and  flash at the same time on the display.

Before starting to cook, make sure that the water shut-off cock is open and that the water tank drawer is in position. If the drawer is opened on its runners during cooking, the appliance will stop, you will hear a beep and a warning will appear on the display. When it is closed again, operation of the appliance will be restored.



 The appliance beeps at intervals to remind you to check the water level during cooking (about every hour) and, if necessary, to top it up with clean water to compensate for evaporation.

F5 ► **MODELS WITH MANUAL FILL (without water connection)** **DIGIT EL TOP - MECCANICA EL TOP - MECCANICA EL COMPACT TOP**

Take out the drawer and add drinking water using a food-safe container until you reach a level of about 3 cm.

 The appliance beeps at intervals to remind you to check the water level during cooking (about every hour) and, if necessary, to top up with clean water to compensate for evaporation (only for MONOBLOC versions with water connection).

It is important that you fill up the water by removing the drawer **and not from above the grill**.

  Reinsert the drawer full of water slowly to avoid overflowing (wave effect).

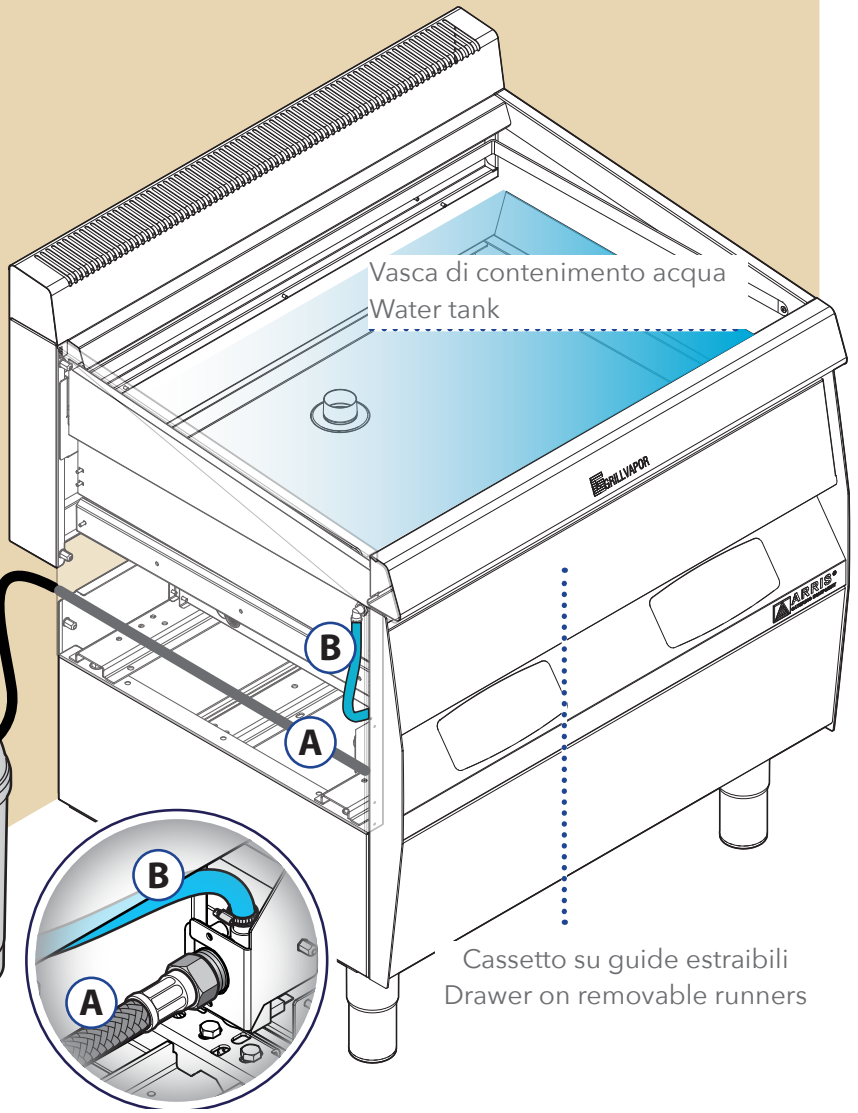


DIGIT EL MONOBLOCCO

F4

Rubinetto di intercettazione
Shut-off cock

OPEN

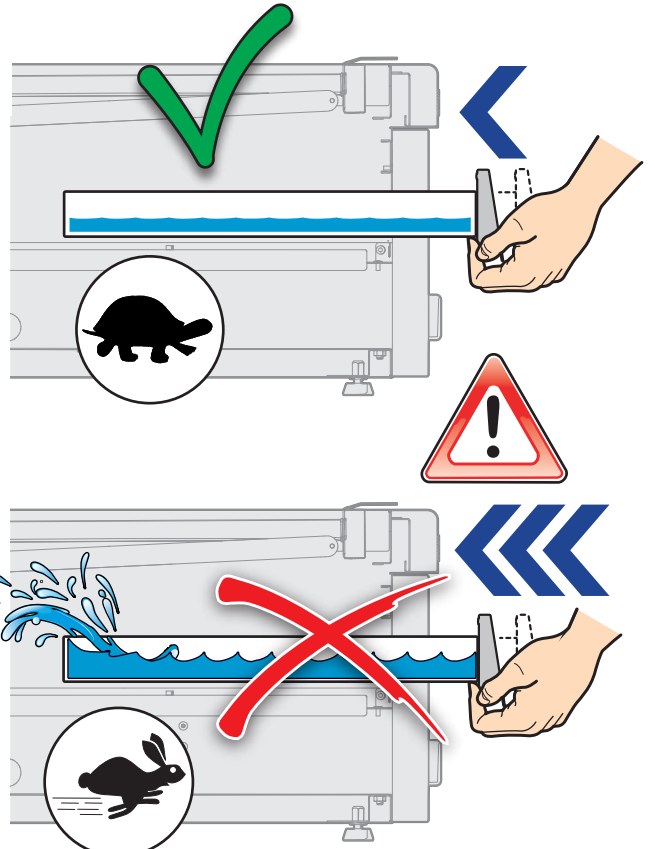
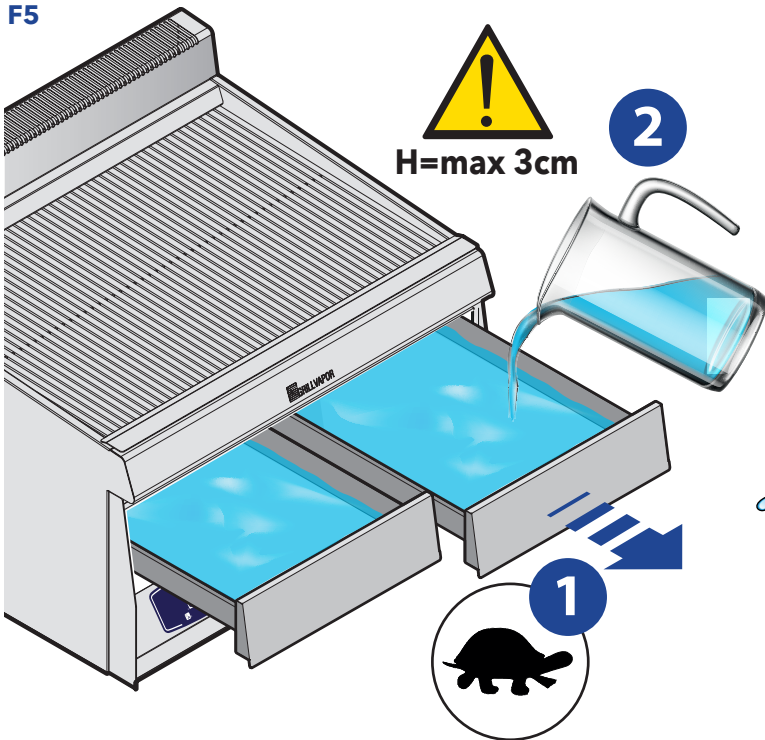


Addolcitore non fornito (consigliato)
Softener not supplied (recommended)



DIGIT EL TOP MECCANICA EL TOP MECCANICA EL COMPACT TOP

F5



F6 ▶

MODELLI CON CARICO MANUALE
(con allacciamento idrico)
MECCANICA EL MONOBLOCCO

Ruotare la manopola per caricare l'acqua all'interno della vasca fino a raggiungere un livello di circa 3 cm. Ruotare nuovamente la manopola per chiudere il flusso d'acqua.

F6 ▶

MODELS WITH MANUAL FILL
(with water connection)
MECHANICAL EL MONOBLOC

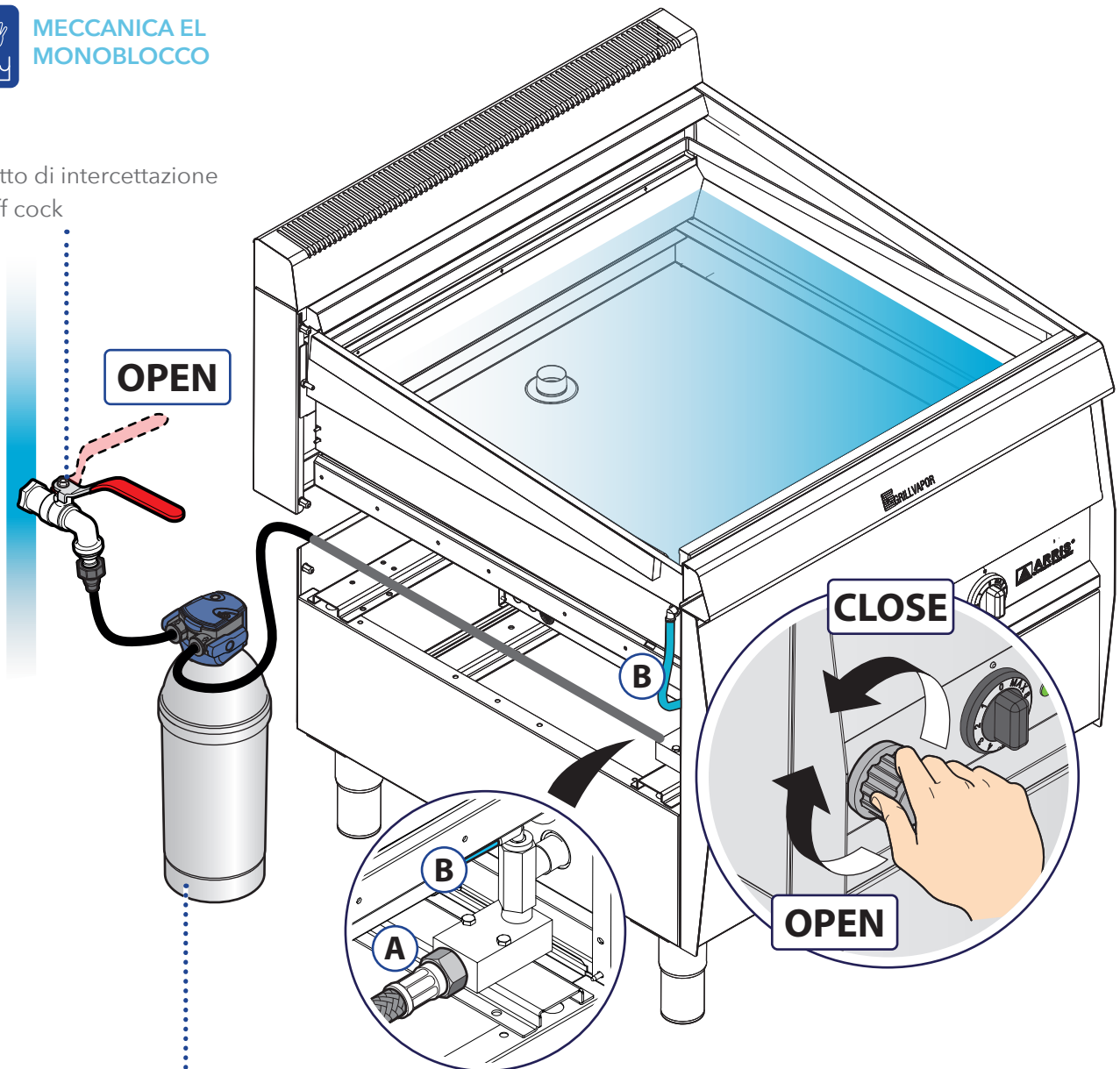
Turn the knob to fill the tank with water up to a level of about 3 cm. Turn the knob again to stop the flow of water.



MECCANICA EL MONOBLOCCO

F6

Rubinetto di intercettazione
Shut-off cock



Addolcitore non fornito (consigliato)
Softener not supplied (recommended)

UTILIZZO
USE

C. Effettuare un preriscaldamento

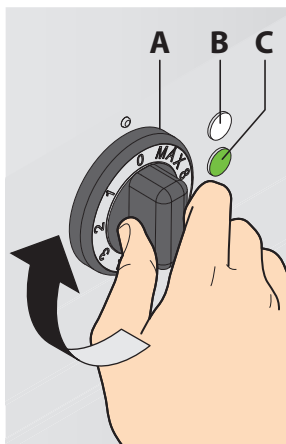
Per ottenere i migliori risultati di cottura si consiglia di effettuare sempre un preriscaldamento della griglia impostando la temperatura leggermente più alta di quella che si intende utilizzare per la successiva cottura.

Il tempo necessario a raggiungere la temperatura impostata può variare da 10 a 20 minuti in quanto dipende dalle condizioni ambientali e dalla temperatura da raggiungere.

► MODELLI MECCANICI

MECCANICA EL TOP - MECCANICA EL MONOBLOCCO

MECCANICA COMPACT EL TOP



Ruotare la manopola "A" fino a raggiungere la temperatura di preriscaldamento desiderata (da 1 a MAX).

Si accendono le lampade spia "B" e "C" ad indicare che:

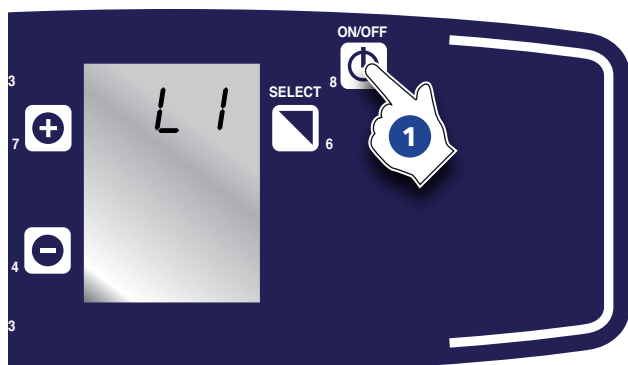
C: l'apparecchiatura è accesa
B: si sta riscaldando la griglia. Quando si spegne la lampada significa che la griglia ha raggiunto la temperatura impostata ed è possibile adagiare i cibi da cuocere su di essa.

► MODELLI DIGITALI

DIGIT EL TOP - DIGIT EL MONOBLOCCO

Per effettuare un preriscaldamento:

1		Se la griglia non è accesa, premere il tasto ON/OFF per qualche secondo per accenderla.
2		Impostare il livello di cottura desiderato premendo i tasti + o - (da L1 a L10)



C. Preheating

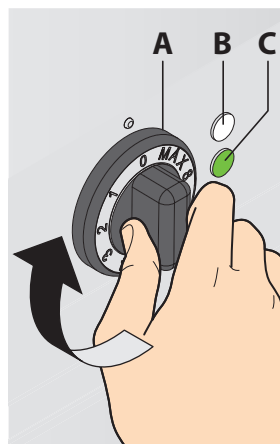
To obtain the best cooking results, it is advisable to always preheat the grill, setting the temperature slightly higher than the one you intend to use for cooking.

The time required to reach the temperature set can vary from 10 to 20 minutes as it depends on the environmental conditions and the temperature to be reached.

► MECHANICAL MODELS

MECHANICAL EL TOP - MECHANICAL EL MONOBLOC

MECHANICAL COMPACT EL TOP



Turn knob "A" to the desired preheating temperature (from 1 to MAX).

Warning lights "B" and "C" come on to show that:

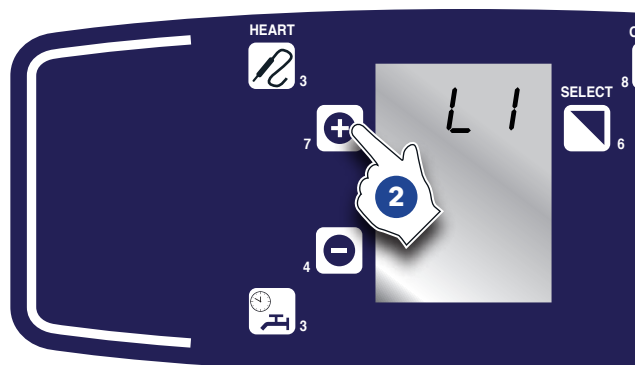
C: the appliance is on
B: the grill is heating up. When the light goes off it means that the grill has reached the temperature set and the food to be cooked can be laid on it.

► DIGITAL MODELS

DIGIT EL TOP - DIGIT EL MONOBLOC

To preheat:

1		If the grill is not on, press the ON/OFF button and hold for a few seconds to switch it on.
2		Press the + or - buttons to set the desired cooking level (from L1 to L10)

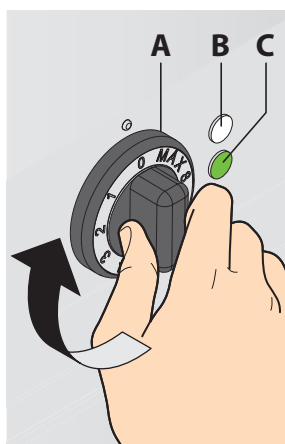


D. Cucinare

► MODELLI MECCANICI

MECCANICA EL TOP - MECCANICA EL MONOBLOCCO MECCANICA COMPACT EL TOP

Dopo il preriscaldamento della griglia è possibile iniziare subito a cucinare.




Ruotare la manopola "A" fino a raggiungere la temperatura desiderata (da 1 a MAX).


Si accendono le lampade spia "B" e "C" ad indicare che:


C: l'apparecchiatura è accesa
B: si sta riscaldando la griglia. Quando si spegne la lampada significa che la griglia ha raggiunto la temperatura impostata ed è possibile adagiare i cibi da cuocere su di essa.

+ *Il consigli dello chef*

I cibi vanno disposti uniformemente ed in unico strato, evitando sovrapposizioni degli stessi. Fare in modo che i pezzi da cucinare abbiano più o meno lo stesso spessore e la stessa tipologia.

 **F7** ► Durante la cottura fare attenzione a non toccare nessuna parte dell'apparecchiatura in quanto molto calda.

 **F8** ► Importante!! Non appoggiare alcun oggetto sensibile al calore sopra l'apparecchiatura quando in funzione!

 **F9** ► Al termine della cottura, rimuovere i cibi grigliati utilizzando una pinza o una spatola in acciaio, sempre muniti di dispositivi di sicurezza personali (es. guanti termoisolanti).


Caricamento dell'acqua durante la cottura

Durante la cottura (circa ogni ora) controllare il livello dell'acqua ed eventualmente rabboccarlo con dell'acqua pulita per compensare l'evaporazione. Per la modalità, vedere ► **F5** o **F6** in base al proprio modello. (Se durante la cottura viene aperto il cassetto di caricamento acqua, le resistenze si spengono temporaneamente per motivi di sicurezza. Alla chiusura del cassetto la cottura riprende normalmente "solo per modelli DIGITALI").

Continuare a cucinare altri cibi

Dopo aver rimosso i cibi grigliati, pulire la griglia di cottura come indicato a pagina 28; una griglia non pulita, ancora sporca dei residui della cottura precedente, specialmente se carbonizzati, risulta dannosa per la salute e potrebbe conferire ai nuovi cibi da grigliare un sapore sgradevole e amaro.

Spegnimento griglia mod. meccanici

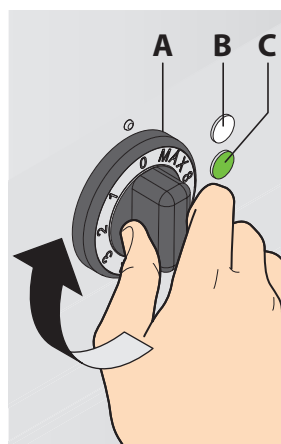
 **F10** ► Per spegnere la griglia riportare la manopola "A" sullo 0.

D. Cooking

► MECHANICAL MODELS

MECHANICAL EL TOP - MECHANICAL EL MONOBLOC MECHANICAL COMPACT EL TOP

After preheating the grill you can start to cook straight away.




Turn knob "A" to the desired temperature (from 1 to MAX).


Warning lights "B" and "C" come on to show that:


C: the appliance is on
B: the grill is heating up. When the light goes off it means that the grill has reached the temperature set and the food to be cooked can be laid on it.

+ *Chef tip*

The food should be arranged evenly in a single layer. Do not overlap foods. Make sure that the pieces to be cooked are more or less of the same thickness and type.

 **F7** ► When cooking, be careful not to touch any part of the appliance as it is very hot.

 **F8** ► Important! Do not rest any heat-sensitive objects on the appliance when it is on.

 **F9** ► Once cooking is finished, remove grilled food using tongs or a steel spatula, wearing personal protective equipment (e.g. oven gloves).


Filling with water during cooking

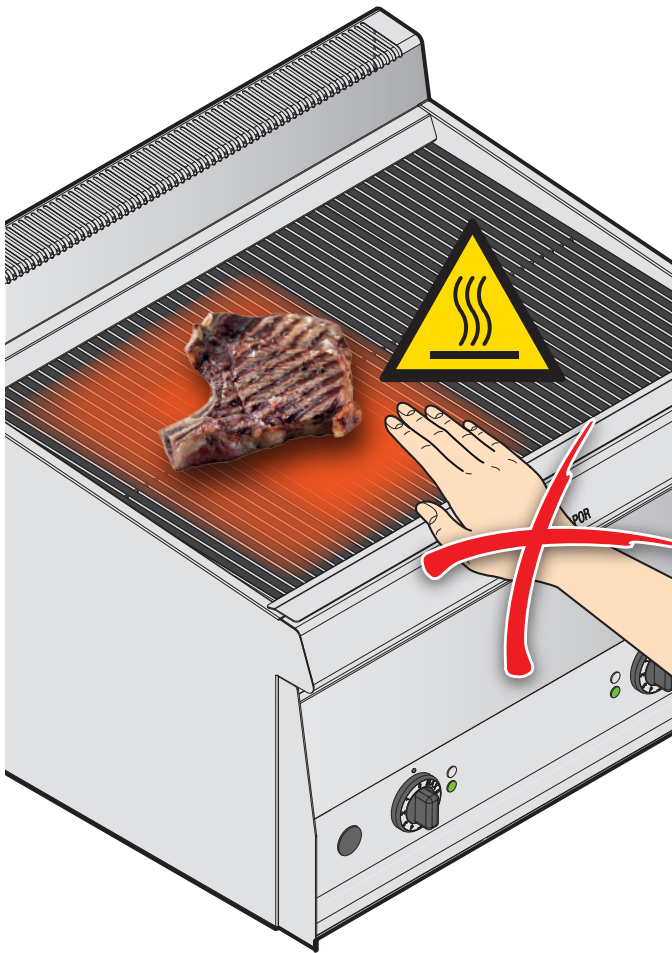
Check the water level during cooking (about every hour) and, if necessary, top it up with clean water to compensate for evaporation. For how to do this, see ► **F5** or **F6** depending on your model. (If the water-fill drawer is opened during cooking, the resistors switch off temporarily in the interests of safety. When the drawer is closed, cooking restarts normally "only for DIGITAL models").

Continuing cooking other foods

After removing the grilled foods, clean the cooking grill as indicated on page 28. Leaving the grill uncleaned, with residues remaining from the previous cooking cycle, is harmful to human health, especially where the residues are charred. It could also give the food being grilled next an unpleasant, bitter taste.

Turning off the grill mechanical models

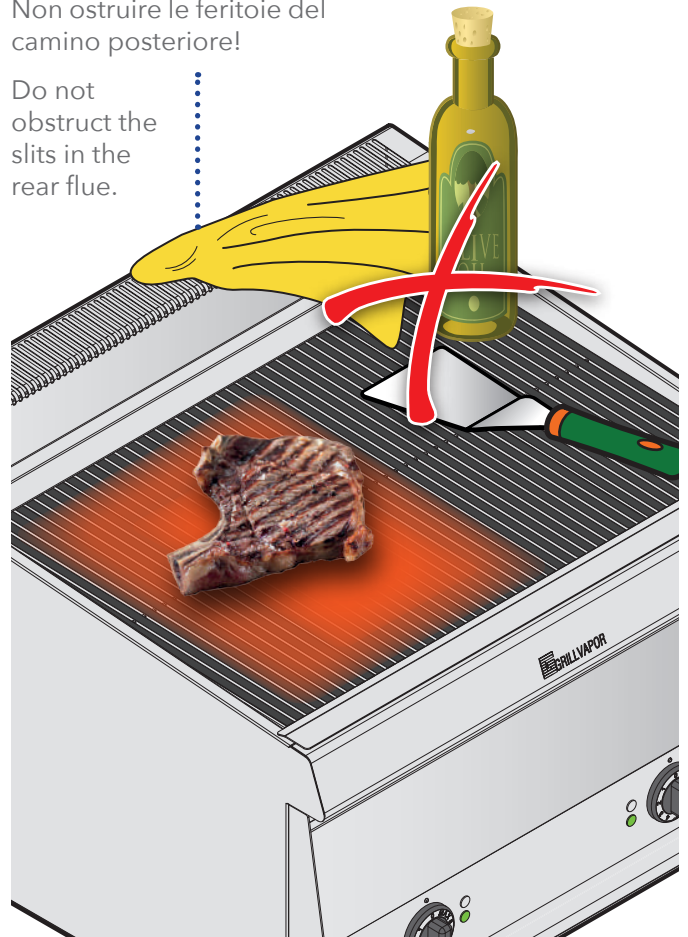
 **F10** ► To turn off the grill turn knob "A" back to 0.



F7

Non ostruire le feritoie del camino posteriore!

Do not obstruct the slits in the rear flue.

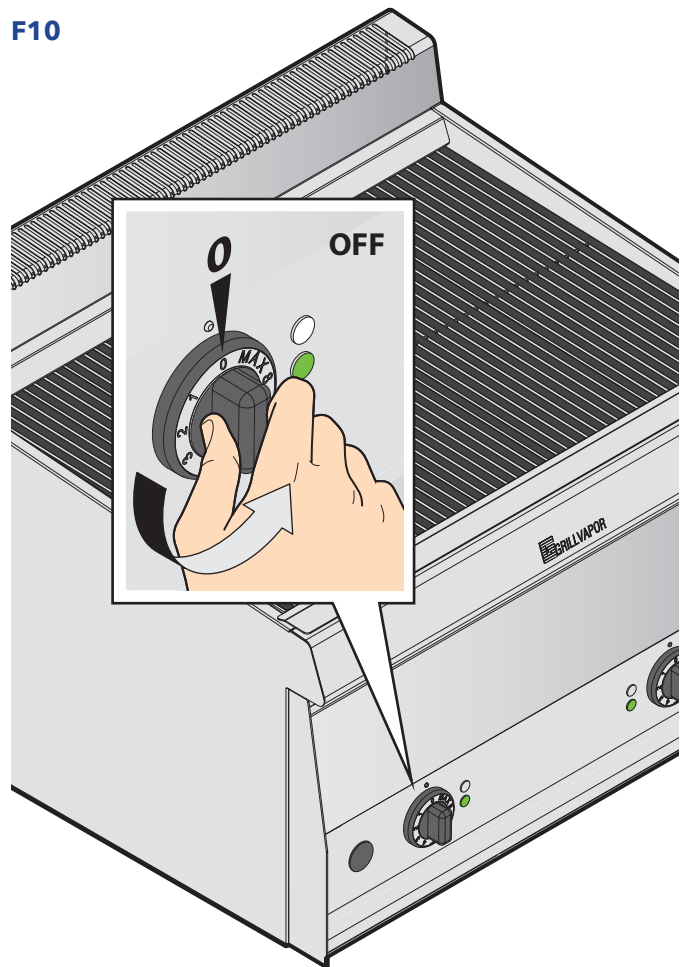


F8



F9

F10




► **MODELLI DIGITALI**
DIGIT EL - DIGIT EL TOP

La cottura può avvenire impostando unicamente una **temperatura di cottura** oppure utilizzando in aggiunta anche la **sonda cuore**, se prevista dal proprio modello o acquistata come optional.

Nel primo caso è necessario capire se i cibi sono cotti in base alla propria esperienza.

Utilizzando la sonda è invece possibile impostare la temperatura al cuore da raggiungere: quando la sonda raggiunge la temperatura impostata dall'utilizzatore, significa che l'alimento nel quale è infilzata è cotto, sia in superficie sia nella sua parte più interna ("il cuore").

 Al raggiungimento del valore impostato parte un segnale acustico ma la cottura continua.


Entrambi i parametri dipendono dalla tipologia di cibo da grigliare e dal grado e/o livello di cottura desiderato (es. al sangue, cottura media, ecc..).

► **DIGITAL MODELS**
DIGIT EL - DIGIT EL TOP

Cooking can take place by setting just a **cooking temperature** or by also using the **core probe**, if one is provided by your model or you buy one as an optional extra.






In the first case, you need to understand whether food is cooked based on your own experience.

By using the probe, on the other hand, you can set the core temperature to be reached. When the probe reaches the temperature set by the user, this means that the food it is stuck into is cooked both on the outside and the inside ("core").

 When the value set is reached, you hear a beep but cooking continues.

Both parameters depend on the type of food to be grilled and the desired degree and/or level of cooking (e.g. rare, medium, etc.).






Cottura senza sonda cuore

1	 ON/OFF Se la griglia non è accesa, premere il tasto ON/OFF per qualche secondo per accenderla. Si ricorda comunque che è SEMPRE preferibile avere preriscaldato la griglia prima di cucinare (vedere pag. 19).
2	 Impostare il livello di temperatura desiderato premendo i tasti + o - (da L1 a L10).
3	Adagiare i cibi da cuocere sulla griglia e procedere alla cottura.  Il consigli dello chef I cibi vanno disposti uniformemente ed in unico strato, evitando sovrapposizioni degli stessi. Fare in modo che i pezzi da cucinare abbiano più o meno lo stesso spessore e la stessa tipologia.  F11 ► Durante la cottura fare attenzione a non toccare nessuna parte dell'apparecchiatura in quanto molto calda.  F12 ► Importante!! Non appoggiare alcun oggetto sensibile al calore sopra l'apparecchiatura quando in funzione!
4	F13 ► Quando, secondo la propria esperienza, i cibi sono cotti, rimuoverli utilizzando una pinza o una spatola in acciaio, sempre muniti di dispositivi di sicurezza personali (es. guanti termoisolanti).

 Informazioni su:

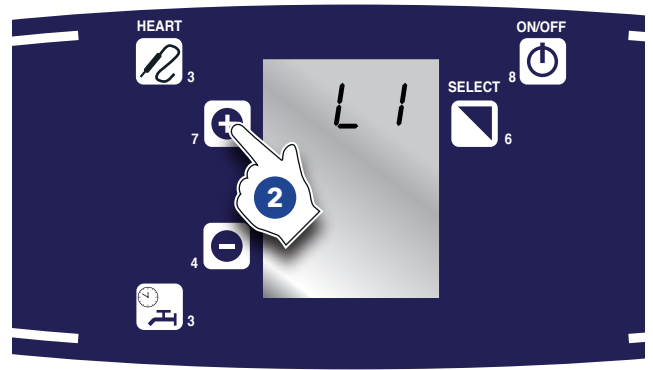
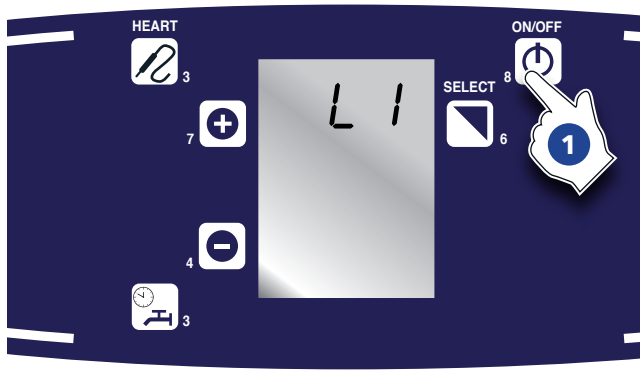
Carico dell'acqua durante la cottura ► pag. 26
Continuare a cucinare altri cibi ► pag. 26
Spegnimento griglia mod. DIGITALI ► pag. 26

Cooking without core probe

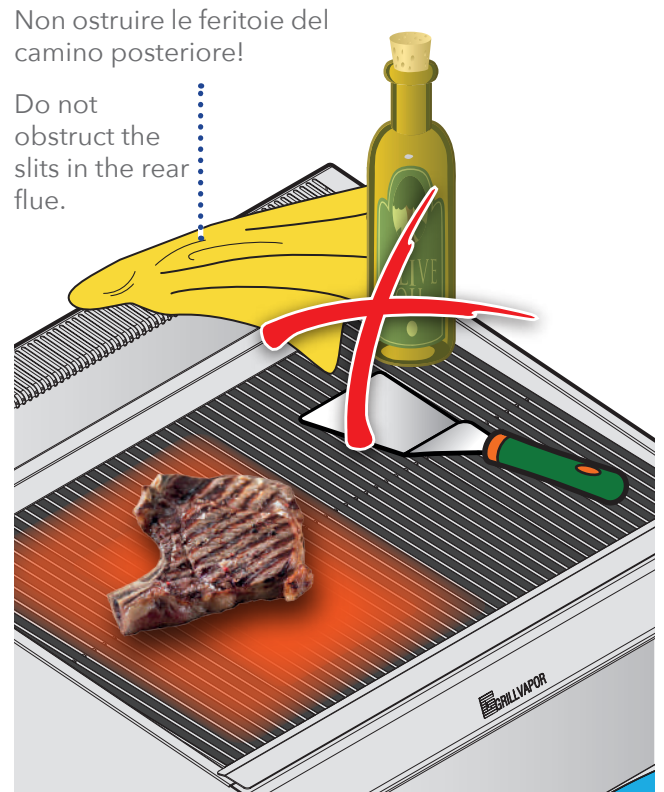
1	 ON/OFF If the grill is not on, press the ON/OFF button and hold for a few seconds to switch it on. Remember, however, that it is ALWAYS preferable to have preheated the grill before cooking (see page 19).
2	 Press the + or - buttons to set the desired temperature level (from L1 to L10)
3	Lay the food to be cooked on the grill and begin cooking.  Chef tip The food should be arranged evenly in a single layer. Do not overlap foods. Make sure that the pieces to be cooked are more or less of the same thickness and type.  F11 ► When cooking, be careful not to touch any part of the appliance as it is very hot.  F12 ► Important! Do not rest any heat-sensitive objects on the appliance when it is on.
4	F13 ► When, in your opinion, the food is cooked, remove it using tongs or a steel spatula, and wearing personal protective equipment (e.g. oven gloves).

 Information about:

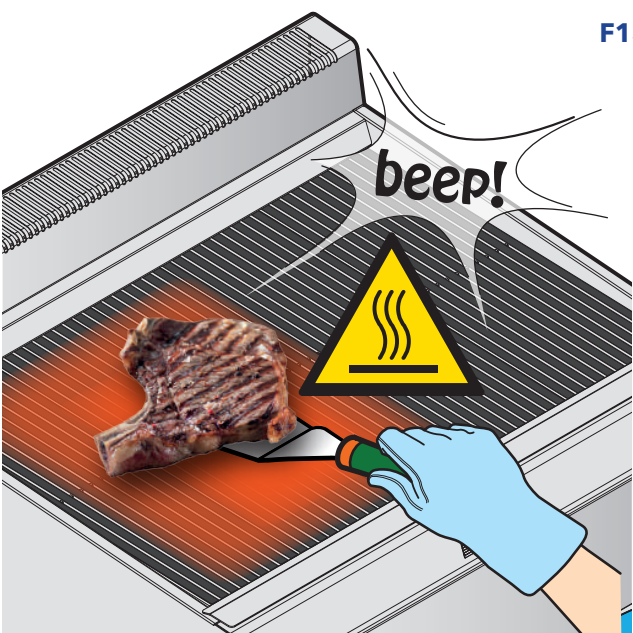
Filling with water during cooking ► pag. 26
Continuing cooking other foods ► pag. 26
Turning off the grill DIGITAL Models ► pag. 26



F11



F12



F13

Non ostruire le feritoie del camino posteriore!

Do not obstruct the slits in the rear flue.








Cottura con la sonda cuore

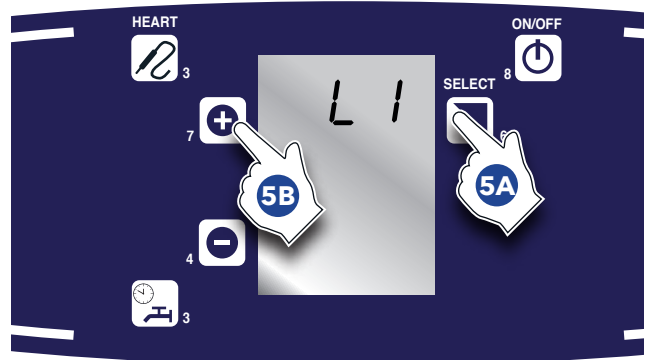
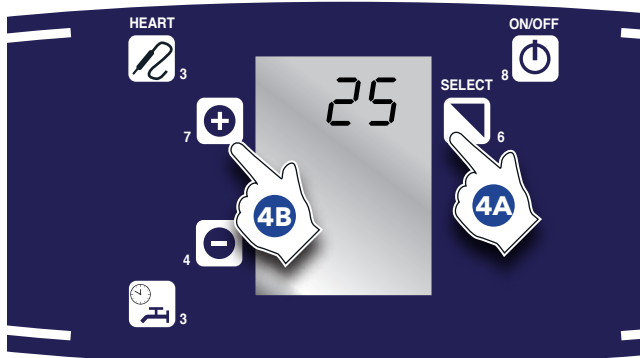
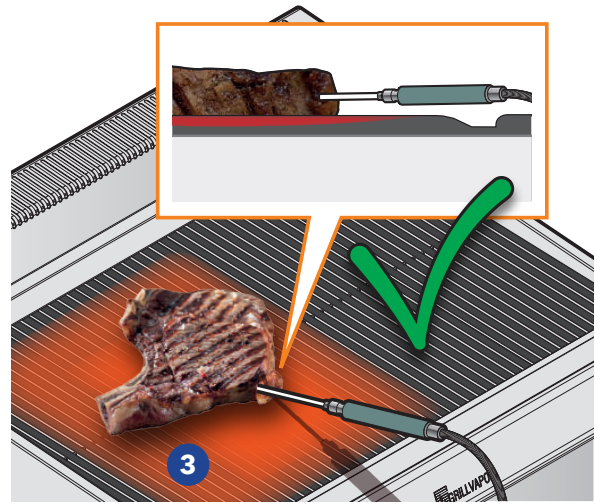
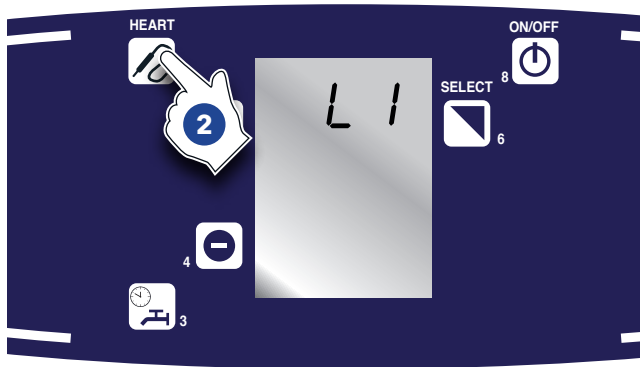
Utilizzando la sonda è possibile impostare la temperatura al cuore da raggiungere: quando la sonda raggiunge la temperatura impostata dall'utilizzatore, significa che l'alimento nel quale è infilzata è cotto, sia in superficie sia nella sua parte più interna ("il cuore").

1	Inserire il connettore della sonda cuore nell'apposito innesto sull'apparecchiatura.
2	 Premere il tasto "HEART" che abilita/disabilita la sonda cuore; sul display appare la temperatura attuale rilevata dallo spillone (temperatura dell'ambiente) e il livello di temperatura.
3	Infilzare profondamente la sonda nell'alimento da cuocere facendo attenzione che non fuoriesca. Non posizionare ancora gli alimenti sulla griglia.
4	Impostazione temperatura al cuore da raggiungere Di default la temperatura da raggiungere è impostata a 50°C ; è comunque possibile variare questo valore agendo come di seguito: 4A  Premere il tasto "SELECT" fino a visualizzare a display la temperatura attuale impostata per la sonda. 4B  Impostare la temperatura al cuore desiderata premendo i tasti + o - (da 30° C a 100° C). 4C  Per uscire premere il tasto "SELECT"
5	Impostazione livello di cottura 5A  Impostare il livello di temperatura desiderato premendo i tasti + o - (da L1 a L10).
6	Adagiare i cibi da cuocere sulla griglia compreso quello con la sonda infilzata.  Il consigli dello chef I cibi vanno disposti uniformemente ed in unico strato, evitando sovrapposizioni degli stessi. Fare in modo che i pezzi da cucinare abbiano più o meno lo stesso spessore e la stessa tipologia. 6 Premendo il tasto "select" sul display vengono visualizzati alternativamente i dati della sonda cuore (la temperatura attuale e quella da raggiungere) e il livello di cottura impostato.  F14 ► Durante la cottura fare attenzione a non toccare nessuna parte dell'apparecchiatura in quanto molto calda.  F15 ► Importante!! Non appoggiare alcun oggetto sensibile al calore sopra l'apparecchiatura quando in funzione!
7	Al raggiungimento dei gradi impostati parte un segnale acustico di avviso (attenzione la cottura NON si interrompe).

Cooking with core probe

By using the probe, you can set the core temperature to be reached. When the probe reaches the temperature set by the user, this means that the food it is stuck into is cooked both on the outside and the inside ("core").

1	Insert the core probe connector into the relevant outlet on the appliance.
2	 Press the "CORE" button which enables/disables the core probe. The present temperature detected by the needle (room temperature) and the temperature level appear on the display.
3	Insert the probe deep into the food to be cooked, making sure it does not poke out the other side. Do not put the food on the grill yet.
4	Setting core temperature to be reached By default the temperature to be reached is set at 50°C . It is possible, however, to change this value by doing the following: 4 Press the "SELECT" button until the present temperature set for the probe is displayed on the screen. 4A  4B  Press the + or - buttons to set the desired core temperature (from 30°C to 100°C). 4C  To exit, press the "SELECT" button
5	Setting the cooking level 5 Press the + or - buttons to set the desired temperature level (from L1 to L10)
6	Lay the food to be cooked on the grill, including the piece with the probe in it.  Chef tip The food should be arranged evenly in a single layer. Do not overlap foods. Make sure that the pieces to be cooked are more or less of the same thickness and type. 6 Press the "select" button to see the core probe data (present temperature and temperature to be reached) and the cooking level set, displayed alternately on the screen.  F14 ► When cooking, be careful not to touch any part of the appliance as it is very hot.  F15 ► Important! Do not rest any heat-sensitive objects on the appliance when it is on.
7	When the temperature set is reached, you will hear a warning beep (be careful, cooking is NOT interrupted).



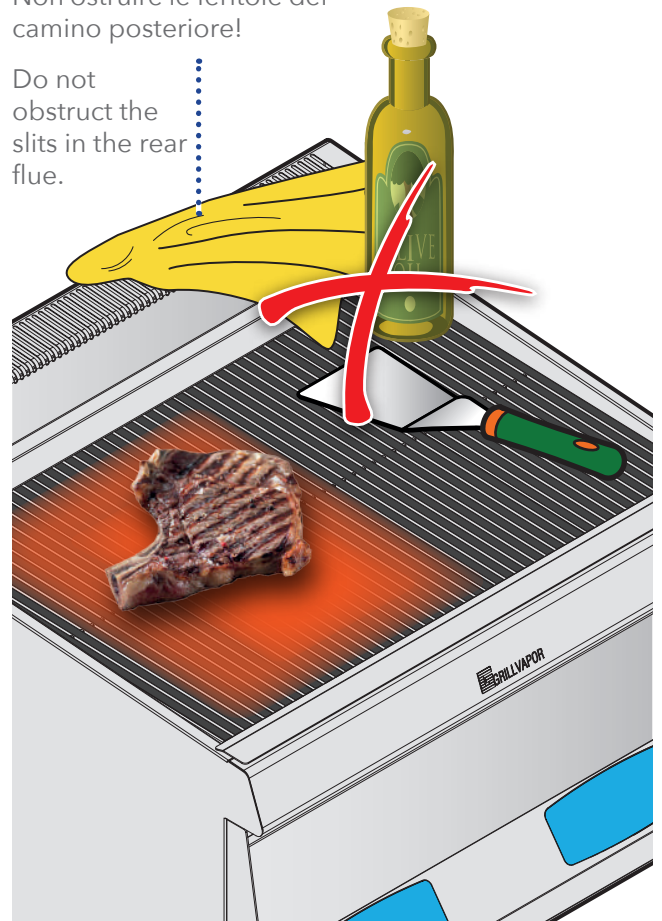
F14



F15

Non ostruire le feritoie del camino posteriore!

Do not obstruct the slits in the rear flue.



8



► Al termine della cottura, rimuovere i cibi grigliati utilizzando una pinza o una spatola in acciaio, sempre muniti di dispositivi di sicurezza personali (es. guanti termoisolanti).

8



F16 ► Once cooking is finished, remove grilled food using tongs or a steel spatula, wearing personal protective equipment (e.g. oven gloves).

Carico dell'acqua durante la cottura

DIGIT EL TOP

Durante la cottura (circa ogni ora) controllare il livello dell'acqua ed eventualmente rabboccarlo con dell'acqua pulita per compensare l'evaporazione. Per la modalità, vedere ► **F5**. Se durante la cottura viene aperto il cassetto di caricamento acqua, le resistenze si spengono temporaneamente per motivi di sicurezza. Alla chiusura del cassetto la cottura riprende normalmente.



È importante che l'acqua venga caricata estraendo il cassetto **e non da sopra la griglia**.



Reinserire con lentezza il cassetto pieno d'acqua per evitare tracimazioni (effetto onda).

DIGIT EL MONOBLOCCO

Il carico e il mantenimento del livello ottimale sono automatici, non occorre nessun intervento da parte dell'utilizzatore.




Un segnale acustico ricorda, ad intervalli, di controllare il livello dell'acqua durante la cottura (circa ogni ora) ed eventualmente rabboccarlo con dell'acqua pulita per compensare l'evaporazione.

Continuare a cucinare altri cibi



Per avviare una nuova cottura (con o senza sonda)

premere e tenere premuto il tasto  per qualche secondo.

Se, dopo aver rimosso i cibi grigliati, la griglia è particolarmente sporca, prima di grigliare altri cibi pulirla come indicato a pagina 28; una griglia non pulita, ancora sporca dei residui della cottura precedente, specialmente se carbonizzati, risulta dannosa per la salute e potrebbe conferire ai nuovi cibi da grigliare un sapore sgradevole e amaro.

Spegnimento griglia mod. DIGITALI

F17 ► Per spegnere la griglia premere e tenere premuto

il tasto ON/OFF  per alcuni secondi fino allo spegnimento della retroilluminazione del display e alla comparsa dell'icona .

Filling with water during cooking

DIGIT EL TOP

Check the water level during cooking (about every hour) and, if necessary, top it up with clean water to compensate for evaporation. For how to do this, see ► **F5**. If the water-fill drawer is opened during cooking, the resistors switch off temporarily in the interests of safety. When the drawer is closed, cooking restarts normally.



It is important that you fill up the water by removing the drawer **and not from above the grill**.



Reinsert the drawer full of water slowly to avoid overflowing (wave effect).

DIGIT EL MONOBLOCCO

Filling and maintaining the optimal water level are automatic, the user does not have to do anything.




The appliance beeps at intervals to remind you to check the water level during cooking (about every hour) and, if necessary, to top it up with clean water to compensate for evaporation.

Continuing cooking other foods





To start a new cooking cycle (with or without probe),

press and hold down button  for a few seconds.

If the grill is particularly dirty after you remove the grilled foods, clean it as shown on page 28 before grilling anything else. Leaving the grill uncleaned, with residues remaining from the previous cooking cycle, is harmful to human health, especially where the residues are charred. It could also give the food being grilled next an unpleasant, bitter taste.

Turning off the grill DIGITAL Models

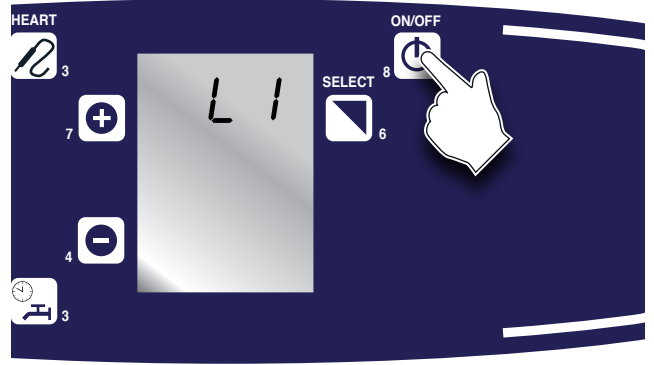
F17 ► To turn off the grill, press and hold down the ON/

OFF  key for a few seconds until the back-lighting of the display goes off and the icon  disappears.







F16









F17



Avvertenze di sicurezza

-  Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura ed attendere il suo raffreddamento (temperatura minore di 60°C).
-  Durante qualsiasi pulizia, indossare **adeguati strumenti di protezione personale**. L'utilizzo di guanti e occhiali protettivi è **indispensabile** quando si effettuano delle pulizie che prevedono l'utilizzo diretto di detersivi in quanto essi potrebbero causare lesioni e ustioni per contatto e inalazione.
-  L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di pulizia ordinaria; per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.
-  Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).
-  Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **NON utilizzare** detersivi abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua, pulitori a a vapore o a pressione.
Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura.
-  Pulire la griglia ad ogni fine cottura: le particelle di grasso o residui alimentari potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.

Safety warnings

-  Before carrying out any cleaning, switch off the electrical power supply to the appliance and wait for it to cool down (temperature below 60°C).
-  When cleaning, wear **suitable personal protective equipment**. Wearing protective gloves and goggles is **essential** when cleaning with detergents, as they can cause wounds and burns by contact and inhalation.
-  The user must carry out only routine cleaning. Special maintenance must be carried out by an authorised technician by contacting the technical support service.
-  During the warranty period, the manufacturer will not be held liable for damage resulting from lack of maintenance or incorrect cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
-  To clean any component or accessory, **DO NOT use** abrasive, powder, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid or sulphuric acid, caustic soda, etc.), abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.), water jets, or steam or pressurised cleaners.
Warning! Do not use these tools to clean the substructure/floor under the appliance.
-  Clean the grill after cooking: fat particles or food residues may also catch fire during cooking, causing damage to people and the appliance itself.




Come pulire l'apparecchiatura

Pulizia griglie di cottura

L'apparecchiatura va pulita ad ogni fine cottura: una griglia non pulita, ancora sporca dei residui della cottura precedente, specialmente se carbonizzati, risulta dannosa per la salute e potrebbe conferire ai nuovi cibi da grigliare un sapore sgradevole e amaro.

Inoltre le particelle di grasso o residui alimentari potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.

 Per rendere più semplice la pulizia si consiglia di effettuarla con la griglia a circa 50 °C.

 Per la rimozione dei residui più grossolani utilizzare unicamente una **spazzola ottonata**; utensili di altro tipo o materiale potrebbero danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura e le griglie.


Come pulire la griglia:

F18 ► con la spazzola ottonata in dotazione pulire le parti a vista della griglia nella **parte superiore**; successivamente, per una pulizia ancora più accurata, utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda, non risciacquare con acqua il piano cottura e le parti elettriche.

F19 ► Sollevare il camino posteriore e la griglia con l'apposito uncino in dotazione.

F20 ► Sollevare la **barra di sostegno di sicurezza** per evitare che la griglia possa richiudersi.

F21 ► Con la spazzola ottonata in dotazione pulire la parte sottostante della griglia; successivamente, per una pulizia ancora più accurata, utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo.


 Un altro sistema efficace di pulizia, dopo aver rimosso con la spazzola ottonata i residui più grossolani, è riscaldare ad altissime temperature la griglia in modo da polverizzare il grasso e i residui alimentari (effetto pirolisi).


How to clean the appliance

Cleaning the grill

The appliance must be cleaned at the end of each cooking cycle. Leaving the grill uncleaned, with residues remaining from the previous cooking cycle, is harmful to human health, especially where the residues are charred. It could also give the food being grilled next an unpleasant, bitter taste.

Fat particles or food residues may also catch fire during cooking, causing damage to people and the appliance.

 To make cleaning easier, turn the grill on at about 50°C.

 To remove more substantial residues, use a **brass brush**. Using other types of tool or materials may cause irreparable damage to the appliance and grills.


How to clean the grill:

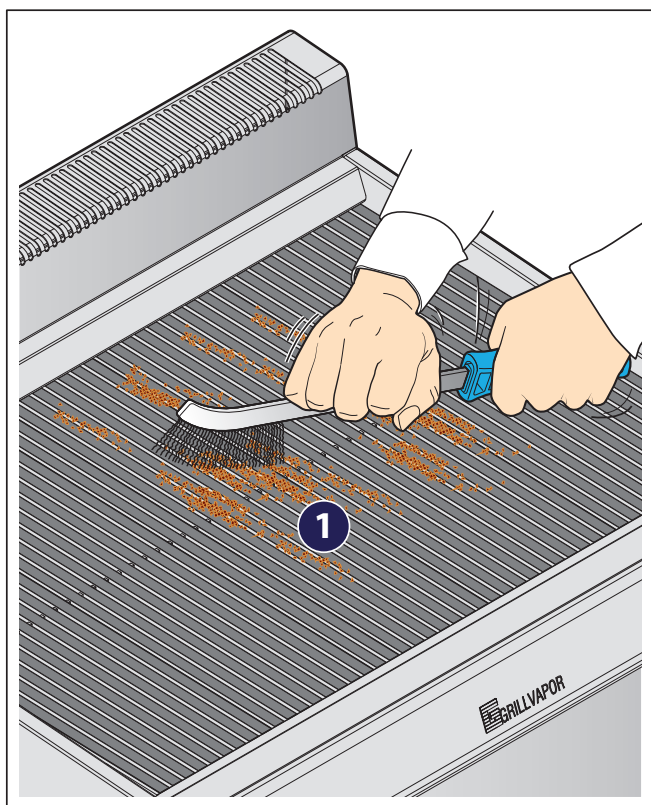
F18 ► Clean the visible parts of the **upper part** of the grill using the brass brush supplied. Then, for more thorough cleaning, use a soft cloth soaked in warm soapy water, do not rinse the cooking surface and electrical parts with water.

F19 ► Lift the rear flue and the grill with the relevant lifter provided.

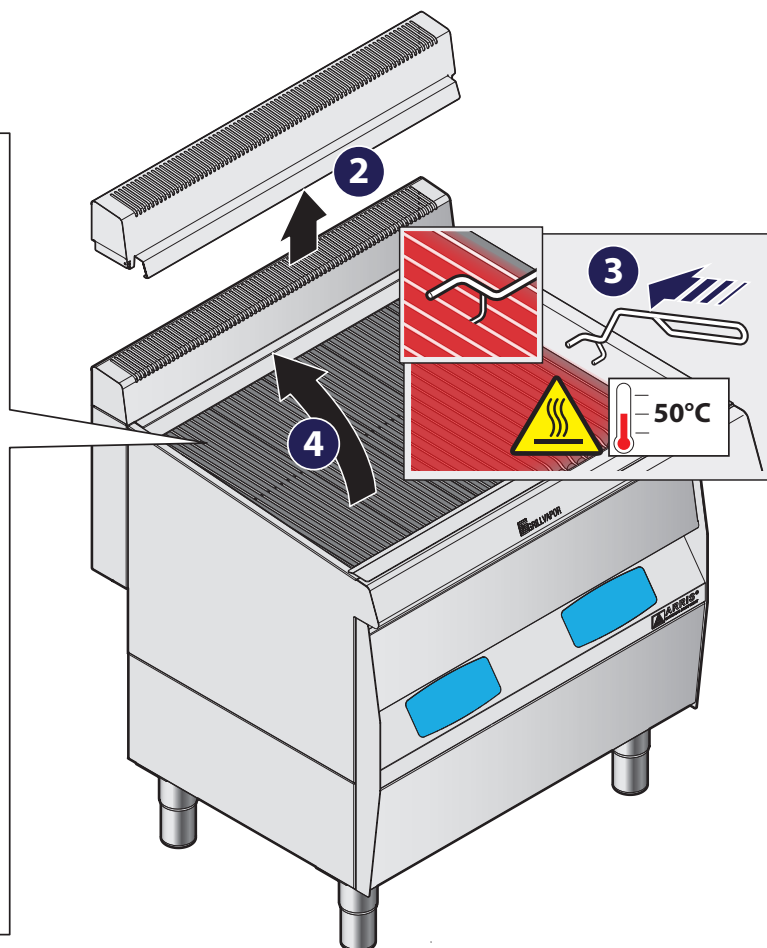
F20 ► Lift the **safety support rod** to make sure the grill cannot reclose.

F21 ► Clean the underneath of the grill using the brass brush supplied. Then, for more thorough cleaning, use a soft cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing.

 Another effective way of cleaning the appliance is, after removing the more substantial residues with the brass brush, to heat the grill to a very high temperature in order to melt away the grease and food residues (pyrolysis effect).



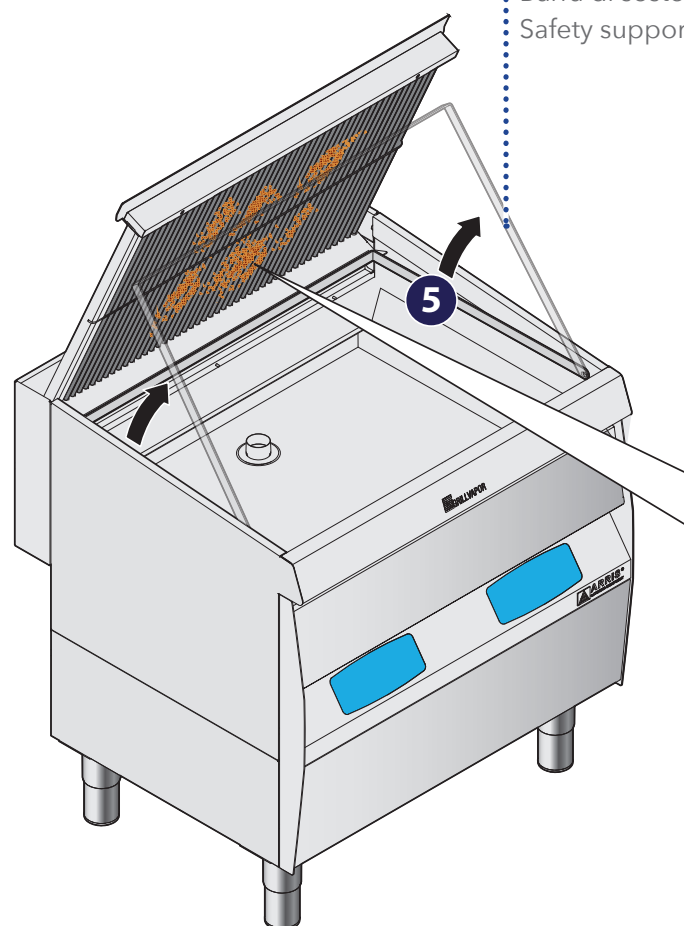
F18



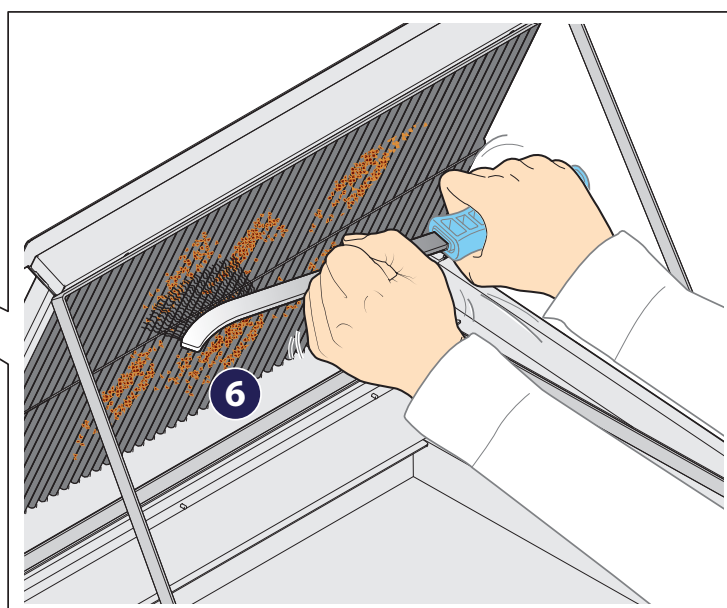
F19

F20

Barra di sostegno di sicurezza
Safety support rod



F21



Pulizia superfici in acciaio

F22 ► Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchiatura e utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un accurato risciacquo e asciugatura. In alternativa è possibile utilizzare un panno morbido appena imbevuto di prodotti delicati, specifici per superfici in acciaio e seguire le indicazioni del produttore del detergente. Per la pulizia **NON** utilizzare detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), **getti d'acqua a vapore o a pressione**.

Pulizia pannello di comando/manopole

F23 ► Utilizzare un panno appena imbevuto prodotti neutri, specifici per superfici delicate e seguire le indicazioni del produttore del detergente.

 Quando si pulisce il pannello di comando fare attenzione ad evitare infiltrazioni sotto ad esso.

Pulizia cassette raccolta acqua



MODELLI CON CARICO MANUALE
(senza allacciamento idrico)
DIGIT EL TOP - MECCANICA EL TOP
MECCANICA EL COMPACT TOP

F24 ► Pulire il "cassetto inferiore" e "il supporto cassetto"; in alcuni modelli, per una pulizia più profonda è possibile sfilare quest'ultima completamente dalla sede.


Tutti i componenti rimossi sono in acciaio e possono venir puliti con acqua tiepida e sapone. Al termine della pulizia risciacquarli, asciugarli con cura e riposizionarli in sede.

Cleaning steel surfaces

F22 ► Wait for the appliance to cool completely and use a cloth soaked in warm, soapy water. Finish by rinsing and drying. Otherwise, you can use a soft cloth soaked in delicate products specific for steel and follow the instructions provided by the detergent manufacturer. For cleaning, **DO NOT** use abrasive, powder, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid/ or sulphuric acid, caustic soda, etc.), abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.), **steam or pressurised water jets**.

Cleaning the control panel/knobs

F23 ► Use a cloth slightly dampened with a neutral product specifically for delicate surfaces, and follow the instructions provided by the detergent manufacturer.

 When you clean the control panel, avoid infiltrations underneath it.

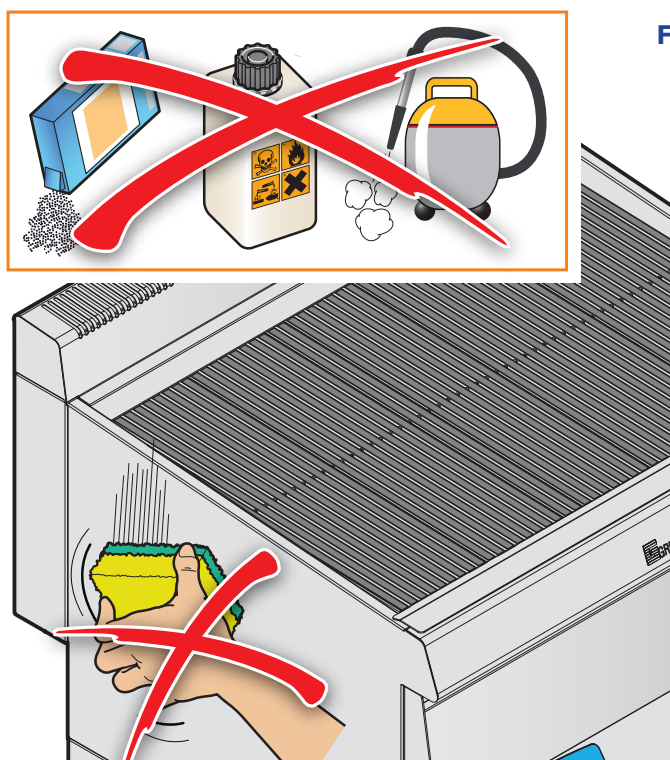
Cleaning the water collection drawers



MODELS WITH MANUAL FILL
(without water connection)
DIGIT EL TOP - MECHANICAL EL TOP
MECHANICAL EL COMPACT TOP

F24 ► Clean the "lower drawer" and the "drawer support"; in some models the latter can be removed completely from the compartment for a deeper clean.

All removed components are made of steel and can be cleaned with lukewarm water and soap. After cleaning, rinse, carefully dry and reposition them.



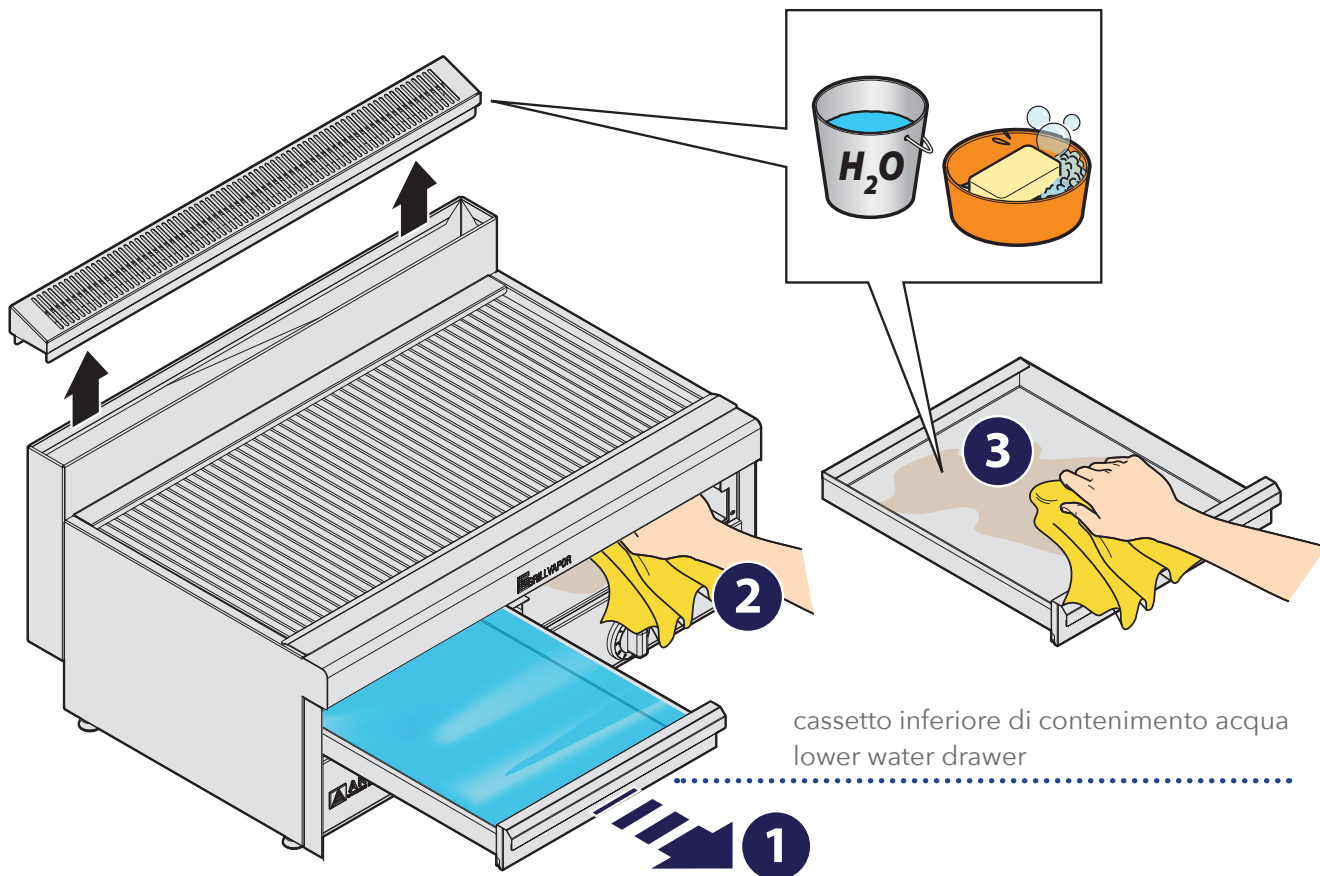
F22 **F23**





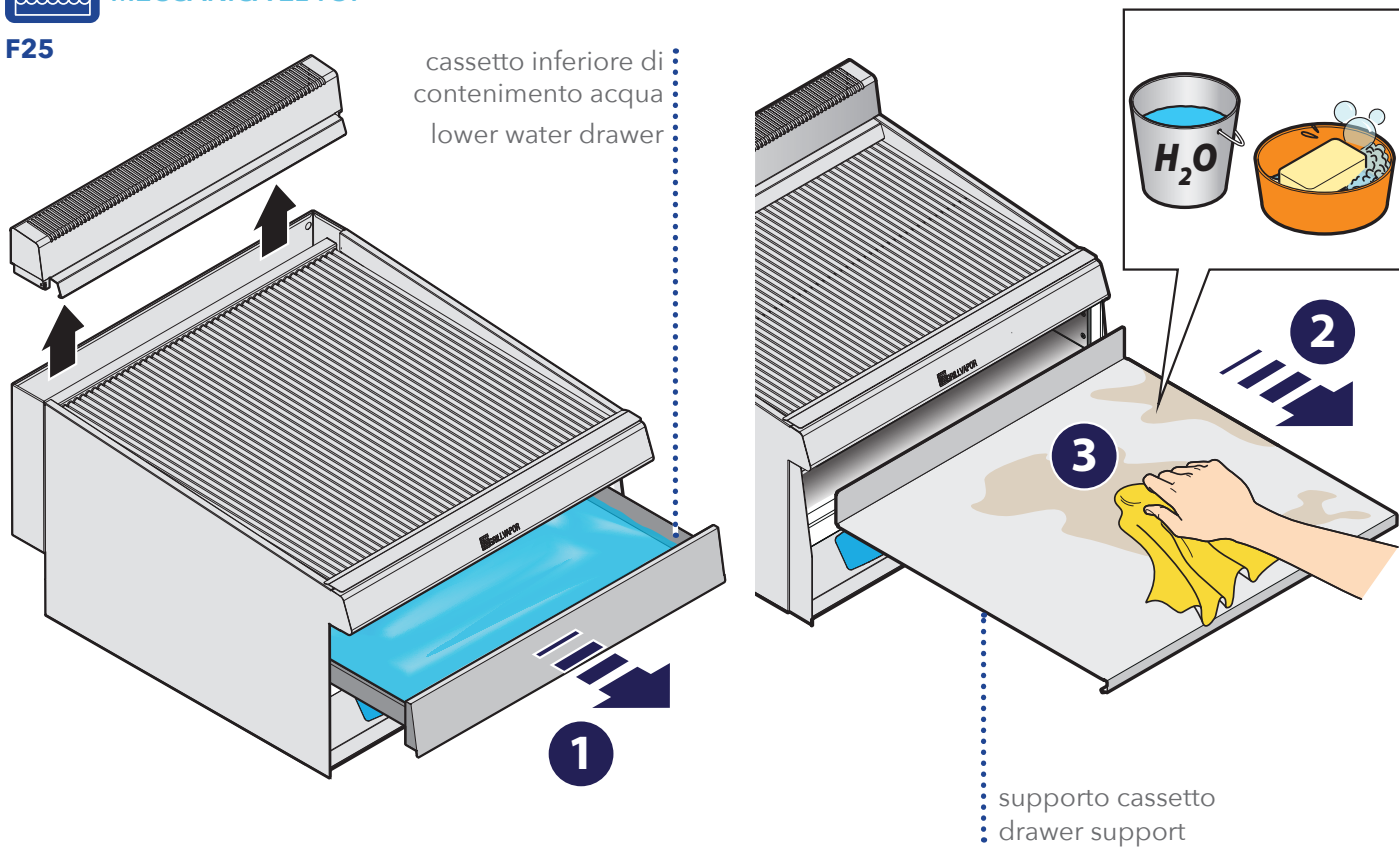
MECCANICA EL COMPACT

F24



DIGIT EL TOP MECCANICA EL TOP

F25





MODELLI CON CARICO MANUALE
MODELLI CON CARICO AUTOMATICO
 (con allacciamento idrico)
DIGIT EL MONOBLOCCO
MECCANICHE EL MONOBLOCCO



MODELS WITH MANUAL FILL
MODELS WITH AUTOMATIC FILL
 (with water connection)
DIGIT EL MONOBLOC
MECHANICAL EL MONOBLOC

F26 ▶

- Togliere il **"troppo pieno"** per scaricare l'acqua dalla vaschetta lasciando il "filtro"; in questo modo i residui più grossolani rimangono nella vasca.
- rimuovere il **"filtro"** alloggiato in corrispondenza del troppo pieno.
- Estrarre il **"cassetto inferiore"** tirandolo verso di sé;
- estrarre la **"vasca di contenimento acqua"** sollevandola verso l'alto.

F27 ▶ Per una pulizia profonda, il cassetto inferiore può essere totalmente rimosso sganciando i **"ganci di sicurezza"** presenti su entrambi i lati, nei modelli con guide scorrevoli.

F28 ▶ Rimuovere la **"vaschetta inferiore"** sollevandola verso l'alto. Tutti i componenti rimossi sono in acciaio e possono essere lavati con acqua tiepida e sapone. Al termine della pulizia risciacquarli, asciugarli con cura e riposizionarli prestando attenzione al loro corretto reinserimento.


⊕ La pressione del tasto  carica dell'acqua nel cassetto per qualche minuto: questo può agevolare le operazioni di pulizia e risciacquo.

F26 ▶

- Remove the **"overflow"** to drain the water from the tank leaving the "filter". In this way the most substantial residues stay behind.
- Remove the **"filter"** housed where the overflow is.
- Take out the **"lower drawer"** by pulling it towards you;
- extract the **"water tank"** by lifting it upwards;

F27 ▶ For a deep clean, the lower drawer can be completely removed by releasing the **"safety hooks"** on both sides, in models with runners.

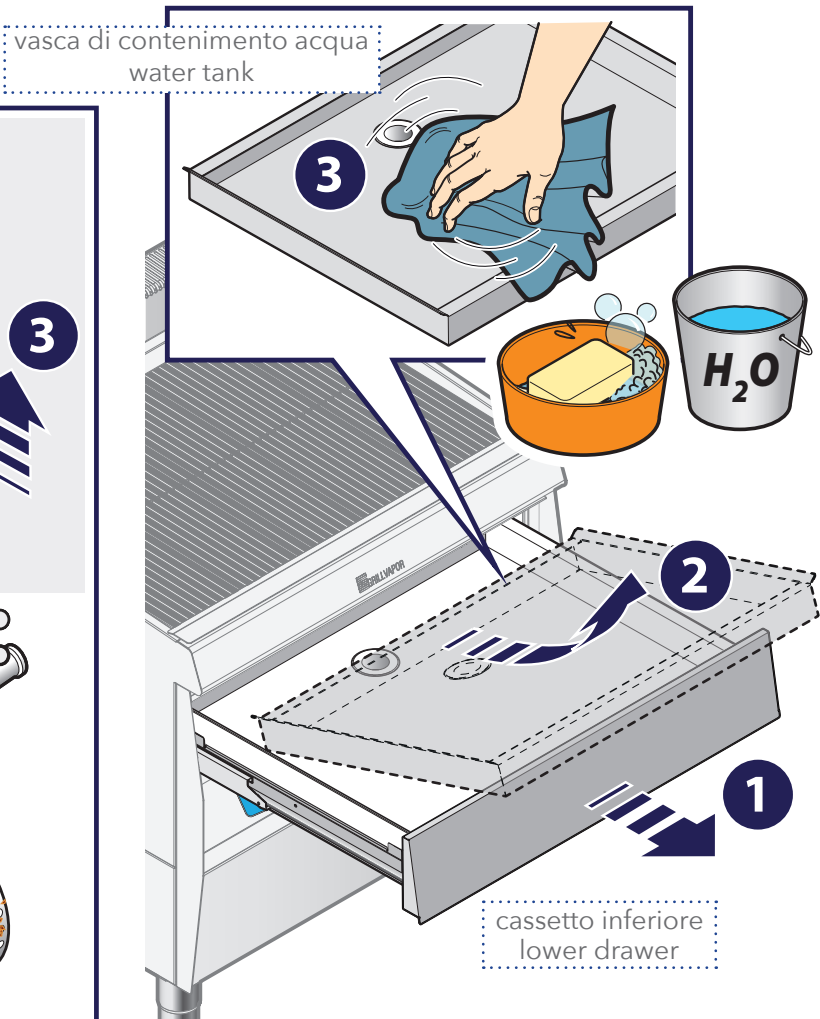
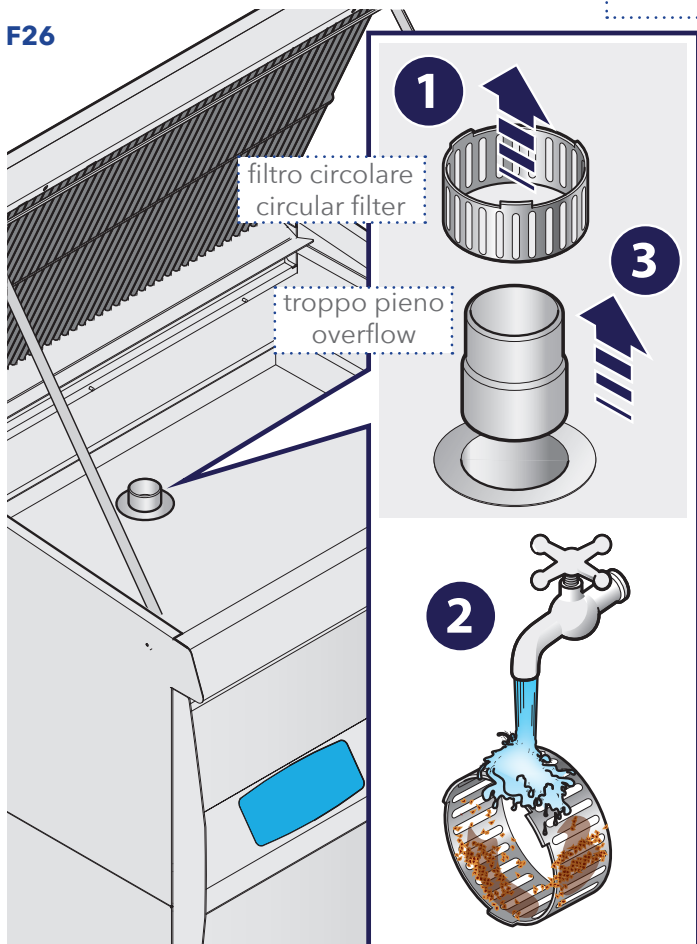
F28 ▶ Remove the **"lower tank"** by lifting it upwards. All the components removed are made of steel and can be washed with warm water and soap. After cleaning, rinse, carefully dry and reposition them, taking care that they are put back correctly.

⊕ Press the  button to load water into the drawer for a few minutes. This can make cleaning and rinsing easier.

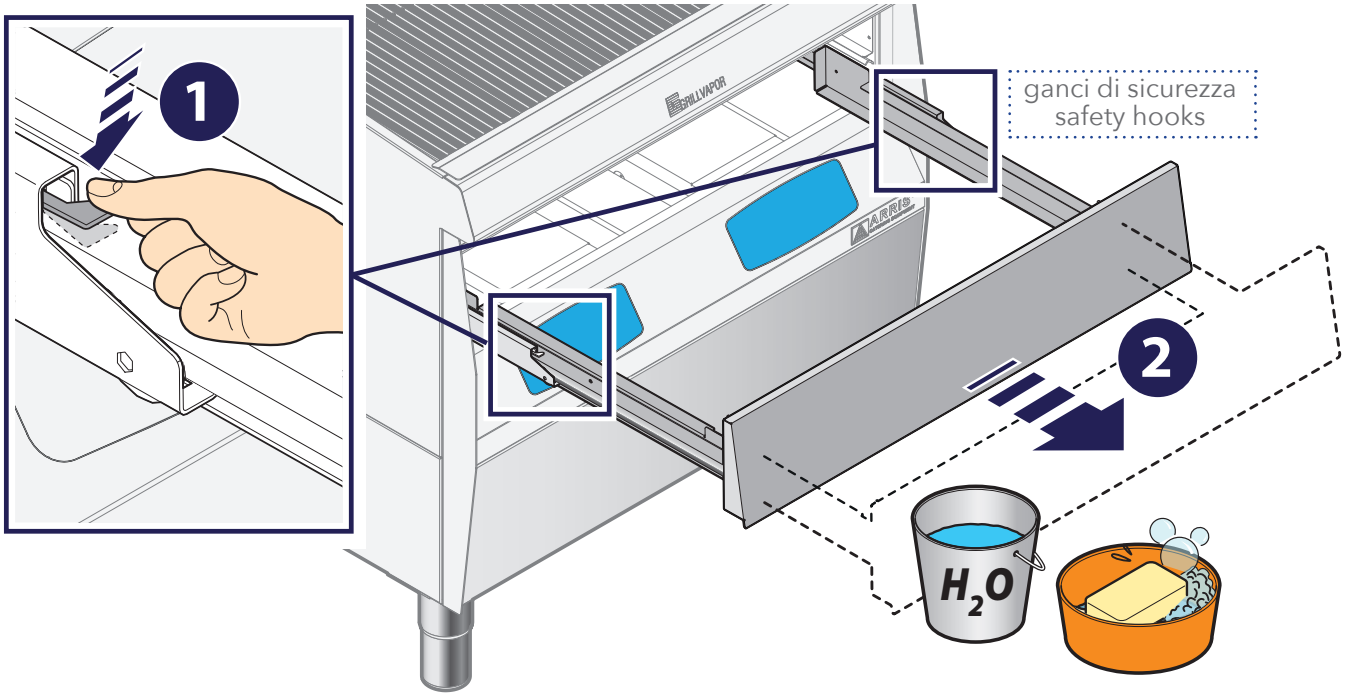


DIGIT EL MONOBLOCCO
MECCANICA EL MONOBLOCCO

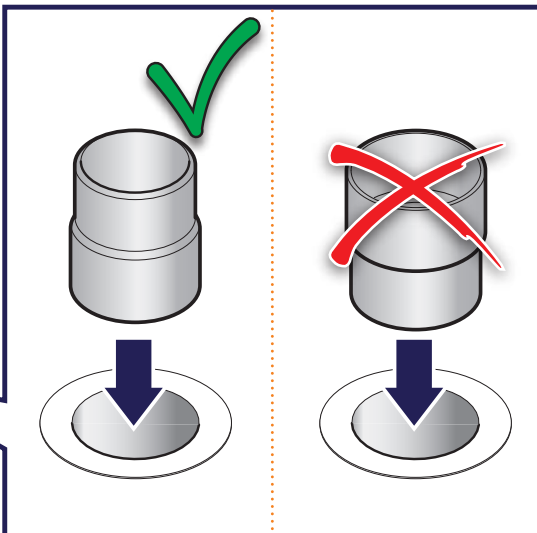
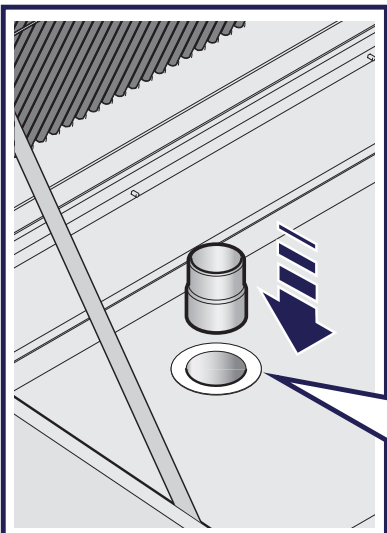
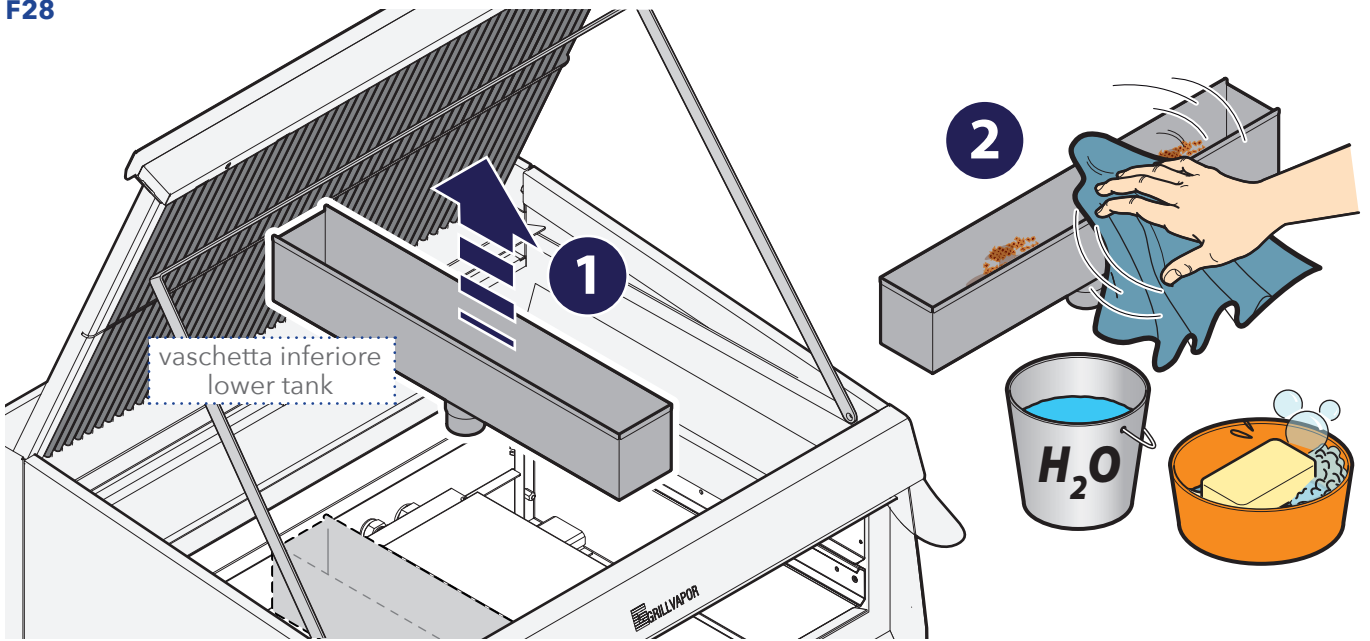
F26



F27



F28



Attenzione al corretto inserimento del "troppo pieno".
Se viene montato rovescio non è garantita la tenuta!

Make sure the "overflow" is inserted correctly.
If the overflow is fitted the wrong way round, the seal may not be effective.

Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica (se prevista). Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica ed idrica (se prevista);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare ad una temperatura l'apparecchiatura per almeno 60 minuti senza alcun alimento sopra la griglia.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

Smaltimento a fine vita

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).

Smaltimento apparecchiatura



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuali superiori al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Smaltimento in Italia

Le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

Smaltimento in nazioni diverse dall'Italia

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Inactivity

During periods of inactivity, disconnect the electrical and water supplies (where relevant). Protect the external steel parts of the appliance by wiping them with a soft cloth slightly dampened with Vaseline oil.

When restarting, before use:

- thoroughly clean the appliance and the accessories;
- reconnect the appliance to the power and water supplies (where applicable);
- inspect the appliance before using it again;
- switch on the appliance at a temperature for at least 60 minutes without any food on the grill.

To ensure that the appliance is in perfect condition in terms of use and safety, an authorised service centre should perform maintenance and inspections at least yearly.

Disposal

To prevent unauthorised use of the appliance and the related risks, before disposing of the appliance make sure that it is no longer possible to use it. Cut or remove the power cable (the appliance must be disconnected from the power supply).

Disposal of the appliance



Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment", the crossed bin symbol specifically indicates that the product has been placed on the market after 13 August 2005 and should not be disposed of with other waste at the end of its life but must be collected separately. All appliances are made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanized steel, copper, etc.) in percentages above 90% by weight. At the end of its useful life, the product must be disposed of in such a way as to reduce any negative impact on the environment and make efficient use of available resources. Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember "the polluter pays". Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

Disposal in Italy

WEEE appliances must be delivered to:

- recycling centres (also known as waste disposal sites/facilities)
- the dealer from whom the new appliance is purchased, who is required to collect them free of charge ("one-for-one" collection).

Disposal in other countries

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.

Annotazioni personali

Notes

La vostra apparecchiatura è affidabile e robusta ma talvolta possono sorgere piccoli problemi che, grazie ai nostri Centri di Assistenza saranno prontamente risolti. Prima di mettersi in contatto con essi Vi consigliamo di seguire questa breve procedura:

- provare a consultare la tabella della pagina seguente;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura (targhetta matricola) e la data e il numero della fattura di acquisto dell'apparecchiatura;

Matricola (S/N)


Modello


Data fattura


Numero fattura

- leggere attentamente il foglio della garanzia allegata all'apparecchiatura;
- chiamare un Centro di Assistenza autorizzato oppure rivolgersi direttamente al Rivenditore/Costruttore comunicando i dati dell'apparecchiatura. Nell'attesa dell'intervento dell'Assistenza tecnica staccarla dall'alimentazione elettrica ed idrica (se prevista).

Arris Catering Equipment s.r.l.
Via G.B Tiepolo, 3B z.i.
35010 Cadoneghe (PD) - Italy
tel. +39 049 8874557 -
www.arrisce.com
e-mail: arris@arrisce.it

 Se vi fosse la necessità di sostituire dei pezzi guasti, conservarli e affidarli all'installatore incaricato per la sostituzione affinché li invii al Costruttore per le verifiche del caso.

 Se vi fosse la necessità di inviare l'apparecchiatura o dei pezzi ad un Centro di Assistenza o al Costruttore (dopo aver chiesto previa autorizzazione agli stessi) è necessario utilizzare l'imballo ORIGINALE. Se non fosse stato conservato, utilizzare un imballo proprio avendo cura che l'apparecchiatura sia ben protetta dagli urti; si consiglia di scrivere all'esterno "FRAGILE" e "NON ROVESCIARE".

 Non tentare di riparare l'apparecchiatura da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.

Your appliance is reliable and robust. However, minor problems may occur, which will be promptly solved by our support service.

Before contacting them, we recommend that you follow this brief procedure:

- consult the table on the following page;
- identify the appliance data (rating plate) and the purchase invoice number and date for the appliance;

Serial number (S/N)


Model


Invoice date


Invoice number

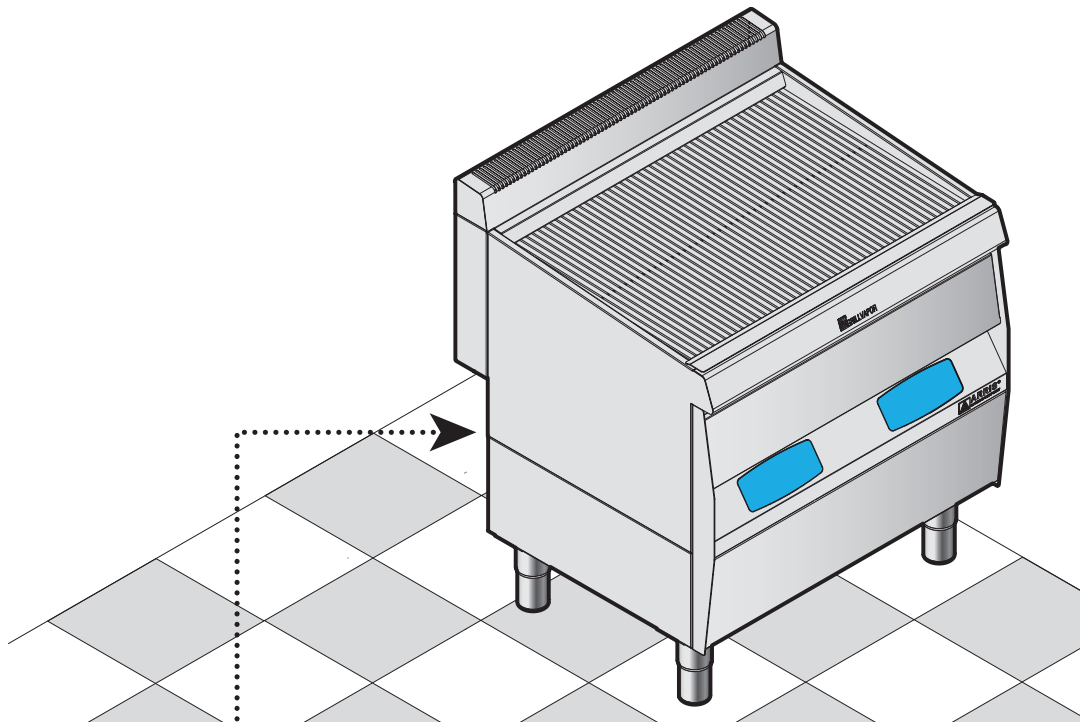
- carefully read the warranty supplied with the appliance;
- call an authorised service centre or contact your retailer/ the manufacturer directly, providing the appliance data. While you are waiting for the technical support to intervene, disconnect the appliance from the power supply and water mains (where applicable).

Arris Catering Equipment s.r.l.
Via G.B Tiepolo, 3B z.i.
35010 Cadoneghe (PD), Italy
Tel.: (+39) 049 8874557 -
www.arrisce.com
e-mail: arris@arrisce.it

 If you need to replace a faulty part, please keep the parts and take them to an authorised replacement installer; this ensures the parts will be sent to the manufacturer who will run the appropriate checks.

 If you need to send the appliance or any parts to a service centre or to the manufacturer (after first requesting authorisation from them), you must use the ORIGINAL packaging. If it is no longer available, use your own packaging, making sure that the appliance is well protected from any knocks. We recommend writing "FRAGILE" and "THIS WAY UP" on the outside.

 Do not try to repair the appliance as this could cause serious harm to people, animals or property and will render the warranty null and void. Always request the intervention of an authorised service centre and request ORIGINAL spare parts.



ARRIS CATERING EQUIPMENT SRL - via G.B. Tiepolo, 3/b - Cadoneghe (PD) Italy - www.grillvapor.com
 N. ISCRIZIONE R.A.E.E. IT08020000003072

Model

Modello GE 817EL

Tensione di alimentazione 380V-415V 3N

Tensione al.
Supply voltage

Matricola
Serial number

Matricola 1111111111

Frequenza Hz 50/60

Frequenza
Frequency

Famiglia
Group

Famiglia GRILLVAPOR

Potenza nominale 10,42 kW

Potenza nom.
Rated power

Anno produz.
Production year

Anno di produzione 2019

Grado di protezione IPX4

Grado protez.
Protection rating

Tipo
Type

Tipo

Paese di destinazione ITALIA

Paese di destinazione
Destination country



GRILL VAPOR DIGIT TOP / MONOBLOC	Codice allarme ▼	Cosa deve fare l'utente ▼	Alarm code ▼	User action ▼
	Err 1	Caricamento acqua fallito chiamare l'Assistenza tecnica	Err 1	Water filling failed contact technical support
	Err 11	Anomalia sonda cuore chiamare l'Assistenza tecnica	Err 11	Core probe anomaly contact technical support
	Err 12	Guasto alla scheda chiamare l'Assistenza tecnica	Err 12	Board fault contact technical support
	OPEN	Cassetto acqua aperto chiudere il cassetto acqua o riposizionare la vasca di contenimento acqua (vedere figura ► F26)	OPEN	Water drawer open close the water drawer or reposition the water tank (see figure ► F26)



Arris Catering Equipment s.r.l.
Via G.B Tiepolo, 3B z.i.
35010 Cadoneghe (PD) - Italy
tel. +39 049 8874557
www.arrisce.com
e-mail: arris@arrisce.it

