- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
- **GB** - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
- **FR** - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
- **DE** - INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG
- **ES** - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

Griglia elettrica - Electric grill
Grill électrique - Elektrogrill
Grill eléctrico



GL72GE - GL74GE

GL92GE - GL94GE

Rev. 05-2013_15

ITALIANO	pag.	3
ENGLISH	page	13
FRANÇAIS	page	23
DEUTSCH	Seite	33
ESPAÑOL	pag.	43

Indice

1. Avvertenze

1.1	Avvertenze generali e di sicurezza	4

2. Installazione

2.1	Posizionamento	5
2.2	Collegamento elettrico	6
2.3	Scarico fumi	7
2.4	Collegamento dello scarico	7
2.5	Messa in funzione e collaudo	8
2.5.1	Collaudo	8

3. Istruzioni d'uso

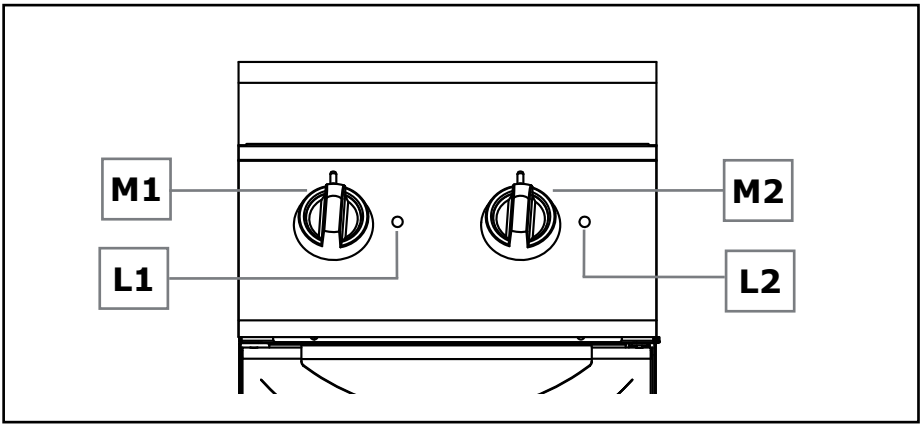
3.1	Informazioni preliminari	8
3.2	Idendificazione dei comandi	9
3.3	Istruzioni d'uso	9

4. Manutenzione

4.1	Pulizia	10

5. Schede tecniche

5.1	GL72GE	11
5.2	GL74GE	11
5.3	GL92GE	12
5.4	GL94GE	12



Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Questa griglia, che racchiude grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno, fa parte di una linea di apparecchi progettata specificatamente per la gastronomia e la ristorazione.

L'apparecchio ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento della griglia e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva in ogni momento il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. Avvertenze

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchiatura, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchiatura sia integra e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale e da personale qualificato

1. Avvertenze

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio, devono essere interrotta l'erogazione dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchio che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo ai cablaggio dell'apparecchiatura.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura verificare la costante presenza di acqua nella bacinella sotto la griglia.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 2006/95/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica.

2. Installazione

2.1 Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere installato in locali chiusi, non può essere usato all'aria aperta e non può essere esposto alla pioggia.

Il luogo designato per l'installazione della griglia deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

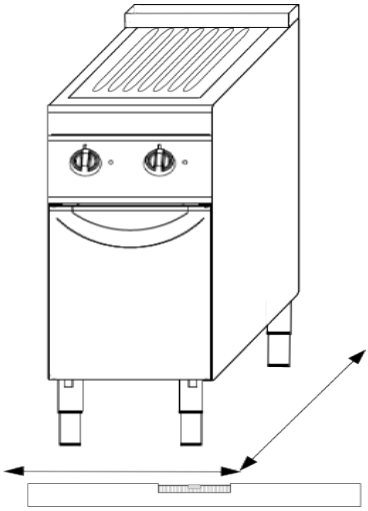
Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

2. Installazione

La griglia deve essere messa in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento della griglia.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente, per evitare che restino tracce di collante.



La griglia deve essere installata solo su un supporto stabile.

L'apparecchio va tolto dall'imballo, ne va verificata l'integrità e va sistemato nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

2.2 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma. Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica. Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore. Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale

2. Installazione

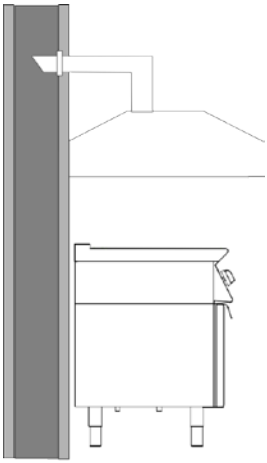
professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio. Per effettuare il collegamento elettrico fare riferimento agli schemi elettrici presenti in appendice al presente manuale. Collegare il cavo alla morsettiera seguendo le indicazioni riportate in tab. 1. Bloccare il cavo con il pressacavo. La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ±10%. L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo *(a sinistra)*, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm².

GRIGLIA ELETTRICA
L1 L2 L3 N ⏚

tab 1

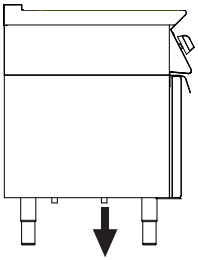


2.3 Scarico fumi



Siconsiglia di installare l'apparecchiatura sotto un sistema di evaquazione forzata dei fumi generati dalla cottura degli alimenti.

2.4 Collegamento dello scarico



E' possibile collegare l'apparecchiatura ad uno scarico a muro o a pavimento. Il diametro di uscita dello scarico dall'apparecchiatura è di 21 mm. Utilizzare qundi un raccordo delle dimensioni opportune da interporre tra l'apparecchiatura e lo scarico a muro o a pavimento.

2. Installazione

2.5 Messa in funzione e collaudo della griglia

Prima di mettere in funzione la griglia, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- Non deve essere posizionato cibo o altri matariali sulla superficie dell'apparecchio.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti della griglia.
- I pezzi dell'apparecchio eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico a monte dell'apparecchio deve essere chiuso.

2.5.1 Collaudo

Il collaudo dell'apparecchio si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Mettere 3 cm d'aqua nella bacinella sotto la griglia.

Accendere la griglia mediante la manopola **M1** portandola in posizione 1. Girare la manopola **M2** portandola in posizione 5.

Aspettare che gli elementi riscaldanti raggiungano una temperatura idonea alla cottura.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- La luce a led verde che segnala l'accensione dell'apparecchio si accende.
- La luce a led rossa che segnala l'accensione delle resistenze si accende.
- La cottura avviene in maniera uniforme sulla superficie delle resistenze

3. Istruzioni d'uso

3.1 Informazioni preliminari

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

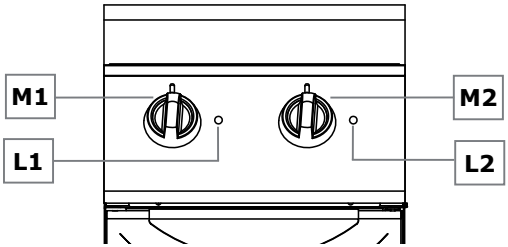
Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare las griglia. Una volta raggiunta la temperatura idonea è possibile iniziare la cottura.

2. Installazione

IMPORTANTE:

Verificare costantemente durante il funzionamento dell'apparecchiatura la presenza di acqua nella bacinella sotto la griglia. L'inosservanza di questa norma potrebbe causare danni da surriscalmento all'apparecchio.

3.2 Identificazione del pannello comandi



M1	Manopola accensione: Posizione 0 = OFF Posizione 1 = ON
M2	Manopola regolazione potenza 1÷6
L1	Led accensione apparecchio
L2	Led stato elementi riscaldanti

3.3 Istruzioni d'uso

Per accendere la griglia girare la manopola M1 sulla posizione 1; la corretta accensione del led verde segnala che l'apparecchiatura è collegata regolarmente alla rete elettrica.
Girare quindi la manopola M2 in senso orario portandola sulla posizione desiderata; l'accensione del led rosso indica che le resistenze sono accese e si stanno riscaldando.

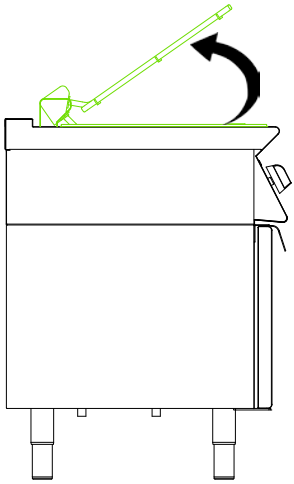
La manopola presenta 6 tacche da 1 a 6 che indicano il livello di potenza delle resistenze dove:
1 = potenza più bassa;
6 = potenza più alta.

4. Manutenzione

4.1 Pulizia

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

L'apparecchiatura non deve mai essere pulita con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio delle superfici in acciao non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.



Attendere che l'apparecchiatura sia fredda.

Disconnettere l'apparecchio dalla corrente elettrica agendo sull'interruttore posto a monte dell'apparecchio.

Mediante l'apposito raschietto pulire la griglia dallo sporco più grosso. Utilizzare sucessivamente acqua calda con detergente non aggressivo per la pulizia della griglia e delle altre superfici.

Alzare la griglia e bloccarla mediante l'uso del perno laterale. Togliere la bacinella di raccolta acqua e grassi e svuotarla.

Sbloccare la griglia e riposizionarla con attenzione nella sua sede.

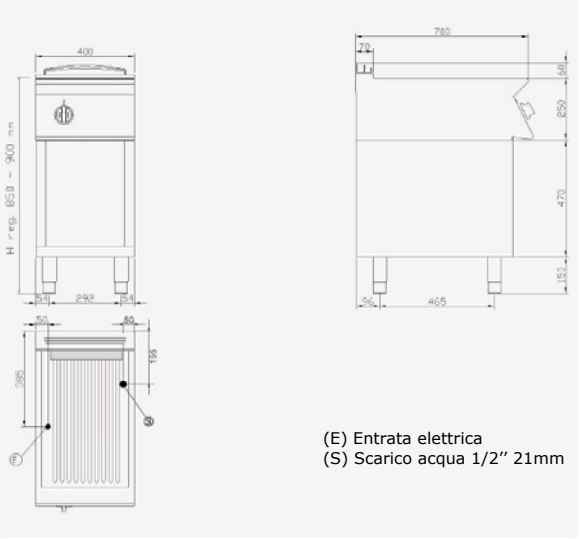
ATTENZIONE:

Non utilizzare mai, per nessuna ragione, detergenti e/o prodotti in genere contenenti cloro.
Non utilizzare prodotti a base di acidi aggressivi (pH ≤3) per la pulizia di tutte le superfici.

L'uso di questi prodotti invalida la garanzia.

5. Schede tecniche

5.1 GL72GE



(E) Entrata elettrica
(S) Scarico acqua 1/2'' 21mm

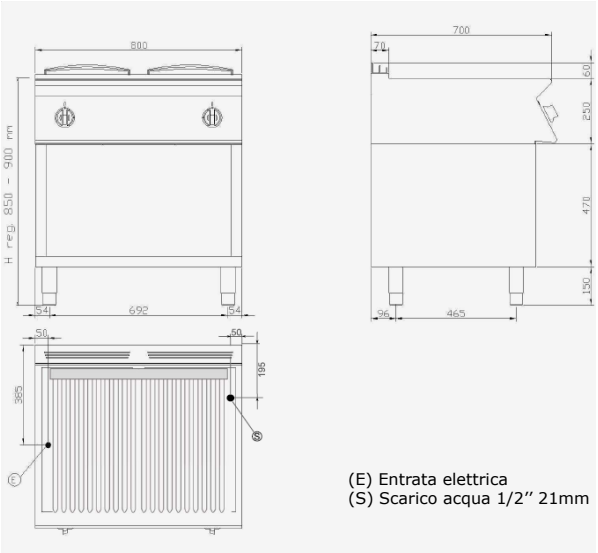
Dati Tecnici Generali:

Dimensioni (LxPxH): 400x700x900
Volume m³: 0,5
Peso (kg): 50

Connessione Elettrica:

Potenza totale: 4 kW
Alimentazione: VAC 400 3N 50/60Hz

5.2 GL74GE



(E) Entrata elettrica
(S) Scarico acqua 1/2'' 21mm

Dati Tecnici Generali:

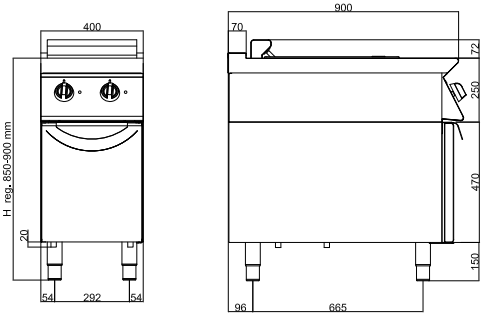
Dimensioni (LxPxH): 800x700x900
Volume m³: 0,9
Peso (kg): 80

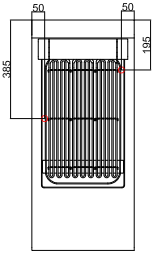
Connessione Elettrica:

Potenza totale: 8 kW
Alimentazione: VAC 400 3N 50/60Hz

5. Schede tecniche

5.3 GL92GE





Dati Tecnici Generali:

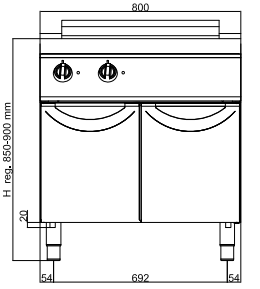
Dimensioni (LxPxH): 400x900x900
Volume m^3: 0,6
Peso (kg): 70

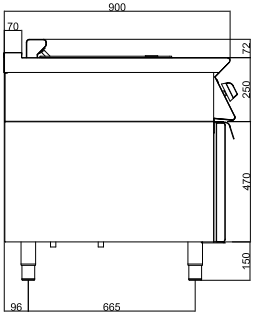
Connessione Elettrica:

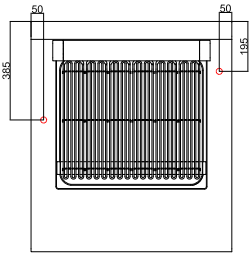
Potenza totale: 4 kW
Alimentazione: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Entrata elettrica
(S) Scarico acqua 1/2'' 21mm

5.4 GL94GE







Dati Tecnici Generali:

Dimensioni (LxPxH): 800x700x900
Volume m^3: 1,1
Peso (kg): 90

Connessione Elettrica:

Potenza totale: 8 kW
Alimentazione: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Entrata elettrica
(S) Scarico acqua 1/2'' 21mm

Table of Contents

1. Warnings

1.1	General and safety warnings	14

2. Installation

2.1	Positioning	15
2.2	Electrical Connection	16
2.3	Smoke exhaust	17
2.4	Connecting to the drain	17
2.5	Commissioning and final testing	18
2.5.1	Final testing	18

3. Instructions for use

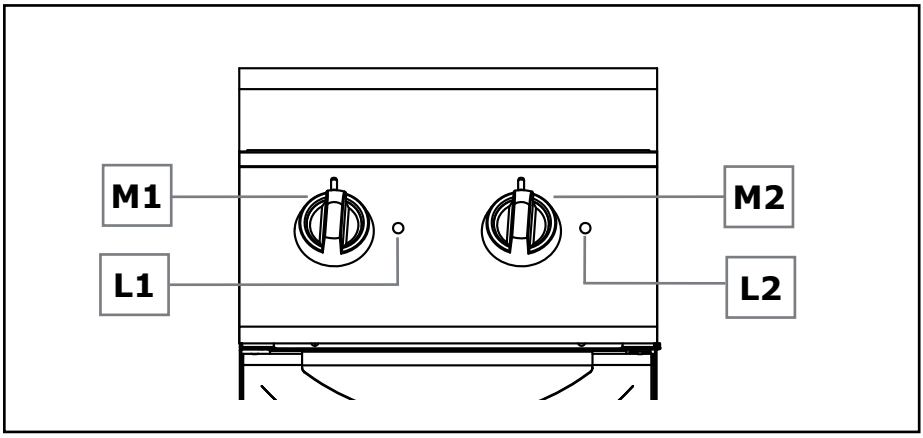
3.1	Preliminary information	18
3.2	Identification of the controls	19
3.3	Instructions for use	19

4. Maintenance

4.1	Cleaning	20

5. Technical sheets

5.1	GL72GE	21
5.2	GL74GE	21
5.3	GL92GE	22
5.4	GL94GE	22



Dear Customer,

Thank you for choosing to purchase one of our products. This grill, which includes ease of use, ergonomics and cooking control in a pleasant and modern design, is part of a line of equipment designed specifically for the food and catering industry.

The appliance has a 12 month warranty against any manufacturing defects which is effective as of the date indicated on the sales invoice. The warranty covers normal operation of the grill and does not include consumable materials (light bulbs, gaskets, etc.) and failures due to installation, wear, maintenance, repairs, faulty decalcification and cleaning, tampering and improper use.

The manufacturer reserves the right to make changes to the product at any time, which are considered necessary or useful.

1. Warnings

1.1 General and safety warnings

- Read this manual thoroughly before installation and use of the appliance since it gives important instructions regarding its safe installation, use and maintenance.
- Keep this manual in an easily accessible location for further consultation by the operators.
- Always include the manual if the appliance is transferred; if necessary, request a new copy from the authorized dealer or directly from the manufacturer.
- As soon as the packaging is removed, make sure the oven is in good condition and there was no damage caused during transport. Damaged equipment is never to be installed and operated; if necessary, immediately contact technical assistance or your dealer.
- Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment must only be performed by professionally qualified personnel and following the manufacturer's instructions.
- The appliance was designed for cooking foods in closed areas and must only be used for that purpose: any other use, therefore, must be avoided because it is improper and dangerous.
- The device is only intended for use by professional and qualified personnel.
- The appliance must only be used by personnel who have been appropriately trained in its use. To avert the risk of accidents or damage to the

1. Warnings

equipment, it is also essential that personnel regularly receive precise instructions regarding safety.

- Failure to comply with the previous warnings can compromise both your safety and the safety of the equipment.
- The appliance must not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or by those who do not have the necessary experience or knowledge unless they are supervised or instructed in the use of the equipment by a person who is responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure they neither play with or use the appliance.
- During operation, pay attention to the hot areas on the exterior surfaces of the equipment which, during operation, can exceed 60° C.
- In the event of failure or poor operation, the equipment must be deactivated; any repairs must only be performed by an assistance centre that has been authorized by the manufacturer and original replacement parts must be used.
- Do not deposit or use flammable substances near the equipment.
- In the event of prolonged lack of use, the electricity must be turned off.
- Before operating the equipment for the first time, make sure that all parts of the packaging have been removed, making sure to dispose of them in compliance with current legislation.
- Any changes to the appliance installation that become necessary must be approved and performed by authorized technicians.
- No changes of any kind are permitted to the wiring of the equipment.
- During appliance operation, ensure the constant presence of water in the basin below the grill.

The appliance is compliant with the fundamental requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EEC. It satisfies the requirements in the following electrical regulations:

- EN 60335-1 + subsequent updates;

The appliance is compliant with the fundamental requirements in the Electromagnetic Compatibility Directive.

2. Installation

2.1 Positioning

The appliance was designed to be installed in enclosed spaces. It cannot be used outdoors and cannot be exposed to rain.

The place designated for the installation of the grill must have a rigid, level and horizontal surface, which must be able to safely support the weight of the device/support assembly and the load at maximum capacity.

The appliance must be positioned in a properly ventilated location to prevent excessive accumulation of substances that are detrimental to health in the air of the room where it is installed.

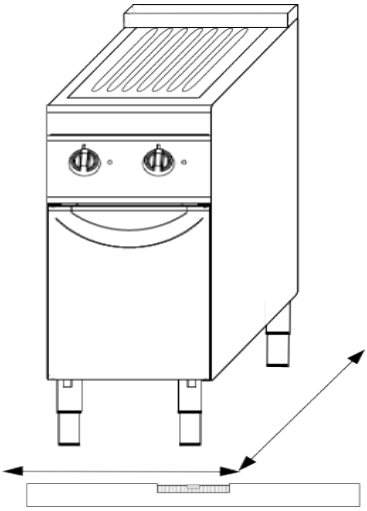
All of the materials used for packaging are compatible with the environment, they can be stored without danger or be disposed of according to local regulations.

2. Installation

The grill must be level: when adjusting the height of the levelling feet, using a spirit level to check that they are set properly.

Unevenness or tilting can adversely affect the operation of the grill.

Remove all of the protective film from the external panels of the appliance, detaching it slowly to remove all traces of adhesive.



The grill must only be installed on a solid base.

The device should be unpacked, its integrity verified and it must be positioned in the place of use, being careful not to place it on top of or against walls, bulkheads, partitions, kitchen cabinets or walls made of combustible material.

Strictly observe the current fire regulations.

2.2 Electrical connection

The electrical system, as prescribed and specified in current legislation, must be equipped with efficient earthing. The electrical safety of the appliance can only be ensured when the electrical system is up to standard. Before making the electrical connection,check the mains voltage and frequency to ensure that they conform to the requirements of the appliance, as indicated in its data plate. For direct connection to the power supply, a device, which is sized according to the load, must be inserted between the appliance and the mains to ensure disconnection and whose contacts have a distance of aperture that enables complete disconnection in overvoltage III conditions, in accordance with installation instructions. This device must also be positioned in place and in such a way as to be easily operated at any time by the operator. Set the general switch which will be connected to the power cord to the 0 (zero) position. Have professionally qualified staff check to make sure the section of the socket wires is adequate for the power consumption of the appliance. To make the electrical connection,

2. Installation

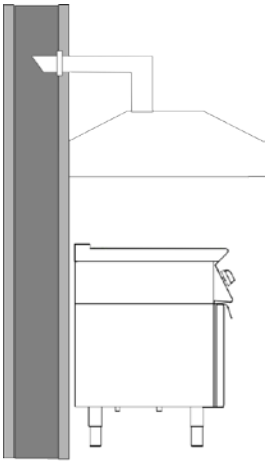
refer to the wiring diagrams found in the appendix of this manual. Connect the wire to the terminal board according to the instructions shown in Table 1. Lock the cable in place with the cable gland. The supply voltage of the appliance is operation must not deviate from the nominal voltage by ± 10%. The equipment must be connected to an equipotential system whose efficiency must be verified in accordance with current regulations. For the connection there is a clamp located on the frame and marked with the symbol *(to the left)* , which must be connected to a cable with a minimum section of 10 mm².

ELECTRIC GRILL
L1 L2 L3 N ⏚

Table 1

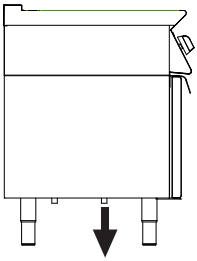


2.3 Smoke exhaust



We recommend installing the equipment under a forced exhaust for the fumes generated by cooking food.

2.4 Connecting to the drain



The appliance can be connected to a wall or floor drain. The diameter of the appliance drain is 21 mm. Therefore, use an appropriate size fitting to be placed between the appliance and the wall or floor drain.

2. Installation

2.5 Commissioning and final testing of the grill

Before operating the grill for the first time, all necessary inspections must be carefully performed to ensure the conformity of the system and appliance installation with the laws and technical and safety indications.

The following points must also be satisfied:

- The temperature in the oven installation area must be greater than +4° C.
- Do not place food or other materials on the surface of the appliance.
- All packaging must be entirely removed, including the protective film applied on the walls of the grill.
- Any pieces of the appliance that were removed for installation must be replaced.
- The electrical switch upstream from the appliance must be switched off.

2.5.1 Final Testing

Appliance testing is done by completing a sample cooking cycle to verify correct operation of the appliance and the absence of any anomalies or problems.

Put 3 cm of water in the tray below the grill.

Start the grill by turning knob **M1**, to position 1. Turn knob **M2** to position 5.

Wait until the heating elements reach a temperature suitable for cooking.

Carefully check the points on the following list:

- The green LED, which indicates the appliance is on, is lit.
- The red LED that signals the start of the heating elements is lit.
- Cooking takes place in a uniform manner on the surface of the heating elements

3. Instructions for use

3.1 Preliminary information

The equipment was designed for cooking foods in closed areas and must only be used for that purpose: any other use, therefore, must be avoided because it is improper and dangerous.

Monitor the equipment during operation.

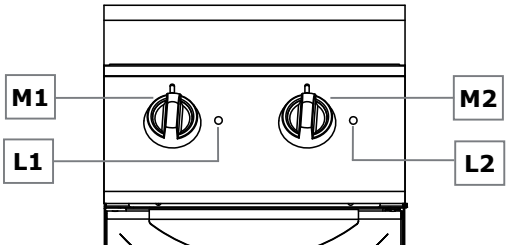
Before cooking, we recommend pre-heating the grill. Once the proper temperature has been reached you can start cooking.

3. Instructions for use

IMPORTANT:

During appliance operation, ensure the constant presence of water in the basin below the grill. Failure to comply with this rule may result in overheating damage to the unit.

3.2 Identification of the control panel



M1	Ignition knob: Position 0 = OFF Position 1 = ON
M2	Power adjustment knob 1÷6
L1	Appliance on LED
L2	Heating element LED

3.3 Instructions for use

To turn on the grill, turn the M1 knob to position 1: If the green LED is lit, that indicates that the equipment is regularly connected to the mains.
Then turn the M2 knob clockwise to the desired position; the red LED indicates that the heating elements are on and are warming.

The knob has 6 notches from 1 to 6 indicating the power level of the heating elements where:
1 = lowest power;
6 = highest power.

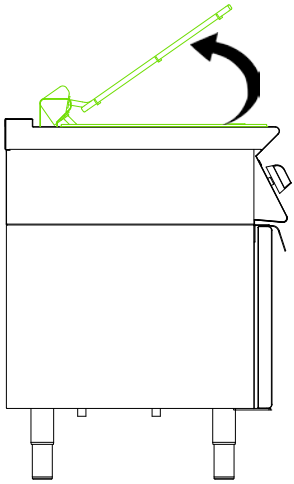
4. Maintenance

4.1 Cleaning

At the end of the work day, the appliance must be cleaned for hygiene reasons as well as to avoid operation failures.

The appliance must never be cleaned with direct or high pressure jets of water. In order to clean the unit, steel wool, brushes or scrapers should not be used; it is possible to use stainless steel wool, rubbing in the direction the sheets were satinized.

Wait until the appliance is cool.



Disconnect the appliance from the power supply using the switch located upstream of the device.

Using the scraper, clean the larger residue from the grill. Then use warm water and mild detergent to clean the grill and other surfaces.

Raise the grill and lock it in place using the side pin. Remove and empty the water and fat drip tray.

Unlock the grill and reposition it carefully in its place.

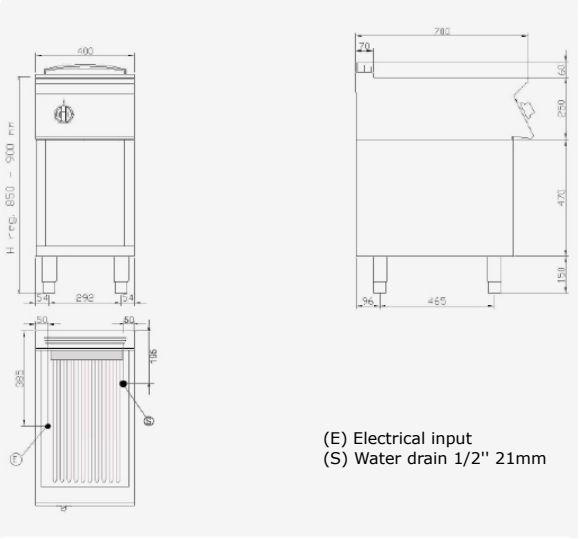
ATTENTION:

Never, for any reason, use detergents and/or products containing chlorine. Do not use products containing strong acids (pH ≤ 3) for cleaning any of the surfaces.

The use of these products voids the warranty.

5. Technical sheets

5.1 GL72GE



(E) Electrical input
(S) Water drain 1/2'' 21mm

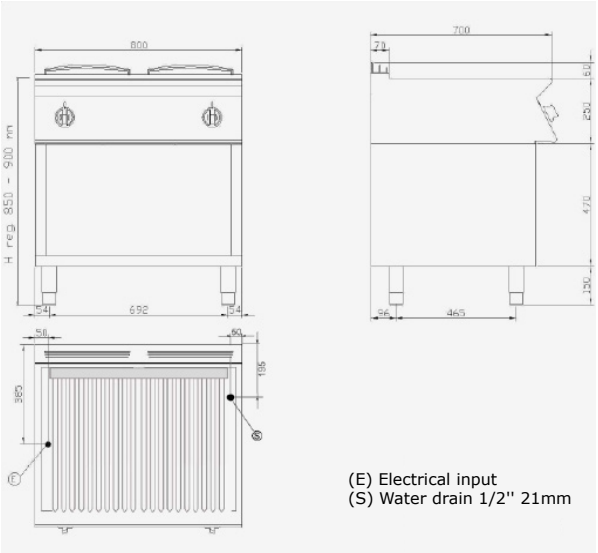
General Technical Data:

Dimensions (LxDxH): 400x700x900
Volume in m³: 0.5
Weight (Kg): 50

Electrical Connection:

Total power: 4 kW
Power supply: VAC 400 3N 50/60Hz

5.2 GL74GE



(E) Electrical input
(S) Water drain 1/2'' 21mm

General Technical Data:

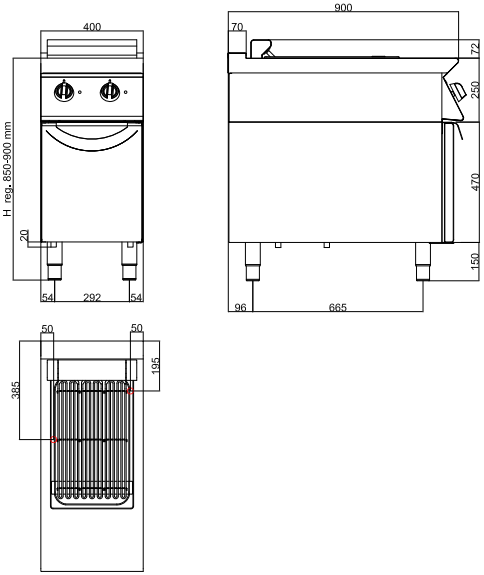
Dimensions (LxDxH): 800x700x900
Volume in m³: 0.9
Weight (Kg): 80

Electrical Connection:

Total power: 8 kW
Power supply: VAC 400 3N 50/60Hz

5. Technical sheets

5.3 GL92GE



General Technical Data:

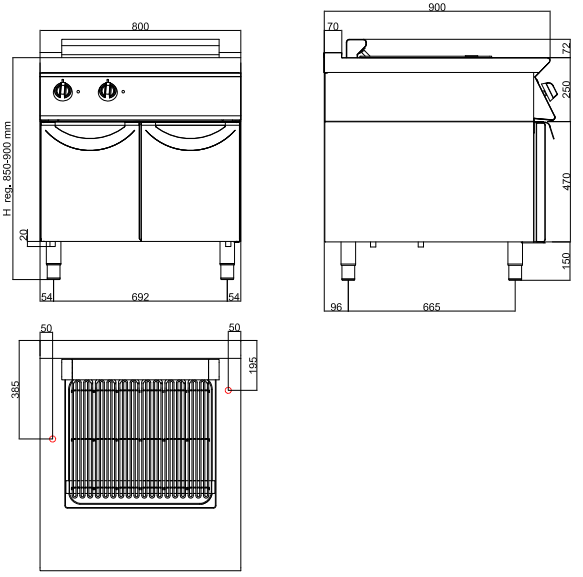
Dimensions (LxDxH): 400x900x900
Volume in m³: 0.6
Weight (Kg): 70

Electrical Connection:

Total power: 4 kW
Power supply: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Electrical input
(S) Water drain 1/2'' 21mm

5.4 GL94GE



General Technical Data:

Dimensions (LxDxH): 800x700x900
Volume in m³: 1.1
Weight (Kg): 90

Electrical Connection:

Total power: 8 kW
Power supply: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Electrical input
(S) Water drain 1/2'' 21mm

Index

1. MISES EN GARDES

1.1	Mises en garde générales et de sécurité	24

2. Installation

2.1	Positionnement	25
2.2	Branchement électrique	26
2.3	Évacuation des fumées	27
2.4	Raccordement de l'évacuation	27
2.5	Mise en marche et test	28
2.5.1	Test	28

3. Notice d'utilisation

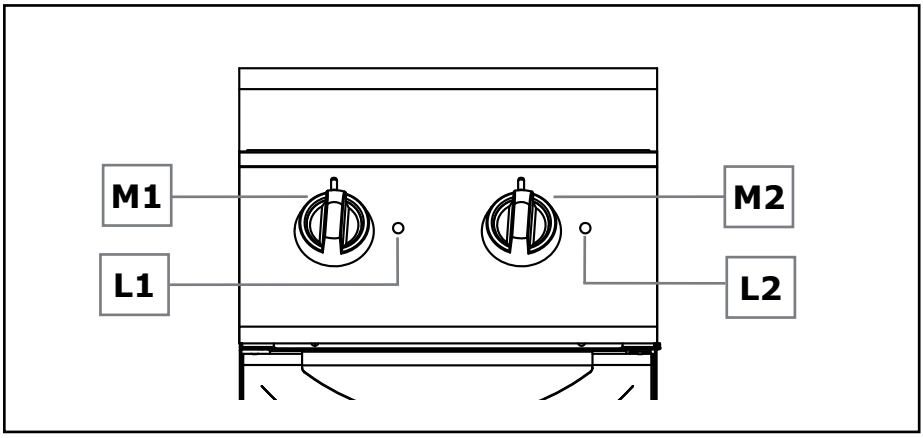
3.1	Informations préalables	28
3.2	Identification des commandes	29
3.3	Manuel d'utilisation	29

4. Maintenance

4.1	Entretien	30

5. Fiches techniques

5.1	GL72GE	31
5.2	GL74GE	31
5.3	GL92GE	32
5.4	GL94GE	32



Cher Client,

Nous vous remercions de nous avoir accordé votre confiance en choisissant l'un de nos produits. Ce grill, qui renferme simplicité d'utilisation, ergonomie et contrôle de la cuisson dans un joli design moderne, fait partie d'une ligne d'appareils conçus spécialement pour la gastronomie et la restauration.

L'appareil a une garantie de 12 mois contre tout défaut de fabrication à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du grill mais pas les matériaux de consommation (lampes, joints, etc.) ni les pannes causées par une installation, une usure, une maintenance, une réparation, une décalcification et un entretien erronés, ou encore par des modifications ou un usage impropre.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il considère comme nécessaires ou utiles au produit.

1. MISES EN GARDES

1.1 Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et la mise en marche de l'appareil car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance de l'appareil.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- Faire toujours en sorte que le manuel accompagne l'appareil en cas de transfert de propriété; en cas de besoin, une nouvelle copie peut être demandée au revendeur agréé ou directement au constructeur.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Un appareil endommagé ne devra en aucun cas être installé et mis en marche; dans le doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou le revendeur de confiance.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction : toute autre utilisation doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil est destiné à la seule utilisation professionnelle et à un personnel qualifié.

1. MISES EN GARDE

- L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour écarter tout risque d'incidents ou de dommages à l'appareil, il est aussi fondamental que le personnel reçoive des instructions précises et régulières concernant la sécurité.
- Le non-respect des mises en garde précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil, par un personnel responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, et qu'ils ne l'utilisent pas.
- Durant le fonctionnement il est nécessaire de prêter attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, en conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances infammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en énergie électrique doit être coupée.
- Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler d'avoir retiré toutes les pièces de l'emballage, en prenant soin ensuite de les éliminer de manière conforme aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- Aucun type de modification au câblage de l'appareil n'est admis.
- Vérifier la présence constante d'eau dans le bac sous le grill pendant le fonctionnement.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles des Directives Basse Tension 2006/95/CEE Elle respecte les prescriptions des normes électriques suivantes :

- EN 60335-1 + mises à jours successives;

L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de compatibilité Électromagnétique.

2. Installation

2.1 Positionnement

L'appareil a été conçu pour être installé dans des locaux fermés et ne peut donc pas être utilisés en plein air ni exposé à la pluie.

Le lieu désigné pour l'installation du grill doit présenter une surface rigide, plane et horizontale qui doit pouvoir supporter avec sécurité aussi bien le poids de l'ensemble appareil/support que celui de la charge à la capacité maximum.

L'appareil doit être placé dans un local convenablement ventilé pour prévenir l'accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

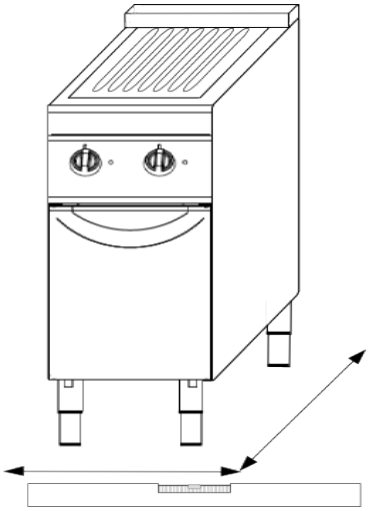
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans danger ou être éliminés conformément aux normes en vigueur.

2. Installation

Le grill doit être mis à niveau : pour régler la hauteur des pieds, agir en prenant pour référence un niveau à bulle d'air.

Tout dénivelé ou inclinaison d'une certaine importance peuvent influer négativement sur le fonctionnement du grill.

Retirer des panneaux externes de l'appareil toute la pellicule de protection en la décollant lentement, pour éviter qu'il ne reste des traces de colle.



Le grill doit être installé sur un support stable uniquement.

L'appareil doit être retiré de son emballage, dont l'intégrité doit être vérifiée, et doit être placé sur son lieu d'utilisation en prenant soin de ne pas le placer au-dessus ou contre des murs, des cloisons, des séparateurs, des meubles de cuisine ou des revêtements en matière inflammable.

Il est recommandé de respecter scrupuleusement les normes anti-incendies en vigueur.

2.2 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié dans les normes en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre suffisante. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil uniquement en présence d'une installation électrique aux normes. Avant d'effectuer le raccordement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'elles sont bien conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaque technique. Pour le raccordement direct au réseau électrique d'alimentation, il est nécessaire de placer entre l'appareil et le réseau un dispositif adapté à la charge, qui en assure la déconnexion et dont les co,tacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III conformément aux règles d'installation; ce dispositif aussi doit être sur place et positionné de sorte à être facilement actionnable à tout moment par l'opérateur. Mettre l'interrupteur général auquel la prise du câble d'alimentation sera raccordée sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel professionnellement qualifié

2. Installation

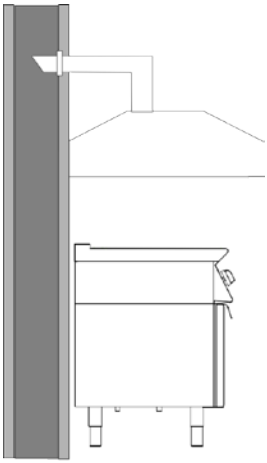
que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. Pour effectuer le raccordement électrique, se reporter aux schémas électriques présents en annexe du présent manuel. Brancher le câble au bornier en suivant les instructions reportées dans le tab. 1. Bloquer le câble à l'aide d'un presse-étoupe. La tension d'alimentation, quand la machine est en marche, ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de ±10%. L'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit respecter les normes en vigueur. Une borne placée sur le châssis et marquée d'un symbole *(à gauche)*, à laquelle doit être raccordé un câble d'une section minimum de 10 mm², est prévue pour le branchement.

GRILL ÉLECTRIQUE
L1 L2 L3 N ⏚

tab 1

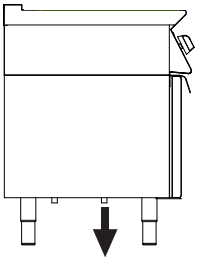


2.3 Évacuation des fumées



Il est conseillé d'installer l'appareil au-dessous d'un système d'évacuation forcée des fumées générées par la cuisson des aliments.

2.4 Raccordement de l'évacuation



Il est possible de raccorder l'appareil à une évacuation murale ou au sol. Le diamètre de sortie de l'évacuation de l'appareil est de 21 mm. Utiliser un raccord aux dimensions adaptées, à placer entre l'appareil et l'évacuation murale ou au sol.

2. Installation

2.5 Mise en marche et test du grill

Avant de mettre le grill en marche, toutes les vérifications nécessaires au contrôle de la conformité des systèmes et de l'installation de l'appareil avec les normes et les indications techniques et de sécurité, doivent être effectuées.

Les points suivants doivent également être respectés :

- La température environnante du lieu d'installation du four doit être supérieure à + 4°C.
- Aucune nourriture ni aucun autre matériel ne doit être placé sur la surface de l'appareil.
- Tous les emballages doivent avoir été entièrement retirés, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du grill.
- Les pièces de l'appareil éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique en amont de l'appareil doit être fermé.

2.5.1 Test

Le test de l'appareil s'effectue en effectuant un cycle de cuisson qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Mettre 3 cm d'eau dans le bac au-dessous du grill.

Allumer le grill à l'aide du bouton **M1** en le mettant sur 1. Tourner le bouton **M2** en le mettant sur 5.

Attendre que les éléments chauffants atteignent une température adaptée à la cuisson.

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante :

- Le voyant vert qui signale l'allumage de l'appareil s'allume.
- Le voyant rouge qui signale l'allumage des résistances s'allume.
- La cuisson a lieu de manière uniforme sur la surface des résistances

3. Manuel d'utilisation

3.1 Informations préalables

L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction : toute autre utilisation doit être éviter car elle est impropre et dangereuse.

Surveiller l'appareil durant son fonctionnement.

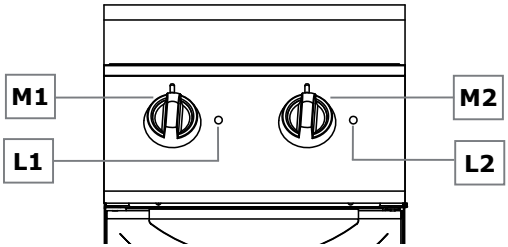
Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de faire préchauffer le grill. Une fois la température idéale atteinte, commencer la cuisson.

3. Manuel d'utilisation

***IMPORTANT* :**

Constamment vérifier la présence d'eau dans le bac sous le grill pendant le fonctionnement. Le non-respect de cette norme pourrait causer des dommages de surchauffe à l'appareil.

3.2 Identification des commandes



M1	Bouton d'allumage : Position 0 = OFF Position 1 = ON
M2	Bouton de réglage de la puissance 1÷6
L1	Voyant d'allumage de l'appareil
L2	Voyant d'état des éléments chauffants

3.3 Mode d'emploi

Pour allumer le grill, tourner le bouton M1 sur la position 1 : l'alumage du voyant vert signale que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique.
Tourner ensuite le bouton M2 dans le sens horaire jusqu'à la position souhaitée; l'allumage du voyant rouge indique que les résistances sont allumées et qu'elles sont en train de chauffer.

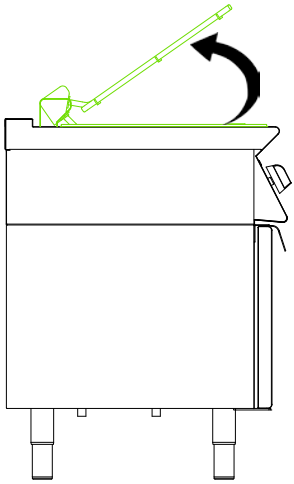
Le bouton présente 6 crans de 1 à 6 qui indiquent le niveau de puissance des résistances où :
1 = puissance la plus basse;
6 = puissance la plus haute.

4. Maintenance

4.1 Nettoyage

Au terme d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter tout défaut de fonctionnement.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé aux jets d'eau ou à haute pression. De la même façon, pour le nettoyage des surfaces en acier de l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de grattoirs; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.



Attendre que l'appareil soit froid.

Déconnecter l'appareil du courant électrique en agissant sur l'interrupteur placé en amont de l'appareil.

A l'aide du grattoir spécial, retirer le gros de la saleté sur le grill. Utiliser ensuite de l'eau chaude avec du nettoyant non agressif pour le nettoyage du grill et des autres surfaces.

Lever la grille et la bloquer à l'aide du pivot latéral. Retirer le bac de récupération de l'eau et des graisses et le vider.

Débloquer la grille et la replacer avec attention dans son logement.

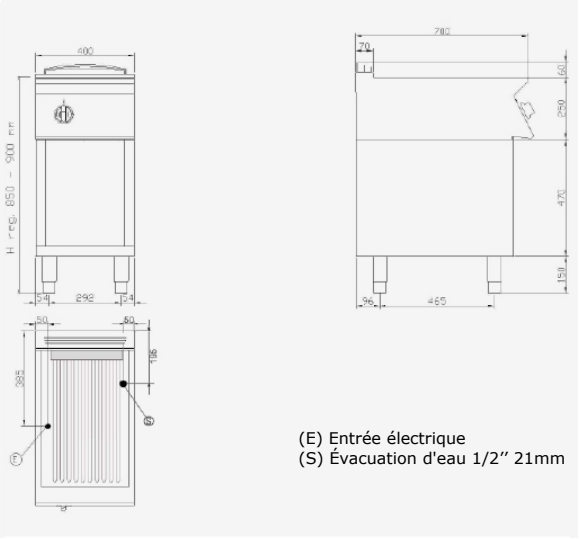
ATTENTION :

Ne jamais utiliser, pour aucune raison, des nettoyants et/ou des produits en tout genre contenant du chlore.
Ne pas utiliser de produits à base d'acides agressifs (pH ≤3) pour le nettoyage de toutes les surfaces.

L'utilisation de ces produits entraîne l'annulation de la garantie.

5. Fiches techniques

5.1 GL72GE



(E) Entrée électrique
(S) Évacuation d'eau 1/2" 21mm

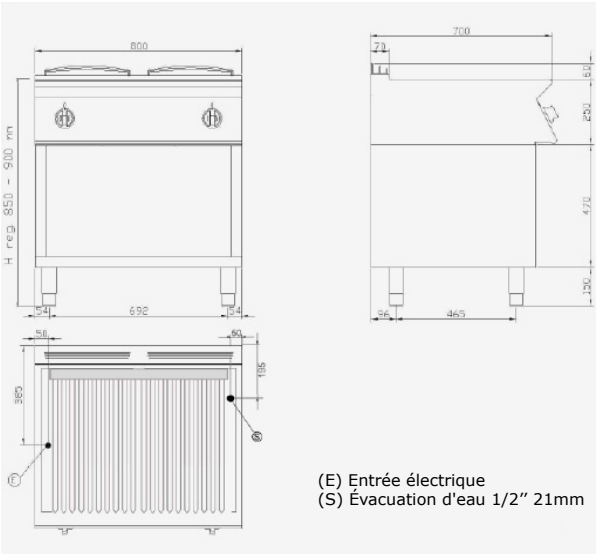
Données Techniques Générales :

Dimensions (LxPxH): 400x700x900
Volume m³: 0,5
Poids (kg): 50

Connexion Électrique :

Puissance totale : 4 kW
Alimentation : VAC 400 3N 50/60Hz

5.2 GL74GE



(E) Entrée électrique
(S) Évacuation d'eau 1/2" 21mm

Données Techniques Générales :

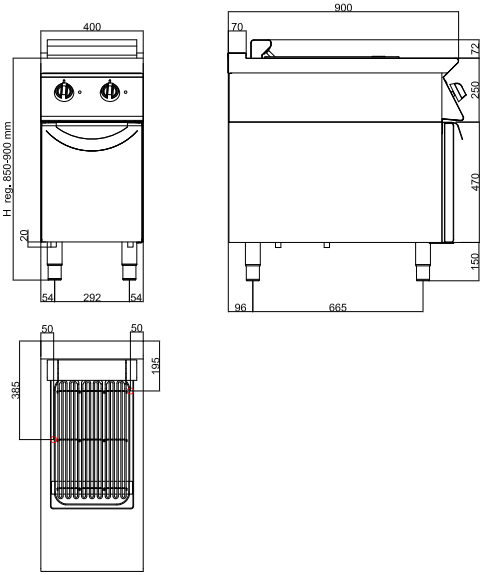
Dimensions (LxPxH): 800x700x900
Volume m³: 0,9
Poids (kg): 80

Connexion Électrique :

Puissance totale : 8 kW
Alimentation : VAC 400 3N 50/60Hz

5. Fiches techniques

5.3 GL92GE



Données Techniques Générales :

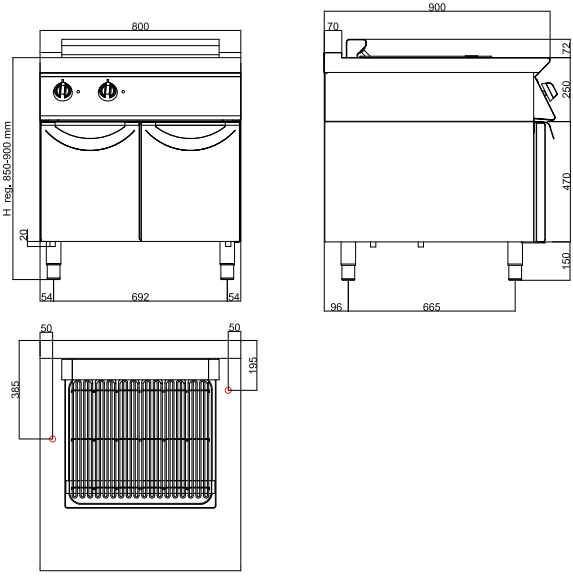
Dimensions (LxPxH): 400x900x900
Volume m³: 0,6
Poids (kg): 70

Connexion Électrique :

Puissance totale : 4 kW
Alimentation : VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Entrée électrique
(S) Évacuation d'eau 1/2'' 21mm

5.4 GL94GE



Données Techniques Générales :

Dimensions (LxPxH): 800x700x900
Volume m³: 1,1
Poids (kg): 90

Connexion Électrique :

Puissance totale : 8 kW
Alimentation : VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Entrée électrique
(S) Évacuation d'eau 1/2'' 21mm

Inhaltsverzeichnis

1. Hinweise

1.1	Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise	34

2. Installation

2.1	Aufstellung	35
2.2	Stromanschluss	36
2.3	Rauchablass	37
2.4	Ablassverbindung	37
2.5	Inbetriebnahme und Abnahme	38
2.5.1	Abnahme	38

3. Gebrauchsanweisung

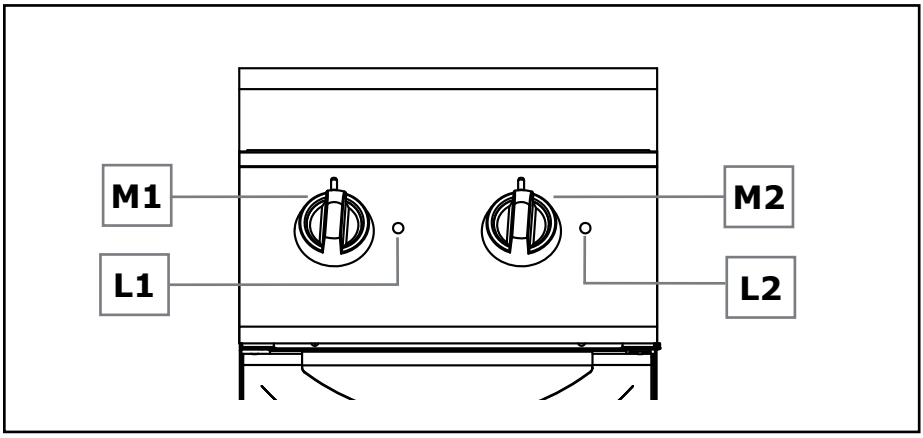
3.1	Einleitende Informationen	38
3.2	Bedienung	39
3.3	Gebrauchsanweisung	39

4. Wartung

4.1	Reinigung	40

5. Technisches Datenblatt

5.1	GL72GE	41
5.2	GL74GE	41
5.3	GL92GE	42
5.4	GL94GE	42



Sehr geehrte Kunden und Kundinnen,
wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde. Dieser Grill bietet einfachen Gebrauch, ergonomische Gestaltung und Überwachung des Garvorgangs in einen angenehm modernen Design. Dieses Gerät ist Teil einer Produktserie, die speziell für die Gastronomie entwickelt wurde. Das Gerät verfügt über eine Garantie von 12 Monaten ab Rechnungsdatum bezüglich eventueller Produktionsmängel, Mit der Garantie ist der normale Betrieb des Grills abgedeckt, nicht aber Verschleißmaterial (Leuchtmittel, Dichtungen etc.) und Störungen, die aufgrund falscher Installation, Verschleiß oder falscher Wartung und Reparatur sowie falscher Entkalkung und Reinigung verursacht werden sowie Manipulation und zweckentfremdete Verwendung. Das Herstellerunternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen, die als notwendige oder nützlich betrachtete werden.

1. Hinweise

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen, da der Text wichtige Anweisungen zur Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung enthält.
- Diese Handbuch muss an einen leicht zugänglichen Ort für eine spätere Konsultation durch das Personal aufbewahrt werden.
- Sollte das Gerät den Ort wechseln, muss das Handbuch immer mitgeführt werden. Falls nötig, kann eine neue Kopie beim autorisiertem Wiederverkaufsunternehmen oder direkt bei der Herstellerfirma angefordert werden.
- Nach Entfernen der Verpackung kontrollieren, dass das Gerät vollständig ist und beim Transport nicht beschädigt wurde. Auf keinen Fall darf ein beschädigtes Gerät installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifelsfall sofort den Kundendienst oder die Wiederverkäuferfirma des Vertrauens benachrichtigen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten des Geräts dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
- Das Gerät ist für einen professionellen Einsatz und die Bedienung durch Fachpersonal bestimmt.

1. Hinweise

- Somit darf das Gerät auch nur von Personal verwendet werden, das entsprechend geschult wurde. Um Brandgefahr oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ist außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig genaue Anweisungen bezüglich der Sicherheit erhält.
- Das Nichtbeachten der aufgeführten Hinweise kann die Sicherheit des Geräts sowie von Personen gefährden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung sowie eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten oder von unerfahrenen und unwissenden Personen benutzt werden. Ausnahme hier ist, wenn diese Personen Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten von Personen erhalten haben, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, oder von diesen beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs muss auf die Stellen an der Außenoberfläche des Geräts geachtet werden, die bei eingeschaltetem Gerät mehr als 60°C erreichen können.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Für notwendige Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren wenden und nur Originalersatzteile verwenden.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtverwenden des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts kontrollieren, dass die gesamte Verpackung entfernt wurde. Dabei darauf achten, diese gemäß der geltenden Gesetzgebung zu entsorgen.
- Jede notwendige Änderung an der Installation des Geräts muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Änderungen an der Verkabelung des Geräts sind dabei nicht zugelassen.
- Während des Betriebs des Geräts kontrollieren, dass sich immer Wasser in der Wanne unter dem Grill befindet.

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG. Außerdem ist das Gerät mit den folgenden Vorschriften zur Elektrik konform:

- EN 60335-1 + nachfolgende Abänderungen;

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit.

2. Installation

2.1 Aufstellung

Das Gerät ist so konzipiert, um in geschlossenen Räumen installiert zu werden. Es kann daher nicht unter freiem Himmel genutzt werden und darf keinem Regen ausgesetzt sein.

Der Aufstellungsort des Grills muss über einen festen, ebenen und horizontal ausgerichteten Untergrund verfügen, der in der Lage ist, das Gesamtgewicht von Gerät/Ständer und Ladung bei maximaler Füllmenge zu tragen.

Das Gerät muss in einem entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.

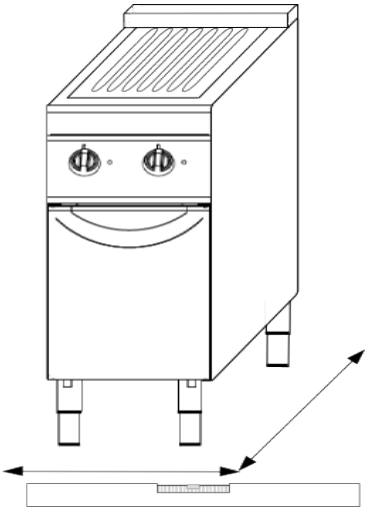
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

2. Installation

Der Grill muss eben ausgerichtet werden. Dafür die Höhe der regulierbaren Füße einstellen und dabei mit einer Wasserwaage die Einstellung kontrollieren.

Starke Unebenheiten oder Neigungen können die Funktionsweise des Grills negativ beeinflussen.

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.



Der Grill darf nur an einer stabilen Halterung montiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf Schäden prüfen und dort aufstellen, wo es benutzt werden soll. Dabei darauf das Gerät nicht über oder an Mauern, Wände, Trennwände, Küchenmöbel oder Beschichtungen aus brennbarem Material zu positionieren.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten.

2.2 Stromanschluss

Die Elektrik muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des Geräts in Bezug auf die Stromzufuhr kann nur bei einer elektrischen Anlage garantiert werden, die den Vorschriften entspricht. Bevor der Stromanschluss vorgenommen wird, muss die Spannung und Frequenz des Stromnetzes kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese den Anforderungen des Geräts (angegeben auf dem Typenschild) entsprechen. Für einen direkten Anschluss an das Stromnetz muss zwischen Gerät und Versorgungsnetz eine Vorrichtung geschaltet werden. Diese wird auf die Ladung abgestimmt, was eine Unterbrechung der Stromzufuhr garantiert. Außerdem verfügen die Kontakte dieser Vorrichtung über eine Öffnung, welche eine vollständige Unterbrechung der Stromversorgung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet, was den Vorgaben entspricht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort positioniert sein, auf den das Personal zu jeder Zeit leichten Zugang hat. Den

2. Installation

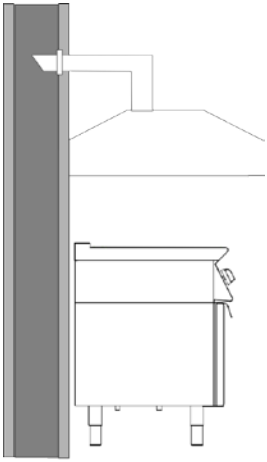
Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht. Für den Stromanschluss die Schaltpläne im Anhang des vorliegenden Handbuchs beachten. Das Kabel an die Klemmleiste anschließen und dabei die Angaben in Tab. 1 beachten. Das Kabel mit der Kabelklemme befestigen. Die Versorgungsspannung darf bei eingeschalteter Maschine nicht mehr als ±10% von Nennspannung abweichen.

ELEKTRISCHER GRILL
L1 L2 L3 N ⏚

Tab. 1

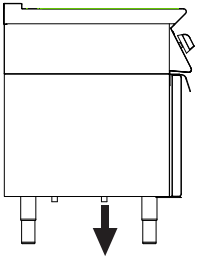
Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss. Für den Anschluss ist eine Klemme am Gestell vorhanden, die mit dem Symbol *(nach links)* gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Querschnitt von mindestens 10 mm² angeschlossen werden.

2.3 Rauchablass



Es wird empfohlen, das Gerät unter einem Dunstabzugssystem zu positionieren, damit der durch das Kochen von Lebensmittel entstehende Dampf abgeführt wird.

2.4 Ablassverbindung



Das Gerät kann an einen Ablass in der Wand oder im Boden angeschlossen werden. Der Durchmesser vom Ablasses des Geräts beträgt 21 mm. Daher muss ein Verbindungsstück von entsprechender Größe das Gerät mit dem Ablass in der Wand oder im Boden verbinden.

2. Installation

2.5 Inbetriebnahme und Abnahme des Grills

Vor der Inbetriebnahme des Grills müssen alle Kontrollen genau durchgeführt werden, die notwendig sind, um sicherzustellen, dass Anlagen und Installation des Geräts den gesetzlichen Vorgaben sowie den technischen Anweisungen und Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes des Ofens muss über +4°C liegen.
- Es dürfen keine Lebensmittel oder andere Materialien auf der Oberfläche des Geräts abgelegt werden.
- Die gesamte Verpackung muss entfernt worden sein. Ebenso die Schutzfolie an den Wänden des Grills.
- Die Bauteile des Geräts, die für die Installation gegebenenfalls entfernt wurden, müssen wieder angebracht werden.
- Der dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgungsschalter muss geschlossen sein.

2.5.1 Abnahme

Die Abnahme des Geräts erfolgt, indem ein vollständiger Testgarvorgang vorgenommen wird. Hierdurch wird die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts geprüft und sichergestellt, dass keine Anomalien oder Probleme vorhanden sind.

3 cm Wasser in die Wanne unter dem Grill füllen.

Den Grill über den Drehknauf **M1** anschalten, indem dieser auf 1 gestellt wird. Den Drehknauf **M2** in die Position 5 bringen.

Warten bis die sich erhitzenden Bauteile eine für das Garen erforderliche Temperatur haben.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

- Ob sich die grüne LED einschalten, die das Einschalten des Geräts anzeigt.
- Ob sich die rote LED einschalten, die das Einschalten des Heizwiderstände anzeigt.
- Das Garen erfolgt gleichmäßig über die Oberflächen der Widerstände.

3. Gebrauchsanweisung

3.1 Einleitende Informationen

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

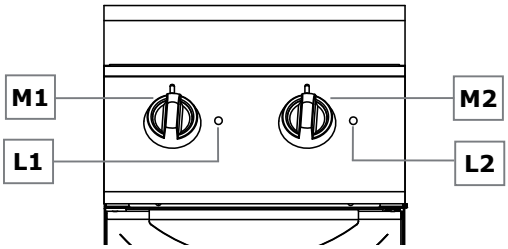
Vor dem Garen wird empfohlen, den Grill vorzuheizen. Sobald die geeignete Temperatur erreicht wurde, kann mit dem Grillen begonnen werden.

3. Gebrauchsanweisung

WICHTIG:

Während des Betriebs des Geräts fortlaufend kontrollieren, dass sich immer Wasser in der Wanne unter dem Grill befindet. Wird diese Vorschrift nicht beachtet, kann dies Schäden durch Überhitzung am Gerät verursachen.

3.2 Bedienung



M1	Drehknauf zum Einschalten: Position 0 = OFF Position 1 = ON
M2	Drehknauf zum Einstellen der Leistung 1÷6
L1	Betriebs-LED des Geräts
L2	Zustands-LED für Heizelemente

3.3 Gebrauchsanweisung

Um den Grill einzuschalten, den Drehknauf M1 in die Position 1 bringen. Schaltet sich die grüne LED, so ist das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen.
Danach den Drehknauf M2 im Uhrzeigersinn drehen und so auf die gewünschte Position bringen. Schaltet sich die rote LED ein, so sind die Heizwiderstände eingeschaltet und erhitzen sich.

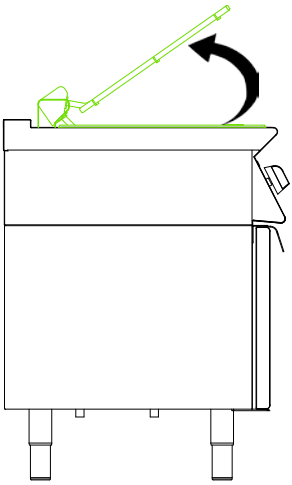
Am Drehknauf befinden sich 6 Stufen von 1 bis 6, welche die Leistung der Heizwiderstände angeben. Hierbei ist:
1 = niedrigste Leistung;
6 = höchste Leistung.

4. Wartung

4.1 Reinigung

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Das Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder Hochdruck gereinigt werden. Ebenso dürfen für die Reinigung der Stahloberflächen des Geräts niemals Stahlwolle, Bürsten oder Schaber eingesetzt werden. Eventuell könnte Edelstahlwolle verwendet werden, wenn diese in Richtung der Oberflächengestaltung des Blechs bewegt wird.



Warten bis das Gerät abgekühlt ist.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, indem der dem Gerät vorgeschaltete Schalter ausgestellt wird.

Mithilfe des entsprechenden Schabers den Grill von groben Schmutz befreien. Danach warmes Wasser mit nicht aggressivem Reinigungsmittel zur Säuberung von Grill und der anderen Oberflächen verwenden.

Den Grill anheben und mithilfe des seitlichen Stifts blockieren. Die Sammelwanne für Wasser und Fett entfernen und leeren.

Den Grill freigeben und vorsichtig wieder einsetzen.

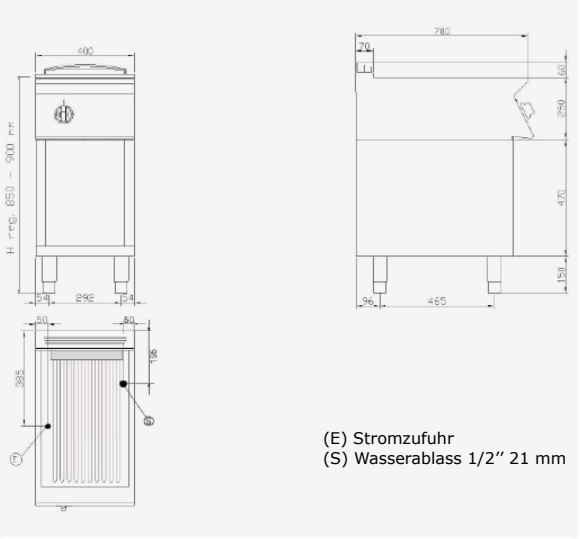
ACHTUNG:

Es darf auf keinen Fall Reinigungsmittel und/oder Produkte verwendet werden, die Chlor enthalten.
Niemals Produkte mit aggressiven Säuren (pH ≤3) zur Reinigung der Oberflächen verwenden.

Werden solche Produkte eingesetzt, verfällt die Garantie.

5. Technisches Datenblatt

5.1 GL72GE



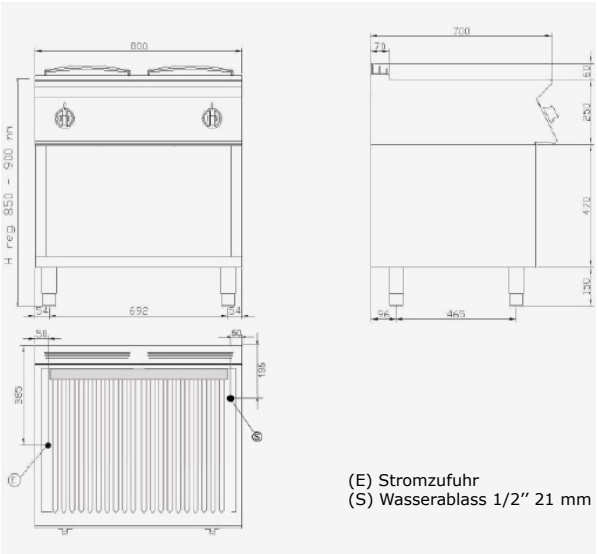
Allgemeine technische Daten:

Größe (BxTxH): 400x700x900
Fassungsvermögen in m³: 0,5
Gewicht (kg): 50

Stromanschluss:

Gesamtleistung: 4 kW
Stromversorgung: VAC 400 3N 50/60Hz

5.2 GL74GE



Allgemeine technische Daten:

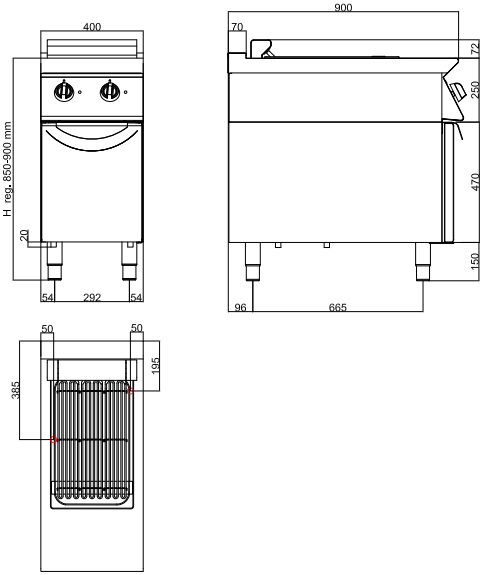
Größe (BxTxH): 800x700x900
Fassungsvermögen in m³: 0,9
Gewicht (kg): 80

Stromanschluss:

Gesamtleistung: 8 kW
Stromversorgung: VAC 400 3N 50/60Hz

5. Technisches Datenblatt

5.3 GL92GE



Allgemeine technische Daten:

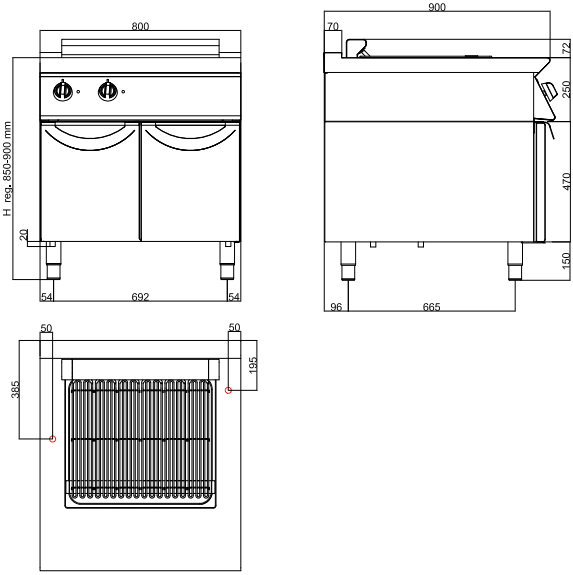
Größe (BxTxH): 400x900x900
Fassungsvermögen in m^3: 0,6
Gewicht (kg): 70

Stromanschluss:

Gesamtleistung: 4 kW
Stromversorgung: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Stromzufuhr
(S) Wasserablass 1/2" 21 mm

5.4 GL94GE



Allgemeine technische Daten:

Größe (BxTxH): 800x700x900
Fassungsvermögen in m^3: 1,1
Gewicht (kg): 90

Stromanschluss:

Gesamtleistung: 8 kW
Stromversorgung: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Stromzufuhr
(S) Wasserablass 1/2" 21 mm

Índice

1. Advertencias

1.1	Advertencias generales y de seguridad	44

2. Instalación

2.1	Ubicación	45
2.2	Conexión eléctrica	46
2.3	Descarga humos	47
2.4	Conexión de la descarga	47
2.5	Puesta en funcionamiento y prueba	48
2.5.1	Inspección	48

3. Instrucciones de uso

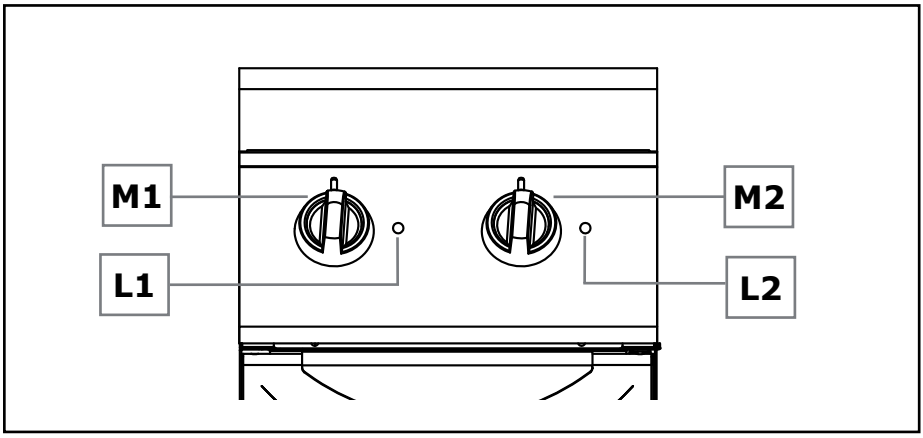
3.1	Información preliminar	48
3.2	Identificación de los mandos	49
3.3	Instrucciones de uso	49

4. Mantenimiento

4.1	Limpieza	50

5. Fichas técnicas

5.1	GL72GE	51
5.2	GL74GE	51
5.3	GL92GE	52
5.4	GL94GE	52



Estimado cliente:

Le agradecemos la preferencia que nos ha otorgado al compar uno de nuestros productos. Esta parrilla, que engloba una gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción en un diseño agradable y moderno, forma parte de una línea de aparatos proyectada específicamente para la gastronomía y la restauración.

El aparato tiene una garantía de 12 meses contra los eventuales defectos de fabricación a contar desde la fecha que aparece en la factura de venta. La garantía cubre el normal funcionamiento de la parrilla y no incluye los materiales de consumo (bombillas, guarniciones, etc.) y averías causadas por la instalación, el desgaste, el mantenimiento, la reparación, la descalcificación y la limpieza erróna, la manipulación y el uso impropio.

El fabricante se reserva el derecho de aportar en cualquier momento al producto las modificaciones que considere necesarias o útiles.

1. Advertencias

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento el aparato, dado que el texto da importantes indicaciones concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento del aparato.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier ulterior consulta por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato esté íntegro y no presente daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser efectuados tan solo por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe ser empleado únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, ya que podría ser impropio y peligroso.
- El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional y por personal cualificado

1. Advertencias

- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.
- La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimiento, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60º C.
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que interrumpir la erogación de la energía eléctrica.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que ha retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria a la instalación del aparato que sea deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
- No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del aparato.
- Durante el funcionamiento del aparato verifique la constante presencia de agua en la palangana que hay bajo la parrilla.

El aparato obedece a los requisitos esenciales de las Directivas de baja tensión 2006/95/CEE. Además respeta las prescripciones de las siguientes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + sucesivas actualizaciones;

El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva de compatibilidad electromagnética.

2. Instalación

2.1 Colocación

El aparato ha sido proyectado para ser instalado en locales cerrados, no se puede usar al aire libre y no se puede exponer a la lluvia.

El lugar designado para la instalación de la parrilla debe presentar una superficie rígida, plana y horizontal capaz de sostener con seguridad tanto el peso del conjunto aparato/soporte como el de la carga de máxima capacidad.

El aparato debe ser colocado en un lugar adecuadamente ventilado para prevenir la acumulación excesiva de sustancias perjudiciales para la salur en el aire de la habitación donde está instalado.

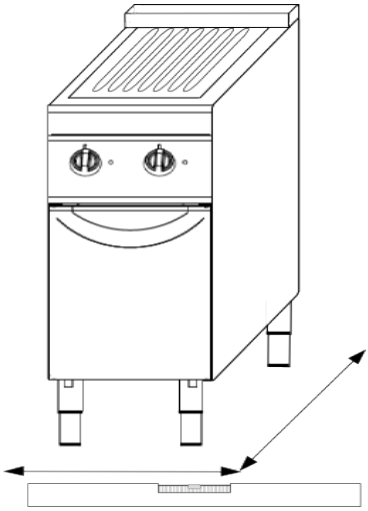
Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente; los mismos se pueden conservar sin peligro o eliminar de acuerdo con la normativa vigente.

2. Instalación

La parrilla debe colocarse en llano: para regular la altura de los pies niveladores se utiliza un nivel de burbuja de aire.

Los desniveles o las inclinaciones de cierta importancia pueden influir negativamente en el funcionamiento de la parrilla.

Quite de los paneles externos del aparato toda la película protectora quitándola lentamente para evitar que queden restos de pegamento.



La parrilla solo se debe instalar en un soporte estable.

El aparato debe ser extraido del embalaje, hay que verificar su integridad y hay que colocarlo en su lugar de uso procurando no ponerlo encima o contra paredes, tabiques, tabiques divisorios, muebles de cocina o revestimientos de material inflamable.

Se recomienda observar escrupulosamente la normativa antiincendio vigente.

2.2 Conexión eléctrica

Tal y como prescribe la normativa vigente, el equipo debe estar dotado de una toma de tierra eficiente. Sólo es posible garantizar la seguridad eléctrica del aparato en presencia de un equipo eléctrico en regla. Antes de realizar la conexión eléctrica hay que verificar los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para asegurarse de que sean conformes a las exigencias del aparato que se indican en su placa técnica. Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red un dispositivo, de dimensiones correspondientes a la carga, que asegure su desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las reglas de instalación; también este dispositivo debe ser colocado en un lugar y de forma que el operador lo pueda accionar fácilmente en cualquier momento. Ponga el interrupotor general al que se conectará la clavija del cable de alimentación en posición 0 (cero). Haga verificar a personal profesionalmente cualificado que la sección

2. Instalación

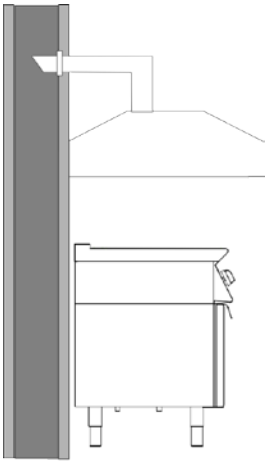
de los cables de la clavija sea adecuada a la potencia que absorbe el aparato. Para efectuar la conexión eléctrica consulte los esquemas eléctricos que figuran en el apéndice del presente manual. Conecte el cable a la abrazadera siguiendo las indicaciones que figuran en la tab.1. Bloquee el cable con el prensacable. La tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento no debe desviarse del valor de la tensión nominal de ±10%. El aparato debe ser incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe verificar de acuerdo con lo que dispone la normativa en vigor. Para la conexión hay una abrazadera, colocada en el bastidor y marcada con el símbolo *(a la izquierda)*, a la que se debe conectar un cable de sección mínima de 10 mm².

PARRILLA ELÉCTRICA
L1 L2 L3 N ⏚

tab 1

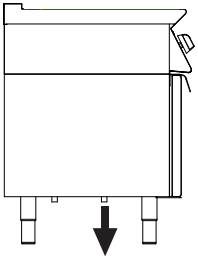


2.3 Descarga humos



Se aconseja instalar el aparato bajo un sistema de evacuación forzada de los humos generados por la cocción de los alimentos.

2.4 Conexión de la descarga



Es posible conectar el aparato a una descarga de pared o de suelo. El diámetro de salida de la descarga del aparato es de 21mm. Así pues, use un empalme de dimensiones adecuadas para interponerlo entre el aparato y la descarga de pared o de suelo.

2. Instalación

2.5 Puesta en funcionamiento y prueba de la parrilla

Antes de poner en funcionamiento la parrilla hay que efectuar escrupulosamente todas las verificaciones necesarias para comprobar la conformidad de los equipos y de la instalación del aparato a las normas legislativas y a las indicaciones técnicas y de seguridad.

Además deben satisfacerse los siguientes puntos:

- La temperatura ambiental del lugar de instalación del horno deber superar los +4° C.
- No hay que colocar comida u otros materiales en la superficie del aparato.
- Todos los embalajes deben ser retirados por completo, incluida la película protectora que se aplica a las paredes de la parrilla.
- Las piezas del aparato eventualmente desmontadas para realizar la instalación deben ser montadas de nuevo.
- El interruptor eléctrico que se encuentra en la parte alta del aparato debe ser cerrado.

2.5.1 Prueba

La prueba del aparato se efectúa completando un ciclo de cocción de muestra que permite verificar el correcto funcionamiento del aparato y la ausencia de anomalías o problemas.

Ponga 3 cm de agua en la palangana bajo la parrilla.

Encienda la parrillamediante la manopla **M1** poniéndola en posición 1. Gire la manopla **M2** poniéndola en posición 5.

Espere a que los elementos calentadores alcancen una temperatura idónea para la cocción.

Verifique escrupolosamente los puntos de la lista siguiente:

- La luz led verde que señala el encendido del aparato se enciende.
- La luz led roja que señala el encendido de las resistencias se enciende.
- La cocción se realiza de manera uniforme en la superficie de las resistencias

3. Instrucciones de uso

3.1 Información preliminar

El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe ser empleado únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, ya que podría ser impropio y peligroso.

Vigile el aparato cuando está en funcionamiento.

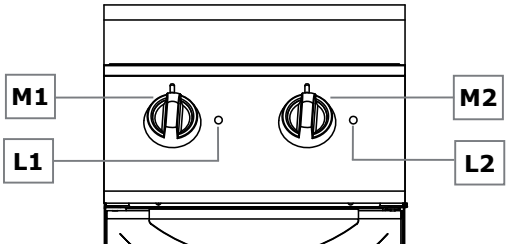
Antes de realizar la cocción se aconseja calentar previamente la parrilla. Una vez alcanzada la temperatura idónea es posible iniciar la cocción.

3. Instrucciones de uso

IMPORTANTE:

Durante el funcionamiento del aparato verifique la constante presencia de agua en la palangana que hay bajo la parrilla. La inobservancia de esta norma podría dañar el aparato por sobrecalentamiento.

3.2 Identificación del panel de mandos



M1	Manopla de encendido: Posición 0 = OFF Posición 1 = ON
M2	Manopla regulación potencia 1÷6
L1	Led encendido aparato
L2	Led estado elementos calentadores

3.3 Instrucciones de uso

Para encender la parrilla gire la manopla M1 en la posición 1; el correcto encendido del led verde indica que el aparato está conectado regularmente a la red eléctrica.
Gire la manopla M2 en sentido horario colocándola en la posición deseada; el encendido del led rojo indica que las resistencias están encendidas y se están calentando.

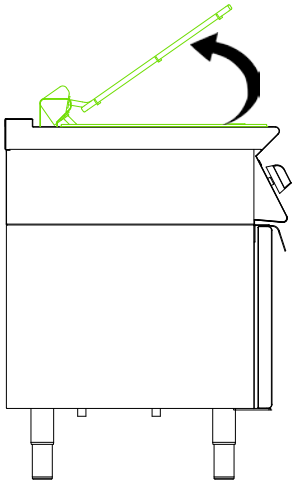
La manopla tiene 6 muescas de 1 a 6 que indican el nivel de potencia de las resistencias donde:
1 = potencia más baja;
6 = potencia más alta;

4. Mantenimiento

4.1 Limpieza

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El aparato no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De igual forma, para limpiar las superficies de acero del aparato no hay que usar hojas de hierro, cepillos o rascadores; en su caso se puede usar lana de acero inoxidable frotándola en el sentido del satinado de las planchas.



Espere a que el aparato esté frío.

Desconecte el aparato de la corriente eléctrica accionando el interruptor colocado en la parte alta del mismo.

Limpie la parrilla de la suciedad más extendida con el correspondiente rascador. A continuación use agua caliente con detergente no agresivo para limpiar la parrilla y las restantes superficies.

Levante la parrilla y bloquéela usando el perno lateral. Quite la palangana de recogida de agua y grasos y vacíela.

Desbloquee la parrilla y colóquela con cuidado en su sitio.

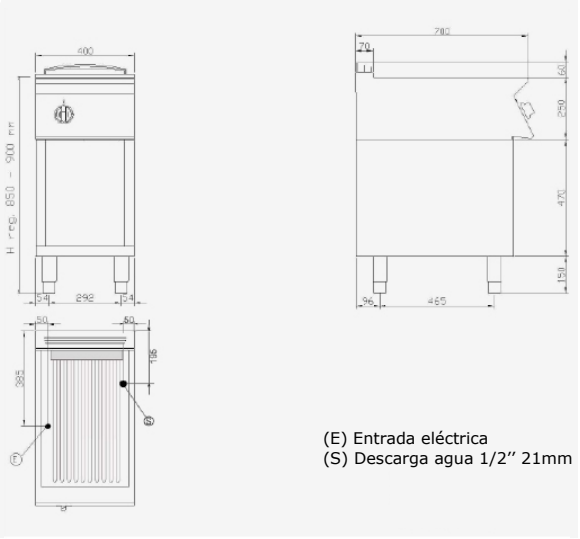
ATENCIÓN:

No utilice nunca, bajo ningún concepto, detergentes y/o productos que contengan cloro en general.
No utilice productos a base de ácidos agresivos (pH ≤3) para limpiar todas las superficies.

El uso de estos productos invalida la garantía.

5. Fichas técnicas

5.1 GL72GE



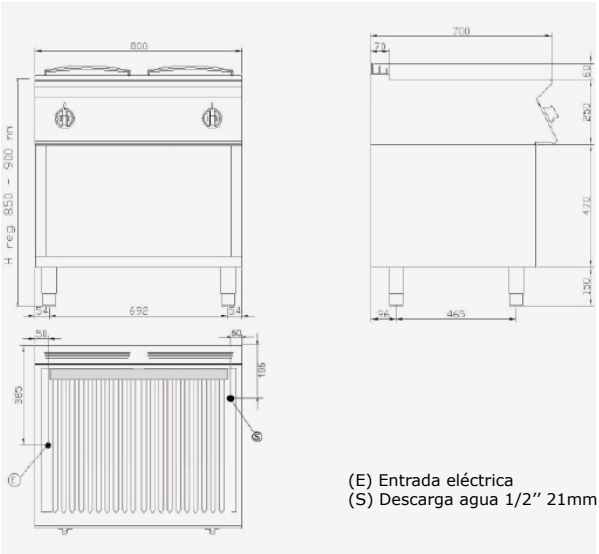
Datos técnicos generales:

Dimensiones (LxPxH): 400x700x900
Volumen m³: 0,5
Peso (kg): 50

Conexión eléctrica:

Potencia total: 4 kW
Alimentación: VAC 400 3N 50/60Hz

5.2 GL74GE



Datos técnicos generales:

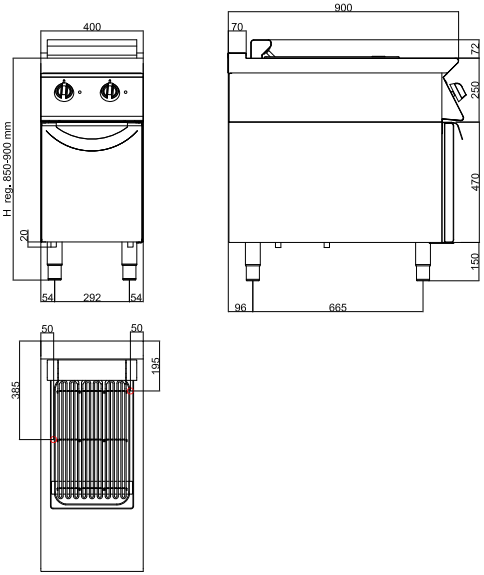
Dimensiones (LxPxH): 800x700x900
Volumen m³: 0,9
Peso (kg): 80

Conexión eléctrica:

Potencia total: 8 kW
Alimentación: VAC 400 3N 50/60Hz

5. Fichas técnicas

5.3 GL92GE



Datos técnicos generales:

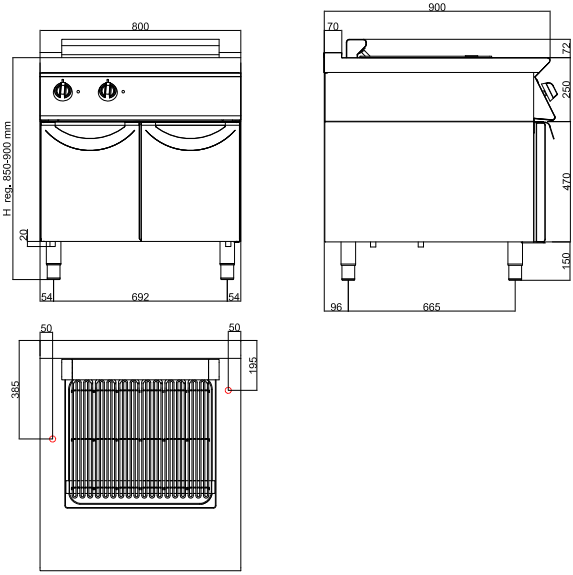
Dimensiones (LxPxH): 400x900x900
Volumen m^3: 0,6
Peso (kg): 70

Conexión eléctrica:

Potencia total: 4 kW
Alimentación: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Entrada eléctrica
(S) Descarga agua 1/2" 21mm

5.4 GL94GE



Datos técnicos generales:

Dimensiones (LxPxH): 800x700x900
Volumen m^3: 1,1
Peso (kg): 90

Conexión eléctrica:

Potencia total: 8 kW
Alimentación: VAC 400 3N 50/60Hz

(E) Entrada eléctrica
(S) Descarga agua 1/2" 21mm