

OVERGRILL - GRIGLIA ELETTRICA PROFESSIONALE OVERGRILL - PROFESSIONAL ELECTRIC GRILL

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Istruzioni originali
Read the instructions before using the appliance. Translation of the original instructions



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

ITALIANO - INGLESE
ITALIAN - ENGLISH

OVERGRILL



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/OV-IT-GB-US



p. 4 Avvertenze di sicurezza
Safety precautions

p. 8 Conoscere l'apparecchiatura
Familiarising yourself with the appliance

p. 14 Cucinare
Cooking

p. 32 Manutenzione
Maintenance

p. 42 Qualcosa non funziona
Troubleshooting

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 a livello L6 (sia griglia superiore che inferiore), 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 on level L6 (both the top and bottom grills) 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).

-  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.**
-  Always keep the appliance clean. Clean it daily after each cooking session: **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.

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.

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



Apertura piano cottura superiore Manuale



Apertura piano cottura superiore Automatica

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



Water filling Manual



Water filling Automatic



Opening of upper cooking surface Manual



Opening of upper cooking surface Automatic



Che cosa è Overgrill?

F1 ► Overgrill® è un'apparecchiatura a **doppio griglia-to elettrico** sovrapposto; l'uso è facile ed intuitivo grazie al pannello digitale.

Overgrill® 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.

Si può **adattare allo spessore dei cibi fino a 60 mm** in altezza (pag. 28) e si può **utilizzare anche solo il piano inferiore, spegnendo il superiore**, riducendo della metà il consumo energetico (pag. 19).

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

Inoltre, grazie all'**umidificazione della griglia di cottura**, permette di trasferire il calore più velocemente sull'alimento, senza seccarlo, riducendo la perdita di peso (-20%) 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).

Inoltre potrebbe avere il sollevamento del piano cottura superiore a fine cottura e il carico dell'acqua **automatico** o **manuale**.

What is Overgrill?

F1 ► Overgrill® is an appliance with a stacked **double electric grill**. The digital panel makes it easy to use and intuitive.

Overgrill® 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.

You can **adjust it according to the thickness of the food up to 60 mm** (page 28) and you can **even just use the lower grill and turn off the upper one**, halving energy consumption (page 19).

It can be equipped with an **optional core probe** to monitor the temperature of the food during cooking.

Thanks to the **cooking grill humidification**, you can transfer heat to the food more quickly, without drying it out, reducing weight loss (-20%) and maintaining the original colours of the products.

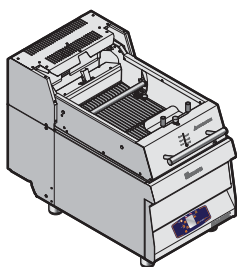
Depending on the chosen model, the appliance may be:

TOP (countertop appliance)

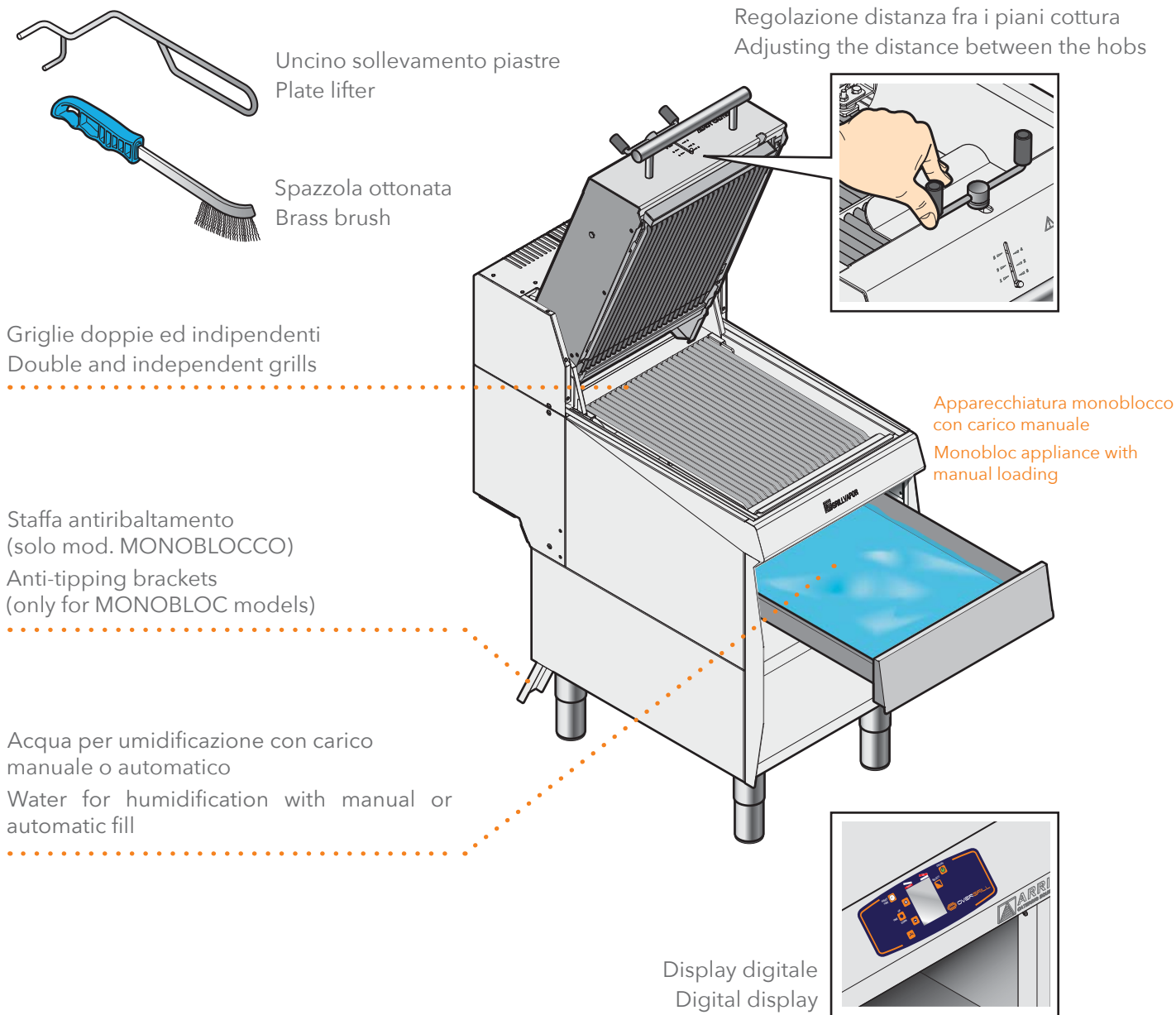
MONOBLOC (appliance on a unit).

There is also the option to have the top cooking surface lift up at the end of the cooking cycle and for water filling to be **automatic** or **manual**.

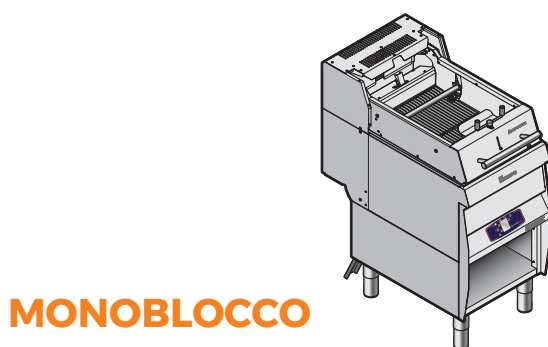
TOP



Modello	Model	GE 509 EL TOP	GE 509 EL AUTOMATIC TOP	GE 519 EL TOP	GE 519 EL AUTOMATIC TOP
Carico acqua	Water filling	manuale / manual		automatico / automatic	
Apertura piano sup. a fine cottura	Automatic opening at the end of cooking	manuale manual	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic



F1



MONOBLOCCO



Modello	Model	GE 509 EL	GE 509 EL AUTOMATIC	GE 519 EL	GE 519 EL AUTOMATIC
Carico acqua	Water filling	manuale / manual		automatico / automatic	
Apertura piano sup. a fine cottura	Automatic opening at the end of cooking	manuale manual	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic

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

F2 ► Regolare con cura la **distanza della griglia di cottura inferiore da quella superiore** in base alla tipologia e allo spessore dei cibi da grigliare per evitare di schiacciarli; Overgrill® **si adatta allo spessore dei cibi fino a 60 mm**.

F3 ► Attenzione, mentre si ruota il volantino, controllare sempre la posizione del cursore, evitando di scendere sotto la linea dello "0": girando troppo c'è il rischio di svitare il volantino.



Poiché l'apparecchiatura lavora per **conduzione diretta** del calore, gli alimenti da cuocere vanno posizionati unicamente sulla piastra inferiore e non sopra alla piastra superiore; in questa zona infatti non si sviluppano le temperature necessarie alla corretta cottura dei cibi.



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.

F4 ► 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 lower and upper grills with a little cooking oil before cooking the food, to reduce adherence to the grill.

F2 ► Carefully adjust the **distance between the lower and upper cooking grills** according to the type and thickness of the food to be grilled to avoid squashing it. Overgrill® **adapts to thicknesses up to 60 mm**.

F3 ► Please note that, when turning the handwheel, you should always check the position of the cursor. Avoid going below the "0" mark. If you turn it too much, it may come unscrewed.



The appliance works by **directly conducting** heat; this means that the food to be cooked should only be placed on the lower plate and not on the upper plate. The top plate does not reach the temperatures required for the food to be cooked properly.



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.**

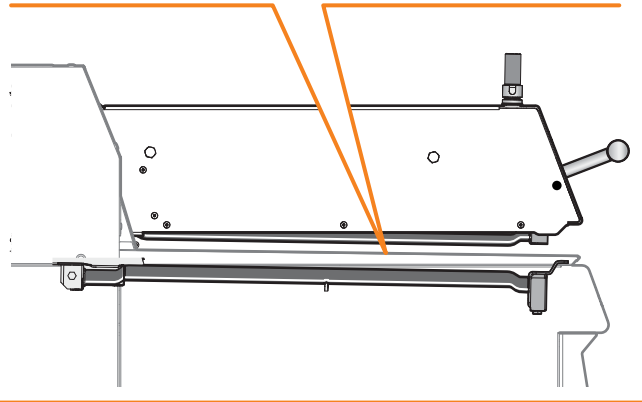
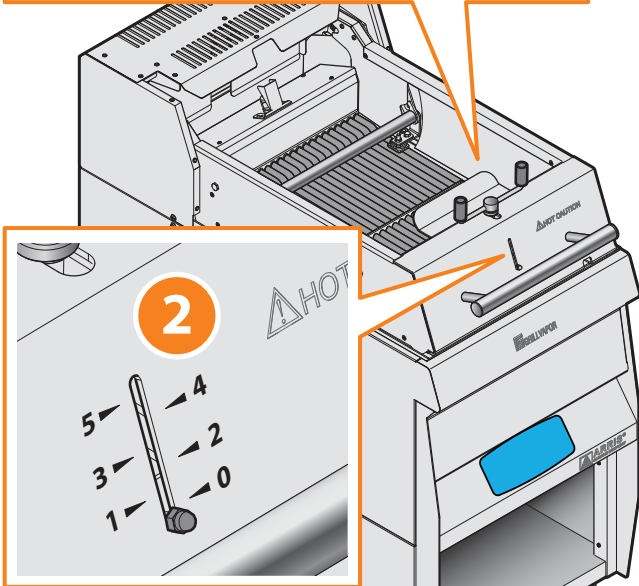
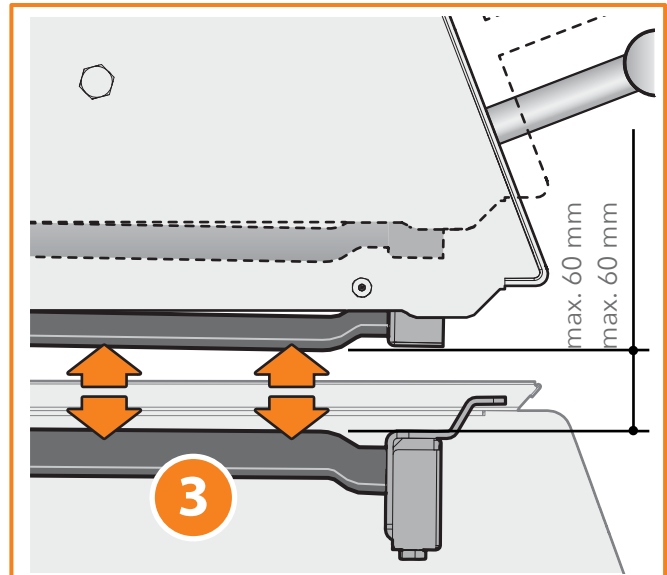
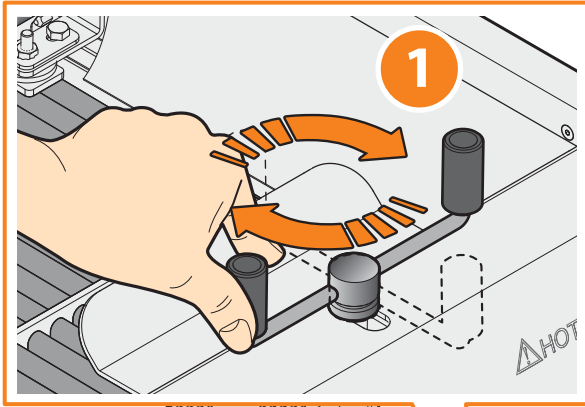
For this reason, for models with manual water filling, check the water level frequently (roughly every 1-2 hours). For automatic models, filling is automatic; nonetheless, before use, always make sure that the water shut-off cock is open and that the water tank is in the correct position.

Appliances fitted on wheels

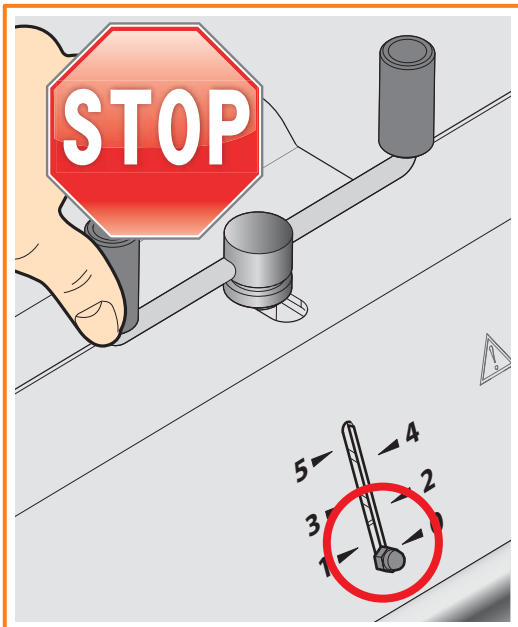
If you want to easily move monobloc appliances, for example to facilitate cleaning, wheels can be applied at any time. Only use wheels supplied by the manufacturer. Only a qualified technician can replace the wheels, with the machine switched off and cold.

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.

F4 ► During cooking, block the wheels using the brake to prevent any accidental movements.

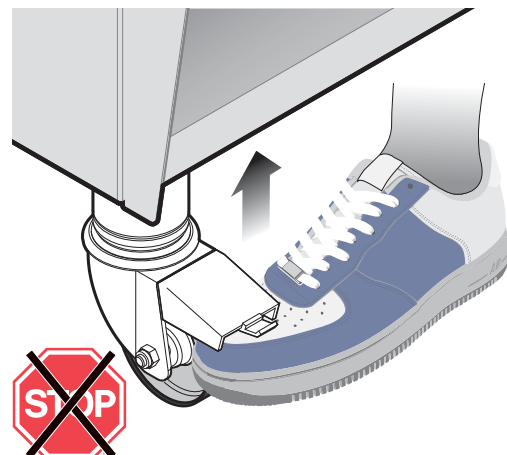


F2



F3

F4



Gestione del piano cottura superiore

- F5** ►  Nelle apparecchiature con **sollevamento automatico** del piano cottura superiore, esso si alza automaticamente fino ad arrestarsi in una posizione di sicurezza. Durante la salita, non toccarlo o forzarlo.
- F6** ►  Nelle apparecchiature con **sollevamento manuale** del piano cottura superiore, esso va alzato a mano; se non viene sollevato fino a fine corsa, si richiude se non trattenuto, con il rischio di schiacciare ed ustionare le mani.
- F7** ► In entrambe le apparecchiature, per **richiudere il piano cottura superiore** è necessario aprirlo del tutto spostandolo verso la parte posteriore dell'apparecchiatura fino a fine corsa e poi abbassarlo manualmente.

Utilizzo della sonda cuore (se in dotazione)

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.

- F8** ► 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

Managing the upper cooking surface

- F5** ►  Where the top plate has an **automatic lifting** function, the plate automatically lifts up and stops in a safe position. Do not touch or force the mechanism while it is in motion.
- F6** ►  Where the top plate has a **manual lifting** function, the plate must be lifted by hand. If it is not fully lifted to its open position, it will shut again unless held, with the risk of crushing and burning hands.
- F7** ► For both appliances, to **close the top plate** first open it completely by moving it towards the back appliance until fully open, then lower it manually.

Using the core probe (where supplied)

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.

- F8** ► 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.



I consigli dello chef

Infilare 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).

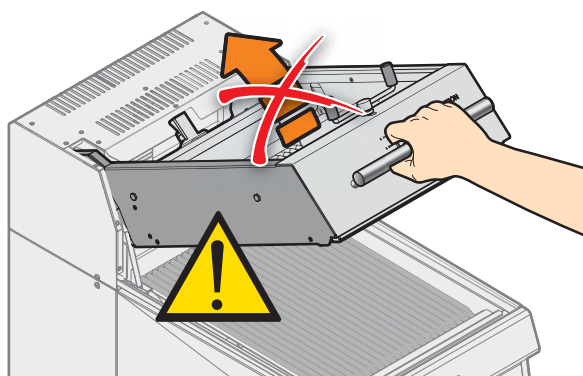
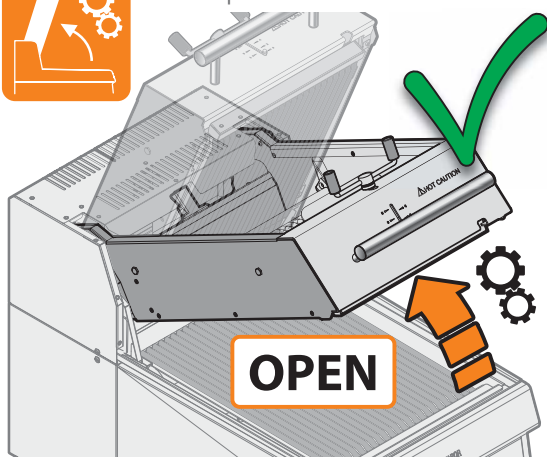


Chef tip

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).



Posizione di sicurezza
Safe position

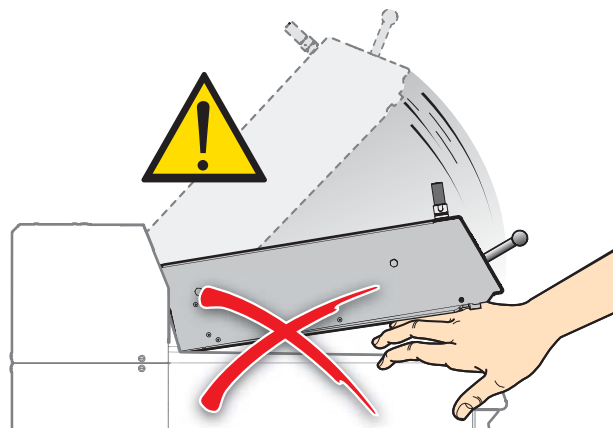


Non forzare l'apertura del coperchio
Do not force the lid open

F5

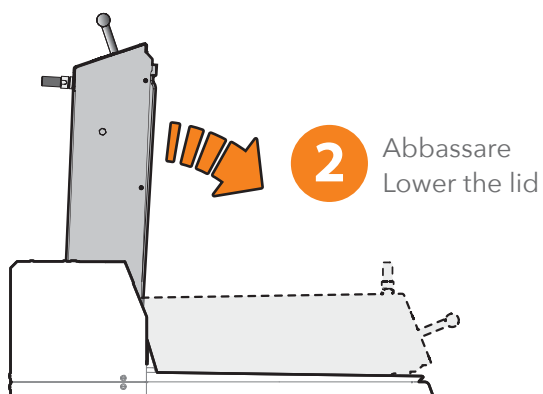
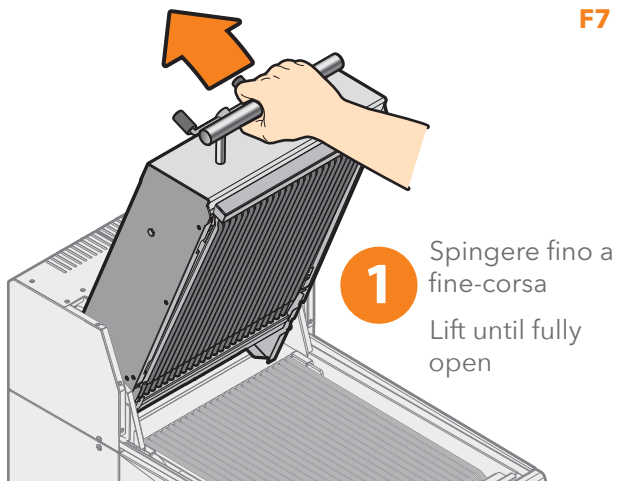


Posizione di sicurezza
Safe position



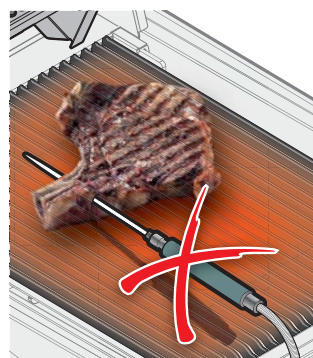
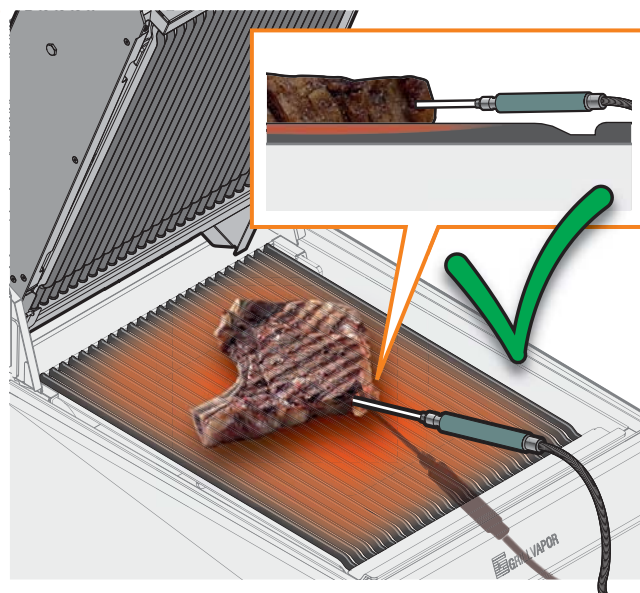
ATTENZIONE! Il coperchio potrebbe richiudersi
CAUTION! The lid may close again

F6



F7

F8



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

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

A. Preparare l'apparecchiatura	p. 16
B. Alimentare ed accendere l'apparecchiatura	p. 16
C. Effettuare un preriscaldamento	p. 18
D. Selezionare la modalità di cottura	p. 19

- p.20 ► **manuale**: l'utente deve impostare manualmente il livello di cottura e il tempo di cottura desiderati. Al termine del tempo impostato, il display lampeggia, la macchina emette un segnale acustico e, nelle apparecchiature che lo prevedono, si solleva automaticamente il piano cottura superiore.
- p.22 ► **con sonda cuore** (se in dotazione): l'utente deve impostare manualmente il livello di cottura e la temperatura al cuore desiderati. Quando la sonda raggiunge la temperatura al cuore impostata, il display lampeggia, la macchina emette un segnale acustico e, nelle apparecchiature che lo prevedono, si solleva automaticamente il piano cottura superiore.
- p.24 ► **programmata**: si utilizzano dei programmi già impostati in fabbrica. Quest'ultimi si possono comunque modificare in base alle proprie esigenze.

E. Caricare i cibi da grigliare	p. 28
F. Regolare la distanza tra le griglie	p. 28
G. Avviare la cottura	p. 28

- ⊕ Il livello di cottura è impostabile in modo indipendente per la griglia inferiore e quella superiore (ad esempio: griglia superiore livello L2, griglia inferiore livello L4). In questo modo il controllo sulla cottura è totale.
- ⊕ L'apertura del piano superiore durante la fase di cottura, ad esempio per controllare i cibi, determina l'arresto del conto alla rovescia che riprende alla chiusura del piano cottura superiore.

A. Preparing the appliance	p. 16
B. Powering up and turning on the appliance	p. 16
C. Preheating	p. 18
D. Selecting the cooking mode	p. 19

- p.20 ► **manual**: the user must manually set the desired cooking level and the cooking time. At the end of the set time, the display flashes, the appliance emits beeps and, where applicable, the top plate automatically lifts up.
- p.22 ► **with core probe** (where supplied): the user must manually set the desired cooking level and the core temperature. When the probe reaches the set core temperature, the display flashes, the appliance emits beeps and, where applicable, the top plate automatically lifts up.
- p.24 ► **programmed**: factory set programs are used. The programs can however be modified as required.

E. Loading food for grilling	p. 28
F. Adjusting the distance between the grills	p. 28
G. Starting a cooking cycle	p. 28

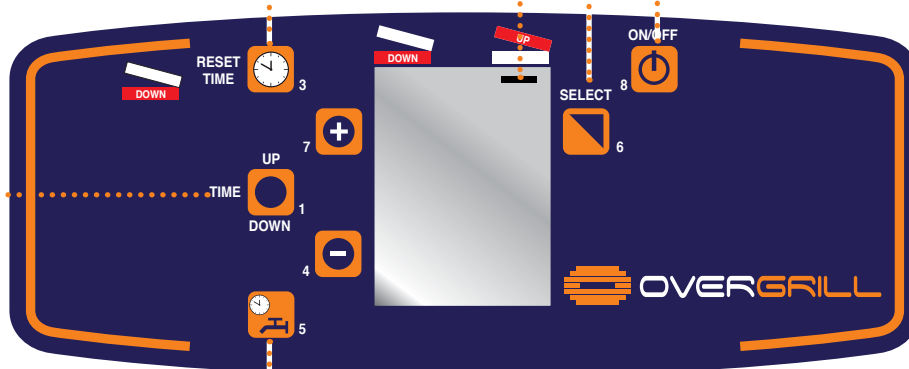
- ⊕ The cooking level can be set independently for the lower and upper grills (e.g. upper grill level L2, lower grill level L4). This gives you total control over the cooking process.
- ⊕ Opening the top grill during cooking, for example to check the food, pauses the timer. It restarts again when the top is closed.

Il cursore indica se il livello di cottura visualizzato a display si riferisce al piano superiore  o inferiore 
 The cursor indicates whether the cooking level shown on the display refers to the upper  or lower  grill

Fa ripartire il tempo da capo durante una cottura
 Reset the timer during cooking

Sblocca le variazioni ai parametri e memorizza i nuovi valori immessi
 Unlock changes to the settings and store new any values set

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



Il tasto scorre i tre parametri di un programma: livello di cottura piano inferiore, livello di cottura piano superiore e durata di cottura (o temperatura sonda cuore)

Use this button to scroll through the three program parameters: lower plate cooking level, upper plate cooking level and cooking time (or core probe temperature).

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.

Livelli di cottura Cooking levels ▼	Gradi °C (indicativi) Degrees °C (indicative) ▼
L1	160° C
L2	180° C
L3	200° C
L4	210° C
L5	220° C
L6	240° C
L7	260° C
L8	280° C
L9	300° C
L10	320 C



A. Preparare l'apparecchiatura

Caricare l'acqua

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. In base al tipo di apparecchiatura acquistata il carico può essere manuale o automatico.

F9 ►  **Modelli con carico automatico:** il carico e il mantenimento del livello ottimale sono automatici e vengono segnalati dal lampeggio dell'icona .

Accertarsi che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto e che la vasca di contenimento dell'acqua sia in posizione. Se durante la cottura viene tolta quest'ultima, l'apparecchiatura si blocca, parte un segnale acustico e a display compare la segnalazione "OPEN". Quando la vasca di contenimento viene riposizionata in sede, il funzionamento della macchina viene ripristinato.

F10 ►  **Modelli con carico manuale:** 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 e le icone  e  lampeggianti ricordano, 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.

 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).

Oliatura griglia

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

B. Alimentare ed accendere l'apparecchiatura

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 scompare l'icona  ed appare il simbolo .

A. Preparing the appliance

Filling with water

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

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.

F9 ►  **Models with automatic fill:** filling and maintaining the optimal water level is automatic and indicated by the flashing icon .

Make sure that the water shut-off cock is open and that the water tank is in the position. If the tank is removed during cooking, the appliance stops, you will hear a beep and "OPEN" will appear on the display. When the tank is put back in place, the appliance will begin operating again.

 **Models with manual fill:** remove the drawer and add drinking water using a food-safe container until you reach a level of about 3 cm.

 The appliance beeps and the  and  icons flash 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.

 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).

Greasing the grill

F10 ► Grease the lower and upper grill with a little cooking oil to reduce the adherence of the food to the grill.

B. Powering up and turning on the appliance

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  icon disappears from the display and the symbol  appears.



F9

Rubinetto di intercettazione
Shut-off cock

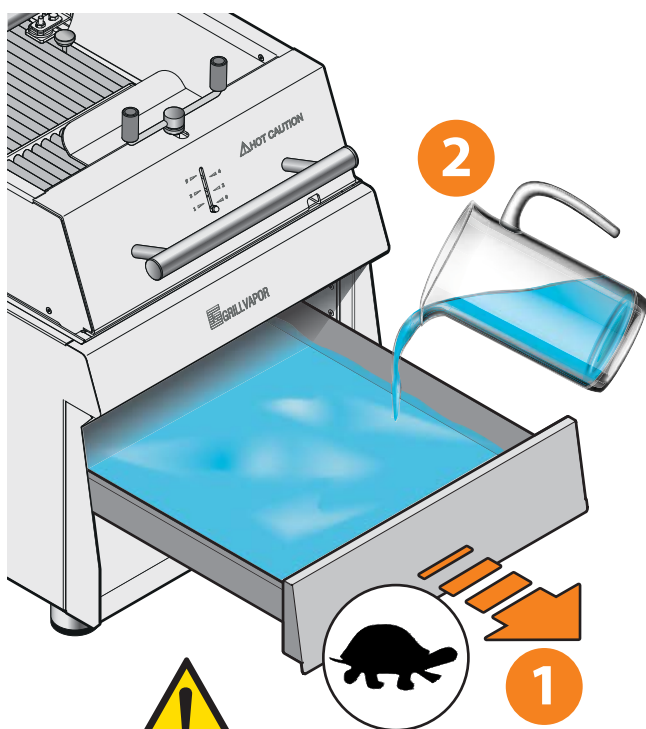
OPEN

Vasca di contenimento acqua
Water tank

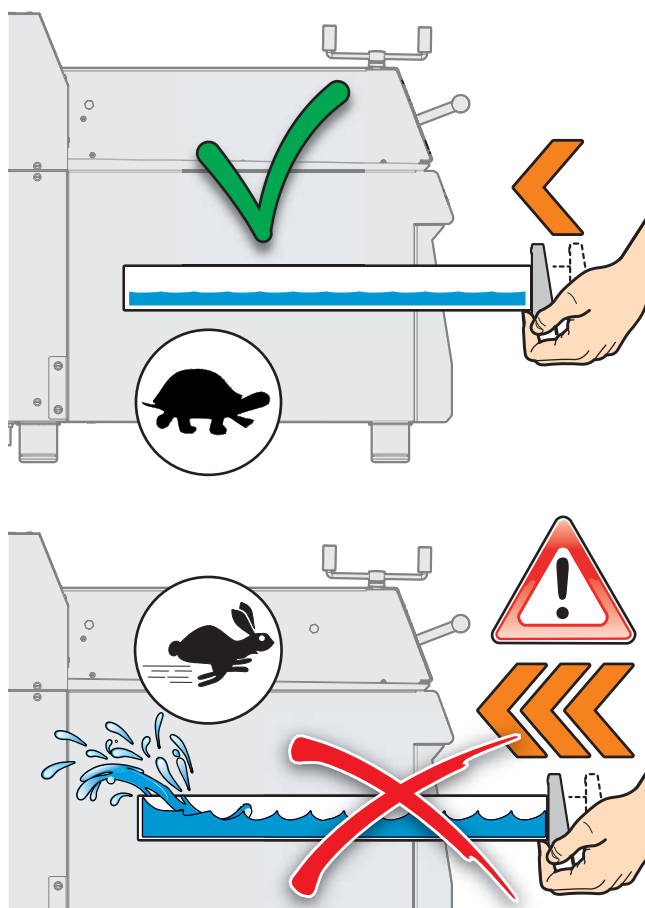
Addolcitore non fornito (consigliato)
Softener not supplied (recommended)



F10



H=max 3cm



C. Effettuare un preriscaldamento

Per ottenere i migliori risultati di cottura si consiglia di effettuare sempre un preriscaldamento della griglia.

Per **effettuare un preriscaldamento**:

1		premere il tasto "MENO" fino alla comparsa a display della scritta "P1"
2		premere il tasto "SELECT" : sul display appare l'icona del lucchetto aperto
3	impostare il livello di cottura per ciascuna griglia, superiore ed inferiore; si consiglia di impostare un livello L7 per entrambe le griglie.	
		premere il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a selezionare la griglia inferiore 
		premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura desiderato per la griglia inferiore (da L1 a L10)
		premere il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a selezionare la griglia superiore 
4		premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura desiderato per la griglia superiore (da L1 a L10)
	impostare il tempo di cottura ; si consiglia di impostare un tempo di circa 10 minuti	
		premere il tasto "UP/DOWN/TIME"
4		premere i tasti + o - fino ad impostare la durata di cottura desiderata in: - minuti e secondi (es. 5:15 = 5 minuti e 15 secondi)
		una volta fatte le impostazioni premere il tasto "SELECT" per memorizzare il livello e il tempo di cottura impostati (a display il lucchetto scompare).

 Questa operazione va fatta soltanto la prima volta, successivamente, per avviare un preriscaldamento basterà selezionare il programma P1 (vedere cap. cottura Programmata p.24) senza dover impostare alcun parametro.

C. Preheating

To obtain the best cooking results, it is advisable to always preheat the grill.

To **preheat**:

1		Press the "MINUS" button and hold until "P1" appears on the display.
2		Press the "SELECT" button: the open padlock icon appears on the display
3	Set the level of cooking for each grill, top and bottom. We recommend setting level L7 for both grills.	
		Press the "UP/DOWN/TIME" button until the lower grill is selected 
		Press the + or - buttons to set the desired temperature for the bottom grill (from L1 to L10)
		Press the "UP/DOWN/TIME" button until the upper grill is selected 
4		Press the + or - buttons to set the desired temperature for the top grill (from L1 to L10)
	Set the cooking time . We recommended setting a time of about 10 minutes.	
		Press the "UP/DOWN/TIME" button
4		Press the + or - buttons to set the desired cooking cycle duration in: - minutes and seconds (e.g. 5:15 = 5 minutes and 15 seconds)
		Once the settings are complete, press the "SELECT" button to save the level and cooking time set (the padlock disappears from the display).

 This operation must be carried out the first time only. After, to start preheating, simply select program P1 (see the "Programmed cooking" section p.24); you do not need to set any parameters.

D. Selezionare la modalità di cottura

Selezionare la modalità di cottura preferita:

- manuale;
- con sonda cuore (se in dotazione);
- programmata.

Modalità di cottura ▼	Cosa deve impostare l'utente ▼
Manuale p.20	Livello di cottura Da L1/160°C a L10/310°C Incrementi di 20°C da un livello all'altro tempo di cottura da 15 secondi al tempo desiderato
Con sonda cuore p.22	Livello di cottura Da L1/160°C a L10/310°C Incrementi di 20°C da un livello all'altro temperatura al cuore da raggiungere da 30° C a 100° C
Programmata p.24	Numero programma desiderato Da P1 a P15 (tempo di cottura: da 15 secondi al tempo desiderato)

La selezione della modalità di cottura è possibile:

- con griglia in "Standby" (sul display appare l'icona 
- a griglia accesa (display retro illuminato senza nessuna icona) e con piano cottura superiore a fine corsa;
- a programma terminato.

D. Selecting the cooking mode

Select your preferred cooking mode:

- manual;
- with core probe (where supplied);
- programmed.

Cooking modes ▼	User settings ▼
Manual p.20	Cooking level L1/160°C to L10/310°C 20°C increases from one level to the next cooking time from 15 seconds to desired time
With core probe p.22	Cooking level L1/160°C to L10/310°C 20°C increases from one level to the next core temperature to be reached 30°C to 100°C
Programmed p.24	Desired program number From P1 to P15 (cooking time: from 15 seconds to desired time)

You can select the cooking mode:

- with the grill in standby (the  icon appears on the display);
- with the grill on (backlit display with no icon) and with the top grill fully lifted up;
- when the program has finished.



+ I consigli dello chef

In caso di cibi **particolarmente delicati**, ad esempio crostacei o verdure, è possibile riscaldare soltanto la griglia inferiore premendo contemporaneamente i tasti  e .

Per ripristinare il riscaldamento di entrambe le griglie ripremere gli stessi tasti.

+ Chef tip

With **particularly delicate** foods such as crustaceans or vegetables, you can just heat the lower grill by pressing the  and  buttons at the same time.

To go back to heating both grills, press the same buttons again.

Cottura manuale

Nella cottura manuale l'utente deve impostare manualmente il **livello** e il **tempo di cottura** desiderati. 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.).

Per **selezionare la cottura manuale**:

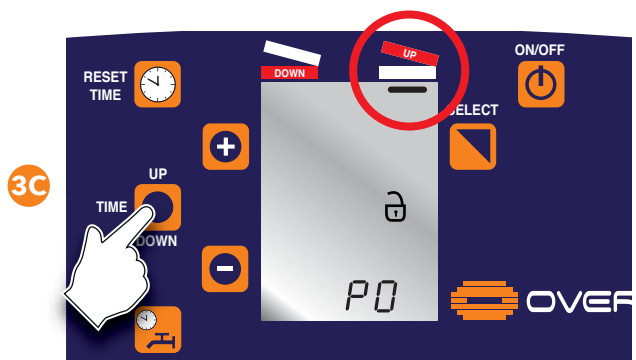
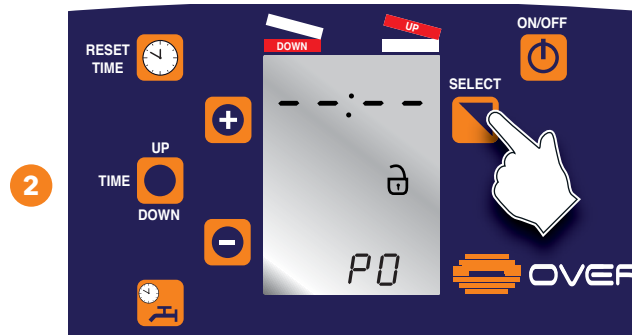
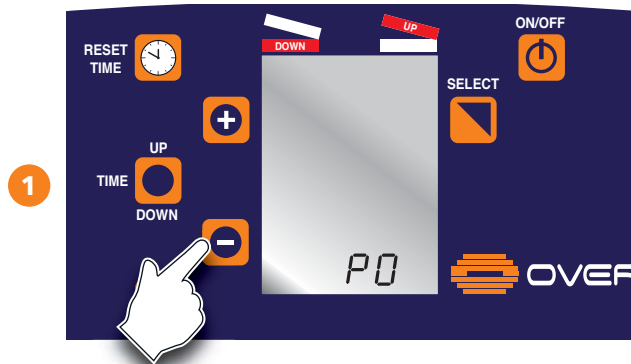
1		premere il tasto "MENO" fino alla comparsa a display della scritta "P0"
2		premere il tasto "SELECT" : sul display appare l'icona del lucchetto aperto
impostare il livello di cottura per ciascuna griglia, superiore ed inferiore:		
3		premere il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a selezionare la griglia inferiore 
		premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura desiderato per la griglia inferiore (da L1 a L10)
		premere il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a selezionare la griglia superiore 
		premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura desiderato per la griglia superiore (da L1 a L10)
impostare il tempo di cottura		
4		premere il tasto "UP/DOWN/TIME"
		premere i tasti + o - fino ad impostare la durata di cottura desiderata in: - minuti e secondi (es. 5:15 = 5 minuti e 15 secondi) - continuo ("-- : --"). In caso di funzionamento in "continuo" è l'utente che apre in modo manuale il piano cottura superiore anche con apparecchiature ad apertura programmata
5		una volta fatte le impostazioni premere il tasto "SELECT" per memorizzare il livello e il tempo di cottura impostati (a display il lucchetto scompare).

Manual cooking

For manual cooking, the user must manually set the desired **cooking level** and **time**. 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.).

To **select manual cooking**:

1		Press the "MINUS" button and hold until "P0" appears on the display.
2		Press the "SELECT" button: the open padlock icon appears on the display.
Set the level of cooking for each grill, top and bottom:		
3		Press the "UP/DOWN/TIME" button until the lower grill is selected 
		Press the + or - buttons to set the desired temperature for the bottom grill (from L1 to L10)
		Press the "UP/DOWN/TIME" button until the upper grill is selected 
		Press the + or - buttons to set the desired temperature for the top grill (from L1 to L10)
set the cooking time		
4		Press the "UP/DOWN/TIME" button
		Press the + or - buttons to set the desired cooking cycle duration in: - minutes and seconds (e.g. 5:15 = 5 minutes and 15 seconds) - continuous ("-- : --"). During continuous operation, it is the user who manually lifts up the upper grill, even with appliances with programmed opening
5		Once the settings are complete, press the "SELECT" button to save the level and cooking time set (the padlock disappears from the display).



+ Per modificare i livelli o il tempo di cottura già memorizzati premere nuovamente "SELECT" (lucchetto aperto) e modificare le impostazioni seguendo le indicazioni dei punti 3, 4 e 5.

+ L'apertura del piano superiore durante la fase di cottura, ad esempio per controllare i cibi, determina l'arresto del conto alla rovescia che riprende alla chiusura del piano cottura superiore.

+ Durante una cottura in corso, per far ripartire il tempo da capo premere il tasto "RESET"  con il piano cottura superiore alzato fino a fine corsa (in caso di pressione con piano chiuso non accade nulla).

+ To change the levels or the cooking time already saved, press "SELECT" again (padlock open) and change the settings according to points 3, 4 and 5.

+ Opening the top grill during cooking, for example to check the food, pauses the timer. It restarts again when the top is closed.

+ When a cooking program is in progress, to reset the cooking time, press the "RESET" button  with the upper grill fully lifted up (if you press the button with the top plate closed nothing happens).

Cottura con sonda cuore (se in dotazione)

Nella cottura con sonda cuore l'utente deve impostare manualmente il **livello di cottura** e la **temperatura al cuore** desiderati (per maggiori informazioni sulla sonda cuore consultare pag. 12).

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..).

Per **selezionare la cottura con sonda cuore**:

1	 premere il tasto "MENO" fino alla comparsa a display della scritta "P0"
2	inserire la sonda cuore nell'apposito innesto sull'apparecchiatura: a display appare alternativamente "P0" e la temperatura rilevata dalla sonda.
3	 premere il tasto "SELECT" : sul display appare l'icona del lucchetto aperto
4	impostare il livello di cottura per ciascuna griglia, superiore ed inferiore:
	 premere il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a selezionare la griglia inferiore 
	 premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura desiderato per la griglia inferiore (da L1 a L10)
	 premere il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a selezionare la griglia superiore 
	 premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura desiderato per la griglia superiore (da L1 a L10)
5	impostare la temperatura al cuore da raggiungere (per maggiori informazioni sulle temperature consigliate consultare pag. 12)
	 premere il tasto "UP/DOWN/TIME"
	 premere i tasti + o - fino ad impostare il livello di temperatura al cuore desiderato per la griglia inferiore (da 30° C a 100° C)
6	 una volta fatte le impostazioni premere il tasto "SELECT" per memorizzare il livello e la temperatura al cuore impostati (a display il lucchetto scompare).

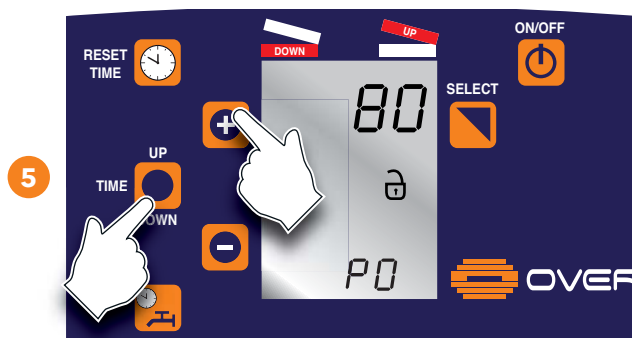
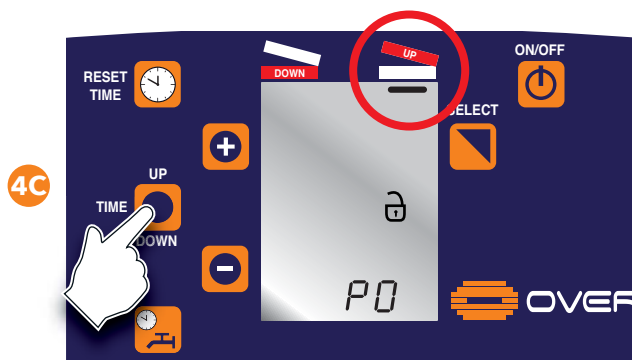
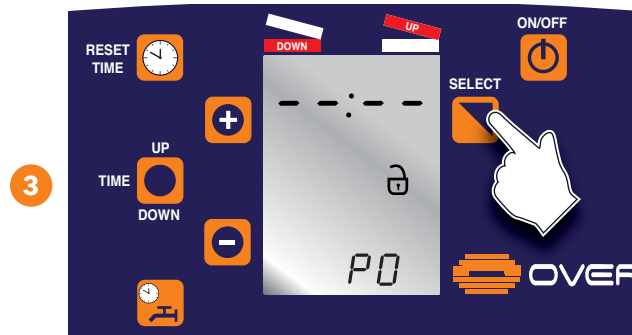
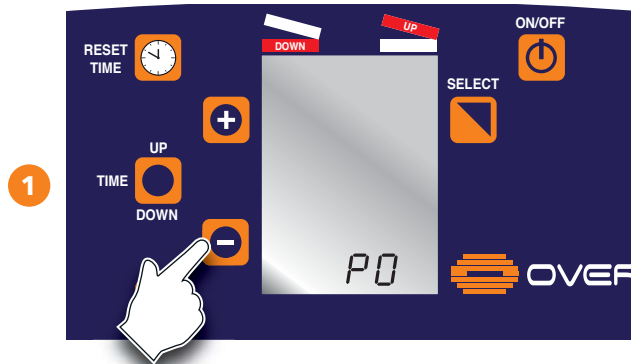
Core probe cooking (where supplied)

When cooking with a core probe, the user must manually set the desired **cooking level** and **core temperature** (for more information on the core probe, see page 12).

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.).

To **select core probe cooking**:

1	 Press the "MINUS" button and hold until "P0" appears on the display.
2	Insert the core probe in the outlet on the appliance. On the display, "P0" alternates with the temperature detected by the probe.
3	 Press the "SELECT" button: the open padlock icon appears on the display.
4	Set the level of cooking for each grill, top and bottom:
	 Press the "UP/DOWN/TIME" button until the lower grill is selected 
	 Press the + or - buttons to set the desired temperature for the bottom grill (from L1 to L10)
	 Press the "UP/DOWN/TIME" button until the upper grill is selected 
	 Press the + or - buttons to set the desired temperature for the top grill (from L1 to L10)
5	Set the core temperature to be reached (for more information on the recommended temperatures, see page 12)
	 Press the "UP/DOWN/TIME" button
	 Press the + or - buttons to set the desired core temperature for the bottom grill (from 30°C to 100°C).
6	 Once the settings are complete, press the "SELECT" button to save the level and the core temperature set (the padlock on the display disappears).



+

Per modificare i livelli o il tempo di cottura già memorizzati premere nuovamente "SELECT" (lucchetto aperto) e modificare le impostazioni seguendo le indicazioni dei punti 4 e 5.

+

Per tornare in modalità "Cottura Manuale" sfilare la sonda dall'innesto.

+

To change the levels or the cooking time already saved, press "SELECT" again (padlock open) and change the settings according to points 4 and 5.

+

To return to "Manual Cooking" mode, remove the probe from the outlet.

Cottura programmata

Nella cottura programmata l'utente deve soltanto selezionare il **programma di cottura** desiderato. Tutti i programmi sono caricati in fabbrica dal Costruttore con dei parametri già memorizzati ma essi sono modificabili dall'utente in base alle proprie esigenze.

 Si consiglia di dedicare il programma P1 al preriscaldamento aumentando la durata di cottura a 10 minuti.

Programmed cooking cycle

With programmed cooking cycles, the user only needs to select the desired **cooking program**. All programs are factory loaded by the manufacturer with parameters already saved. They can be modified by the user as needed.

 We recommend assigning program P1 to preheating, increasing the cooking time to 10 minutes.

Tabella programmi preimpostati

Table of pre-set programs

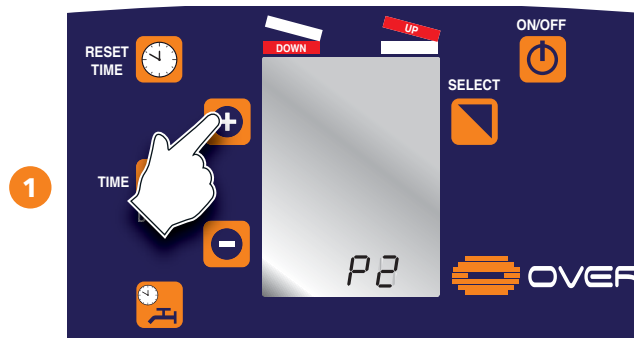
Numero programma Program number ▼	Livello cottura griglia INFERIORE LOWER grill cooking level ▼	Livello cottura griglia SUPERIORE UPPER grill cooking level ▼	Durata di cottura (min: sec) Cooking time (mins:secs) ▼
P.0	L1 (160°C)	L1 (160°C)	--:--
P.1	L5 (220°C)	L5 (220°C)	3:00
P.2	L6 (240°C)	L6 (240°C)	3:30
P.3	L1 (160°C)	L1 (160°C)	4:00
P.4	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.5	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.6	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.7	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.8	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.9	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.10	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.11	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.12	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.13	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.14	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00
P.15	L1 (160°C)	L1 (160°C)	1:00

Per selezionare un programma di cottura:

1	 premere i tasti + o - fino a che sul display compare il numero del programma desiderato (es. P.2)
2	per visualizzare i suoi parametri premere più volte il tasto "UP/DOWN/TIME":  livello di cottura griglia inferiore (es. L10 - 310°C)  livello di cottura griglia superiore (es. L10 - 310°C) TIME: durata di cottura (es. 2:15 - due minuti e quindici sec.)

To select a cooking program:

1	 Press the + or - buttons until the desired program number appears on the display (e.g. P.2)
2	Press the "UP/DOWN/TIME" button repeatedly to view the parameters:  lower grill cooking level (e.g. L10 - 310°C)  upper grill cooking level (e.g. L10 - 310°C) TIME: cooking time (e.g. 2:15 - two minutes and fifteen seconds)

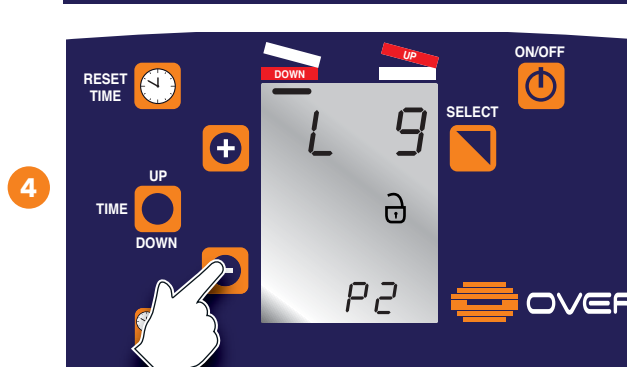
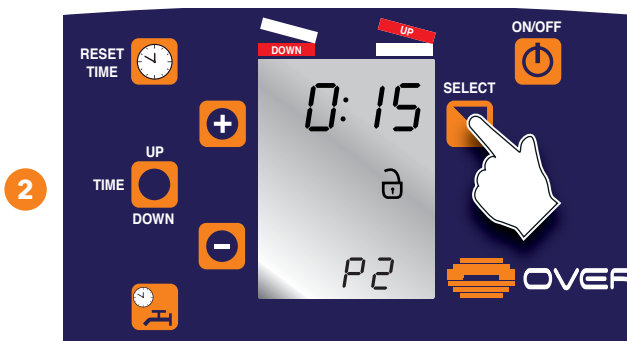


Per modificare il livello di cottura di un programma

1		premere i tasti + o - fino a che sul display compare il numero del programma desiderato (es. P.2)
2		premere il tasto "SELECT" : sul display appare l'icona del lucchetto aperto
3	  	premere più volte il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a posizionare il cursore - sotto alla griglia che si vuole modificare: modifica del livello di cottura della griglia inferiore modifica del livello di cottura della griglia superiore
4		premere i tasti + o - fino a impostare il nuovo livello di cottura desiderato per la griglia selezionata
5		una volta fatte le impostazioni premere il tasto "SELECT" per memorizzare le nuove impostazioni (a display il lucchetto si chiude).

To change the program cooking level

1		Press the + or - buttons until the desired program number appears on the display (e.g. P.2)
2		Press the "SELECT" button: the open padlock icon appears on the display.
3	  	Press the "UP/DOWN/TIME" button several times until the cursor - is positioned under the grill you want to modify: the cooking level of the lower grill the cooking level of the upper grill
4		Press the + or - buttons to set the new desired cooking level for the selected grill
5		Once the settings are complete, press the "SELECT" button to save.

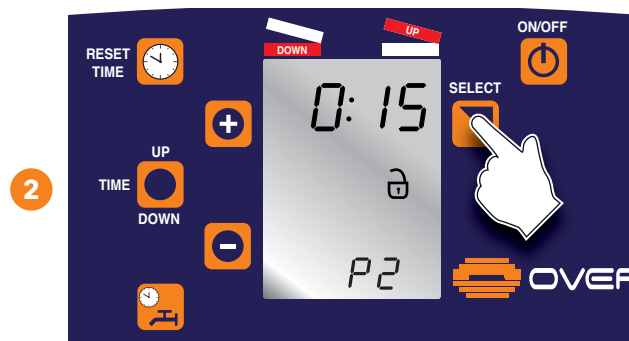


Per modificare la durata di cottura di un programma

1		premere i tasti + o - fino a che sul display compare il numero del programma desiderato (es. P.2)
2		premere il tasto "SELECT" : sul display appare l'icona del lucchetto aperto
3		premere più volte il tasto "UP/DOWN/TIME" fino a visualizzare la durata di cottura del programma selezionato
4		premere i tasti + o - fino a impostare la nuova durata di cottura desiderata da un minimo di 15 secondi ad un massimo di 60 minuti (passi di 15 secondi)
5		una volta fatte le impostazioni premere il tasto "SELECT" per memorizzare il nuovo livello impostato (a display il lucchetto si chiude).

To change the program cooking duration

1		Press the + or - buttons until the desired program number appears on the display (e.g. P.2)
2		Press the "SELECT" button: the open padlock icon appears on the display.
3		Press the "UP/DOWN/TIME" button multiple times until the cooking time for the selected program is displayed
4		Press the + or - buttons to set the new desired cooking time, from a minimum of 15 seconds to a maximum of 60 minutes (steps of 15 seconds)
5		Once the settings are complete, press the "SELECT" button to save the new level (the padlock on the display is closed).



E. Caricare i cibi da grigliare

Sistemare i cibi da grigliare sulla griglia inferiore.



I 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.

E. Loading food for grilling

Arrange the food to be grilled on the lower grill.



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.

F. Regolare la distanza tra le griglie

F11 ► Regolare con cura la **distanza della griglia di cottura superiore da quella inferiore** in base alla tipologia e allo spessore dei cibi da grigliare per evitare di schiacciarli; Overgrill® si **adatta allo spessore dei cibi fino a 60 mm**. Per facilitare l'operazione, sul cruscotto è presente un indicatore in centimetri (es. 2 = 2 centimetri). In alternativa è possibile impostare lo spessore al massimo e regolarlo solo dopo aver abbassato il coperchio: in questo modo si poserà in modo più delicato sui cibi da grigliare.

F. Adjusting the distance between the grills

F11 ► Carefully adjust the **distance between the upper and lower cooking grills** according to the type and thickness of the food to be grilled to avoid squashing it. Overgrill® **adapts to thicknesses up to 60 mm**. There is a centimetre measure on the control panel to help (e.g. 2 = 2 centimetres). Alternatively, you can set the thickness to the maximum and adjust it after lowering the lid: this is a gentler way of resting it on the food to be grilled.

G. Avviare la cottura

Avviare la cottura

F12 ► Abbassare con cura il piano cottura superiore: la cottura parte automaticamente. Durante la cottura è possibile alzare periodicamente il piano di cottura superiore per controllare i cibi; l'apertura determina l'arresto del conto alla rovescia che riprende alla chiusura del piano cottura superiore.



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

F13 ► Importante!! Non appoggiare alcun oggetto o cibo sopra l'apparecchiatura!

Nei **modelli con carico dell'acqua manuale** n segnale acustico e le icone  e  lampeggianti ricordano ad intervalli di controllare il livello dell'acqua durante la cottura (circa ogni 1 - 2 ore) ed eventualmente rabboccarlo con dell'acqua pulita per compensare l'evaporazione.

Nei **modelli con carico automatico** il carico e il mantenimento del livello ottimale sono automatici. Se durante la cottura viene tolta la vasca di contenimento dell'acqua, l'apparecchiatura si blocca, parte un segnale acustico e a display compare la segnalazione "OPEN". Quando viene riposizionata in sede, il funzionamento della macchina viene ripristinato.

G. Starting a cooking cycle

Starting a cooking cycle

F12 ► Carefully lower the upper plate; cooking starts automatically. During cooking, the top grill can be lifted up regularly to check the food. Opening the grill pauses the timer. It restarts again when the top is closed.

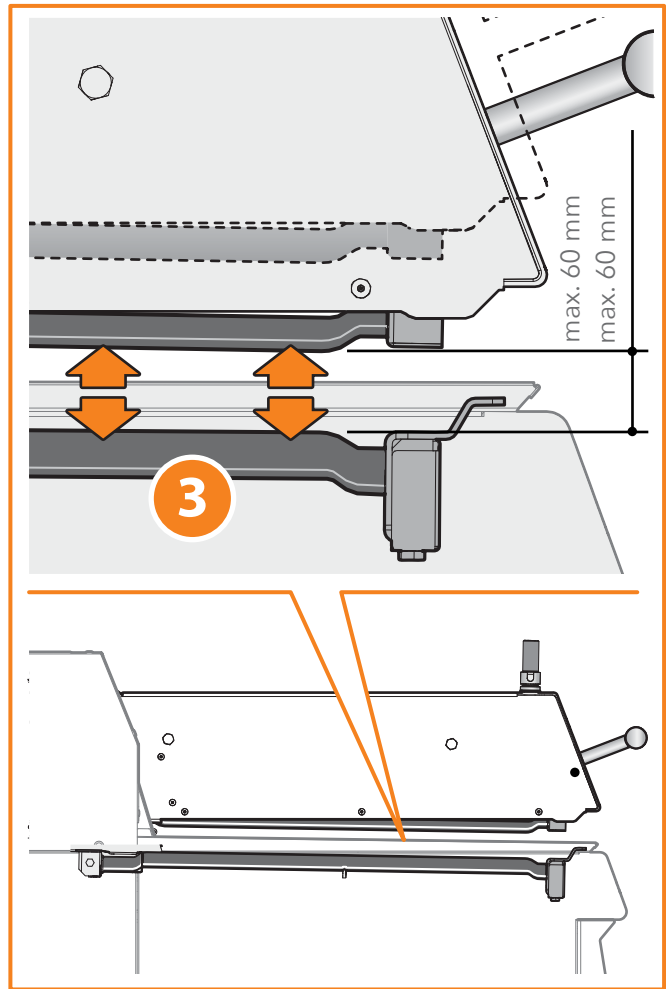
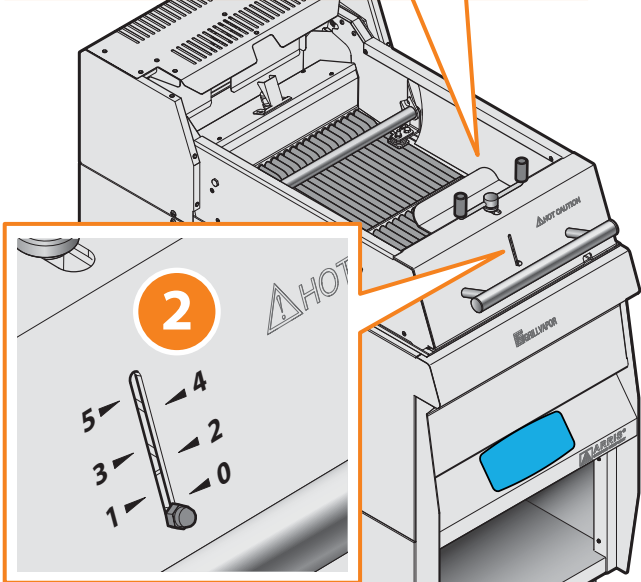
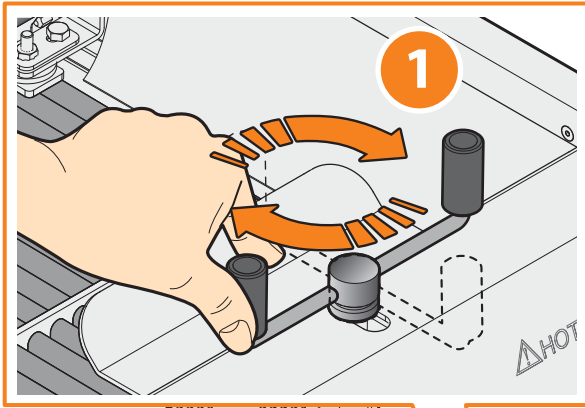


When cooking, be careful not to touch any part of the appliance as it is very hot.

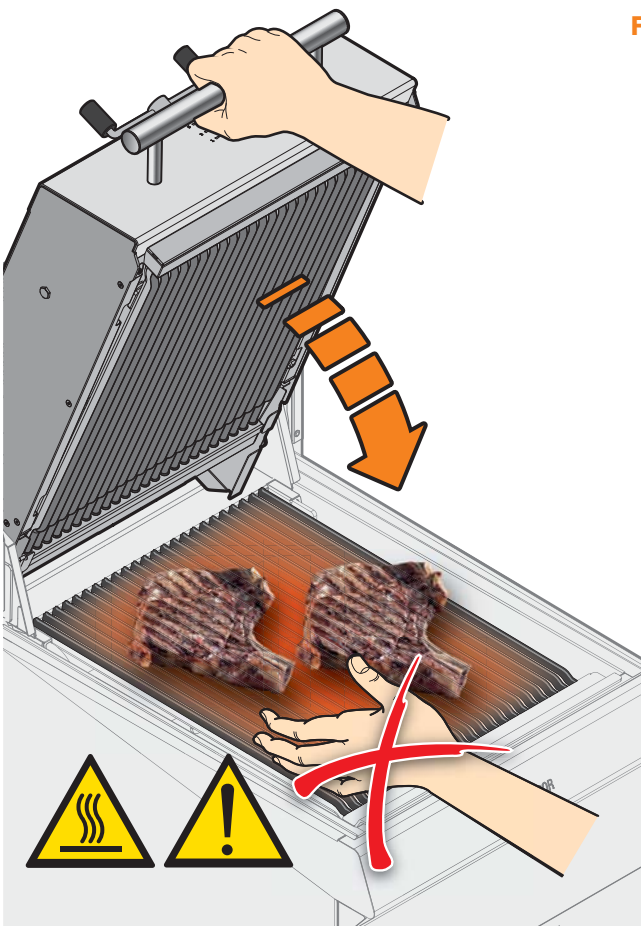
F13 ► Important! Do not rest any objects or food on the appliance.

For models with manual water fill: the appliance beeps and the  and  icons flash at intervals to remind you to check the water level during cooking (every 1 to 2 hours) and, if necessary, to top up with clean water to compensate for evaporation.

For **models with automatic fill**: filling and maintaining the optimal water level is automatic. If the water tank is removed during cooking, the appliance stops, you will hear a beep and "OPEN" will appear on the display. When it is put back in place, the appliance will begin operating again.

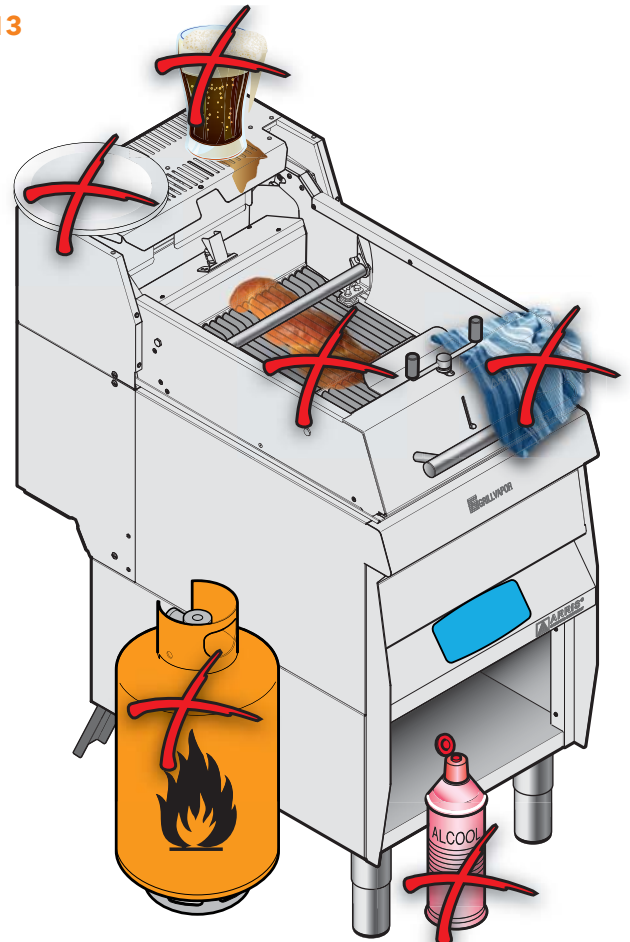


F11



F12

F13



Fine cottura

F14 ► Al termine del tempo impostato o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (se si sta utilizzando la sonda cuore) l'apparecchiatura emetterà un segnale acustico e, nei modelli che lo prevedono, si alzerà in automatico il piano cottura superiore fino ad arrivare in posizione di sicurezza dove si fermerà.



Nelle apparecchiature con sollevamento automatico del coperchio, non toccarlo o forzarlo mentre si sta alzando.



Rimuovere i cibi grigliati utilizzando una pinza o una spatola in acciaio, sempre muniti di dispositivi di sicurezza personali (es. guanti termoisolanti).

Continuare a cucinare altri cibi

Dopo aver rimosso i cibi grigliati, pulire la griglia di cottura come indicato a pagina 32; 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.

Oliare la griglia inferiore e superiore con olio alimentare e caricare i nuovi prodotti da grigliare.

Per **ripetere una cottura con gli stessi parametri**:

- chiudere il piano cottura superiore: la cottura riparte in automatico con gli stessi parametri o lo stesso programma della cottura appena terminata.

Per **ripetere una cottura con parametri diversi**:

- selezionare il programma di cottura desiderato come spiegato a pag. 24 oppure impostare manualmente i parametri desiderati come spiegato a pag. 20;
- chiudere il piano cottura superiore: la cottura riparte in automatico con i nuovi parametri.

Spegnimento griglia

F15 ► Per spegnere la griglia tenere premuto il tasto ON/OFF  a lungo.

Cooking end

F14 ► At the end of the set time or when the set core temperature is reached (if you are using a core probe), the appliance will beep and, where applicable, the upper grill will automatically lift up and stop in the safe position.



For appliances with the automatic plate lifting function, do not touch or force the lid while it is in motion.



Remove grilled food using tongs or a steel spatula, wearing personal protective equipment (e.g. oven gloves).

Continuing cooking other foods

After removing the grilled foods, clean the cooking grill as indicated on page 32. 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.

Grease the lower and upper grill with a little cooking oil and position the food to be grilled on the grill.

To **repeat a cooking cycle with the same parameters**:

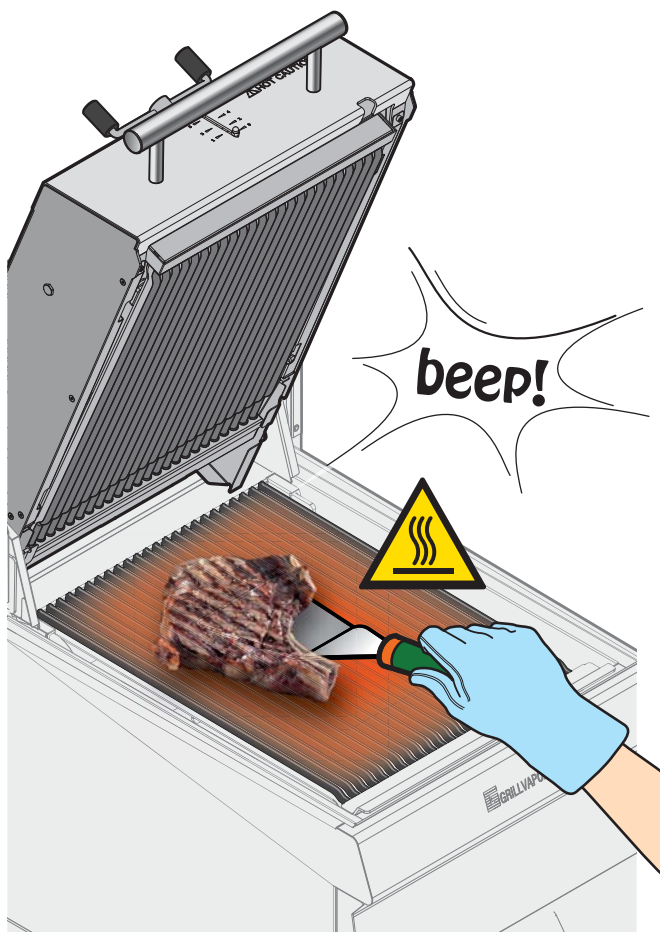
- lower the top grill and the cooking cycle will restart automatically with the same parameters or the same program as the cycle that has just finished.

To **repeat a cooking cycle with different parameters**:

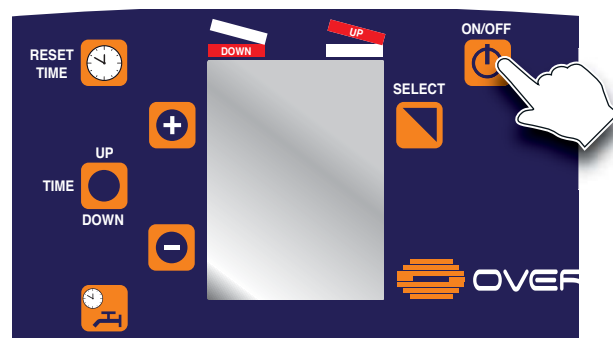
- select the desired cooking program as explained on page 24 or manually set the desired parameters as explained on page 20;
- lower the top grill and the cooking cycle will restart automatically with the new parameters.

Turning off the grill

F15 ► To turn off the grill, press and hold the ON/OFF  button for a long time.



F14



F15



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 detergenti 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 detergenti non adatti).
-  Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **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, pulitori 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

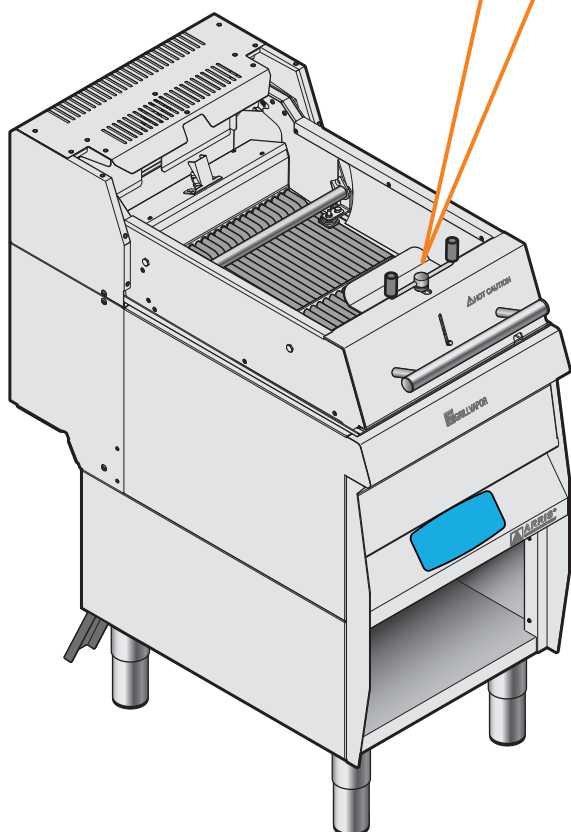
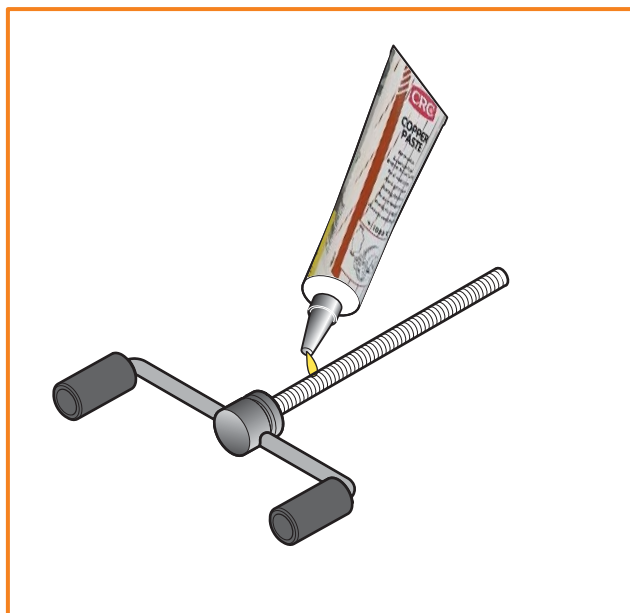
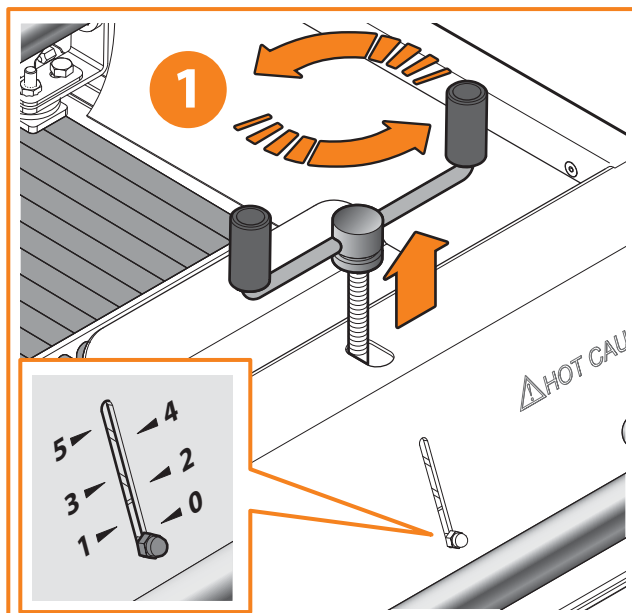
-  Before carrying out any cleaning, switch off the electrical power supply to the appliance and wait for it to cool down (temperature below 60°C).
-  When cleaning, wear **suitable personal protective equipment**. Wearing protective gloves and goggles **is essential** when cleaning with detergents, 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.

Ingrassatura periodica

Periodicamente è opportuno ingrassare gli ingranaggi mostrati in figura con la pasta di rame data in dotazione. L'utilizzo di altri lubrificanti potrebbe danneggiare i meccanismi e provocare danni non riconosciuti in garanzia.

Regular greasing

Grease the parts shown in the figure regularly using the copper paste provided. The use of other lubricants may cause damage to the mechanisms not covered under the warranty.



F16

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:

F17 ► con la spazzola ottonata in dotazione pulire le parti a vista della **griglia superiore ed inferiore**; successivamente, per una pulizia ancora più accurata, utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo.

F18 ► Sollevare la griglia inferiore con l'apposito uncino in dotazione fino a sentire un rumore di aggancio.

F19 ► Con la spazzola ottonata in dotazione pulire la parte sottostante della griglia inferiore; successivamente, per una pulizia ancora più accurata, utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo.

F20 ► Per sganciare la griglia inferiore e riportarla in posizione è necessario tirare il gancio di blocco verso l'alto.

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

Allo scopo si potrebbe dedicare il programma P.15 alla pulizia impostandolo in questo modo:

Livello griglia inferiore : L10 - 310°C
Livello griglia superiore : L10 - 310°C
Durata: 10 minuti

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:

F17 ► Clean the visible parts of the **upper and lower grills** using the brass brush supplied. Then, for more thorough cleaning, use a soft cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing.

F18 ► Lift the lower grill using the lifter tool provided until you hear a click.

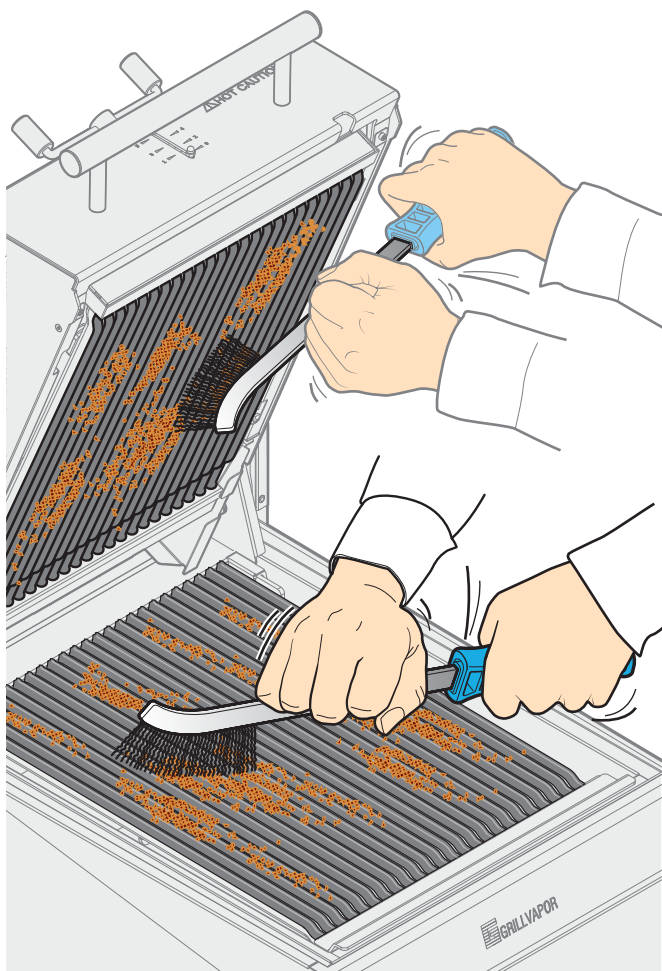
F19 ► Clean the underneath of the lower grill using the brass brush supplied. Then, for more thorough cleaning, use a soft cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing.

F20 ► To release the lower grill and put it back in position, pull the locking hook upwards.

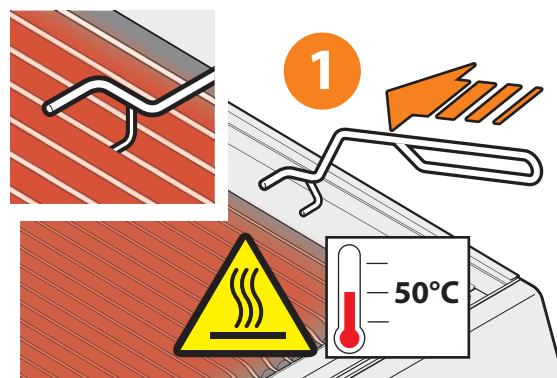
 Another effective way of cleaning the appliance is, after removing the more substantial residues with the brass brush, to heat both grills to a very high temperature in order to melt away the grease and food residues (pyrolysis effect).

Program P.15 could be used for this purpose, setting it as follows:

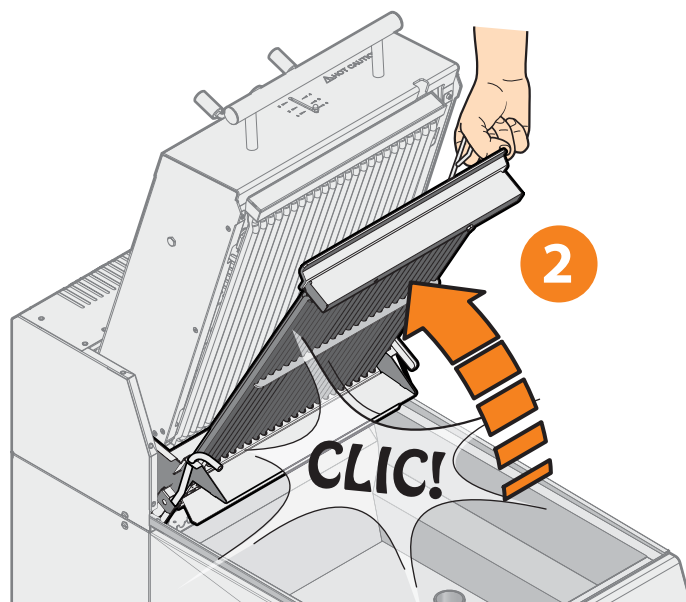
Lower grill level: L10 - 310°C
Upper grill level: L10 - 310°C
Duration: 10 minutes



F17

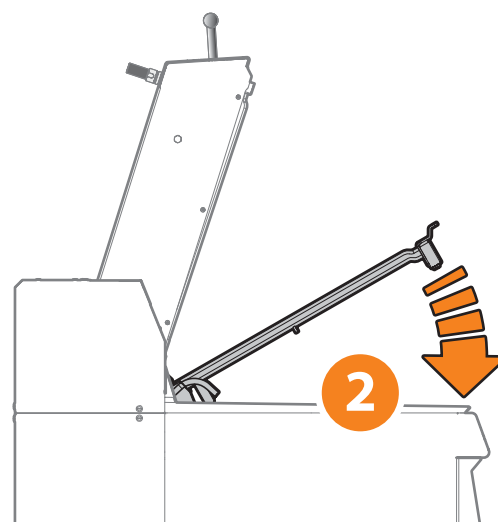
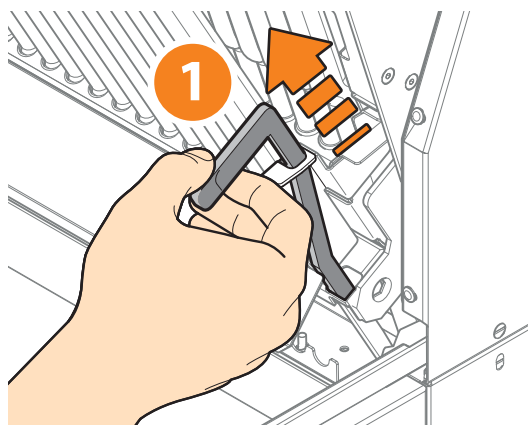
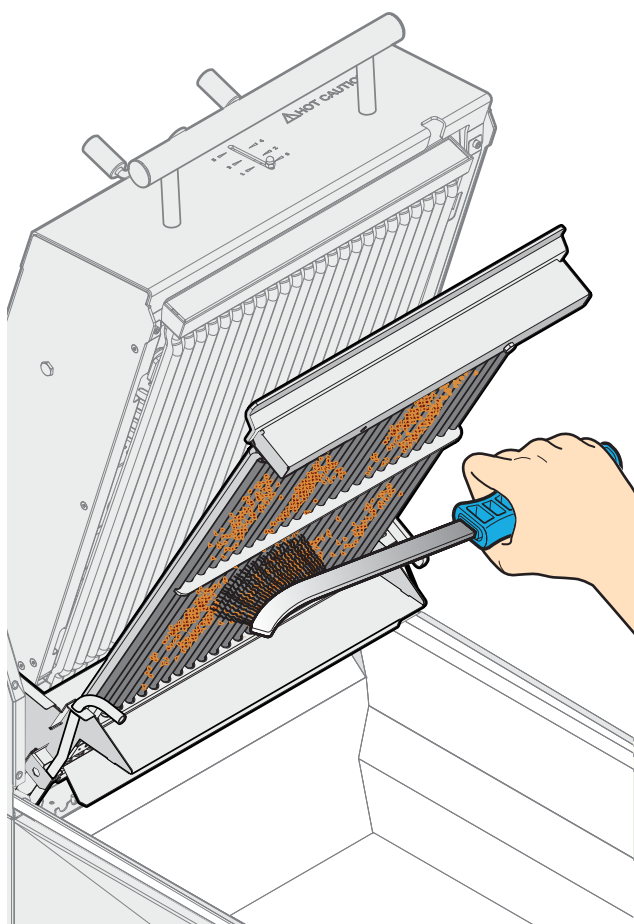


F18



F19

F20



Pulizia superfici in acciaio

F21 ► 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

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)

F23 ► Pulire il **"cassetto inferiore"** e la **"tramoggia inferiore"**; per una pulizia più profonda è possibile sfilarli completamente dalla sede.

F24 ► Estrarre la **"tramoggia superiore"** sollevandola verso l'alto.

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

F21 ► 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

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)

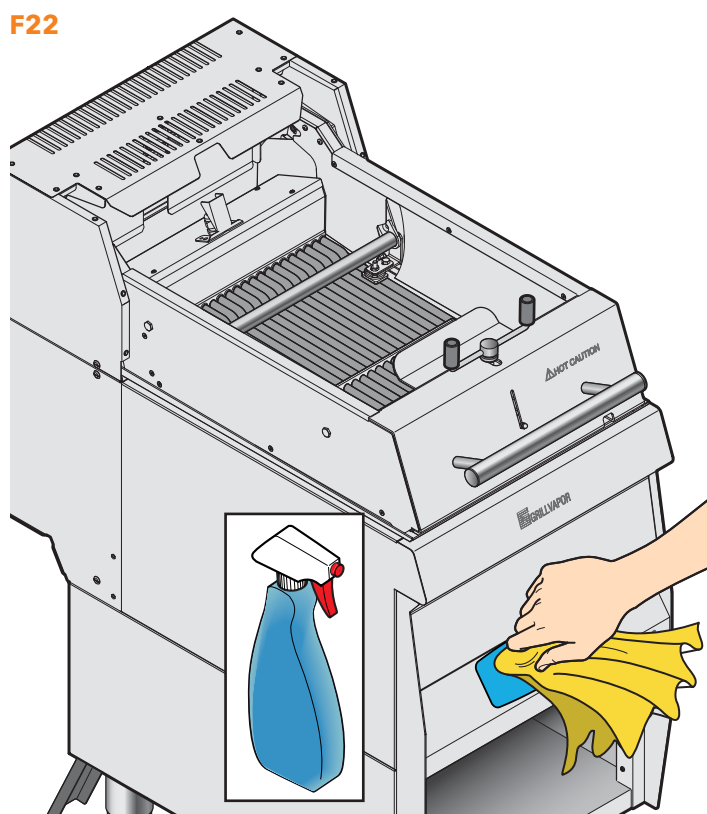
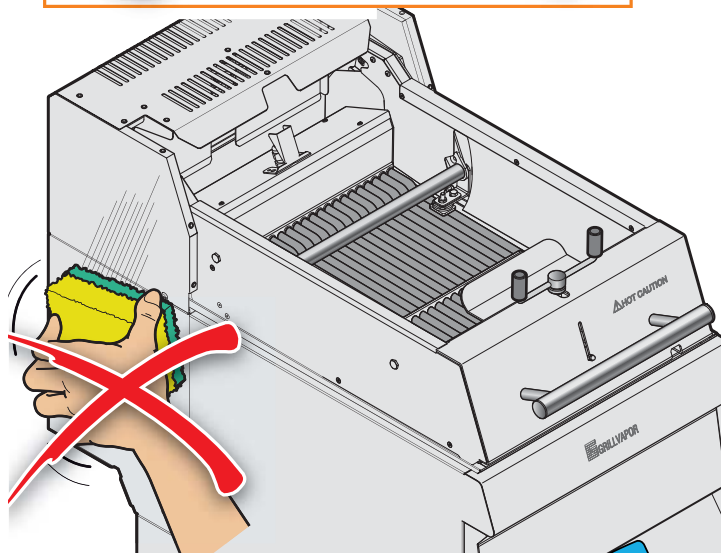
F23 ► Clean the **"lower drawer"** and the **"lower hopper"**; for a deeper clean, they can be removed completely from the compartment.

F24 ► Extract the **"lower hopper"** by lifting it upwards. All removed components are made of steel and can be cleaned with lukewarm water and soap. After cleaning, rinse, carefully dry and reposition them.



F21

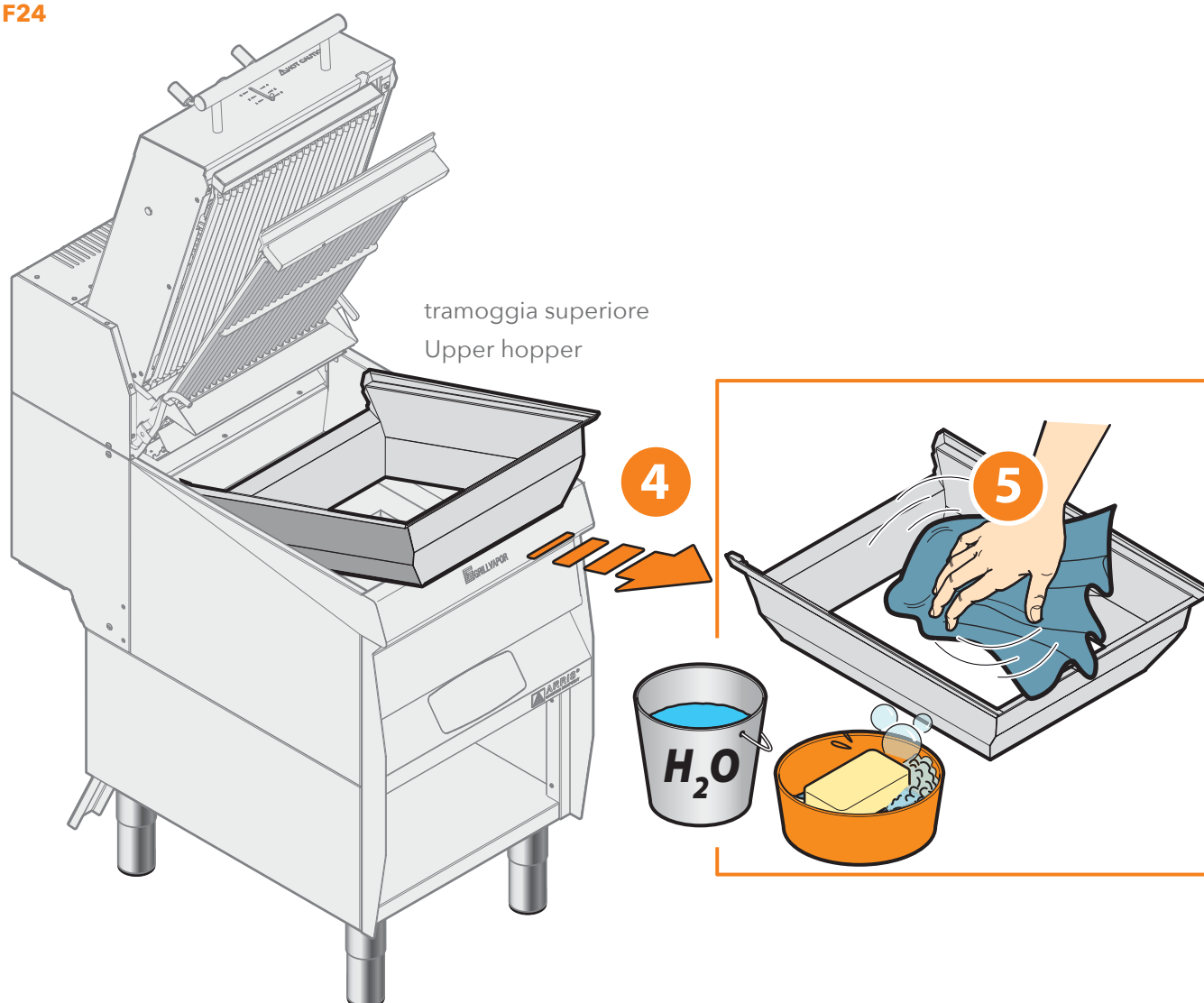
F22





F23

F24





Pulizia cassette raccolta acqua (modelli con carico automatico)



Cleaning the water collection trays (models with automatic fill)

F25 ▶

- Togliere il **"troppo pieno"** per scaricare l'acqua e i residui più grossi dalla vaschetta;
- rimuovere il **"filtro circolare"** alloggiato in corrispondenza del troppo pieno;
- estrarre la **"vasca di contenimento acqua"** sollevandola verso l'alto.

F26 ▶

- Estrarre il **"cassetto inferiore"** sfilandolo dalla sede;
- estrarre la **"vaschetta superiore"** sollevandola verso l'alto;

Tutti i componenti rimossi sono in acciaio e possono venir puliti con acqua tiepida e sapone.

- F27 ▶** Al termine della pulizia risciacquarli, asciugarli con cura e riposizionarli prestando attenzione al loro corretto verso di reinserimento, soprattutto nel caso della **"vaschetta superiore"** e del **"troppo pieno"**.



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

F25 ▶

- Remove the **"overflow"** to drain the water and the larger residues from the tray;
- Remove the **"circular filter"** housed where the overflow is;
- Extract the **"water tank"** by lifting it upwards.

F26 ▶

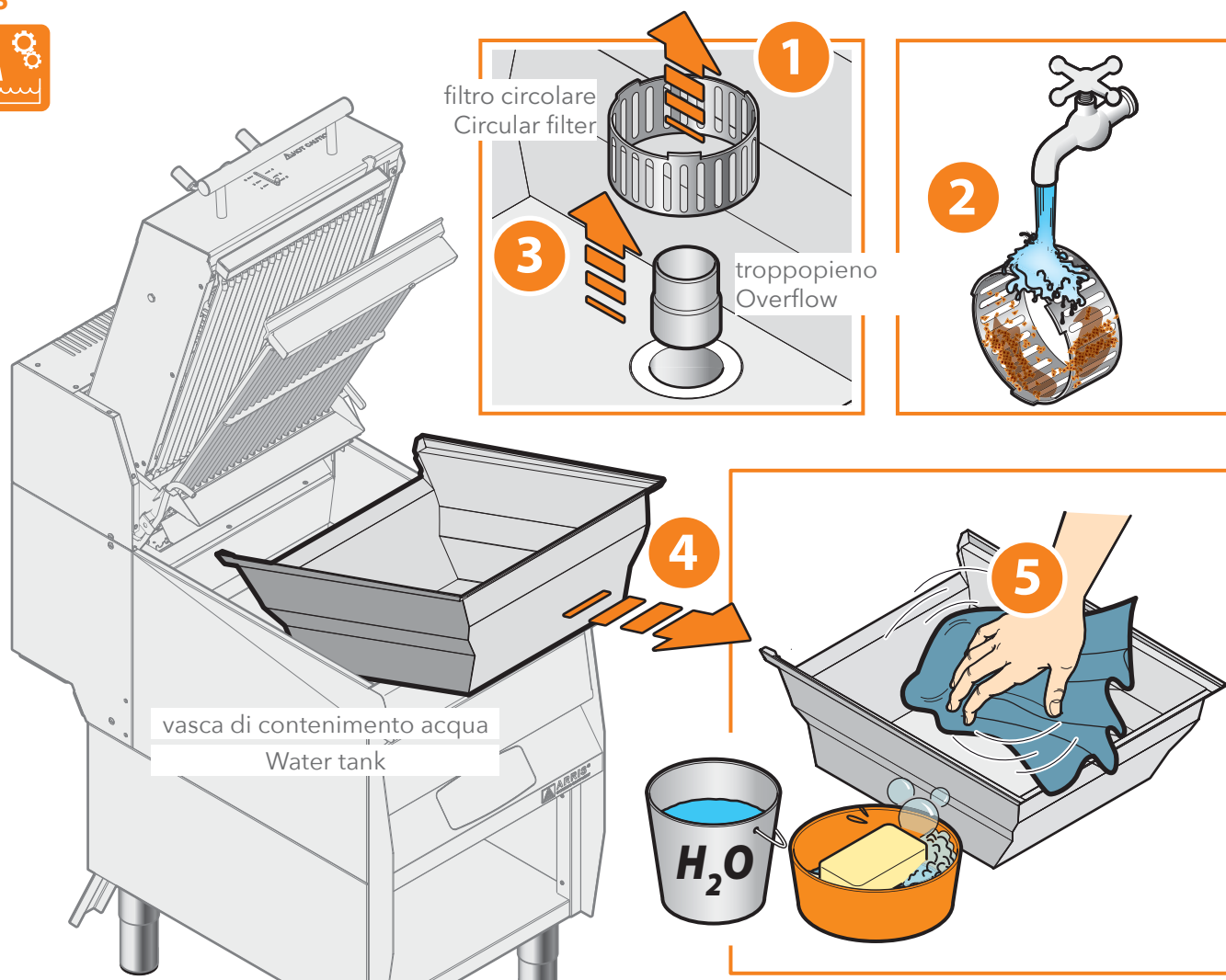
- Extract the **"lower drawer"** by removing it from the compartment;
 - Extract the **"upper tray"** by lifting it upwards;
- All removed components are made of steel and can be cleaned with lukewarm water and soap.

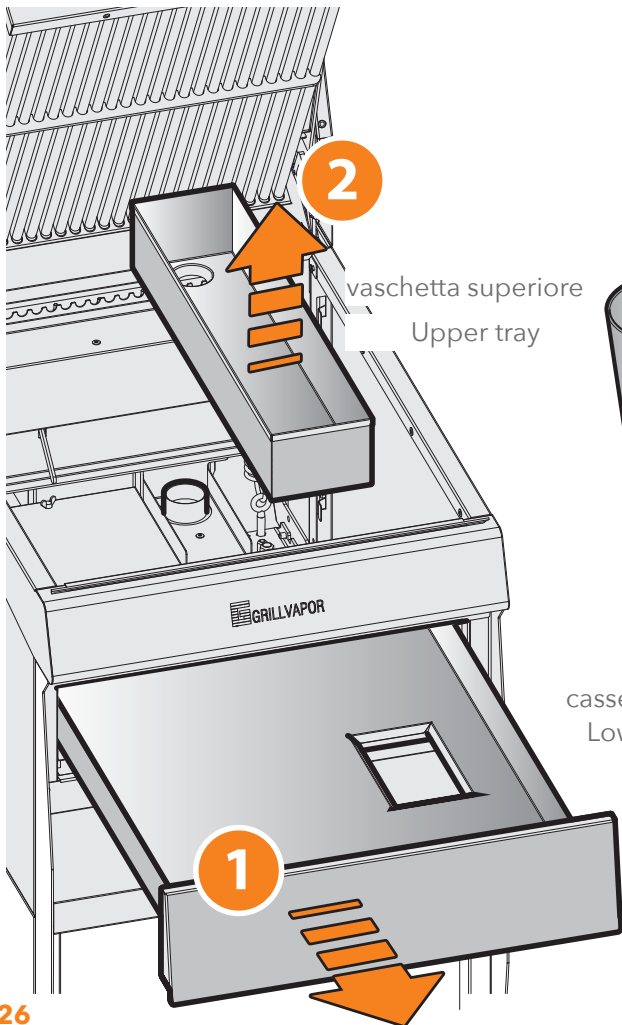
- F27 ▶** At the end of the cleaning process, rinse them, dry them carefully and reposition them, making sure to insert them the right way round, especially the **"upper tray"** and the **"overflow"**.



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

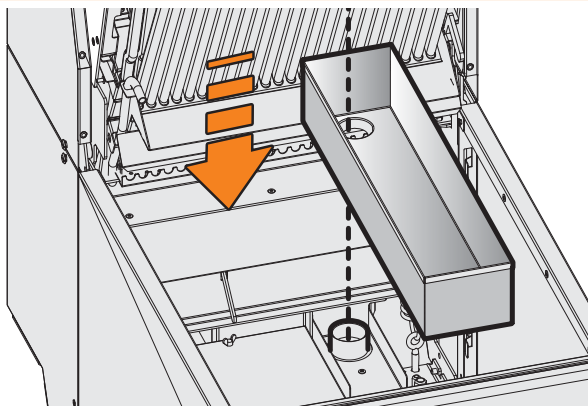
F25





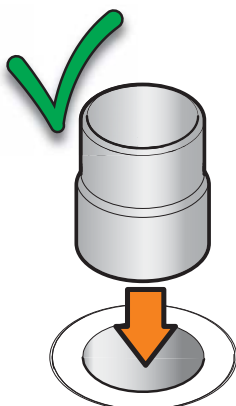
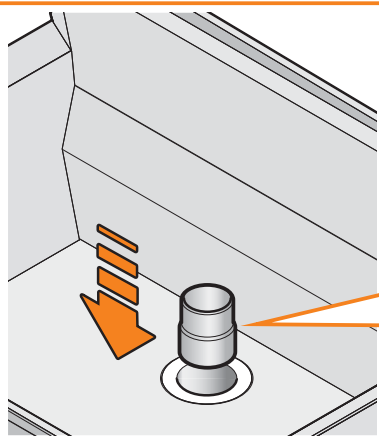
F26

F27



Quando si deve reinserire la vaschetta superiore dopo averla pulita, accertarsi che il suo scarico si inserisca nel bocchettone inferiore.

When reinserting the upper tray after cleaning, make sure that the drain outlet slots into the opening below.



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 percentuale superiore 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.

[illegible]

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.arriscateringequipment.it
e-mail: arris@arris-c-e.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

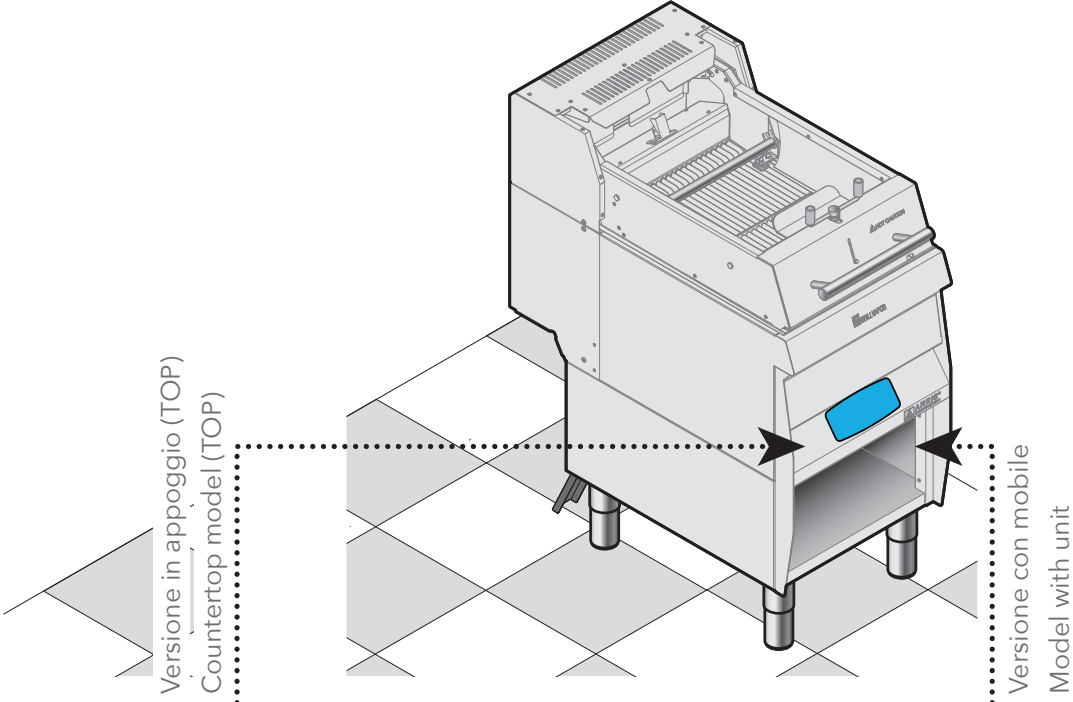
- carefully read the warranty supplied with the appliance;
- call an authorised service centre or contact your retailer/ the manufacturer directly, providing the appliance data. While you are waiting for the technical support to intervene, disconnect the appliance from the power supply and water mains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

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



Versione in appoggio (TOP)
Countertop model (TOP)

Versione con mobile
Model with unit

Modello
Model

Matricola
Serial number

Famiglia
Group

Anno
Year

Tipo
Type

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

Modello	GE 519EL/TA	Tensione di alimentazione	380V-415V 3N~
Matricola	111111111	Frequenza	Hz 50/60
Famiglia	OVERGRILL	Potenza nominale	W 8000
Anno di produzione	2019	Grado di protezione	IPX4
Tipo		Paese di destinazione	ITALIA

CE

Paese di destinazione
Destination country

Tensione al.
Supply voltage

Frequenza
Frequency

Potenza nom.
Rated power

Grado protez.
Protection rating

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 ► F25)	OPEN	Water drawer open Close the water drawer or reposition the water tank (see figure ► F25)

3
9
9
R







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

