

Asadores Gyros
Gas Gyros
Gas Gyros
Gyros à gaz
Ghiros a gas
Assadores Gyros

AG - 20/30/40



INSTALACIÓN

Aviso

ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO POR TECNICO ESPECIALIZADO, DE ACUERDO CON LAS LEYES Y LAS REGULACIONES QUE ESTAN EN VIGOR EN EL PAIS DE DESTINO, DONDE EL APARATO VA A SER UTILIZADO.

Normas de seguridad para la instalación

Para su instalación es necesario un conducto de extracción de productos de la combustión.

Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones que están en vigor.

Se debe dar suma importancia a los sistemas de la ventilación que usen.

La instalación, la conexión y la mantenimiento, se debe realizar solamente por técnicos especializados, teniendo en cuenta las presentes instrucciones, así como las órdenes correspondientes que se relacionan con el lugar donde va a ser instalado el aparato.

Este aparato se prohíbe instalarse y utilizarse en sótanos.

Se prohíbe estrictamente la instalación, el uso y el mantenimiento de este aparato por los niños. Alejen a los niños y curiosos mientras que el aparato está en funcionamiento.

El aparato debe ser instalado en una superficie horizontal que resista a una exposición permanente de temperatura mínima de 90° C. Se prohíben todas las superficies inflamables.

Para una ventilación adecuada debe existir un hueco de al menos 0.20m alrededor del aparato.

No cuelguen nada por encima del aparato a una distancia inferior de 1.5 metros, porque la temperatura por encima del conducto de escape (2), Figura A, es muy alta.

La altura entre la superficie en la que va a instalarse el aparato, debe tener al menos una altura desde el suelo entre 0.70m y 0.90m.

Conexión

La conexión del aparato se hace de tres maneras, dependiendo del tipo de gas que se va a utilizar.

El punto de conexión (4), Figura B, del aparato y el conducto de gas, está situada en la parte trasera del aparato.

Uso del aparato con Butano y Propano

Butano: Usar un regulador aprobado de baja presión 28mbar.

Propano: Usar un regulador aprobado de baja presión 37mbar.

En este caso puede usar la tobera de conexión (1), Figura B, que acompaña al aparato, para que la conecten con un tubo flexible. Atornillen la tobera en la parte trasera del aparato, en el encaje (4), con un diámetro de 16mm (3/8).

Este tubo debe estar aprobado para este uso.

Tienen que controlar la fecha del reemplazamiento del tubo.

Tienen que instalarlo de tal modo, que sea visible toda su longitud (desde el aparato hasta la llave de suministro o hasta la botella).

El control para ver si las conexiones son herméticas para evitar el escape de gas debe hacerse con la ayuda de agua jabonada.

Es decir, abran la botella o la llave de suministro para permitir la circulación del gas y asegúrense si la conexión es correcta, controlada por la falta de burbujas del aire, con la cual han cubierto las conexiones.

PELIGRO: SE PROHIBE EstrictAMENTE EL USO DE LLAMAS, PARA CONTROLAR SI LAS CONEXIONES SON HERMETICAS.

Uso del aparato con Gas Natural

Esta conexión puede hacerse con la ayuda de la tobera (2), Figura B, cuando vaya a utilizar un tubo flexible siguiendo las instrucciones del párrafo anterior para la conexión y el control hermético.

Si quieren hacer una conexión fija y permanente con un tubo fuerte atornillado, será necesario usar la tobera (3),Figura B.

Esta es la conexión que se recomienda.

PELIGRO: SE PROHIBE EstrictAMENTE EL USO DE LLAMAS PARA CONTROLAR SI LAS CONEXIONES SON HERMÉTICAS.

Uso del aparato con Propano & Butano 50mbar

Butano: Usar un regulador aprobado de baja presión 50mbar.

Propano: Usar un regulador aprobado de baja presión 50mbar.

Esta conexión puede hacerse con la ayuda de la tobera (1), Figura B, cuando vaya a utilizar un tubo flexible siguiendo las instrucciones del párrafo anterior 3.1 para la conexión y el control hermético.

Si quieren hacer una conexión fija y permanente con un tubo fuerte atornillado , será necesario usar la tobera (3),Figura B.

Esta es la conexión que se recomienda

PELIGRO: SE PROHIBE EstrictAMENTE EL USO DE LLAMAS PARA CONTROLAR SI LAS CONEXIONES SON HERMÉTICAS.

FUERZA ELECTRICA: El aparato está conectado en la red eléctrica, usando un enchufe de seguridad, 230 V, 50 Hz, conectado a tierra.

TERMINAL EQUIPOTENTIAL: Ese terminal en la parte trasera del aparato, sirve solamente para conectar dos o más aparatos entre ellos.

Adaptación para el cambio del Gas

En la entrega, todos los aparatos están adaptados por la industria, para que se usen con Propano 37mbar (G31) o Butano 28mbar (G30). Sin embargo es necesario determinar, si el regulador de presión baja que está usando, está aprobado para Propano 37mbar o para Butano 28mbar respectivamente.

En el caso que el aparato se utilice con Gas Natural o con Propano y Butano de presión 50mbar, se deben hacer las siguientes regulaciones después de su conexión solamente por técnico especializado como se explica en los párrafos 4.1, 4.2 y 4.3:

- cambio de los pulverizadores (beck).
- regulación de la entrada del aire en el quemador.
- regulación de la llave de suministro de cada quemador en la posición 'minimum' (llama pequeña).

Cambio de los pulverizadores (beck)

El siguiente procedimiento se hace teniendo cerrado el suministro de gas y con el aparato desconectado del enchufe eléctrico.

Para cambiar los pulverizadores (beck) deben retirar la parte trasera de la máquina. Después deben cambiar los pulverizadores teniendo el aparato abierto por la parte trasera o para una mayor comodidad tienen que retirar toda la base de los quemadores (2), Figura C. Para hacer ésto deben destornillar los cuatro (1), Figura C, los cuales sujetan la base en su lugar. Retirar la base tirando hacia usted.

En la parte de atrás de cada una de las válvulas termomagnéticas (1), Figura D, se encuentran los pulverizadores (2). Con la ayuda de una llave número 7, o con un destornillador especial número 7, destor-

nillan los pulverizadores y reemplacenlos por los pulverizadores que van a encontrar dentro del embalaje del aparato bien con la indicación 'Gas Natural' o bien con la indicación 'I3 B/P : 50mbar', dependiendo del gas que van a utilizar.

Regulación de la entrada del aire en el quemador

El siguiente procedimiento se hace teniendo cerrado el suministro del gas y el aparato desconectado del enchufe eléctrico.

Ahora se debe regular la entrada del aire en el quemador por el aro (3), Figura D, que se encuentra situado en el quemador y se sostiene con el tornillo (4). Aflojen el tornillo (4) un poco , coloquen el aro en tal posición que tenga la distancia sea $d= 10$ mm, para 'Gas Natural' y $d= 25$ mm para el 'I3 B/P:50mbar'. Después aprieten de nuevo el tornillo (4), de tal manera que el aro (3) esté apropiadamente asegurado en el quemador.

Vuelvan a poner los quemadores en su posición, colocándolos con cuidado correctamente y atornillen los tornillos que habían quitado. Coloquen en su lugar las placas de asar y el cajón del aparato.

Regulación de la llave de suministro de cada quemador en la posición 'minimum' (llama pequeña)

El procedimiento siguiente se hace una vez completados todos los procedimientos que se describen en los párrafos anteriores 4.1 y 4.2.

Deben regular todas las válvulas termomagnéticas del aparato.

Después de haberse llevado a cabo la instalación y la conexión del aparato según las instrucciones anteriores, enciendan el quemador según las instrucciones del párrafo B.2 Combustión.

Giren los botones de las válvulas termomagnéticas (1), Figura E, en la posición 'minimum' (llama pequeña), y saquénlas tirando hacia fuera.

El tornillo de regulación se encuentra en el agujero (2), Figura E, exactamente encima de cada válvula termomagnética. Con la ayuda de un destornillador especial muy fino, de anchura 2mm, regulen la intensidad de la llama que deseen en cada quemador, empezando por el quemador más bajo y avanzando hacia arriba. No se olviden mantener las válvulas termomagnéticas en la posición 'minimum' (llama pequeña).

Girando el destornillador hacia la izquierda, la llama aumenta, mientras que hacia la derecha disminuye, como se ve en la Figura E. El aparato está bien regulado cuando tiene una llama azul estable en el quemador.

Se consigue una regulación correcta cuando todos los quemadores han obtenido una intensidad uniforme, la cual se ve por la uniformidad de su color.

Es mucho más fácil hacer esta adaptación con las luces un poco débiles.

Coloquen de nuevo en su lugar los botones de manipulación (1) de las válvulas termomagnéticas y apaguen el aparato girándolos en la posición (apagado).

USO

Normas de seguridad de uso

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO SOLAMENTE PARA USO PROFESIONAL Y DEBE UTILIZARSE POR PERSONAL ESPECIALIZADO.

Se prohíbe estrictamente la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato por los niños. Alejen a los niños y curiosos mientras el aparato está en funcionamiento.

Se prohíbe estrictamente el uso del aparato para cualquier otra razón, excepto para asar la carne.

Limpie frecuentemente las partes del aparato donde se acumula la grasa para que se evite su combustión a causa de recalentamiento.

Se prohíbe estrictamente la colocación de cualquier tipo de utensilios encima del aparato (ollas, sartenes, bandejas, instrumentos, etc).

Se prohíbe estrictamente echar líquidos en el aparato (aceite, agua, salsas etc).

Combustión

Una vez que el aparato está conectado de acuerdo con las instrucciones anteriormente mencionadas, abran la válvula de gas del aparato.

Cada uno de los quemadores infrarrojos (10), Figura A, tiene su propio botón de manipulación de la válvula termomagnética (13), con el cual regula su intensidad.

El aparato se entrega con los botones de las válvulas termomagnéticas cerradas, o sea en la posición (apagado).

Cuando deseen encender el aparato, con una mano gire hacia el lado izquierdo el botón de la válvula termomagnética más baja (13), sujetándolo a la vez en la posición (chispa).

Con la otra mano encienda el quemador utilizando un encendedor. El quemador infrarrojo más bajo se ha encendido.

Continúe teniendo apretado el botón de la válvula termomagnética (13) aproximadamente 15" segundos. En el caso de que el quemador no se encienda, repita el procedimiento anterior.

Ahora puede encender el segundo, el tercer quemador infrarrojo... etc, avanzando para mayor facilidad y para que eviten el uso del encendedor, del quemador más bajo hacia arriba.

Cada quemador debe encenderse de la misma manera que el quemador más bajo, lo que significa que debe mantener el botón de la válvula termomagnética apretado durante unos 15" segundos.

Regulen a su preferencia la intensidad de cada quemador, girando lentamente los botones de manipulación (4), hacia la posición 'minimum' (llama pequeña).

La temperatura alta o baja de los quemadores se consigue girando los botones de manipulación (4) hacia la izquierda o hacia la derecha.

Para poner el motor en función, presionen el interruptor (14), Figura A, en la posición (I).

Para colocar el asador en su lugar, primero ponga su parte superior en la extensión debajo del motor, y después la parte inferior en el centro de la base del asador (7).

Después asegure el asador en su parte de arriba, con su 'chincheta asador' especial de seguridad, lo cual acompaña al aparato.

La parte de arriba del asador se puede mover destornillando la parte superior de la abrazadera del asador (8), Figura A y la parte de abajo, los dos asadores (8), que están situadas en la parte izquierda y derecha de la base del asador.

NOTA 1: Este aparato tiene una grande ventaja. Incluso en caso de corte de corriente eléctrica o avería del motor pueden ustedes continuar el asado manualmente, quitando simplemente la 'chincheta asador', que conecta el asador con el motor.

NOTA 2: El borde metálico que acompaña al aparato, se coloca para facilitar la preparación de la carne.

Apagado

Para que apaguen el aparato, tienen que girar todos los botones de las válvulas termomagnéticas (13), en la posición (apagado), para que se apaguen los quemadores infrarrojos.

Después, presione el interruptor del motor (14), en la posición (O).

El aparato está apagado.

Ventilación

Durante el asado sale humo ya que se quema la grasa que tiene la carne. Por esta razón debe ventilarse bien el lugar donde se utilice el aparato, bien con la ayuda de un mecanismo específico de ventilación (extractor de olores) o bien abriendo alguna ventana.

Siempre deben tener cuidado de no cubrir el conducto de escape (2), Figura A.

MANTENIMIENTO

Limpieza y Mantenimiento

CUIDADO: ESTA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO LIMPIAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.

LA LIMPIEZA REGULAR AYUDA AL CORRECTO Y BUEN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.

LIMPIEN FRECUENTEMENTE LAS PARTES DEL APARATO DONDE LA GRASA SE ACUMULA, PARA QUE SE EVITE EL PELIGRO DE COMBUSTIÓN A CAUSA DE RECALENTAMIENTO.

Durante la limpieza tanto el aparato como el conducto de gas deben estar cerrados y el cable desconectado del enchufe eléctrico.

Pueden quitar fácilmente el asador y el recolector de la grasa para que los limpien. Pueden lavarlos con productos de limpieza comercial, y frotar con cepillo de alambre o con otro medio.

Enjuaguen siempre bien con abundante agua y séquenlos bien antes de volver a usarlos.

También limpien todas las partes de las superficies exteriores del aparato, donde se haya acumulado grasa.

Coloquen de nuevo de manera correcta todos los accesorios, que se habían quitado para limpiarse.

El aparato ya está listo para usarse de nuevo.

LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO & POSIBLES AVERIAS

1. Válvula de gas termomagnética: Se debe reemplazar cuando se observe mal funcionamiento en la rotación del eje (está "muy ajustado" o se ha torcido). También en caso de que se observe escape de gas cerca del eje o del cuerpo de la válvula.

ENGRASADO: Cada válvula de gas termomagnética se debe revisar una vez al año para ser engrasada en su parte interna.

2. Termopar: Se debe reemplazar cuando se observe que el quemador no permanece encendido tras el proceso de encendido, a pesar de que el extremo del termopar se encuentre dentro de la llama.

2. Unidad Magnética: Se encuentra dentro de la válvula de gas termomagnética. Se debe reemplazar cuando se observe que el quemador no permanece encendido tras el proceso de encendido pero solamente en el caso de que se esté seguro de que el termopar funciona con normalidad y esté bien atornillado.

4. Rejilla Frontal: Se debe reemplazar cuando se haya agujereado de modo que interrumpa el asado de la carne.

5. Motor: Se debe reemplazar cuando se observe mal funcionamiento durante la rotación o cuando no gire en absoluto, tras asegurarse previamente de que el resto del circuito eléctrico funciona correctamente.

6. Interruptor del motor: Se debe reemplazar cuando se observe mal funcionamiento del interruptor al pretarlo cuando desee que el motor comience a rotar o cuando el motor no gire en absoluto,

tras asegurarse previamente de que el motor y el resto del circuito eléctrico funcionan correctamente.

7. Cables del circuito eléctrico: Los cables del circuito eléctrico que unen el motor con el interruptor y que pasan por encima de puntos calientes del aparato, se deben reemplazar cada año. El resto de cables deben ser comprobados de forma regular para asegurarse de que se encuentran en buen estado.

8. Cable de Suministro: Si el cable de suministro está averiado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, por su servicio autorizado o por semejante personal calificada, con el objetivo de evitar cualquier peligro.

ATENCIÓN: Las operaciones referidas en todos los casos anteriores se deben llevar a cabo solamente por técnicos especialistas.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

INSTALLATION

Warning

THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY A SPECIALIST TECHNICIAN ACCORDING TO THE LAWS AND REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF DESTINATION, IN WHICH THE APPLIANCE WILL BE USED.

Safety Rules for Installation

This appliance cannot be connected to a duct for removing the products of combustion.

It must be installed and connected according to the regulations in force.

Particular care must be taken with the ventilation systems you use.

The installation, connection and maintenance must be undertaken only by a specialist technician, taking into account all the present instructions, as well as all the remaining provisions concerning the site of installation:

- An adequate flow of air in and out of the area is needed.
- A site of at least 64m³ is required.
- A window, opening to at least 0.40m² is required.

Installation and use of this appliance in basement areas is prohibited.

The installation, use and maintenance of this appliance by children is strictly prohibited. Keep children and curious onlookers away when the appliance is in operation.

The appliance must be installed on a horizontal surface, with a constant heat resistance of at least 90° C. All flammable surfaces are prohibited.

A space of 0.20m must be left around the appliance for ventilation.

Do not hang anything over the appliance at a distance of less than 1.5 metres, because

the temperature above the exhaust duct (2) Figure A, is very high.

The height of the surface on which the appliance is to be sited must be between 0.70m and 0.90m from the floor.

Connection

The appliance may be connected in three ways, depending on the type of gas to be used.

The connection port (4) Figure B, between the appliance and the gas supply is situated at the back side of the appliance.

Use of the Appliance with Butane and Propane

Butane: Use an approved low pressure regulator 28 - 30mbar.

Propane: Use an approved low pressure regulator 37mbar.

In this case, you may use the connection nozzle (1), Figure B, which accompanies the appliance, to connect it with a flexible pipe.

Screw the nozzle on the backside of the appliance, on the gas connection port (4), with a diameter of 16 mm (3/8).

This pipe must be recognized for this use.

You must check the date of replacement of the pipe.

You must install it in such a way that it is visible along its whole length (from the appliance to the supply tap or to the bottle).

The connections must be checked for leaks in order to avoid gas escaping, with the help of soapy water.

To do so: open the bottle or the supply tap, to allow the gas to circulate, and ensure that the connection is correct by checking for air bubbles in the soapy water spread over the connections.

DANGER: THE USE OF A FLAME TO CHECK FOR LEAKS AT CONNECTION POINTS IS STRICTLY FORBIDDEN.

Use of the Appliance with Natural Gas

Connection may be made with the help of the nozzle (2), Figure B, when a flexible pipe is to be used, following the instructions on the previous paragraph with regard to connection instructions and checking for leaks.

If you wish to make a permanent, fixed connection with a metallic pipe screwed into position, it will be necessary to use the nozzle (3), Figure B.

This is the recommended type of connection.

DANGER: THE USE OF A FLAME TO CHECK FOR LEAKS AT CONNECTION POINTS IS STRICTLY FORBIDDEN

Use of the Appliance with Propane & Butane 50 mbar

Butane: Use an approved low pressure regulator 50 mbar

Propane: Use an approved low pressure regulator 50 mbar

Connection may be made with the help of the nozzle (1), Figure B, when a flexible pipe is to be used, following the instructions on paragraph 3.1 with regard to connection instructions and checking for leaks.

If you wish to make a permanent, fixed connection with a metallic pipe screwed into position, it will be necessary to use the nozzle (3), Figure B.

This is the recommended type of connection.

DANGER: THE USE OF A FLAME TO CHECK FOR LEAKS AT CONNECTION POINTS IS STRICTLY FORBIDDEN

ELECTRIC POWER: The appliance is connected to the mains using a security socket, 230 V, 50 Hz, earthed.

EQUIPOTENTIAL TERMINAL: This terminal at the back of the appliance, is only for connecting two or more appliances together.

Adaptation for Gas Change

All appliances, on delivery, are factory adjusted for use with Propane 37 mbar (G31) or Butane 28-30mbar (G30). However, it is necessary to determine whether the low pressure regulator you are using is approved for 37 mbar Propane or 28-30mbar for Butane, respectively. In case the appliance is to be used with natural gas, or with Propane and Butane at a pressure of 50 mbar, the following adjustments must be made after installation only by a specialist technician, as explained on paragraphs 4.1, 4.2 and 4.3:

- change of injectors.
- adjustment of the flow of air into the burner.
- adjustment of the thermomagnetic gas valve of each burner to the position 'minimum' (small flame).

Change of Injectors

The following procedure is followed having the gas supply closed and the appliance disconnected from the mains.

To change the injectors, you must first remove the back of the appliance. The injectors may then be changed, with the appliance open, or for greater convenience, the whole base of the burners (2) Figure C, may be removed.

To remove them, first unscrew the four screws (1), Figure C, that hold it in position. Remove the base by pulling it towards you. On the back of each thermomagnetic gas valve (1), Figure D, are the injectors (2). With a number 7 spanner, or a special screwdriver number 7, unscrew the injectors and replace them with the injectors you will find in the appliance packaging,

either those marked 'Natural Gas' or those marked 'I3 B/P: 50 mbar', depending on the gas you are using.

Adjustment of the Flow of Air into the Burner

The following procedure is followed, having the gas supply closed and the appliance disconnected from the mains.

The flow of air into the burner must be adjusted using the ring (3), Figure D, sited on the burner and supported with a screw (4).

Loosen the screw (4), place the ring in a position such that the distance $d=10\text{mm}$ for Natural Gas and $d=25\text{mm}$ for the 'I3 B/P: 50 mbar'.

Tighten the screw (4) again so that the ring (3) is properly secured on the burner.

Put the base of the burners back in position, taking care to position them correctly and replace the screws that have been removed.

Replace the back of the appliance.

Adjustment of the Thermomagnetic Gas Valve of each Burner to the 'minimum' position (small flame)

The following procedure is followed after the procedures referred to on paragraphs 4.1 and 4.2 are completed.

All thermomagnetic gas valves of the appliance must be adjusted.

After the appliance has been installed and connected according to the above instructions, light the lower burner according to the instructions on paragraph B.2 Ignition.

Turn the thermomagnetic valve knobs (1), Figure E, to the 'minimum' position (small flame) and then pull them out.

The adjustment screw is sited in the hole (2), right above the thermomagnetic gas valve.

Using a very small screwdriver, 2 mm wide, adjust the intensity of each burner, starting from the lower radiant burner and moving upwards.

Do not forget to keep all the gas valves at the 'minimum' (small flame) position.

Turning the screwdriver to the left, the flame gets larger, and to the right, the flame gets smaller, as shown in Figure E.

The correct adjustment of the intensity level is at exactly the point where the burner flame stops flickering.

A correct adjustment has been achieved when all the radiant burners are at a uniform intensity level, which can be seen by the uniformity of colour of them.

It is easier to make these adjustments with the lights slightly dimmed.

Replace the valve knobs (1) and then turn the appliance off, by turning the knobs back to the position (off).

USE

Safety Rules for Use

THIS APPLIANCE IS DESTINED FOR PROFESSIONAL USE ONLY AND MUST BE USED BY SKILLED PERSONNEL

Installation, use and maintenance of this appliance by children is strictly prohibited.

Keep children and curious onlookers away when the appliance is in operation.

Use of the appliance for any purpose other than roasting meat is prohibited.

Placing utensils (e.g. pans, frying pans, trays, tools etc) on the appliance is strictly forbidden.

Clean the parts of the appliance where fat may accumulate frequently, in order to avoid its combustion due to overheating.

Pouring liquids (e.g. fat, water, sauces etc) on the appliance is strictly forbidden.

Ignition

Having connected the appliance according to the above directions, open the gas supply to the appliance.

Each of the radiant burners (10) Figure A , has its own thermomagnetic valve knob (13), which adjusts its intensity.

The appliance is delivered with the thermomagnetic valve knobs of the radiant burners closed, that is to the (off) position.

When you wish to start the appliance, with one hand press down and turn the lower thermomagnetic valve knob (13), to the left, to the position (spark).

With the other hand approach a lit conventional lighter in front of the lower radiant burner.

The lower radiant burner is ignited.

Continue holding the thermomagnetic valve knob (13) pressed down for about 15" seconds.

In case the radiant burner fails to light, repeat the above procedure.

You can now ignite the second, third... etc radiant burners by moving, for greater facility and to avoid using a lighter, from the lower radiant burner, upwards.

Each radiant burner must be ignited in the same way, as the lower radiant burner, which means that you must keep the respective thermomagnetic valve knob pressed down for about 15" seconds.

Adjust the level of each radiant burner to your preference, slowly turning the valve knobs (13) towards the 'minimum' position with the symbol (small flame).

The high or low temperature of the radiant burners is achieved by turning the thermomagnetic valve knobs either to the left or to the right.

To put the motor into operation, press the motor switch (14) Figure A, to the (I) position.

To place the spit in position, first put its top side on the extension under the motor and then its bottom side on the spit holder (7) that is situated in its center.

Then, secure the spit on its top side with the special safety "spit pin" that accompanies the appliance.

The top side of the spit can be moved by unscrewing the upper spit clamp (8), Figure A, and the bottom, by unscrewing the two bottom clamps (8), situated to the left and right side of the spit holder (7).

NOTE 1: This appliance has a great advantage. Even in case of power failure or damage to the motor, you may continue to roast the meat manually, by simply removing the safety "spit pin" that joins the spit to the motor.

NOTE 2: The sharp metal component accompanying the appliance is placed on top of the spit, when preparing the meat, so that it may be easily pierced. Keep it in a safe place, away from children.

Turning Off

To turn the appliance off, first turn all the thermomagnetic valve knobs (13) to the position (off), so that the radiant burners go out, too.

In order to stop the motor rotating, press the motor switch (14) to the (O) position. The appliance is then turned off.

Ventilation

During roasting, smoke is given off as the fats of meat burn.

Therefore, the site where the appliance is used must be sufficiently ventilated by opening a window or with the help of a special ventilation mechanism (extractor fan).

Care must be taken never to cover the exhaust duct (2) figure A.

MAINTENANCE

Cleaning & Maintenance

ATTENTION: IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO CLEAN THE APPLIANCE WITH WATER JETS.

REGULAR CLEANING HELPS TO THE PROPER AND BETTER OPERATION OF THE APPLIANCE.

CLEAN THE PARTS OF THE APPLIANCE WHERE FAT MAY ACCUMULATE, FREQUENTLY, IN ORDER TO AVOID FAT COMBUSTION, DUE TO OVERHEATING.

During cleaning, the appliance as well as the gas supply, should always be turned off and disconnected from the mains.

You can easily remove the spit and the fat-collector disk for cleaning.

You can wash them with brand- name cleaning materials and go over them with a wire brush or similar means.

Also clean the outer surfaces of the appliance where fat has accumulated.

Always rinse well, with water and dry before use.

Replace correctly all the above accessories that were removed for cleaning.

The appliance is ready to be used again.

LIST OF SPARE PARTS

1. Thermomagnetic gas valve: It has to be changed when you notice a malfunction on the rotation of the axe (stiff, bent, ect.) or when you notice leak of gas near the axe, or the body of the valve.

GREASING: The thermomagnetic gas valve must be checked for inside greasing, once per year.

2. Thermocouple: It has to be changed when you notice that it is not possible for the burner to stay lit after you light it up, although the nose of the thermocouple is inside the flame.

3. Magnet Unit: It is placed inside the thermomagnetic gas valve. It has to be changed when you notice that it is not possible for the burner to stay lit after you light it up, but only if you are sure

that the thermocouple is working properly and is well screwed.

4. Face grid: It has to be changed when there are holes or it is deformed or broken, so interrupt the cooking process.
5. Motor: It has to be changed when you notice a malfunction on the rotation or there is no rotation at all, although the rest of the electric circuit is correct.
6. Motor switch: It has to be changed when you notice a malfunction when you press it, or when the motor does not turn at all, although the rest of the electric circuit is correct.
7. Electric circuit cables: The cable of the electric circuit that connects the motor with the motor switch and pass over hot areas of the appliance, must be changed every year. The rest of the cables must be checked often for their proper condition.
8. Supply Cable: If the supply cable is damaged, it should be substituted by the manufacturer, by its authorized service or by similar qualified personal with the objective to avoid a danger.

Attention: Only specialized technicians should make the above cases.

OTHER IMPORTANT COMMENTS

- This machine is not designed to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental facilities, or who lack the relevant experience or knowledge, unless they are supervised by or have received instruction on how to use the apparatus from a person responsible for their safety.

INSTALLIERUNG

Hinweis

DIESES GERÄT MUSS VON EINEM FACHMANN INSTALLIERT WERDEN UNTER EINHALTUNG DER GÜLTIGEN GESETZE UND REGELUNGEN DES BESTIMMUNGSLANDES, IN WELCHEM DAS GERÄT VERWENDET WERDEN SOLL.

Sicherheitsvorschriften für die Installation

Dieses Gerät wird an keine Leitung zur Abfuhr von Verbrennungsprodukten angeschlossen.

Es muss in Übereinstimmung mit den jeweils gültigen Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

Den verwendeten Belüftungssystemen ist eine besondere Bedeutung beizumessen.

Die Installation, der Anschluss und die Wartungsmassnahmen dürfen nur von Fachkräften unter Beachtung dieser Betriebsanleitung sowie der für den Aufstellungsort bestehenden Vorschriften durchgeführt werden:

Dieses Gerät darf nicht in Kellerräumen aufgestellt und benutzt werden.

Das Gerät darf niemals von Kindern aufgestellt, benutzt und gewartet werden. Kinder und Neugierige müssen während des Betriebs vom Gerät ferngehalten werden.

Die Standfläche muss waagrecht und der ständigen Aussetzung einer Temperatur von mindestens 90° C gewachsen sein. Brennbare Stellflächen sind unzulässig.

Durch Einhaltung eines Freiraumes von mindestens 0,20 m um das Gerät herum muss für eine geeignete Belüftung gesorgt werden.

Es darf nichts in einem Abstand von weniger als 1,5 m über dem Gerät aufgehängt werden, weil in der Abluftleitung (2),

Abbildung A, sehr hohe Temperaturen herrschen.

Die Standfläche, auf der das Gerät aufgestellt werden soll, muss einen Abstand von mindestens 0,70 m bis 0,90 m zum Fussboden bewahren.

Anschluss

Der Anschluss des Gerätes erfolgt auf drei Arten, je nachdem welches Gas verwendet wird.

Die Anschlussstelle (4), Abbildung B, des Gerätes und die Gasleitung liegen auf der Rückseite des Gerätes.

Verwendung des Gerätes mit Butan- und Propangas

Butangas: Verwenden Sie einen geprüften 28mbar Niederdruckregler.

Propangas: Verwenden Sie einen geprüften 37mbar Niederdruckregler.

Für diesen Fall wird mit dem Gerät eine Anschlussdüse (1), Abbildung B, mitgeliefert, an die Sie einen Schlauch anschliessen können. Schrauben Sie die Düse auf der Rückseite des Gerätes in der Aussparung (4) mit einem Durchmesser von 16 mm (3/8) fest.

Der Schlauch muss für diesen Verwendungszweck zugelassen sein.

Überwachen Sie das Datum, an dem der Schlauch ausgetauscht werden muss.

Der Schlauch muss so angebracht werden, dass er in seiner ganzen Länge sichtbar ist (vom Gerät bis zum Gashahn oder bis zur Gasflasche).

Um nachzuprüfen, ob die Anschlüsse gasdicht sind und um ein Entweichen von Gas verhindern zu können, verwenden Sie am besten Seifenwasser.

Öffnen Sie die Flasche oder den Gashahn, damit das Gas durch die Leitung strömen kann. Der Anschluss ist perfekt, wenn sich

an den zuvor mit Seifenwasser befeuchteten Anschlüssen keine Luftblasen bilden.

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS VERBOTEN, ZUM PRÜFEN DER GASDICHTIGKEIT DER ANSCHLÜSSE EINE FLAMME ZU BENUTZEN.

Verwendung des Gerätes mit Erdgas

Wenn ein Schlauch verwendet werden soll, können Sie diesen Anschluss mit der Düse (2), Abbildung B, herstellen. Anschluss und Prüfung der Gasdichtigkeit wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Für einen festen und dauerhaften Anschluss mit einem widerstandsfähigen angeschraubten Rohr verwenden Sie bitte die Düse (3), Abbildung B.

Empfohlen wird diese letzte Anschlussmöglichkeit.

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS VERBOTEN, ZUM PRÜFEN DER GASDICHTIGKEIT DER ANSCHLÜSSE EINE FLAMME ZU BENUTZEN.

Verwendung des Gerätes mit Propan- und Butangas bei 50mbar

Butangas: Verwenden Sie einen geprüften 50mbar Niederdruckregler.

Propan: Verwenden Sie einen geprüften 50mbar Niederdruckregler.

Wenn ein Schlauch verwendet werden soll, können Sie den Anschluss mit der Düse (1) Abbildung B, herstellen. Anschluss und Prüfung der Gasdichtigkeit wie im vorherigen Abschnitt 3.1 beschrieben.

Für einen festen und dauerhaften Anschluss mit einem widerstandsfähigen angeschraubten Rohr verwenden Sie bitte die Düse (3), Abbildung B.

Empfohlen wird diese letzte Anschlussmöglichkeit.

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS VERBOTEN, ZUM PRÜFEN DER GASDICHTIGKEIT DER ANSCHLÜSSE EINE FLAMME ZU BENUTZEN.

ELEKTRISCHER STROM: Das Gerät ist über einen geerdeten Sicherheitsstecker für 230V, 50 Hz, an das Stromversorgungsnetz angeschlossen.

ISOELEKTRISCHE ANSCHLUSSKLEMME. Dieser Anschluss auf der Geräterückseite hat den einzigen Zweck, zwei oder mehr Geräte untereinander zu verbinden.

Anpassung für Gaswechsel

Die Geräte sind bei ihrer Auslieferung alle für die Verwendung von Propangas 37mbar (G31) oder Butangas 28mbar (G30) angepasst. Es muss jedoch noch festgestellt werden, ob der verwendete Niederdruckregler für Propan 37mbar oder für Butan 28mbar zugelassen ist.

Sollte das Gerät mit Erdgas oder mit Propangas und Butangas bei 50mbar Druck verwendet werden, so sind folgende Eingriffe vorzunehmen, nachdem das Gerät von einem Fachmann gemäss den Erklärungen unter Punkt 4.1, 4.2 und 4.3 angeschlossen worden ist:

- Austauschen der Injektoren (beck).
- Einstellen des Lufteintritts in den Brenner.
- Einstellen des Gaseinlassreglers jeden einzelnen Brenners auf die Minimalposition (kleine Flamme).

Austauschen der Injektoren (beck)

Bei diesem Vorgang muss der Gashahn zuge dreht und das Gerät von der Stromleitung abgetrennt sein.

Zum Austauschen der Injektoren (beck) muss die Rückseite des Gerätes entfernt werden. Das Austauschen der Injektoren findet bei offener Rückseite statt.

Bequemer ist es, wenn man die gesamte Grundplatte der Brenner entfernt (2), Abbildung C. Lösen Sie hierzu die vier Schrauben (1), Abbildung C, die die Grundplatte an ihrem Platz festhalten. Entfernen Sie die Platte, indem Sie sie zu sich herausziehen.

Am hinteren Teil der einzelnen Thermomagnetventile (1), Abbildung D, befinden sich die Injektoren (2). Schrauben Sie mit Hilfe eines Schraubenschlüssels Nr. 7 oder mit einem Spezialschraubenzieher 7 die Injektoren heraus und ersetzen Sie sie durch die Injektoren, die Sie in der Verpackung des Gerätes mit der Angabe 'Naturgas' oder 'I3 B/P : 50mbar' finden, je nachdem, welches Gas verwendet werden soll.

Regeln des Lufteintritts in den Brenner

Bei diesem Vorgang muss der Gashahn zuge dreht und das Gerät von der Stromleitung getrennt sein.

Die Luftzufuhr wird über den Ring (3), Abbildung D, eingestellt, der sich am Brenner befindet und von der Schraube (4) gehalten wird. Lockern Sie die Schraube (4) ein wenig und stellen Sie den Ring so ein, dass der Abstand $d = 10 \text{ mm}$ für "Erdgas" und $d = 25 \text{ mm}$ für 'I3 B/P:50mbar' ist. Ziehen Sie nun die Schraube (4) wieder fest, so dass der Ring (3) genügend fest am Brenner sitzt. Bringen Sie die Brenner wieder in ihre ursprüngliche Lage und schrauben Sie die abgenommenen Schrauben wieder ein.

Einstellen des Gaseinlassreglers jeden einzelnen Brenners auf die Minimalposition (kleine Flamme)

Der nachstehende Vorgang findet statt, wenn alle in den Abschnitten 4.1 und 4.2 beschriebenen Massnahmen getroffen worden sind.

Es müssen alle Thermomagnetventile des Gerätes eingestellt werden.

Nachdem das Gerät gemäss der vorherigen Anleitung installiert und angeschlossen worden ist, zünden Sie den Brenner an und beachten Sie dabei die Angaben im Abschnitt B.2 Verbrennung.

Drehen Sie die Stellknöpfe der Thermomagnetventile (2), Abbildung E, auf die Position "Minimum" (kleine Flamme) und ziehen Sie die Knöpfe heraus.

Die Verstell schraube befindet sich in der Öffnung (2), Abbildung E, genau über jedem Thermomagnetventil. Mit einem sehr feinen Spezialschraubendreher, Breite 2mm, stellen Sie nun für jeden Brenner die gewünschte Flammengrösse ein. Angefangen wird beim untersten Brenner und dann aufwärts.

Achten Sie darauf, dass die Thermomagnetventile immer auf "Minimum" (kleine Flamme) stehen.

Bei Linksdrehung des Schraubenziehers vergrössert sich die Flamme, nach rechts wird die Flamme kleiner, siehe hierzu Abbildung E. Das Gerät ist richtig eingestellt, wenn der Brenner eine gleichmässige blaue Flamme aufweist.

Die Einstellung ist korrekt, wenn alle Brenner die gleiche Brennintensität erzielt haben, was an der gleichmässigen Färbung der Flammen zu erkennen ist.

Bei einer etwas schwachen Beleuchtung lässt sich diese Einstellung leichter vornehmen.

Stecken Sie die Stellknöpfe (1) der Thermomagnetventile wieder auf und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie dieselben auf (I) stellen.

GEBRAUCH

Sicherheitshinweise für den Gebrauch

DIESES GERÄT IST NUR FÜR GEWERBLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON

FACHKUNDIGEM PERSONAL BEDIENT WERDEN.

Das Gerät darf niemals von Kindern aufgestellt, benutzt und gewartet werden. Kinder und Neugierige müssen während des Betriebs vom Gerät ferngehalten werden.

Es ist strengstens untersagt, das Gerät für einen anderen Zweck als zum Braten von Fleisch verwendet werden.

Reinigen Sie regelmässig die Geräteteile, an denen sich Fett ansammelt, damit dieses aufgrund von Überhitzung nicht verbrennt.

Es dürfen auf keinen Fall irgendwelche Utensilien auf dem Gerät abgestellt werden (Töpfe, Pfannen, Bleche, Instrumente usw.). Es dürfen auf keinen Fall Flüssigkeiten (Öl, Wasser, Sossen usw.) auf das Gerät gegossen werden.

Verbrennung

Nachdem das Gerät entsprechend den obigen Hinweisen angeschlossen worden ist, öffnen Sie bitte das Gasventil am Gerät.

Jeder der Infrarotbrenner (10), Abbildung A, besitzt einen eigenen Stellknopf für das Thermomagnetventil (13), mit dem die Intensität reguliert wird.

Bei Auslieferung des Gerätes sind die Stellknöpfe der Thermomagnetventile geschlossen, d.h. in der Position (Funke).

Zum Anzünden des Gerätes drehen Sie bitte mit einer Hand den Stellknopf des untersten Thermomagnetventils (13) nach links und halten Sie es in der Position () fest. Mit der anderen Hand zünden Sie nun den Brenner mit Hilfe eines Anzünders an. Der unterste Infrarotbrenner ist angezündet.

Halten Sie den Knopf des Thermomagnetventils (13) noch etwa 15 Sekunden lang gedrückt. Falls der Brenner nicht anzündet muss der obige Vorgang wiederholt werden.

Nun können Sie den zweiten, dritten... usw. Infrarotbrenner anzünden. Zünden Sie am besten der Reihe nach von unten nach oben die Brenner an, denn so benötigen Sie keinen Anzünder mehr.

Jeder Brenner muss wie der unterste angezündet werden, das heisst Sie müssen jedesmal den Knopf des Thermomagnetventils 15 Sekunden lang eingedrückt halten.

Stellen Sie nach Wunsch die Intensität der einzelnen Brenner ein, indem Sie die Stellknöpfe (4) langsam in Richtung auf die "Minimum" Position drehen (kleine Flamme).

Durch Drehen der Stellknöpfe (4) nach links oder rechts stellen Sie die Temperatur höher oder niedriger.

Zum Ingangsetzen des Motors stellen Sie bitte den Schalter (14), Abbildung A, auf (I). Zum Anbringen des Grillspiesses stecken Sie zuerst das obere Ende in die Vorrichtung unterhalb des Motors und dann das untere Ende in die Mitte der Grundplatte des Gerätes (7).

Befestigen Sie dann den Spiess am oberen Teil mit Hilfe der mitgelieferten Spezialsicherung.

Das Teil oben am Grillspiess lässt sich verschieben, wenn man die Schraube des Befestigungshakens am Grillspiess (8), Abbildung A, lockert. Ebenso lassen sich die beiden Befestigungsschrauben links und rechts unten am Grillspiess bewegen.

Hinweis 1: Dieses Gerät hat einen grossen Vorteil. Bei Stromausfall oder Motorschaden können Sie von Hand weitergrillen, indem Sie lediglich den Stift entfernen, der den Spiess mit dem Motor verbindet.

Hinweis 2: Der mitgelieferte Metallrahmen dient zum Herrichten des Fleisches.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie bitte alle Stellknöpfe der Thermomagnetventile (13) auf die Position (I), damit die Infrarotbrenner erlöschen.

Schalten Sie anschliessend den Motorschalter (14) auf die Position (O). Das Gerät ist nun ausgeschaltet.

Lüftung

Beim Grillen entsteht Rauch, denn das Fett im Fleisch verbrennt. Deshalb muss der Ort, an dem das Gerät aufgestellt wird, gut belüftet sein, entweder anhand einer besonderen Belüftungsvorrichtung (Rauchabzug) oder durch Öffnen eines Fensters.

Achten Sie darauf, dass die Abluftleitung (2), Abbildung A, niemals zugedeckt wird.

WARTUNG

Reinigung und Wartung

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS UNTERSAGT, DAS GERÄT MIT DEM WASSERSTRAHL ZU REINIGEN.

EIN REGELMÄSSIGES REINIGEN SORGT FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB DES GERÄTES.

REINIGEN SIE REGELMÄSSIG DIE GERÄTETEILE, AN DENEN SICH FETT ANSAMMELT, DAMIT DIESES AUFGRUND VON ÜBERHITZUNG NICHT VERBRENNT.

Beim Reinigen muss sowohl das Gerät wie auch die Abluftleitung geschlossen und das Kabel aus der Steckdose gezogen sein.

Grillspiess und Fettwanne lassen sich zum Reinigen leicht herausnehmen.

Zur Reinigung empfiehlt sich ein im Handel erhältliches Produkt. Sie können auch eine Stahlbürste o.ä. zu Hilfe nehmen.

Zum Abschluss immer mit reichlich Wasser nachspülen und die Teile gründlich abtrocknen bevor sie wieder benutzt werden.

Reinigen Sie auch die äusseren Oberflächen des Gerätes, an denen sich Fett abgesetzt hat. Bringen Sie alle Teile, die Sie zum Reinigen abgenommen haben, wieder an ihrer richtigen Stelle an.

Nun ist das Gerät wieder gebrauchsbereit.

ERSATZTEILLISTE & MÖGLICHE STÖRUNGEN

1. Thermomagnetventil: Austauschen, sobald sich die Achse nicht mehr einwandfrei drehen lässt (sitzt sehr fest oder hat sich verformt). Austauschen, wenn dicht an der Achse oder am Ventilkörper ein Entweichen von Gas beobachtet wird.

SCHMIEREN: Jedes der thermomagnetischen Gasventile muss einmal pro Jahr auf seine Funktion überprüft und in seinem Innenraum nachgeschmiert werden.

2. Thermopaar: Das Thermopaar muss ausgetauscht werden, wenn der Brenner nach dem Anzünden nicht anbleibt, obwohl das Ende des Thermopaars in der Flamme liegt.

3. Magneteinheit: Diese befindet sich im thermomagnetischen Gasventil und muss erneuert werden, wenn der Brenner nach dem Anzünden nicht anbleibt, aber nur wenn Sicherheit besteht, dass das Thermopaar normal funktioniert und gut festgeschraubt ist.

4. Brennergitter: Das Gitter muss erneuert werden, sobald es Löcher bekommen hat, die beim Grillen stören.

5. Motor: Der Motor muss erneuert werden, sobald er schlecht dreht oder nicht mehr dreht nachdem sichergestellt ist, dass der restliche Stromkreis einwandfrei funktioniert.

6. Motorschalter: Der Schalter muss erneuert werden, wenn er beim Einschalten des

Motors schlecht funktioniert oder wenn der Motor sich überhaupt nicht dreht, nachdem sichergestellt ist, dass der Motor und der restliche Stromkreis einwandfrei funktionieren.

7. Kabel des elektrischen Stromkreises: Die Kabel des Stromkreises, die den Motor mit dem Schalter verbinden und heisse Stellen des Gerätes überqueren, müssen einmal pro Jahr erneuert werden. Die restlichen Kabel müssen regelmässig auf ihren einwandfreien Zustand überprüft werden.

8. Zuleitungskabel: Ein schadhaftes Zuleitungskabel muss vom Hersteller, von einer vom Hersteller zugelassenen Kundendienststelle.

ACHTUNG: Alle in den obigen Fällen erwähnten Vorgänge dürfen nur von fachkundigen Technikern ausgeführt werden.

ANDERE WICHTIGE HINWEISE

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschl. Kindern) benutzt werden, die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten behindert sind oder nicht über die erforderliche Erfahrung und Kenntnis verfügen, es sei denn sie sind von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen oder dabei überwacht worden.

INSTALLATION

Avertissement

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX LOIS ET RÈGLES EN VIGUEUR DANS LE PAYS DE DESTINATION ET D'INSTALLATION.

Règles de Sécurité pour l'Installation

Cet appareil ne peut pas être raccordé à une conduite d'évacuation des produits de combustion.

Il faut qu'il soit installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur.

Une attention particulière sera accordée aux systèmes de ventilation utilisés.

L'installation, le raccordement et l'entretien doivent être confiés à un technicien qualifié, qui prendra en compte les instructions de cette notice, ainsi que toutes les provisions respectives concernant la pièce ou l'endroit où l'appareil sera installé:

- La pièce sera équipée d'une entrée et d'une sortie d'air satisfaisantes.
- La pièce aura une superficie d'au moins 64m².
- Une fenêtre à ouverture d'au moins 0.40m² est également indispensable.

Il est interdit d'installer et d'utiliser cet appareil en sous-sol.

L'installation, usage ou entretien de l'appareil par des enfants sont strictement interdits. Éloignez les enfants et les curieux lorsque l'appareil est en fonctionnement.

L'appareil doit être placé sur une surface horizontale résistante à une température permanente d'au moins 90°C. Toutes surfaces inflammables sont interdites.

L'appareil sera entouré d'un espace libre d'au moins 0.20m pour une bonne ventilation.

N'accrochez rien à moins de 1.5m au-dessus de l'appareil, car la température au-

dessus du conduit d'expansion des gaz de combustion (2), Schéma A, est très élevée.

La surface sur laquelle l'appareil sera placé doit être à une hauteur du sol d'au moins 0.70m à 0.90m.

Raccordement

L'appareil peut être raccordé de trois façons différentes, en fonction de la nature du gaz utilisé. Le point de raccordement (4), Schéma B, de l'appareil à la source d'alimentation en gaz se trouve à l'arrière.

Utilisation de l'Appareil avec du Butane & du Propane

Butane: Utilisez un détendeur agréé de 28 mbar de pression.

Propane: Utilisez un détendeur agréé de 37 mbar de pression

Vous pouvez dans ce cas utiliser l'embout de raccord (1), Schéma B, qui accompagne l'appareil, pour le raccorder à un tube flexible. Vissez l'embout à l'arrière de l'appareil, dans le taraudage (4), diamètre 16mm (3/8). Ce tube devra être certifié adéquat à cet usage. Vérifiez la date à laquelle il faudra remplacer le tube. Placez-le de façon à ce qu'il soit visible sur toute sa longueur (de l'appareil au robinet - interrupteur d'arrivée ou jusqu'à la bouteille). Pour éviter toute fuite de gaz, le contrôle de l'imperméabilité des raccords devra se faire à l'aide d'eau savonneuse. En d'autres termes, ouvrez la bouteille ou le robinet - interrupteur d'arrivée pour que le gaz circule et vérifiez l'imperméabilité du raccord par l'absence de bulles dans l'eau savonneuse avec laquelle vous aurez auparavant couvert les raccords

DANGER: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER L'IMPERMEABILITÉ DES RACCORDS.

Utilisation de l'Appareil avec du Gaz Naturel

Ce raccordement peut se faire à l'aide de l'embout (2), Schéma B, lorsqu'il s'agit de tube flexible, en suivant les instructions du paragraphe précédent pour le raccordement et la vérification de l'imperméabilité.

Si vous voulez avoir un raccordement permanent et stable par tube non flexible visible, utilisez l'embout (3), Schéma B.

Ce raccordement est celui recommandé.

DANGER: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER L'IMPERMEABILITÉ DES RACCORDS

Utilisation de l'Appareil avec du Propane & du Butane 50 mbar

Butane: Utilisez un détendeur agréé de 50 mbar de pression.

Propane: Utilisez un détendeur agréé de 50 mbar de pression

Ce raccordement peut se faire à l'aide de l'embout (1), Schéma B, lorsqu'il s'agit de tube flexible, en suivant les instructions du paragraphe 3.1, pour le raccordement et la vérification de l'imperméabilité.

Si vous voulez avoir un raccordement permanent et stable par tube non flexible visible, utilisez l'embout (3), Schéma B.

Ce raccordement est celui recommandé.

DANGER: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER L'IMPERMEABILITÉ DES RACCORDS

PUISSANCE ÉLECTRIQUE: L'appareil est branché au courant par une prise de sécurité, 230 V, 50 Hz, avec prise de terre.

BORNE ÉQUIPOTENTIELLE: Cette borne prévue au dos de l'appareil sert uniquement à connecter ensemble deux ou plusieurs appareils.

Adaptation au Changement de Gaz

Tous les appareils sont réglés au départ de l'usine pour utilisation avec du Propane 37 mbar (G31) ou du Butane 28-30 mbar (G30). Il est toutefois indispensable de vérifier si le détendeur de pression que vous utilisez est agréé pour usage avec du Propane 37 mbar ou du Butane 28-30 mbar, respectivement.

Dans le cas où l'appareil serait utilisé avec du gaz naturel ou du propane et butane d'une pression de 50 mbar, les réglages suivants devront être faits après le raccordement par un technicien qualifié, tel qu'expliqué dans les paragraphes 4.1, 4.2 et 4.3:

- Changement des injecteurs (beck).
- Réglage de l'arrivée de gaz au brûleur.
- Réglage du robinet de chaque brûleur en position 'minimum' (petite flamme)

Changement des Injecteurs (Beck)

La procédure ci-après doit se faire alors que l'arrivée de gaz est fermée et l'appareil débranché de la prise du courant électrique. Pour changer les injecteurs, il faut d'abord ôter la partie arrière de l'appareil. Ensuite, ôtez les injecteurs, en gardant l'appareil simplement ouvert à l'arrière ou encore, pour une plus grande facilité, vous pouvez ôter le support des brûleurs (2), Schéma C. Pour ce faire, dévissez d'abord, les quatre vis (1), Schéma C, qui le maintiennent en place. Ensuite, retirez le support en le tirant vers vous.

Les injecteurs (2) se trouvent à l'arrière de chaque vanne thermomagnétique chaque vanne thermomagnétique (1), Schéma D. A l'aide d'une clé numéro 7 ou d'une visseuse spéciale numéro 7, dévissez les injecteurs et remplacez les par ceux que vous trouverez dans l'emballage de l'appareil, portant l'indication 'Gaz Naturel' ou 'I3 B/P:50mbar', en fonction du gaz que vous utilisez..

Réglage de l'Arrivée de Gaz au Brûleur

La procédure ci-après doit se faire alors que l'arrivée de gaz est fermée et l'appareil débranché de la prise du courant électrique. Il faut maintenant régler l'arrivée du gaz au brûleur à l'aide de la bague (3), Schéma D, qui se trouve sur le brûleur et qui est fixée par la vis (4).

Dévisser légèrement la vis (4), placez la bague en position telle que la distance soit de $d = 10\text{mm}$ pour le 'Gaz Naturel' et $d = 25\text{mm}$ pour le 'I3 B/P: 50mbar'. Resserrer ensuite la vis (4) de sorte à bien fixer la bague (3) sur le brûleur.

Remettez les brûleurs en place avec précaution, et revissez les vis que vous aviez ôtées. Remettez en place la partie arrière de l'appareil.

Réglage du Robinet de chaque Brûleur en Position 'Minimum' (petite flamme)

La procédure ci-après se fait une fois les procédures décrites dans les paragraphes 4.1 et 4.2 terminées.

Il faut régler toutes les vannes thermomagnétiques de l'appareil.

Une fois l'appareil installé et raccordé conformément aux instructions ci-dessus, mettez en marche le premier et le plus bas des brûleurs suivant les instructions du paragraphe B.2 Allumage.

Tournez les manettes des vannes thermomagnétiques (1), Schéma E, vers la position 'minimum' (petite flamme) et tirez les vers l'extérieur. La vis de réglage se trouve dans le trou (2), Schéma E, juste au-dessus de chaque vanne thermomagnétique. A l'aide d'une visseuse très fine, d'une largeur de 2mm, réglez la flamme de chaque brûleur au niveau souhaité en commençant par le brûleur à infrarouges du bas.

N'oubliez pas de garder les vannes thermomagnétiques en position 'minimum' (petite flamme). En tournant la visseuse

vers la gauche, la flamme grandit alors que vers la droite elle se réduit, tel que montré dans le Schéma E. L'appareil est correctement réglé lorsque la flamme du brûleur s'arrête de vaciller.

Vous avez un bon réglage, lorsque tous les brûleurs à infrarouges ont une intensité égale, et une couleur uniforme.

Il est plus facile de faire ces réglages en ayant les lumières légèrement tamisées.

Remettez en place les manettes (1) des vannes thermomagnétiques et éteignez l'appareil en les tournant vers la position (off).

MODE D'EMPLOI

Règles de Sécurité d'Emploi

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ A L'USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ

L'installation, usage ou entretien de l'appareil par des enfants sont strictement interdits. Éloignez les enfants et les curieux lorsque l'appareil est en fonctionnement.

L'usage de l'appareil pour toute autre raison que pour que la cuisson des viandes est strictement interdit.

Il est strictement interdit de placer des ustensiles sur l'appareil (ex. casseroles, poêles, plateaux, etc.)

Il est strictement interdit de verser des liquides sur l'appareil (ex. huile, eau, sauces, etc.).

Nettoyez fréquemment les parties de l'appareil ayant accumulé des graisses pour éviter le danger éventuel d'ignition par échauffement.

Allumage

Une fois l'appareil installé conformément aux instructions ci-dessus, ouvrez le robinet d'alimentation de l'appareil en gaz.

Chaque brûleur à infrarouges (10), Schéma

A, dispose de sa propre manette de contrôle de la vanne thermomagnétique (13), servant à régler le débit.

L'appareil est livré avec les manettes des vannes thermomagnétiques en position fermée, c'est à dire en position (off).

Lorsque vous souhaitez mettre l'appareil en marche, pressez d'une main et tourner vers la gauche la manette de la vanne thermomagnétique la plus basse (13), pour mettre en position (étincelle).

De l'autre main, allumez le brûleur en utilisant un briquet. Le brûleur du bas est allumé.

Maintenez appuyée la manette de la vanne thermomagnétique (13), pendant environ 15" secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, reprenez la procédure ci-dessus.

Vous pouvez, alors successivement allumer les autres brûleurs de bas en haut pour plus de facilité et pour éviter l'utilisation d'un briquet.

Chaque brûleur doit être allumé de la même manière que celui du bas. Ce qui signifie que vous devez appuyer pendant environ 15" secondes, sur la manette de chaque vanne thermomagnétique.

Réglez à volonté l'intensité de chaque brûleur, en tournant lentement la manette (13) vers la position 'minimum' (petite flamme). La température élevée ou basse des brûleurs à infrarouges est obtenue en tournant les manettes (13), vers la gauche ou vers la droite.

Pour mettre en marche le moteur, appuyez sur l'interrupteur (14), Schéma A, sur la position (I).

Pour mettre la broche à sa place, placez d'abord le haut dans la saillie sous le moteur et ensuite le bas dans la base de la broche (7).

Fixez ensuite la broche sur la partie haute grâce à la goupille de sécurité spéciale qui accompagne l'appareil.

Le haut de la broche peut être déplacé en dévissant la vis de blocage du haut (8),

Schéma A. Le bas peut être déplacé en dévissant les deux vis de blocage (8) qui se trouvent à gauche et à droite de la base de la broche.

NOTICE 1: Cet appareil présente un grand avantage. Dans le cas d'une coupure d'électricité ou d'une panne du moteur, vous pouvez continuer la cuisson manuellement, en ôtant simplement la goupille de sécurité qui lie la broche au moteur.

NOTICE 2: Pour plus de facilité lors de la préparation de la viande, la pointe métallique qui accompagne l'appareil se place sur le haut de la broche.

Extinction (fermeture)

Pour éteindre l'appareil, mettez d'abord toutes les manettes des vannes thermomagnétiques (13) en position (off), afin d'éteindre les brûleurs à infrarouges. Ensuite, appuyez sur l'interrupteur du moteur (14), sur la position (O)

Ventilation

Pendant la cuisson, les graisses de la viande brûlent et dégagent de la fumée. Pour cette raison, la pièce dans laquelle l'appareil est installé doit être proprement aérée soit à l'aide d'un mécanisme de ventilation (hotte aspirante) soit en ouvrant une fenêtre quelconque.

Veillez toujours à ne pas recouvrir les trous du conduit d'expansion des gaz de combustion, (2), Schéma A.

ENTRETIEN

Nettoyage & Entretien

ATTENTION: IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE NETTOYER L'APPAREIL PAR JET D'EAU.

UN NETTOYAGE RÉGULIER AIDE AU BON FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

NETTOYEZ RÉGULIÈREMENT LES PARTIES DE L'APPAREIL OÙ LES GRAISSES PEUVENT S'ACCUMULER POUR ÉVITER LE DANGER ÉVENTUEL D'IGNITION PAR ÉCHAUFFEMENT.

Pendant le nettoyage, l'appareil doit être éteint, le robinet d'alimentation en gaz fermé et le cordon d'alimentation en électricité débranché.

Vous pouvez facilement ôter la broche et la lèche-frite pour les nettoyer.

Vous pouvez les laver avec les détergents à vaisselle disponibles dans le commerce et les frotter avec une brosse métallique ou par un autre moyen.

Rincez toujours abondamment à l'eau et séchez les bien avant la réutilisation.

Nettoyez de même toutes les parties externes de l'appareil ayant accumulé des graisses.

Remettez correctement en place les parties ôtées auparavant pour le nettoyage.

L'appareil est prêt à être réutilisé.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

1. Valve thermomagnétique: Doit être remplacée lorsque vous vous apercevez d'une défaillance dans la rotation de l'axe (" serré " ou courbé, etc.) ou lorsque vous vous apercevez d'une fuite de gaz près de l'axe ou du corps de la valve.

GRAISSAGE: La valve thermomagnétique doit être vérifiée en matière de graissage interne, une fois par an.

2. Thermocouple: Doit être remplacé lorsque vous vous apercevez que le brûleur ne reste pas allumé après l'allumage, bien que la buse du thermocouple soit dans la flamme.

3. Élément magnétique: Placé à l'intérieur de la valve thermomagnétique. Doit être remplacé lorsque vous vous apercevez

que le brûleur ne reste pas allumé après l'allumage, mais uniquement si vous êtes sûr que le thermocouple fonctionne correctement et est bien fixé.

4. Grille frontale: Doit être remplacée dans le cas d'apparition de trous, de déformation importante ou d'entrave au processus de cuisson de la viande.
5. Moteur: Doit être remplacé lorsque vous apercevez d'une défaillance dans la rotation ou d'une absence de rotation, après vous être assuré que le reste du circuit électrique est en état correct.
6. Commutateur du moteur: Doit être remplacé lorsque vous apercevez d'une défaillance du commutateur lorsque vous appuyez pour mettre le moteur en rotation ou lorsque le moteur ne tourne pas du tout, après vous être assuré que le moteur ainsi que le reste du circuit électrique sont en état correct.
7. Câbles du circuit électrique: Les câbles du circuit électrique qui relient le moteur au commutateur et passent au-dessus de points chauds de l'appareil doivent être remplacés tous les ans. Les autres câbles doivent être régulièrement vérifiés pour vous assurer de leur bon état.
8. Câble d'alimentation: Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente agréé ou par un personnel similaire qualifié dans le but d'éviter tout danger.

Attention: Seuls des techniciens spécialisés peuvent procéder aux interventions ci-dessus.

AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient

été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

INSTALLAZIONE

Avvertimento

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO, SECONDO LE NORME E I REGOLAMENTI VIGENTI NEL PAESE A CUI È DESTINATO E NEL QUALE VERRÀ UTILIZZATO.

Norme di sicurezza di installazione

Questo apparecchio non è collegato ad un condotto di allontanamento dei prodotti della combustione.

Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti vigenti.

E' necessario prestare particolare attenzione agli impianti di aereazione utilizzati.

L'installazione, il collegamento e la manutenzione devono essere effettuate soltanto da tecnici specializzati, prendendo in considerazione le seguenti istruzioni, nonché tutte le disposizioni in materia riguardanti l'ambiente in cui viene installato l'apparecchio.

- Sono necessarie adeguate vie di entrata e di uscita dell'aria.
- Il locale deve essere almeno ai 64 m³.
- È necessaria una finestra dell'apertura di almeno 0.40 m².

Sono vietati l'installazione e l'uso di questo apparecchio in locali sotterranei.

Sono severamente vietati l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio da parte di bambini. Tenere lontano i bambini ed i curiosi quando l'apparecchio è in funzione.

L'apparecchio deve essere collocato su una superficie orizzontale resistente all'esposizione duratura a temperature di almeno 90° C. E' vietato posizionarlo su superfici infiammabili. Intorno all'apparecchio deve rimanere uno spazio di almeno 0.20 m per avere una conveniente aereazione.

Non appendere nulla sopra l'apparecchio a una distanza inferiore a 1.5 m, poiché la temperatura sopra il condotto di espansione del gas di combustione è molto alta (2), Schema A.

La superficie sulla quale verrà collocato l'apparecchio deve trovarsi ad un'altezza dal suolo di almeno 0.70 m fino a 0.90 m.

Collegamento

L'apparecchio può venire collegato in tre modi, a seconda del tipo di gas che si utilizza. Il punto di collegamento (4), Schema B, dell'apparecchio con l'erogatore del gas, è situato nella sua parte posteriore.

Uso dell'apparecchio con Butano e Propano

Butano: Utilizzare un riduttore di pressione omologato 28 - 30 mbar.

Propano: Utilizzare un riduttore di pressione omologato 37 mbar

In questo caso, si può utilizzare il bocchettone di collegamento (1), Schema B, che accompagna l'apparecchio, per collegarlo con un condotto flessibile. Avvitare il bocchettone nella parte posteriore dell'apparecchio, nell'apposito innesto (4), del diametro di 16 mm (3/8).

Questo tubo deve essere omologato per tale uso. Si deve controllare la data alla quale va sostituito il condotto. Deve essere sistemato in modo che esso rimanga visibile per tutta la sua lunghezza (dall'apparecchio al rubinetto-interruttore dell'erogazione o alla bombola).

Il controllo dell'ermeticità dei collegamenti, onde evitare fughe di gas, si deve eseguire usando acqua saponata. Si deve, cioè, aprire la bombola o il rubinetto-interruttore dell'erogazione, per far circolare il gas, accertandosi della giusta realizzazione dei collegamenti attraverso l'assenza di bolle di acqua saponata con la quale si è provveduto a cospargere i punti di collegamento.

PERICOLO: E' SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA FIAMMA PER CONTROLLARE L'ERMETICITA' DEI COLLEGAMENTI.

Uso dell'apparecchio con metano

Tale collegamento si può eseguire mediante l'uso del bocchettone (2), Schema B, quando si intende utilizzare un condotto flessibile, seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo precedente riguardo al collegamento ed al controllo dell'ermeticità.

Se si desidera effettuare un collegamento fisso e stabile con un condotto rigido a vite, si deve utilizzare il bocchettone (3), Schema B.

Questo è il tipo di collegamento che si raccomanda.

PERICOLO: E' SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA FIAMMA PER CONTROLLARE L'ERMETICITA' DEI COLLEGAMENTI.

Uso dell'apparecchio con propano e butano 50mbar

Tale collegamento si può eseguire mediante l'uso del bocchettone (1), Schema B, quando si intende utilizzare un condotto flessibile, seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo 3.1 riguardo al collegamento ed al controllo dell'ermeticità.

Se si desidera effettuare un collegamento fisso e stabile con un condotto rigido a vite, si deve utilizzare il bocchettone (3), Schema B

Questo è il tipo di collegamento che si raccomanda.

PERICOLO: E' SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA FIAMMA PER CONTROLLARE L'ERMETICITA' DEI COLLEGAMENTI.

POTENZA ELETTRICA: l'apparecchio si collega al circuito elettrico tramite presa elettrica ad innesto di sicurezza di 230 V, 50 Hz, con messa a terra.

TERMINALE EQUIPOTENZIALE: questo terminale posto sul retro dell'apparecchio serve unicamente per collegare tra loro due o più apparecchi.

Adattamento al cambiamento di gas

Tutti gli apparecchi, alla consegna, sono regolati dalla fabbrica per essere utilizzati con propano 37 mbar (G31) o con butano 28-30 mbar (G30). E' comunque indispensabile accertarsi che il riduttore di bassa pressione utilizzato sia omologato per il propano 37 mbar o per il butano 30 mbar, rispettivamente.

Qualora l'apparecchio venisse usato con gas metano o con propano e butano alla pressione di 50 mbar, si devono effettuare le seguenti regolazioni dopo il collegamento, solo ad opera di un tecnico specializzato, come viene specificato nei paragrafi 4.1, 4.2 e 4.3 :

- cambio dei beccucci (beck).
- regolazione dell'entrata dell'aria nel bruciatore.
- regolazione del rubinetto di ogni bruciatore nella posizione 'minimum' (piccola fiamma)

Cambio dei beccucci (Beck)

Il seguente procedimento deve avvenire con l'erogazione del gas chiusa e con l'apparecchio non collegato alla presa della corrente elettrica.

Per cambiare i beccucci (beck), si deve prima asportare il dorso dell'apparecchio. Dopodichè si possono cambiare i beccucci, tenendo semplicemente aperta la parte posteriore dell'apparecchio, oppure per essere maggiormente facilitati si può asportare completamente la base dei bruciatori (2), Schema C. Per fare questo, si svitano prima di tutto le quattro viti (1), Schema C, che la fissano in posizione. La si asporta tirandola verso di voi.

Nella parte posteriore di ogni valvola termomagnetica (1), Schema D, sono situati i beccucci (2). Con l'aiuto di una chiave numero 7 o di uno speciale cacciavite numero 7, svitare i beccucci e sostituirli con i beccucci che troverete all'interno della confezione dell'apparecchio, che recano l'indicazione 'Gas Metano' oppure con l'indicazione 'I3 B/P: 50mbar' a seconda del gas che verrà utilizzato.

Regolazione dell'entrata dell'aria nel bruciatore

Il seguente procedimento deve avvenire con l'erogazione del gas chiusa e con l'apparecchio non collegato alla presa della corrente elettrica.

Ora bisogna regolare l'entrata dell'aria nel bruciatore dall'anello (3), Schema D, che si trova sopra al bruciatore e che è fissato dalla vite (4).

Svitare leggermente la vite (4), collocare l'anello in posizione tale che sia a distanza $d=10\text{mm}$ per il 'Gas Metano' e $d=25\text{mm}$ per il 'I3 B/P : 50mbar'.

Dopodichè stringere nuovamente la vite (4) in modo da fissare bene l'anello (3) sopra il bruciatore. Rimettere i bruciatori ai loro posti, badando a collocarli nel modo giusto, ed avvitare le viti asportate.

Rimettete al suo posto il dorso dell'apparecchio.

Regolazione del rubinetto di ogni bruciatore nella posizione 'minimum' (fiamma piccola)

Questo procedimento si può effettuare dopo aver completato tutti i procedimenti descritti nei precedenti paragrafi 4.1 e 4.2.

Di devono regolare tutte le valvole termomagnetice dell'apparecchio.

Dopo aver effettuato l'installazione ed il collegamento dell'apparecchio secondo le istruzioni precedentemente riportate, accendere il primo bruciatore in basso

secondo le istruzioni del punto B.2 Accensione.

Girare i pomelli delle valvole termomagnetice (1), Schema E, nella posizione 'minimum' (piccola fiamma) e toglierli tirandoli verso l'esterno.

La vite di regolazione si trova nel foro (2), Schema E, proprio al di sopra di ogni valvola termomagnetica. Servendosi di un cacciavite molto sottile, della larghezza di 2mm, regolare la grandezza della fiamma come si desidera, cominciando dal più basso bruciatore a infrarossi e procedendo verso gli altri sopra.

Non dimenticare di tenere le valvole termomagnetice nella posizione 'minimum' (piccola fiamma).

Girando il cacciavite verso sinistra la fiamma aumenta, mentre girandolo verso destra la fiamma diminuisce, come mostra lo Schema E. La giusta regolazione dell'intensità sarà stata ottenuta quando la fiamma smette di tremolare.

Una buona regolazione viene raggiunta quando tutti i bruciatori infrarossi hanno acquisito un'intensità uniforme, che verrà evidenziata dal loro colore uniforme.

E' facile effettuare queste regolazioni avendo le luci leggermente attenuate.

Rimettere al loro posto i pomelli (1) delle valvole termomagnetice e spegnere l'apparecchio girandoli nella posizione (off).

USO

Norme di sicurezza d'uso

QUESTO APPARECCHIO E' DESTINATO SOLTANTO ALL'USO PROFESSIONALE E VA QUINDI UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE SPECIALIZZATO.

È severamente vietata l'installazione, l'uso o la manutenzione da parte di bambini. Tenere lontani i bambini ed i curiosi quando l'apparecchio è in funzione.

È severamente vietato l'uso dell'apparecchio per qualsiasi altro motivo che non sia la cottura della carne.

Pulire spesso i punti dell'apparecchio dove può accumularsi grasso, per evitare casuali incendi che possono essere provocati da surriscaldamento.

È severamente vietato appoggiare sopra l'apparecchio qualsiasi tipo di suppellettile (per es. casseruole, padelle, teglie, attrezzi, ecc.).

E' severamente vietato cospargere liquidi sopra l'apparecchio (per es. olio, acqua, salse, ecc.).

Accensione

Dopo aver collegato l'apparecchio secondo le istruzioni precedentemente riportate, aprire l'erogazione del gas verso l'apparecchio.

Ad ognuno dei bruciatori infrarossi (10), Schema A, corrisponde un pomello di manovra della valvola termomagnetica (13), attraverso il quale si regola la sua intensità.

L'apparecchio viene consegnato con i pomelli delle valvole termomagnetiche chiuse, cioè nella posizione (off).

Quando si desidera accendere l'apparecchio, con una mano si deve girare verso sinistra il pomello della valvola termomagnetica inferiore (13), tenendola contemporaneamente premuta nella posizione (scintilla).

Con l'altra mano si accende il bruciatore, usando un accendino. Il bruciatore infrarosso più in basso è acceso.

Si deve continuare a tenere premuto il pomello della valvola termomagnetica (13), per circa 15" secondi.

Nel caso il bruciatore non si accendesse, bisogna ripetere il procedimento appena descritto.

Poi si può accendere il secondo, il terzo, ecc. bruciatore, procedendo per una maggiore agevolezza e per evitare l'uso dell'accendino, dal bruciatore più in basso verso quello più in alto.

Ciascuno dei bruciatori deve essere acceso nello stesso modo di quello più in basso, ciò significa che si deve tenere il pomello di ogni rispettiva valvola termomagnetica premuto per circa 15" secondi.

Regolare a piacere l'intensità della combustione di ciascun bruciatore, girandone lentamente i pomelli (13), verso la posizione 'minimum' (piccola fiamma).

La temperatura alta o bassa dei bruciatori infrarossi si raggiunge girando i pomelli (13), verso sinistra o verso destra.

Per fare avviare il motore premete l'interruttore (14), Schema A, nella posizione (I). Per collocare lo spiedo al suo posto, ponete prima la sua parte superiore nella sporgenza sotto il motore e dopo la parte inferiore al centro della base dello spiedo (7).

Fissare poi lo spiedo nella sua parte superiore, con la speciale coppia di sicurezza, che correda l'apparecchio.

La parte superiore dello spiedo si può spostare svitando il serrante superiore (8), Schema A, e la parte inferiore mollando i serranti inferiori (8), i quali sono situati a sinistra ed a destra della base dello spiedo.

AVVERTENZA 1: Questo apparecchio presenta un grande vantaggio. Perfino in caso di interruzione di corrente o guasto del motore, si può continuare la cottura a mano, asportando semplicemente la coppia di sicurezza che collega lo spiedo al motore.

AVVERTENZA 2: La sporgenza metallica che accompagna l'apparecchio viene collocata nella parte superiore dello spiedo, per facilitare le operazioni di preparazione della carne.

Spegnimento (Chiusura)

Per spegnere l'apparecchio si devono prima girare tutti i pomelli delle valvole termomagnetiche (13) nella posizione (off), in

modo che si spengano tutti i bruciatori infrarossi.

Poi premere l'interruttore del motore (14), nella posizione (O).

A questo punto l'apparecchio è spento.

Aerazione

Durante la cottura si sviluppa del fumo poichè vengono bruciati i grassi della carne. Per questa ragione si deve provvedere ad una buona aerazione del locale in cui viene utilizzato l'apparecchio, con l'ausilio di uno speciale sistema di ventilazione (aspiratore) oppure aprendo le finestre.

Si deve comunque sempre fare attenzione a non coprire i fori del condotto di uscita dei gas di scarico (2), Schema A.

MANUTENZIONE

Pulizia e Manutenzione

ATTENZIONE: È SEVERAMENTE VIETATO LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTO D'ACQUA.

LA PULIZIA SISTEMATICA FAVORISCE IL BUON FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.

PULIRE SPESSO LE PARTI DELL'APPARECCHIO DOVE POSSONO DEPOSITARSI GRASSI, PER EVITARE L'EVENTUALE PERICOLO CHE PRENDANO FUOCO A CAUSA DEL SURRISCALDAMENTO.

Durante le operazioni di pulizia, sia l'apparecchio che l'erogazione di gas devono essere sempre chiusi e il cavo elettrico staccato dalla presa di corrente elettrica.

Si possono facilmente asportare lo spiedo e il tegame raccogli-grassi per pulirli.

Si possono lavare con i comuni detergenti in commercio, utilizzando anche spazzole di ferro o altri mezzi.

Sciacquare sempre con abbondante acqua e asciugare bene prima di riutilizzarli.

Pulire anche tutte le parti esterne dell'apparecchio in cui si sono depositati grassi. Ricollocate tutte le suddette parti, asportate per la pulizia, nella loro giusta posizione. L'apparecchio è quindi pronto per essere riutilizzato.

LISTA DEI RICAMBI E PROBABILI GUASTI

1. Valvola termomagnetica: deve essere sostituita quando si osserva un cattivo funzionamento della rotazione dell'asse (quando risulta troppo "duro" o storto), oppure quando si verifica una fuga di gas in vicinanza dell'asse o del corpo della valvola.

INGRASSAGGIO: ogni valvola termomagnetica deve essere controllata ed ingrassata regolarmente all'interno una volta l'anno.

2. Termocoppia: deve essere sostituita quando si osserva che il bruciatore ha tendenza a spegnersi dopo il procedimento di accensione, nonostante l'estremità della termocoppia si trovi all'interno della fiamma.

3. Elemento magnetico: si trova all'interno della valvola termomagnetica, e va sostituito quando si osserva che il bruciatore ha tendenza a spegnersi dopo il procedimento di accensione, ma solo una volta essersi accertati che la termocoppia funzioni regolarmente e che sia correttamente fissata.

4. Griglia di facciata: deve essere sostituita in caso di fori o di deformazioni che possono rendere difficoltosa la cottura della carne.

5. Motore: deve essere sostituito quando si osserva un cattivo funzionamento della rotazione o quando questa funzione sia del tutto assente, previa verifica che tutti i circuiti elettrici siano a posto.

6. Interruttore del motore: deve essere sostituito quando si osserva un cattivo

funzionamento dell'interruttore, premuto per attivare la funzione rotatoria del motore, o quando il motore non si attiva affatto, previa verifica che il motore e tutti i circuiti elettrici siano a posto.

7. Cavi del circuito elettrico: i cavi del circuito elettrico che collegano il motore all'interruttore e che passano vicino ai punti dell'apparecchiatura in cui si sviluppa calore, devono essere sostituiti ogni anno. Gli altri cavi devono essere regolarmente controllati, per verificare che siano in condizioni soddisfacenti.

8. Cavo di alimentazione: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal laboratorio per l'assistenza tecnica autorizzato o da tecnici qualificati, per evitare che si verifichino danni.

ATTENZIONE: tutte le suddette operazioni devono essere sempre eseguite da un tecnico specializzato.

ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

- Quest'apparecchiatura non è destinata per essere usata da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o siano prive di esperienza o conoscenza, tranne il caso in cui sia intervenuta la supervisione o siano state impartite le istruzioni relative all'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della sua sicurezza.

INSTALAÇÃO

Aviso

ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO POR UM TÉCNICO ESPECIALIZADO, DE ACORDO COM AS LEIS E OS REGULAMENTOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE O APARELHO VAI SER UTILIZADO.

Normas de segurança para a instalação

Este aparelho não tem ligação a uma conduta de evacuação de produtos de combustão.

Deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos que estão em vigor.

Os sistemas de ventilação usados têm uma importância vital.

A instalação, a ligação e a manutenção devem estar exclusivamente a cargo de técnicos especializados, tendo em conta as presentes instruções e as normas correspondentes relacionadas com o lugar onde o aparelho será instalado, requerendo:

É proibido instalar e utilizar este aparelho em caves.

É terminantemente proibido a instalação, o uso e a manutenção deste aparelho por crianças. Manter afastadas as crianças e as pessoas estranhas quando o aparelho estiver em funcionamento.

O aparelho deve ser instalado numa superfície horizontal que resista a uma exposição permanente de temperatura mínima de 90° C. Estão proibidas todas as superfícies inflamáveis.

Deve existir um espaço de pelo menos 0.20m à volta do aparelho por forma a permitir uma ventilação adequada

Não pendurar nada a uma distância inferior a 1.5 acima do aparelho porque a temperatura por cima da conduta de escape (2), Figura A, é muito alta.

A altura entre a superfície na qual se vai instalar o aparelho e o solo deve situar-se pelo menos entre 0.70m e 0.90m.

Ligação

A ligação do aparelho processa-se de três modos, dependendo do tipo de gás que se vai utilizar.

O ponto de conexão (4), Figura B, do aparelho e da conduta de gás está situado na parte traseira do aparelho.

Uso do aparelho com Butano e Propano

Butano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 28mbar.

Propano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 37mbar.

Neste caso pode-se usar a tubeira de conexão (1), Figura B, que acompanha o aparelho, para ser ligada a um tubo flexível. Aparafusar a tubeira no encaixe (4) com um diâmetro de 16mm (3/8) na parte traseira do aparelho.

Esse tubo deve estar homologado para este uso específico.

Controlar a data de substituição do tubo.

O tubo deve ser instalado de modo a estar visível em toda a sua extensão (desde o aparelho até à torneira do gás ou até à botija).

Verificar a estanqueidade das ligações mediante a utilização de água e sabão, ou seja, abrir a botija ou a torneira do gás para permitir a sua circulação e, em caso de ausência de bolhas de ar, a ligação é considerada idónea.

PERIGO: É TERMINANTEMENTE PROIBIDO O USO DE CHAMAS PARA VERIFICAR SE AS LIGAÇÕES SÃO HERMÉTICAS.

Uso do aparelho com Gás Natural

Esta ligação pode ser efectuada com a ajuda da tubeira (2), Figura B, seguindo as instruções do parágrafo anterior referentes à ligação e à verificação da hermeticidade das conexões.

Se optar pela ligação fixa e permanente com um tubo forte aparafusado, é necessário usar a tubeira (3), Figura B.

Recomenda-se este último tipo de ligação.

PERIGO: É TERMINANTEMENTE PROIBIDO O USO DE CHAMAS PARA VERIFICAR SE AS LIGAÇÕES SÃO HERMÉTICAS.

Uso do aparelho com Propano e Butano 50mbar

Butano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 50mbar.

Propano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 50mbar.

Esta ligação pode ser efectuada com a ajuda da tubeira (1), Figura B, seguindo as instruções do parágrafo anterior 3.1 referentes à ligação e à verificação da estanqueidade das conexões.

Se optar pela ligação fixa e permanente com um tubo forte aparafusado, é necessário usar a tubeira (3), Figura B.

Recomenda-se este último tipo de ligação.

PERIGO: É ESTRITAMENTE PROIBIDO O USO DE CHAMAS PARA VERIFICAR A ESTANQUEIDADE DAS LIGAÇÕES.

FORÇA ELÉCTRICA: O aparelho está ligado à rede eléctrica mediante uma tomada de segurança, 230 V, 50 Hz, ligada à terra.

TERMINAL EQUIPOTENCIAL: Este terminal situado na parte posterior do aparelho serve exclusivamente para ligar dois ou mais aparelhos entre si.

Adaptação para a mudança do gás

Na entrega, todos os aparelhos vêm adaptados para serem usados com Propano 37mbar (G31) ou Butano 28mbar (G30). No entanto, é necessário determinar se o regulador de pressão baixa que se vai usar está homologado para Propano 37mbar ou para Butano 28mbar respectivamente.

No caso de o aparelho utilizar Gás Natural ou Propano e Butano de pressão 50mbar, deve-se proceder às seguintes regulações depois da sua ligação unicamente por parte de um técnico especializado tal como se explica nos parágrafos 4.1, 4.2 e 4.3:

- substituição dos injectores (beck).
- regulação da entrada de ar no queimador.
- regulação do manípulo de cada queimador na posição 'minimum' (chama pequena).

Substituição dos injectores (beck)

O procedimento que se segue deve ser levado a cabo com a entrada de gás cortada e o aparelho desligado da corrente eléctrica.

Para substituir os injectores (beck) deve-se retirar a parte traseira da máquina mantendo o aparelho aberto pela parte traseira ou, para uma maior comodidade, retirando toda a base dos queimadores (2), Figura C. Para o efeito é necessário desaparafusar os quatro parafusos (1), Figura C, que fixam a base no seu lugar. Extrair a base puxando para fora. Na parte de trás de cada uma das válvulas termomagnéticas (1), Figura D, encontram-se os injectores (2). Com uma chave número 7 ou com um chave de fendas especial número 7, soltar os injectores e substituí-los pelos que vão encontrar dentro da embalagem do aparelho ou com a indicação de 'Gás Natural' ou com a indicação 'I3 B/P : 50mbar', dependendo do gás que vai utilizar.

Regulação da entrada de ar no queimador

O procedimento que se segue deve ser levado a cabo com a entrada de gás cortada e o aparelho desligado da corrente eléctrica.

Deve-se regular a entrada do ar no queimador pelo aro (3), Figura D, que se situa no queimador e que está fixo com o parafuso (4). Afrouxar ligeiramente o parafuso (4), colocar o aro de modo que a distância seja de $d = 10$ mm para 'Gás Natural' e de $d = 25$ mm para o 'I3 B/P:50mbar'. Posteriormente, apertar de novo o parafuso (4) até que o aro (3) esteja devidamente seguro no queimador. Voltar a colocar os queimadores posicionando-os correctamente e apertar os parafusos que tinham sido retirados.

Regulação do manípulo de cada queimador na posição 'minimum' (chama pequena)

O procedimento seguinte realiza-se quando todos os procedimentos anteriormente descritos nos parágrafos 4.1 e 4.2 foram completados.

Proceder à regulação de todas as válvulas termomagnéticas do aparelho.

Após a instalação e a ligação do aparelho conforme as instruções anteriores, acender o queimador de acordo com as instruções do parágrafo B.2, Combustão.

Girar os botões das válvulas termomagnéticas (1), Figura E, até à posição 'minimum' (chama pequena) e extraí-los puxando para fora.

O parafuso de regulação encontra-se no orifício (2), Figura E, concretamente em cima de cada válvula termomagnética. Com uma chave de fendas especial muito fina, de 2 mm de largura, regular a intensidade da chama desejada em cada queimador, começando pelo queimador mais baixo e avançando para cima. É importante manter as válvulas termomagnéticas na posição 'minimum' (chama pequena).

Girando a chave de fendas para a esquerda, a chama aumenta e girando-a para a direita, diminui, tal como se pode apreciar na Figura E. O aparelho estará bem regulado se apresentar uma chama azul estável no queimador.

Obtém-se uma regulação adequada quando todos os queimadores apresentam uma intensidade e cor uniformes.

Torna-se muito mais fácil fazer esta adaptação com as luzes um pouco ténues.

Colocar de novo os botões (1) das válvulas termomagnéticas e apagar o aparelho girando os botões à posição (I).

USO

Normas de segurança de uso

ESTE APARELHO ESTÁ DESTINADO APENAS PARA USO PROFISSIONAL E SÓ DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAL QUALIFICADO.

É estritamente proibido a instalação, o uso e a manutenção deste aparelho por crianças. Manter as crianças e pessoas estranhas afastadas do aparelho em funcionamento.

É estritamente proibido o uso do aparelho para qualquer outro fim, excepto para assar carne.

Limpar frequentemente as partes do aparelho onde a gordura se acumula por forma a evitar a sua combustão por reaquecimento.

É estritamente proibido colocar qualquer tipo de utensílios em cima do aparelho (panelas, frigideiras, tabuleiros, instrumentos, etc).

É estritamente proibido deitar líquidos (óleo, água, molhos, etc) no aparelho.

Combustão

Após a conexão do aparelho de acordo com as instruções anteriormente mencionadas, abrir a válvula de gás do aparelho. Cada um dos queimadores infravermelhos

(10), Figura A, tem o seu próprio botão de manipulação da válvula termomagnética (13) com o qual regula a sua intensidade.

O aparelho é entregue com os botões das válvulas termomagnéticas fechadas, isto é, na posição (I).

Para acender o aparelho, com uma mão rode para a esquerda o botão da válvula termomagnética mais baixa (13), fixando-o ao mesmo tempo na posição (O).

Com a outra mão acenda o queimador com um acendedor. O queimador infravermelho mais baixo acende-se.

Mantenha o botão da válvula termomagnética (13) apertado durante aproximadamente 15 segundos. Caso o queimador não se acenda, repita o processo anterior.

Agora poderá acender o segundo, o terceiro queimador infravermelho, etc., avançando em sequência para uma maior facilidade e para evitar o uso do acendedor, do queimador mais baixo até acima.

Cada queimador deve acender-se do mesmo modo que o queimador mais baixo, o que significa que deve manter o botão da válvula termomagnética apertado durante cerca de 15 segundos.

Regular a intensidade de cada queimador rodando lentamente os botões (4) até à posição 'minimum' (chama pequena).

A temperatura alta ou baixa dos queimadores obtém-se girando os botões (4) para a esquerda ou para a direita.

Para colocar o motor em funcionamento, pressionar o interruptor (14), Figura A, na posição (I).

Para colocar o espeto no seu lugar, ponha primeiro a parte superior na extensão debaixo do motor e depois coloque a parte inferior no centro da base do assador (7).

Posteriormente fixe o extremo superior do espeto com o seu dispositivo especial de segurança que acompanha o aparelho.

A parte de cima do espeto pode ser movida, afrouxando o parafuso da braçadeira do espeto (8), Figura A, assim como a parte

de baixo, movendo os dois parafusos de fixação (8) que estão situados na parte esquerda e direita da base do assador.

NOTA 1: Este aparelho tem uma grande vantagem. Mesmo em caso de corte de corrente eléctrica ou de avaria do motor é possível continuar a assar de forma manual bastando, para o efeito, retirar o dispositivo que liga o assador ao motor.

NOTA 2: A colocação do bordo metálico que acompanha o aparelho visa facilitar a preparação da carne.

Apagamento

Para apagar o aparelho, rodar todos os botões das válvulas termomagnéticas (13) até à posição (I), para que os queimadores infravermelhos se apaguem.

Depois, premir o interruptor do motor (14) à posição (O).

O aparelho está apagado.

Ventilação

Durante o assado forma-se fumo pelo aquecimento da gordura da carne. Por este motivo deve-se ventilar adequadamente o local de utilização do aparelho quer mediante um mecanismo específico de ventilação (extractor de fumos) quer abrindo simplesmente uma janela.

Deve-se ter o cuidado de nunca cobrir a conduta de escape (2), Figura A.

MANUTENÇÃO

Limpeza e Manutenção

CUIDADO: É ESTRITAMENTE PROIBIDO LIMPAR O APARELHO COM JACTOS DE ÁGUA.

UMA LIMPEZA REGULAR FAVORECE O BOM FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

LIMPAR FREQUENTEMENTE AS PARTES DO APARELHO ONDE SE ACUMULA GORDURA POR FORMA A EVITAR O PERIGO DE COMBUSTÃO POR REAQUECIMENTO.

Durante as intervenções de limpeza, tanto o aparelho como a conduta de gás devem estar fechados e o cabo desligado da tomada eléctrica.

O espeto e o recolector de gordura podem ser facilmente retirados e limpos.

Utilizar um produto de limpeza comercial e esfregar com uma escova de arame ou um utensílio similar.

Enxaguar sempre com água em abundância e secar bem antes de os voltar a usar.

Limpar igualmente a parte exterior do aparelho onde se detecte acumulação de gordura.

Voltar a colocar devidamente todos os acessórios que se tinham retirado para limpeza.

O aparelho está de novo pronto para funcionar.

LISTA DE PEÇAS SOBRESSELENTES E POSSÍVEIS AVARIAS

1. Válvula de gás termomagnética: deve ser substituída se detectar um mau funcionamento na rotação do eixo (está "muito ajustado" ou torcido). Também deve substituir-se em caso de escape de gás próximo do eixo ou do corpo da válvula.

LUBRIFICAÇÃO: cada válvula de gás termomagnética deve ser inspeccionada e lubrificada na sua parte interna uma vez por ano.

2. Termopar: deve ser substituído se observar que o queimador não permanece aceso após a ignição, apesar de o extremo do termopar se encontrar dentro da chama.

3. Unidade Magnética: encontra-se dentro da válvula de gás termomagnética. Deve

ser substituída se constatar que o queimador não se mantém aceso após a ignição, mas apenas no caso de estar seguro de que o termopar funciona com normalidade e está bem aparafusado.

4. Grelha Frontal: deve ser substituída em caso de perfuração que interfira no processo de assar a carne.
5. Motor: substituir em caso de um mau ou de um nulo funcionamento durante a rotação, assegurando-se previamente que o resto do circuito eléctrico funciona correctamente.
6. Interruptor do motor: substituir em caso de mau funcionamento do interruptor, depois de assegurar que o motor e o resto do circuito eléctrico funcionam correctamente.
7. Cabos do circuito eléctrico: os cabos do circuito eléctrico que unem o motor com o interruptor e que passam por cima de pontos quentes do aparelho devem ser substituídos anualmente. Os restantes cabos devem ser controlados de forma regular para verificar se se encontram em bom estado.
8. Cabo de alimentação: em caso de deterioro do cabo de alimentação, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço autorizado.

ATENÇÃO: As operações mencionadas em todos os casos anteriores devem ser levadas a cabo apenas por técnicos qualificados.

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam vigiadas ou ensinadas por alguém responsável pela sua segurança.

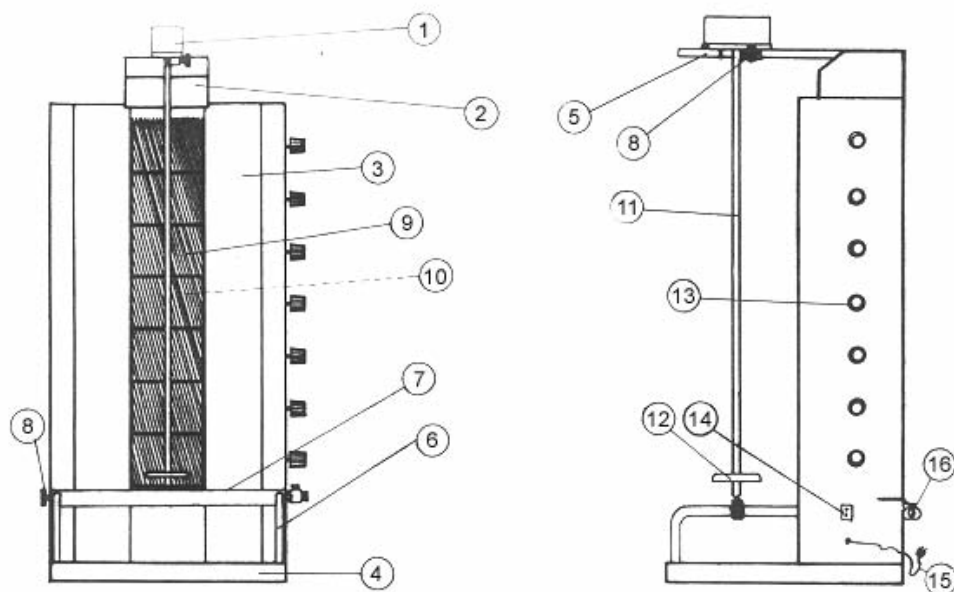


Fig. A

DESCRIPCION TECNICA

- 1 - Motor.
- 2 - Conducto de gases Escape.
- 3 - Chasis del aparato.
- 4 - Base.
- 5 - Columpio de Motor.
- 6 - Columpio de Base del asador.
- 7 - Soporte del asador.
- 8 - Abrazadera del asador.
- 9 - Fachada de la parrilla.
- 10 - Quemadores infrarrojos.
- 11 - Asador.
- 12 - Disco del asador.
- 13 - Botones de la válvula termomag.
- 14 - Interruptor del motor.
- 15 - Cable 230V/50Hz.

TECHNICAL DESCRIPTION

- 1 - Motor.
- 2 - Exhaust Duct.
- 3 - Body.
- 4 - Bottom.
- 5 - Motor Glider.
- 6 - Spit Holder Glider.
- 7 - Spit Holder.
- 8 - Spit Clamps.
- 9 - Face Grid.
- 10 - Radiant Burners.
- 11 - Spit.
- 12 - Disc.
- 13 - Thermomagnetic Valve Knobs.
- 14 - Motor Switch.
- 15 - Cable 230V/50Hz.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- 1 - Motor.
- 2 - Abgasenschlauch.
- 3 - Gehäuse.
- 4 - Base.
- 5 - Motorhalter.
- 6 - Spießgrundhalter.
- 7 - Spießhalter.
- 8 - Spießklemme.
- 9 - Gitterfläche.
- 10 - Infrarot- Brenner.
- 11 - Spieß.
- 12 - Spießscheibe.
- 13 - Thermomagnetisches- Ventil- Knöpfe.
- 14 - Motorschalter.
- 15 - Kabel 230V/50Hz.

DESCRIPTION TECHNIQUE

- 1 - Moteur.
- 2 - Conduit d'Exp. des Gaz de Comb.
- 3 - Châssis de l'Appareil.
- 4 - Fond.
- 5 - Glissière du Moteur.
- 6 - Glissière de la Base de la Broche.
- 7 - Base de la Broche.
- 8 - Vis de Blocage de la Broche.
- 9 - Maille Métallique Avant.
- 10 - Brûleurs à Infrarouges.
- 11 - Broche.
- 12 - Plateau de la Broche.
- 13 - Manette de la Vanne Thermomag.
- 14 - Interrupteur du Moteur.
- 15 - Câble 230V/50Hz.

DESCRIZIONE TECNICA

- 1 - Motore.
- 2 - Condotto espansione gas di scarico.
- 3 - Telaio dell'apparecchio.
- 4 - Fondo.
- 5 - Montante motore.
- 6 - Montante base spiedo.
- 7 - Base spiedo.
- 8 - Serranti spiedo.
- 9 - Graticola frontale.
- 10 - Bruciatori infrarossi.
- 11 - Spiedo.
- 12 - Vassoio spiedo.
- 13 - Pomello valvola termomagnetica.
- 14 - Interruttore motore.
- 15 - Cavo 230V/50Hz.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- 1 - Motor
- 2 - Conducto de gases escape
- 3 - Chassis da máquina
- 4 - Base
- 5 - Balanço do motor
- 6 - Balanço da base do queimador
- 7 - Suporte do queimador
- 8 - Braçadeira do queimador
- 9 - Frente da grelha
- 10 - Queimadores infra- vermelhos
- 11 - Queimador
- 12 - Disco do queimador
- 13 - Botões da válvula termomagnética
- 14 - Interruptor do motor
- 15 - Cabo 230V/50Hz.

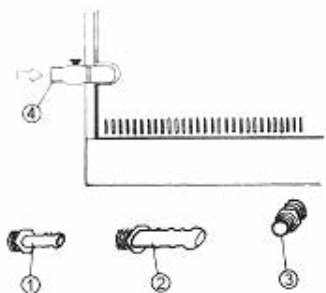


Fig. B

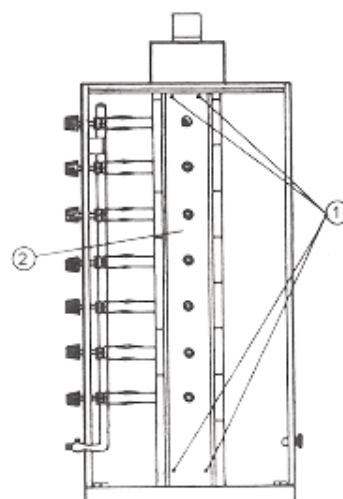


Fig. C

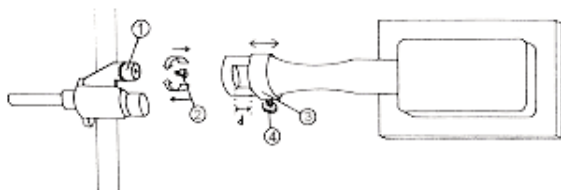


Fig. D

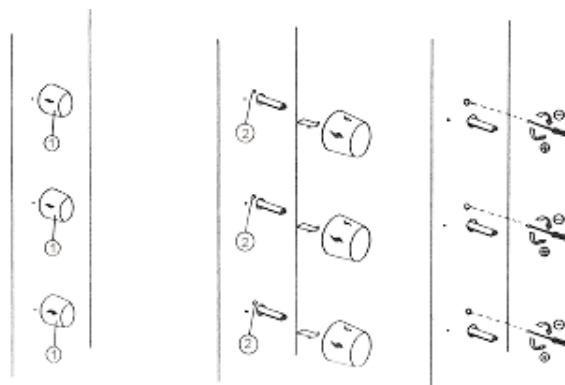


Fig. E

CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	AG-20	AG-30	AG-40
QUEMADORES	BURNERS	BRENNER-ANZAHL	3	4	4
ESPADA (MM)	SPIT (MM)	HÖHE	655	655	845
CAPACIDAD DE CARGA	LOADING CAPACITY	FLEISCHMENGE	20 Kg	40 Kg	35 Kg
POTENCIA	ELECTRICAL LOADING	ELECKTRISCHE LEISTUNG	8100 W	10800 W	10800 W
DIMENSIONES (MM)	EXTERNAL DIMENSIONS (MM)	ABMESSUNGEN (MM)			
- Ancho	- Width	- Breite	590	590	590
- Fondo	- Depth	- Tiefe	530	530	530
- Alto	- Height	- Höhe	870	870	1070
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	18 Kg	21 Kg	30 Kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERISTICAS	AG-20	AG-30	AG-40
BRÛLEURS	BRUCIATORI	QUEIMADORES	3	4	4
BROCHE (MM)	SPIEDO (MM)	ESPADA (MM)	550	550	845
CAPACITÉ DE CHARGE	CAPACITÀ DI CARICO	CAPACIDADE DE CARGA	20 Kg	30 Kg	35 Kg
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	8100 W	10800 W	10800 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (MM)	DIMENSIONI ESTERNE (MM)	DIMENSÕES EXTERIORES (MM)			
- Largeur	- Larghezza	- Largura	590	590	590
- Profondeur	- Fondo	- Profundidade	530	530	530
- Hauteur	- Altezza	- Altura	870	870	1070
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	18 Kg	21 Kg	30 Kg



UNE-EN ISO 9001