

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



LIF-IT-GB-US



p. 4 Avvertenze di sicurezza
Safety warnings

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

p. 14 Cucinare
Cooking

p. 22 Manutenzione
Maintenance

p. 30 Qualcosa non funziona
Troubleshooting

AVVERTENZE
WARNINGS

NOZIONI
BASICS

UTILIZZO
USE

MANUTENZIONE
MAINTENANCE

ASSISTENZA
SUPPORT

Gentile installatore

questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima del montaggio e di conservarlo con cura per consultazioni future. Se qualche passaggio non fosse ben compreso, il Costruttore rimane a disposizione per fornire qualsiasi informazione tecnica.

Buon lavoro

Dear Installer


this manual contains all the information necessary for correctly installing the appliance.


We recommend that you read it carefully before installing the appliance and store it properly for future reference. If any passages have not been well understood, the manufacturer is available to provide any technical information.


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


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 piastra, in modo da eliminare i residui di lavorazione.


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


anomalies, disconnect it from the 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.).


 On first use run the appliance for 30 minutes without any food on the plate, 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.


 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.


 Pulire la piastra ad ogni inizio cottura.


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.

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

 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.

 Clean the plate every time you start to cook.

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 installazione 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)



Tensione elettrica



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

Pictograms

The installation 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)



Electrical voltage



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual



Che cosa è FRY TOP GREEN ENERGY?

F1 ► **FRY TOP GREEN ENERGY** è un'apparecchiatura con una particolare inerzia termica che viene trasmessa dalle resistenze elettriche di bassa potenza al piano di cottura. Questa tecnologia perfezionata da ARRIS permette di utilizzare una potenza inferiore del **25% - 30%** rispetto ad una apparecchiatura della stessa dimensioni presente sul mercato.

FRY TOP GREEN ENERGY è una apparecchiatura con ulteriori vantaggi:

- Rispetto dell'ambiente;
- Risparmio energetico a parità di produzione;
- Assorbimento dello shock termico;
- Tutela dell'operatore per minor irraggiamento termico nell'ambiente di lavoro.

FRY TOP GREEN ENERGY è inoltre dotato di una eccezionale distribuzione del calore sul piano 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).

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

TOP (apparecchiature da banco)

MONOBLOCCO (apparecchiature su mobile)

l'uso è facile ed intuitivo grazie al pannello **DIGITALE**

What is FRY TOP GREEN ENERGY?

F1 ► **FRY TOP GREEN ENERGY** is an appliance with a special type of thermal inertia that is transmitted from the low power electrical resistors to the cooking surface.

This technology that ARRIS has perfected allows a power to be used that is lower by **25% - 30%** compared to a similarly sized appliance available on the market.

FRY TOP GREEN ENERGY is an appliance with additional benefits:

- Respect for the environment;
- Energy saving with equal production;
- Thermal shock absorption;
- Protection of the operator through lower thermal radiation in the working environment.

FRY TOP GREEN ENERGY also provides exceptional heat distribution over the cooking surface: 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).

Depending on the chosen model, the appliance may be:

TOP (countertop appliance)

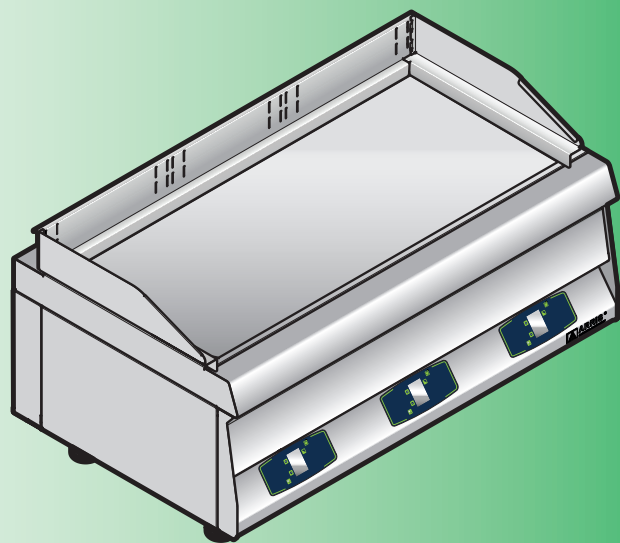
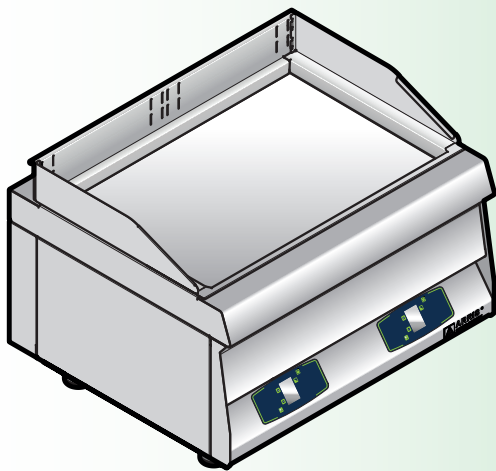
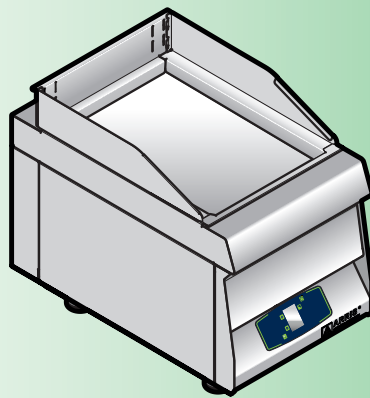
MONOBLOC (appliance on a unit)

it is easy and intuitive to use thanks to the **DIGITAL** panel

FRY TOP GREEN ENERGY DIGIT EL TOP (700/900)

DIGITAL

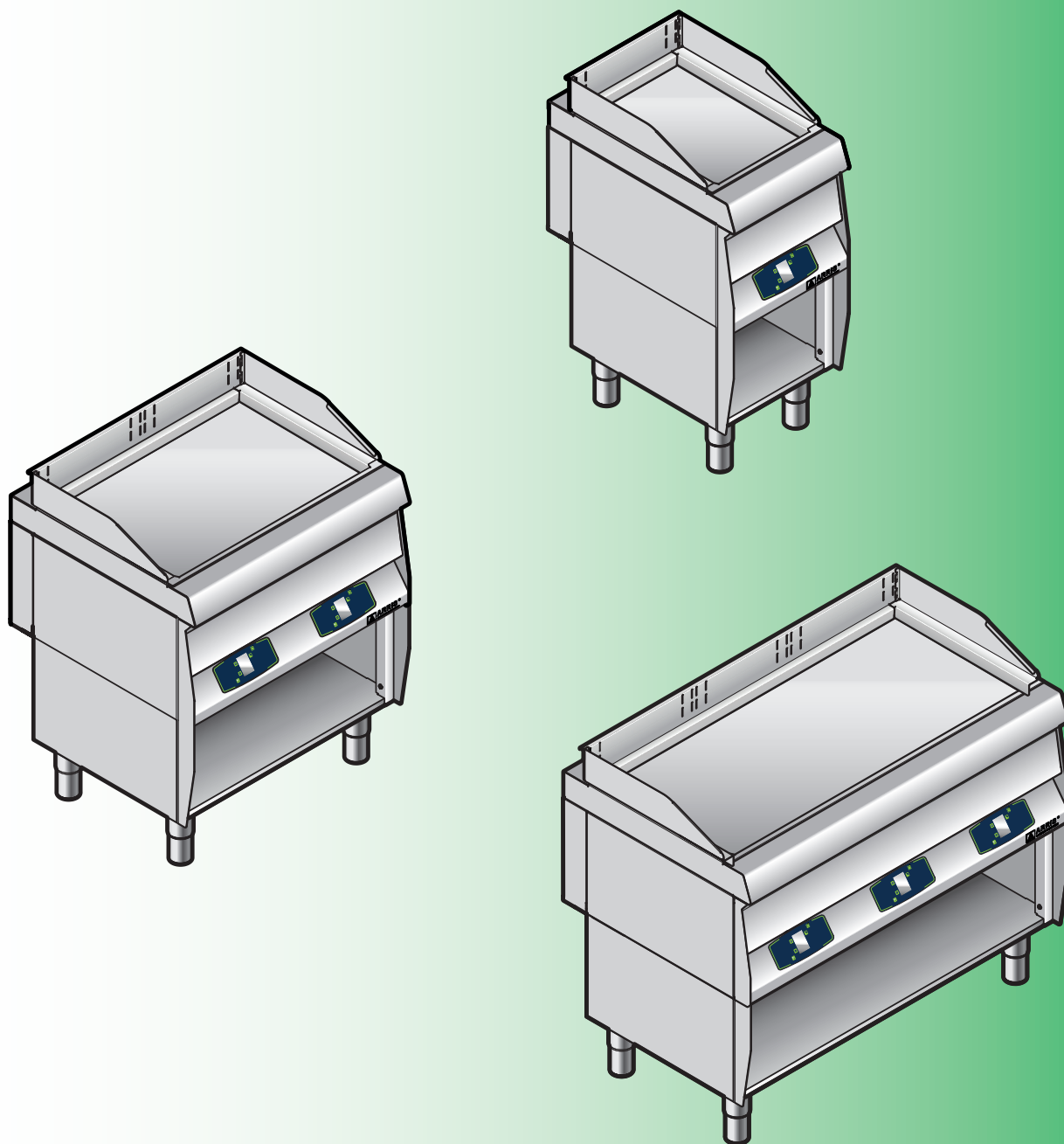
Controllo DIGITALE
DIGITAL control

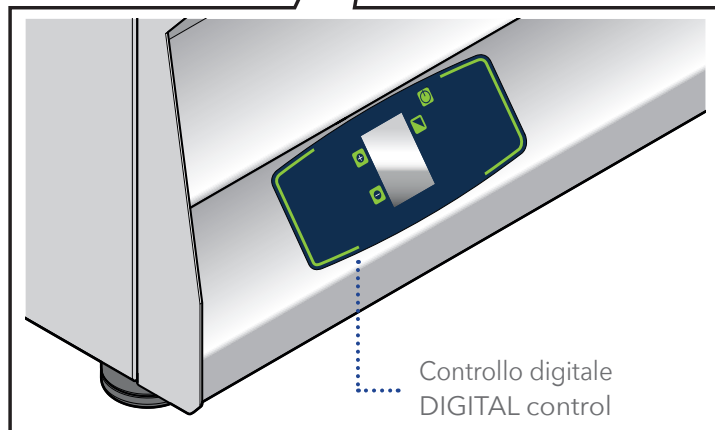
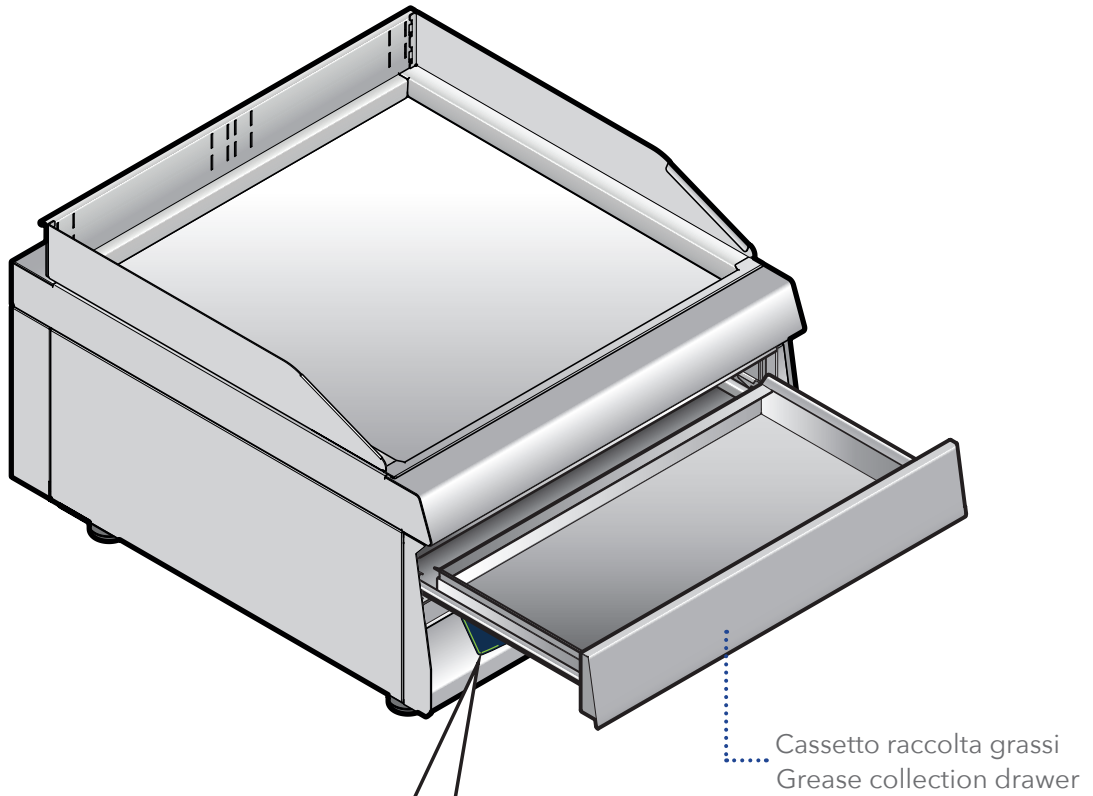


FRY TOP GREEN ENERGY DIGIT EL MONOBLOCCO (700/900)

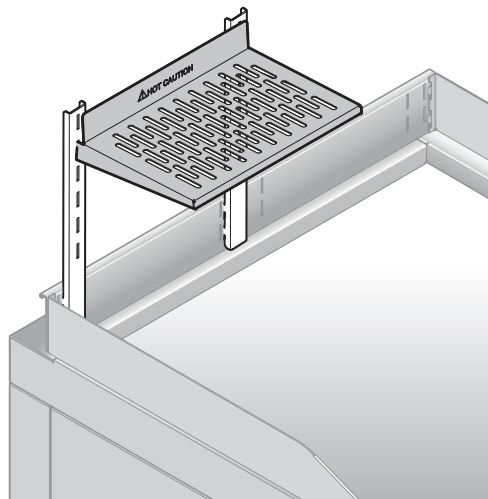
DIGITAL

Controllo DIGITALE
DIGITAL control

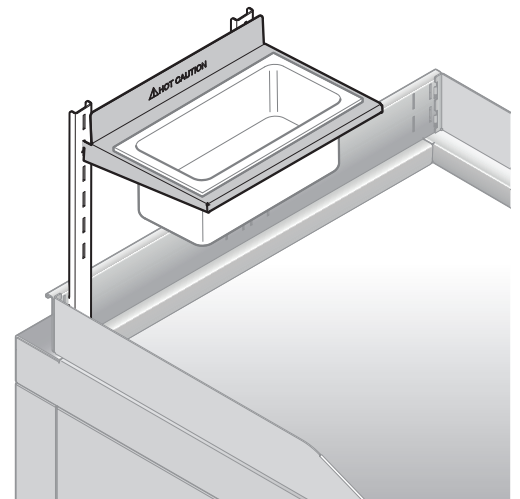




Raschietto OPTIONAL
OPTIONAL scraper



KIT ripiano OPTIONAL
OPTIONAL shelf KIT



KIT ripiano per vasche (GN) OPTIONAL
OPTIONAL shelf KIT for tanks (GN)

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 piastra deve essere sempre **pre-riscaldata** prima di caricare i prodotti da cuocere per ottenere i migliori risultati di cottura.

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

Oliare il piano cottura con poco olio alimentare prima di cuocere i cibi per diminuire la loro aderenza al piano.

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.

To achieve the best results, the plate must always be **pre-heated** before loading it with the products to be cooked. The food should be arranged evenly on the cooking surface in a single layer. Do not overlap foods.

Grease the cooking surface with a little cooking oil before cooking the food, to minimise its sticking to the surface.

Utilizzo della sonda cuore (se presente)

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.

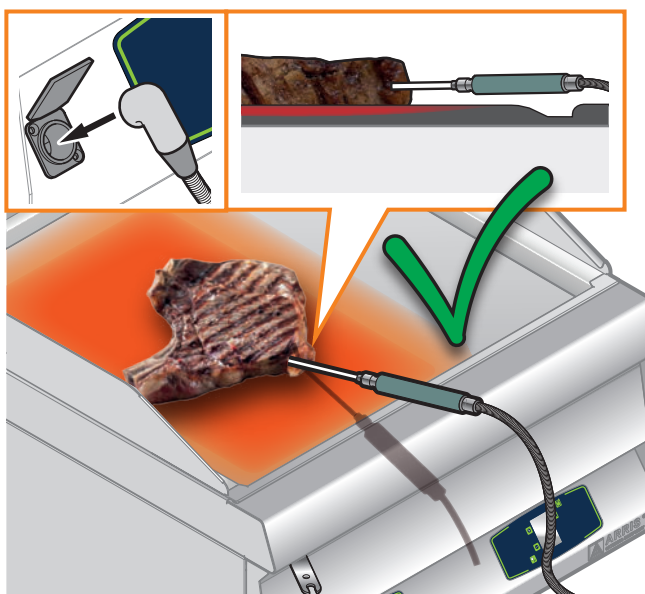
F2 ► Successivamente, infilarla profondamente nel cibo da cuocere, prestando attenzione che non fuoriesca.

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

F2



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.

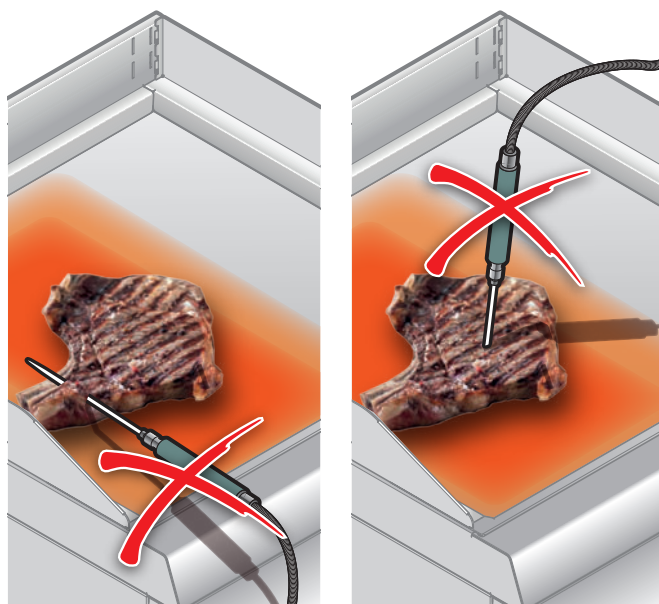
F2 ► Then insert it deep into the food to be cooked, making sure it does not poke out the other side.

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).



Utilizzare FRY TOP GREEN ENERGY è facile ed intuitivo, basta seguire questi semplici punti:


! Usare l'apparecchiatura sotto sorveglianza, tenere assolutamente presente che durante l'uso, la superficie del piano cottura aumenta considerevolmente di temperatura, quindi fare molta attenzione a non toccare le stesse superfici.

- A. Alimentare ed accendere l'apparecchiatura p. 14
- B. Preparare l'apparecchiatura p. 15
- C. Effettuare un preriscaldamento p. 15
- D. Cucinare (con sonda/senza sonda) p. 16

A. Alimentare ed accendere l'apparecchiatura

FRY TOP GREEN ENERGY DIGIT EL TOP

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 la temperatura di cottura.

Pannello comandi

F3 ▶ Ogni zona cottura è gestita indipendentemente dal pannello di controllo (DISPLAY)

FRY TOP GREEN ENERGY is intuitive and easy to use. Follow these simple instructions:


! Supervise the use of the appliance, do not leave it unattended while it is being used, the cooking surface becomes much hotter so take extra care not to touch it.

- A. Powering up and turning on the appliance p. 14
- B. Preparing the appliance p. 15
- C. Preheating p. 15
- D. Cooking (with probe/without probe) p. 16

A. Powering up and turning on the appliance

FRY TOP GREEN ENERGY DIGIT EL TOP

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".

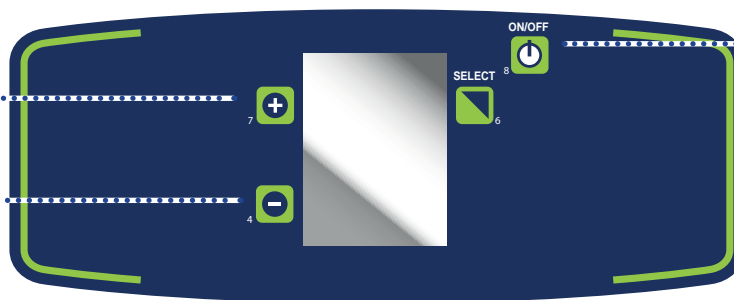
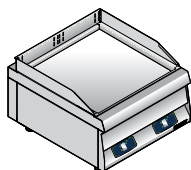
At the end of the procedure, the appliance is ready to be switched on. Press the ON/OFF  button and hold for a few seconds to switch it on.

The symbol appears on the display along with the cooking temperature.

Control panel

F3 ▶ Each cooking zone is managed independently from the control panel (DISPLAY)

F3



• 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

• Seleziona se si vuole impostare il livello di cottura es. 250°C

• Select it if you want to set the cooking temperature e.g. 250°C

B. Preparare l'apparecchiatura

F4 ► Accensione ed avvio cottura

1	<p>Per avviare il riscaldamento dell'apparecchiatura premere il tasto ON/OFF  e mantenere premuto per "4 secondi". Successivamente il piano di cottura viene alimentato e a display appare il simbolo  e il livello di temperatura che potrà essere impostato da 160 °C a 290 °C.</p>
----------	---


Regolare la temperatura

Per effettuare un preriscaldamento:

2	<p>Impostare il livello di cottura desiderato premendo i tasti + o - da 160 °C "minimo a 290° C "massimo.</p>
----------	--



C. Effettuare un preriscaldamento

Per ottenere i migliori risultati di cottura si consiglia di effettuare sempre un preriscaldamento della piastra ed attendere il raggiungimento della temperatura (impostata sul display es. 200°C).

 Prima di mettere i cibi sulla piastra e consigliabile effettuare una pulizia con gli appositi accessori ed oliare la piastra con "olio alimentare" per diminuire l'aderenza dei cibi.

B. Preparing the appliance

F4 ► Turning on and starting cooking

1	<p>To start heating up the appliance press the ON/OFF button  and hold it down for "4 seconds". Then the cooking surface is powered up and the symbol  appears on the display along with the temperature level which can be set from 160°C to 290°C.</p>
----------	---


Adjusting the temperature

To preheat:

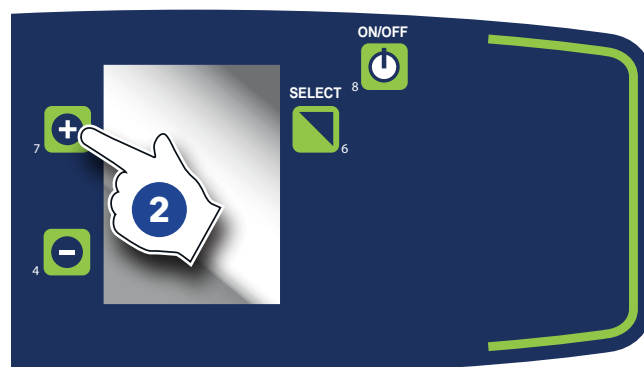
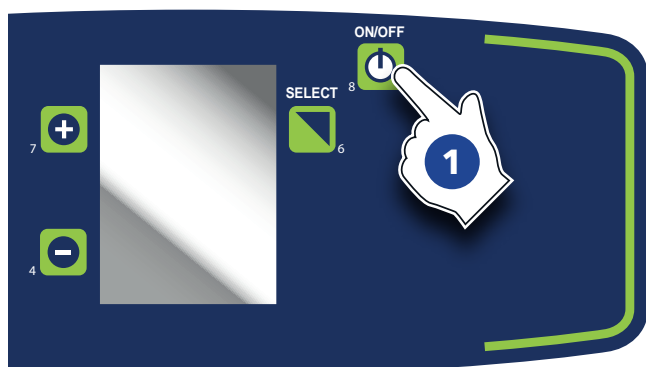
2	<p>Press the + or - buttons to set the desired cooking level from 160°C "minimum to 290°C "maximum.</p>
----------	--

C. Preheating

Per ottenere i migliori risultati di cottura si consiglia di effettuare sempre un preriscaldamento della piastra ed attendere il raggiungimento della temperatura (impostata sul display es. 200°C).

 Prima di mettere i cibi sulla piastra e consigliabile effettuare una pulizia con gli appositi accessori ed oliare la piastra con "olio alimentare" per diminuire l'aderenza dei cibi.

F4




D. Cucinare

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 piastrire e dal grado e/o livello di cottura desiderato (es. al sangue, cottura media, ecc..).

D. Cooking

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 F5 ▶

1	 <p>Se la piastra non è accesa, premere il tasto ON/OFF per qualche secondo per accenderla. Si ricorda comunque che è SEMPRE preferibile avere preriscaldato la piastra prima di cucinare (vedere pag. 15 C).</p>
2	 <p>Impostare il livello di temperatura desiderato premendo i tasti "+" o "-" (da 160 °C a 290 °C).</p>
3	<p>Adagiare i cibi da cuocere sulla piastra e procedere alla cottura.</p> <p> 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.</p> <p> F6 ▶ Durante la cottura fare attenzione a non toccare nessuna parte dell'apparecchiatura in quanto molto calda.</p> <p> F7 ▶ Importante!! Non appoggiare alcun oggetto sensibile al calore sopra l'apparecchiatura quando in funzione!</p>
4	<p>F8 ▶ 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)</p>

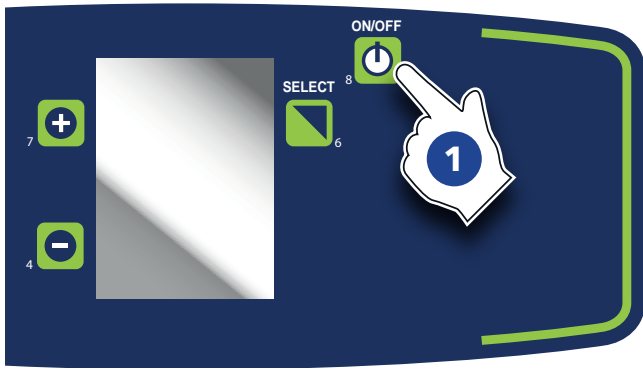
Continuare a cucinare altri cibi ▶ pag. 20

Cooking without core probe F5 ▶

1	 <p>If the plate is not on, press the ON/OFF button and hold for a few seconds to turn it on. Remember, however, that it is ALWAYS preferable to have preheated the plate before cooking (see page 15 C).</p>
2	 <p>Press the "+" or "-" buttons to set the desired temperature level (from 160°C to 290°C).</p>
3	<p>Lay the food to be cooked on the plate and begin cooking.</p> <p> 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.</p> <p> F6 ▶ When cooking, be careful not to touch any part of the appliance as it is very hot.</p> <p> F7 ▶ Important! Do not rest any heat-sensitive objects on the appliance when it is on.</p>
4	<p>F8 ▶ 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).</p>

Continuing cooking other foods ▶ page 20

F5



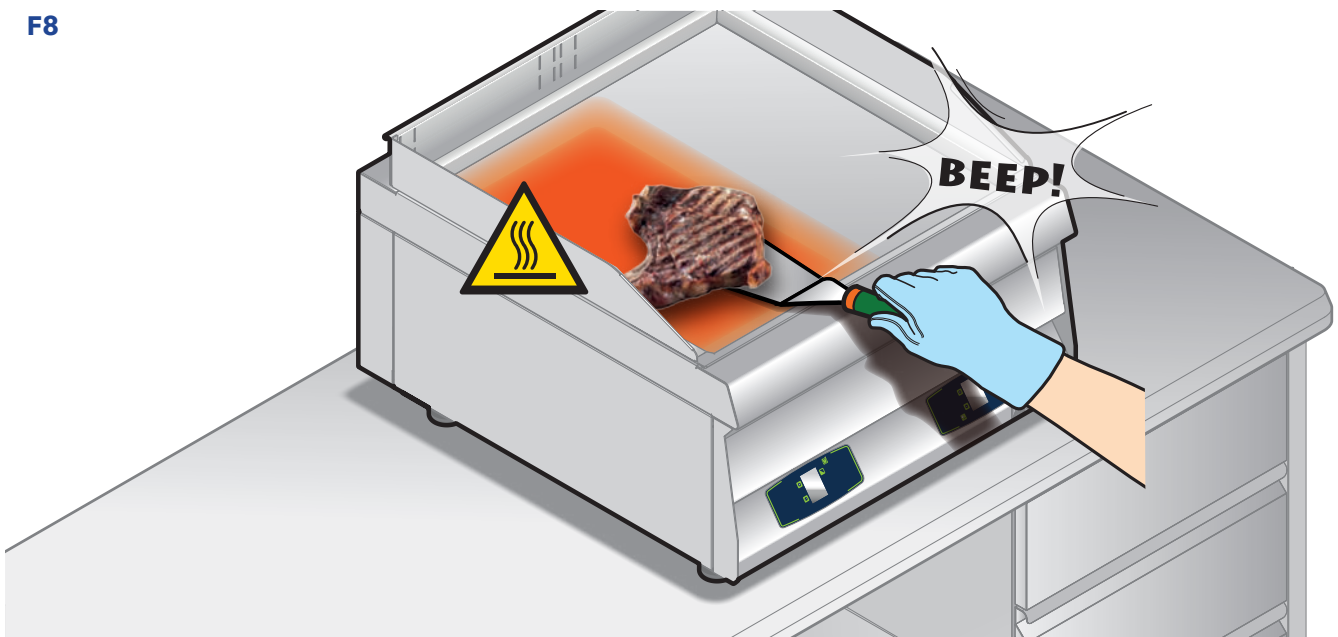
F6



F7



F8












Cottura con sonda cuore (se prevista) F5 ▶

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	<p>HEART </p> <p>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 (da 160 °C a 290 °C);</p>
3	Infilzare profondamente la sonda nell'alimento da cuocere facendo attenzione che non fuoriesca. Non posizionare ancora gli alimenti sulla piastra;
<h3>Impostazione temperatura al cuore da raggiungere</h3> <p>Di default la temperatura da raggiungere è impostata a 50°C; è comunque possibile variare questo valore agendo come di seguito;</p>	
4	<p>4A  Premere il tasto "SELECT" per visualizzare la temperatura al cuore da impostare;</p> <p>4B  Impostare la temperatura al cuore desiderata premendo i tasti "+" o "-" (da 30 °C a 100 °C);</p> <p>4C  Per uscire premere il tasto "SELECT"</p>
<h3>Impostazione livello di cottura</h3>	
5	<p>5A  Impostare livello di temperatura desiderato premendo i tasti "+" o "-" (da 160 °C a 290 °C).</p>
<p>Adagiare i cibi da cuocere sulla piastra compreso quello con la sonda infilzata.</p> <p> 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.</p>	
6	<p>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.</p> <p> F9 ▶ Durante la cottura fare attenzione a non toccare nessuna parte dell'apparecchiatura in quanto molto calda.</p> <p> F10 ▶ Importante!! Non appoggiare alcun oggetto sensibile al calore sopra l'apparecchiatura quando in funzione!</p>
7	Al raggiungimento dei gradi impostati parte un segnale acustico di avviso (attenzione la cottura NON si interrompe).

Cooking with core probe (where supplied) F5 ▶

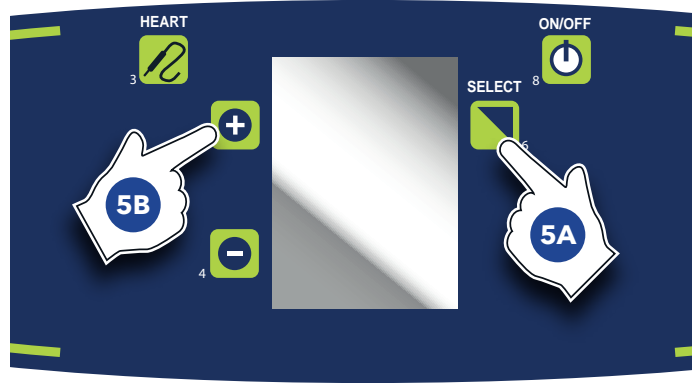
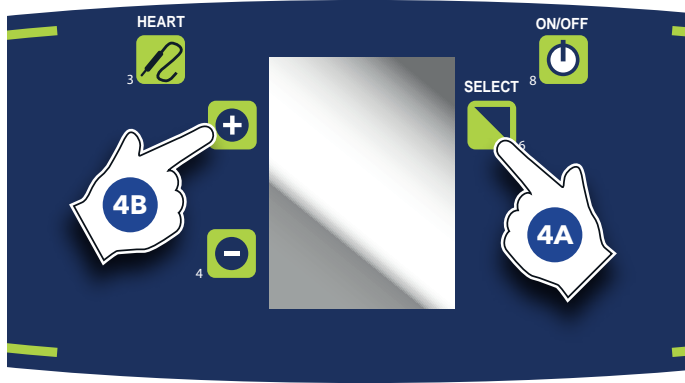
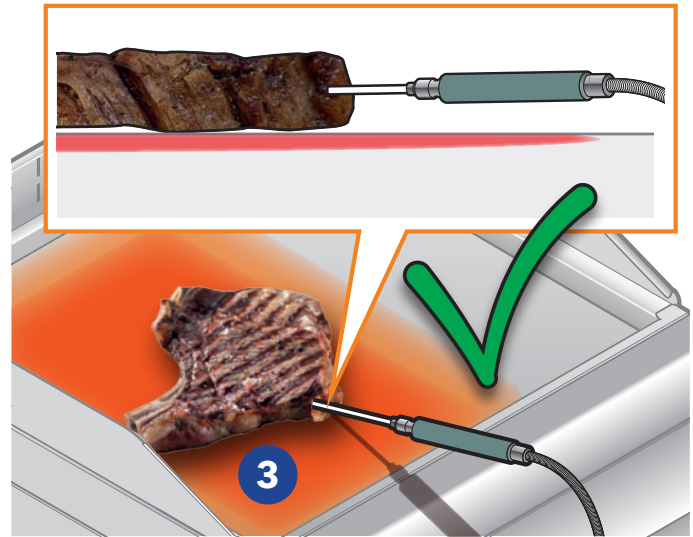
By using the probe, you can set the core temperature to be reached. When the probe reaches the temperature set by the user, this means that the food it is stuck into is cooked both on the outside and the inside ("core").

1	Insert the core probe connector into the relevant outlet on the appliance. 
2	<p>HEART </p> <p>Press the "CORE" button which enables/disables the core probe. The present temperature detected by the needle (room temperature) and the temperature level (from 160°C to 290°C) appear on the display;</p>
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 plate yet;
<h3>Setting core temperature to be reached</h3> <p>By default the temperature to be reached is set at 50°C. It is possible, however, to change this value by doing the following:</p>	
4	<p>4A  Press the "SELECT" button to display to core temperature to set;</p> <p>4B  Press the "+" or "-" buttons to set the desired core temperature (from 30°C to 100°C).</p> <p>4C  To exit, press the "SELECT" button</p>
<h3>Setting the cooking level</h3>	
5	<p>5A  Press the "+" or "-" buttons to set the desired temperature level (from 160 °C to 290 °C)</p>
<p>Lay the food to be cooked on the plate, including the piece with the probe in it.</p> <p> 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.</p>	
6	<p>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.</p> <p> F9 ▶ When cooking, be careful not to touch any part of the appliance as it is very hot.</p> <p> F10 ▶ Important! Do not rest any heat-sensitive objects on the appliance when it is on.</p>
7	When the temperature set is reached, you will hear a warning beep (be careful, cooking is NOT interrupted).

HEART



Funzione sonda cuore (se prevista)
Cooking with core probe (where supplied)



F9



F10



8



F11 ► Al termine della cottura, rimuovere i cibi piastrati utilizzando una pinza o una spatola in acciaio, sempre muniti di dispositivi di sicurezza personali (es. guanti termoisolanti).

8





F11 ► Once cooking is finished, remove grilled food using tongs or a steel spatula, wearing personal protective equipment (e.g. oven gloves).

Continuare a cucinare altri cibi

+ Se, dopo aver rimosso i cibi piastrati, la piastra è particolarmente sporca, prima di piastrare altri cibi pulirla come indicato a pagina 22; una piastra non pulita, ancora sporca dei residui della cottura precedente, specialmente se carbonizzati, risulta dannosa per la salute e potrebbe conferire ai nuovi cibi da piastrare un sapore sgradevole e amaro.

+ Verificare di tanto in tanto il cassetto raccolta grassi, se fosse necessario svuotarlo ricordarsi di attendere il suo completo raffreddamento per non incorre in scottature.

Spegnimento piastra

F12 ► Per spegnere la piastra premere e tenere premuto il tasto ON/OFF  per alcuni secondi fino allo spegnimento della retroilluminazione del display e alla comparsa dell'icona .

Riarmo FRY TOP



! Attenzione in caso di blocco dell'apparecchiatura (es. surriscaldamento, caduta di tensione ecc.), contattare l'assistenza tecnica per ripristinare l'apparecchiatura utilizzando il riarmo.

Continuing cooking other foods

+ If the plate is particularly dirty after you remove the grilled foods, clean it as shown on page 22 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.

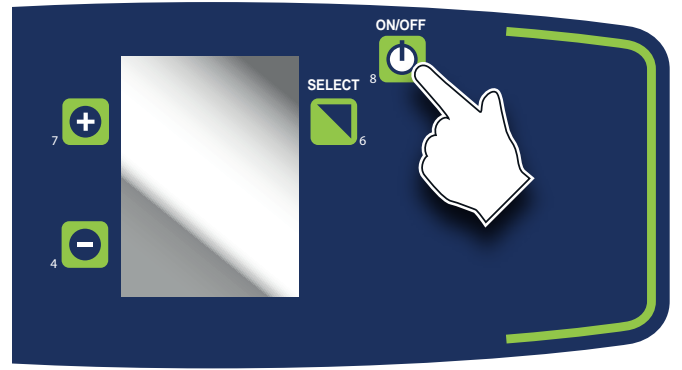
+ From time to time check the grease collection drawer. If necessary empty it, remembering to wait until it has cooled down completely so as not to burn yourself.

Turning off the plate







F12 ► To turn off the plate, press and hold down the ON/OFF  button for a few seconds until the display backlighting goes off and the  icon disappears.

FRY TOP resetting







! Warning. In the event of the appliance locking out (e.g. overheating, drop in voltage, etc.), get in touch with technical assistance in order to reset the machine by using the restart button.



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 vapore o a pressione.
Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura.
-  Pulire la piastra 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 plate after cooking: fat particles or food residues could catch fire during cooking, causing harm to people and damage to the appliance.



Come pulire l'apparecchiatura

Pulizia piastra cottura

L'apparecchiatura va pulita ad ogni fine cottura: una piastra non pulita, ancora sporca dei residui della cottura precedente, specialmente se carbonizzati, risulta dannosa per la salute e potrebbe conferire ai nuovi cibi da piastare 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 piastra a circa 50 °C.

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

Come pulire la piastra:

F13 ► con la spatola ottonata in dotazione pulire le parti a vista della piastra 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.

Come pulire il paraspruzzi

F14 ► Di tanto in tanto è necessario pulire il "paraspruzzi" dai grassi depositatisi durante le cotture. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchiatura, alzare quindi il KIT "paraspruzzi" e separarli come mostrato in figura. Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata.

How to clean the appliance

Cleaning the cooking plate

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 plate on at about 50°C.

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

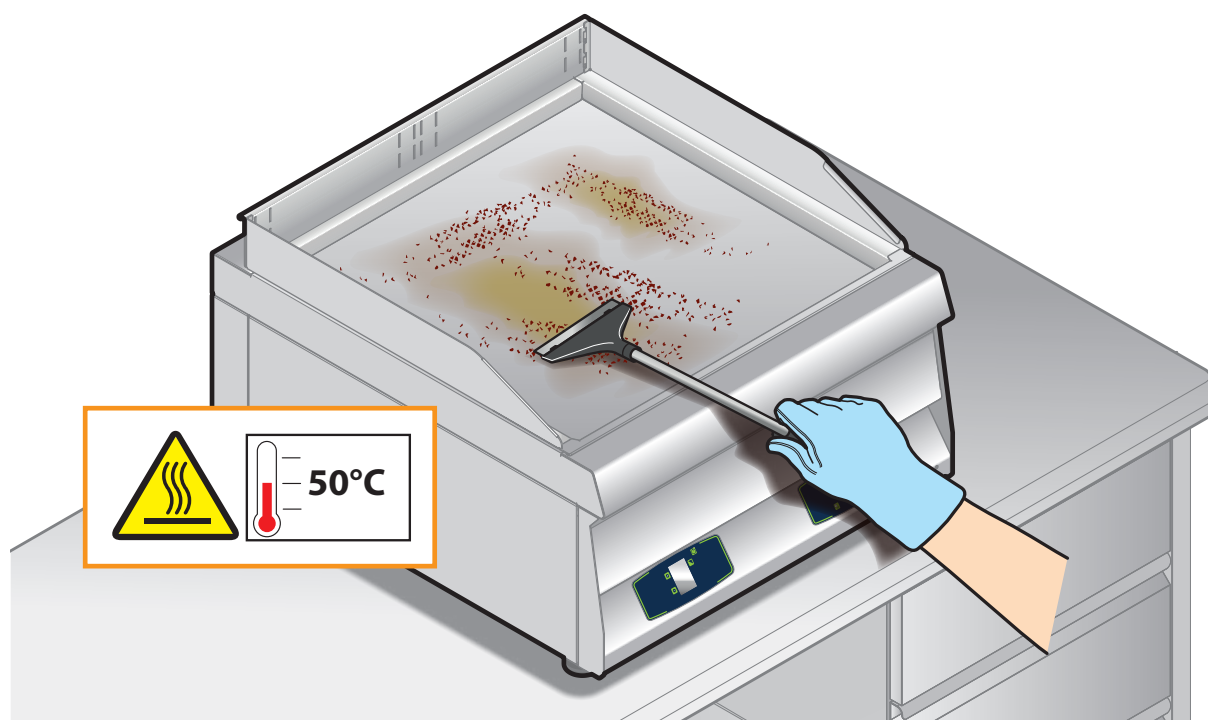
How to clean the plate:

F13 ► 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 water, do not rinse the cooking surface and electrical parts with water.

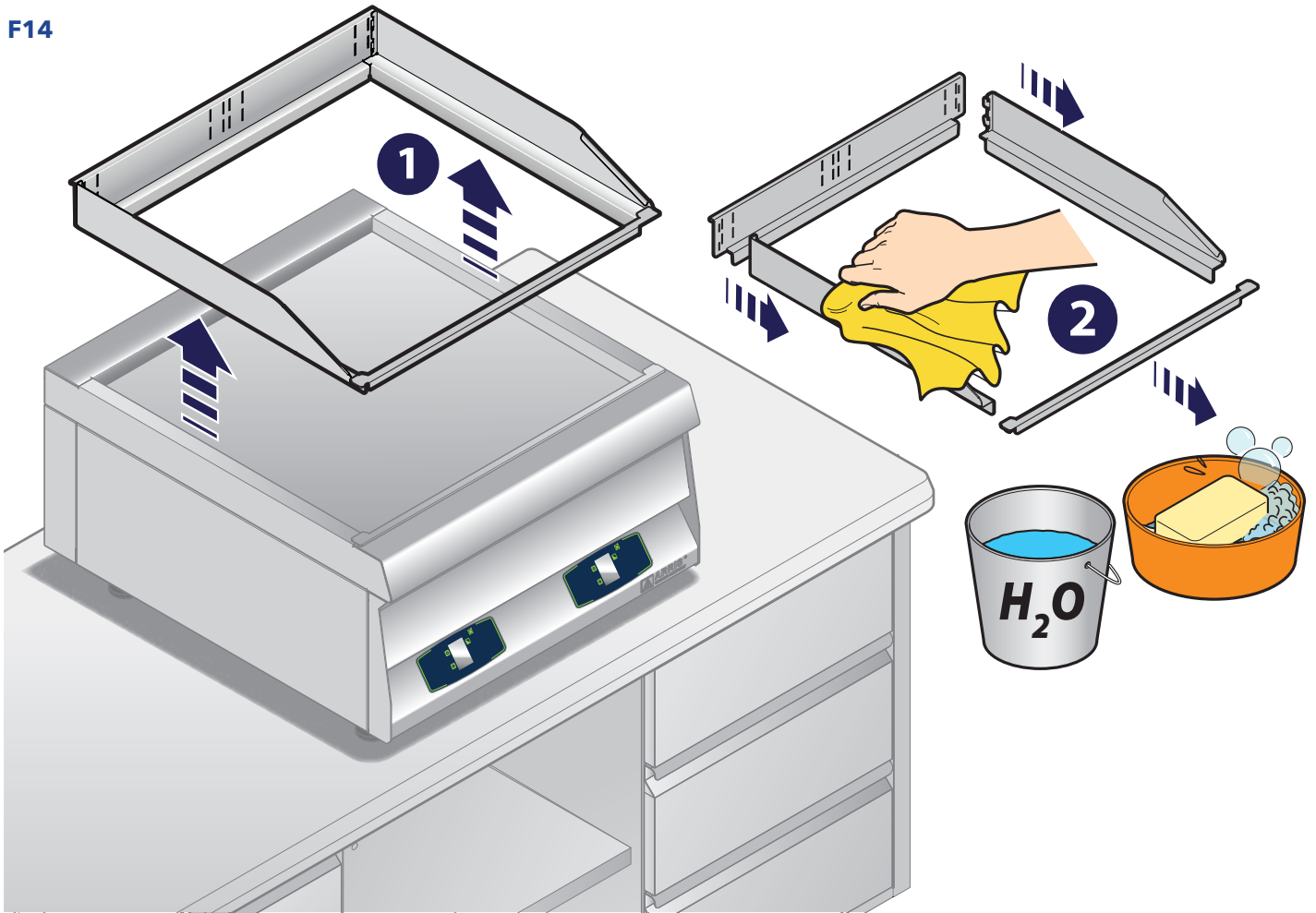
How to clean the splashback

F14 ► From time to time you must clean the "splashback" to remove the grease deposited on it during cooking. Wait until the appliance has cooled down completely, then lift the "splashback" KIT and remove it as shown in the figure. Use a cloth soaked in warm, soapy water.

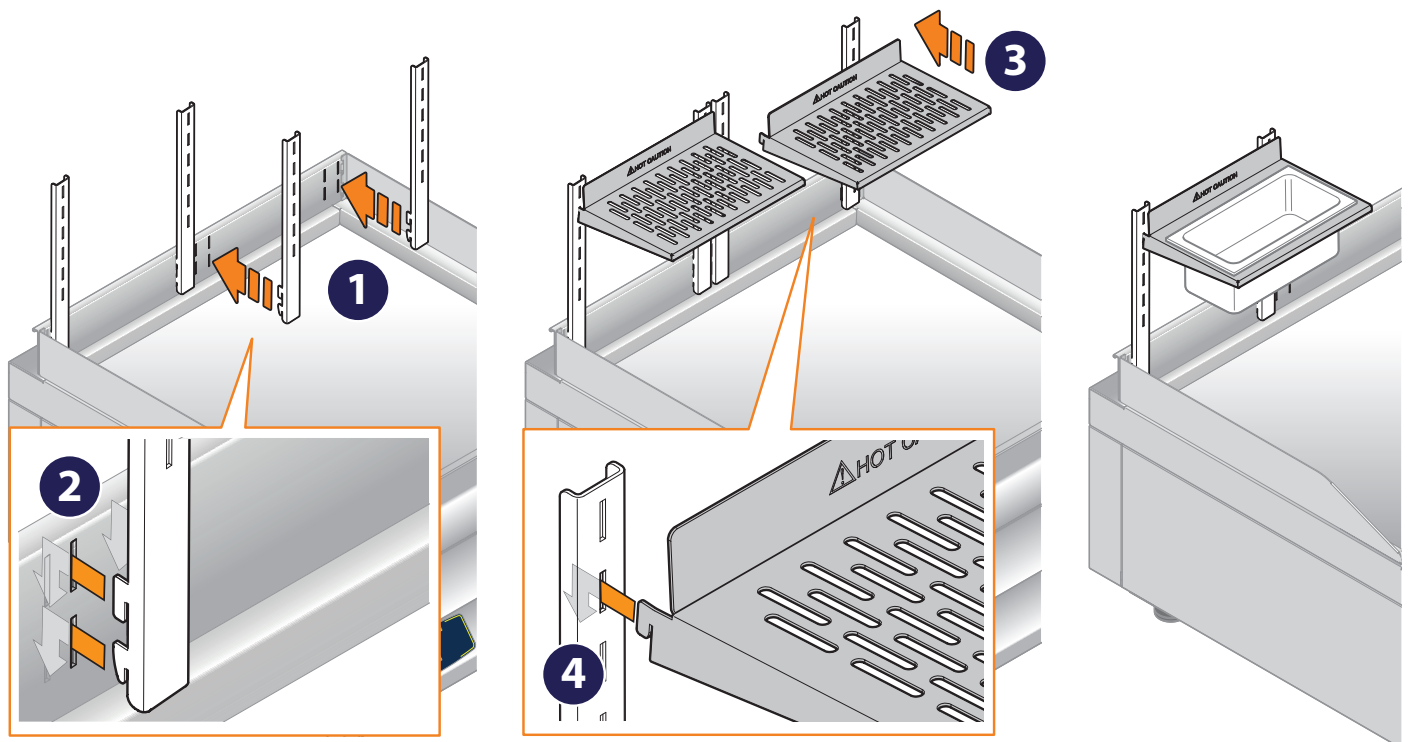
F13



F14



KIT ripiani (OPTIONAL)
Shelves KIT (OPTIONAL)



Pulizia superfici in acciaio

F15 ► 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 display comandi

F16 ► 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

⊕ 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

F15 ► 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.**

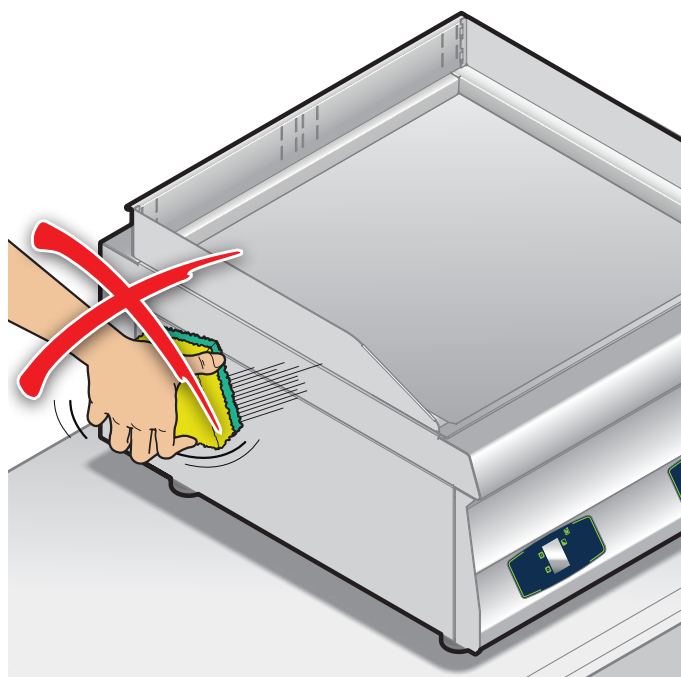
Cleaning the control panel

F16 ► 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.

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

F15 F16



Pulizia cassetto raccolta grassi

⚠ A fine servizio verificare il riempimento per evitare la tracimazione.

F17 ▶ Svuotarlo dopo aver atteso il suo raffreddamento ma prima della completa solidificazione del grasso. L'olio esausto non deve essere smaltito con i normali rifiuti ma conferito negli appositi contenitori. In caso di dubbi contattare gli enti locali del paese di installazione dell'apparecchiatura, per ottenere informazioni sul corretto smaltimento

Pulire con acqua tiepida e sapone. Al termine della pulizia risciacquarli, asciugarli con cura e riposizionarli in inserendo il cassetto mediante le guide.

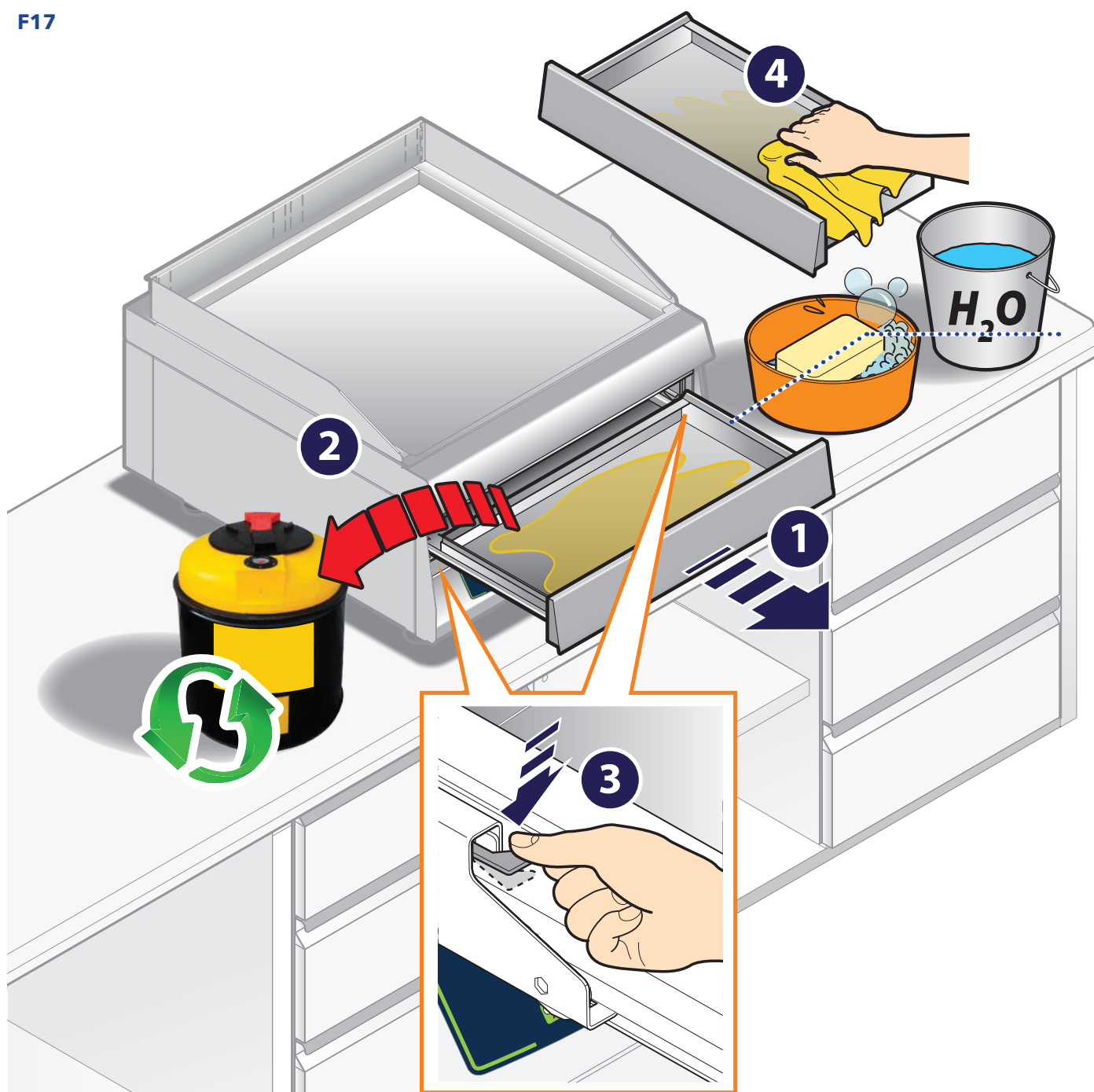
Cleaning the grease collection drawer

⚠ At the end of the cooking period check how full it is to avoid its overflowing.

F17 ▶ Empty it once it has cooled but before the grease has completely solidified. Used oil must not be disposed of with normal waste but must be put into the designated containers. If in doubt, contact the local authorities in the country where the appliance is installed for information on how to dispose of it correctly.

Clean with warm, soapy water. After cleaning, rinse, carefully dry and reposition them, reinserting the drawer using the runners.

F17



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 piastra.

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 plate.

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.

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

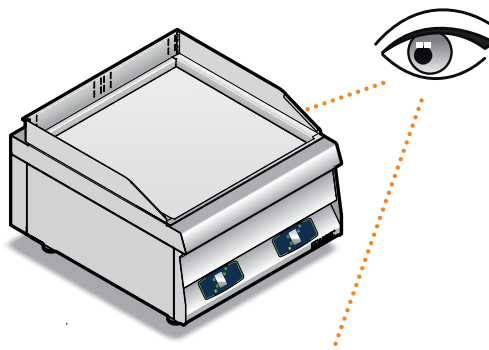
- carefully read the warranty supplied with the appliance;
- call an authorised service centre or contact your retailer/the manufacturer directly, providing the appliance data. While you are waiting for the technical support to intervene, disconnect the appliance from the power supply and water mains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



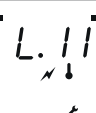

 If you need to replace a faulty part, please keep the parts and take them to an authorised replacement installer; this ensures the parts will be sent to the manufacturer who will run the appropriate checks.

 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 - 35010 - Cadoneghe(PD) Italy - www.arrisce.com			
N. ISCRIZIONE R.A.E.E. IT08020000003072			
Modello	FT807EL TOP	Tensione alimentazione	380V-415V 3N~
Matricola	20032026	Frequenza Hz	Hz 50/60
Famiglia	FRY TOP	Potenza nominale	W 6480
Anno di produzione	2020	Grado di protezione	IPX4
Tipo		Paese di destinazione	

Cod. errore	Tipo anomalia presente
Err 11	Anomalia sonda al cuore Il guasto della sonda, per esempio non connessa o danneggiata, induce l'immediato arresto del bruciatore con visualizzazione del relativo codice d'errore. Questo guasto viene rilevato e segnalato solamente se il sistema è stato configurato (presenza del ponte a filo tra i poli 51 e 52 - tasto SW3) per l'impiego della sonda. Per ripristinare il corretto funzionamento del sistema è necessario rimuovere la condizione di guasto, oppure utilizzare l'applicazione inibendo l'impiego della sonda al cuore. Questa anomalia non viene visualizzata nel caso in cui la scheda sia montata su applicazione finale tipo d) (JP10=1 - JP7=1 - P15=0) o in assenza del ponte a filo sopra citato.
Err 12	Guasto interno alla scheda 960SAT.AE1.01 Nel caso in cui si presentino problemi interni alla memoria eeprom (Err 12) si ha l'immediato arresto del/i teleruttore/i con visualizzazione del codice d'errore. In questo caso è necessario sostituire la scheda.
L 10 	Grill Vapor con singolo piano cottura senza sonda di temperatura. Le icone 7, 4 e 8, attive lampeggianti, indicano che è stata collegata erroneamente una sonda per la rilevazione della temperatura del piano ai poli 51-52.
210°C 	Grill Vapor con singolo piano cottura con sonda di temperatura Le icone 7, 4 e 8, attive lampeggianti, indicano che è stata collegata erroneamente una sonda per la rilevazione della temperatura del piano ai poli 51-52.
L 11 	Grill Vapor con doppio piano cottura con sonde di temperatura Le icone 7, 4 e 8, attive lampeggianti, indicano la presenza di un guasto sulla sonda connessa ai poli 51-52. Le icone 7, 4 e 8, attive lampeggianti, indicano che è stata collegata erroneamente una sonda per la rilevazione della temperatura del piano ai poli 49-50.
Err 14	Intervento protezione sovratemperatura (solo su applicazione finale e). Il termostato di sicurezza che intercetta l'alimentazione delle bobine dei teleruttori è intervenuto. La scheda resta attiva ma i teleruttori risultano inibiti.
210°C  500°C	Guasto sonda di temperatura del piano [solo su applicazione finale e] Le icone 6 e 4, attive lampeggianti, indicano la presenza di un guasto sulla sonda connessa ai poli 49-50. Il sistema di cottura risulta inoperativo.



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

