

Asadores Gyros

AG - 20/30/40



INSTRUCCIONES

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.

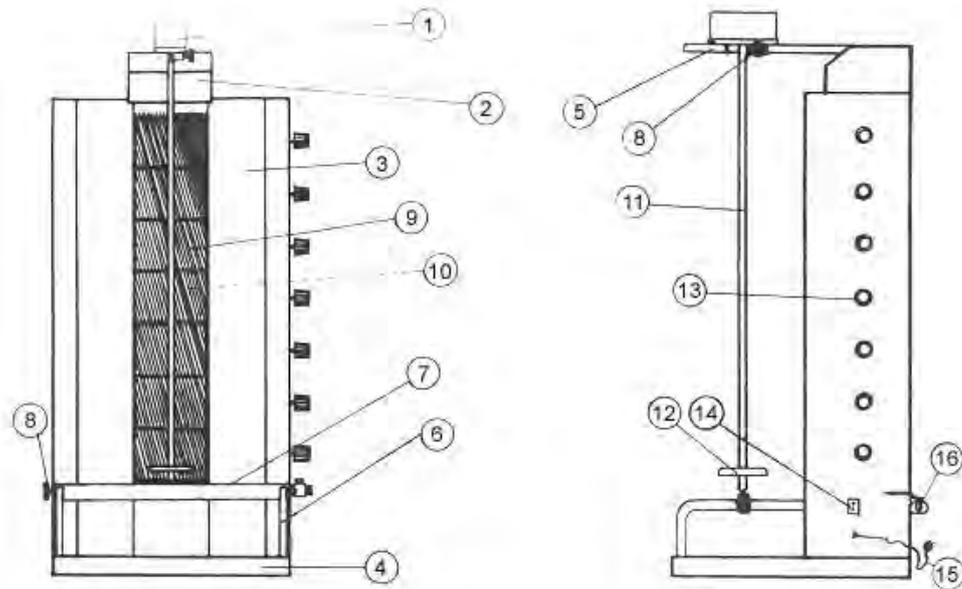


Fig. A

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 parilla.
- 10 - Quemadores infrarrojos.
- 11 - Asador.
- 12 - Disco del asador.
- 13 - Botones de la válvula termomag.
- 14 - Interruptor del motor.
- 15 - Cable 230V/50Hz.

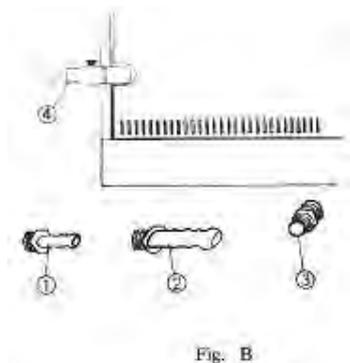


Fig. B

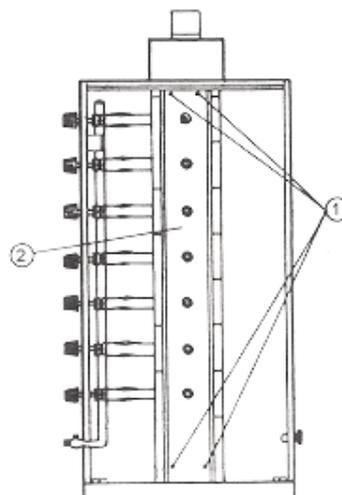


Fig. C

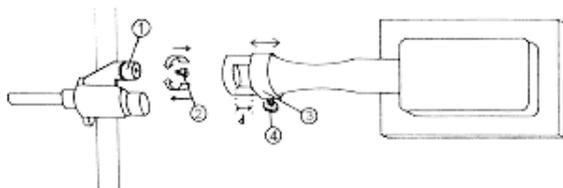


Fig. D

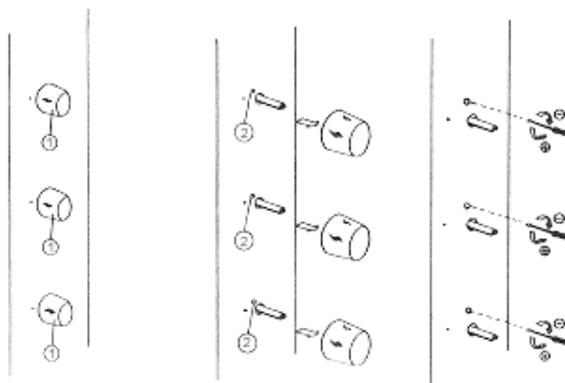


Fig. E

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