

arilex

COOKING EQUIPMENT



MANUAL DE INSTALACIÓN PARA ASADORES
INSTALLATION MANUAL FOR ROASTERS
MANUEL D'INSTALLATION POUR RÔTISSOIRES

ÍNDICE (ES)

1.- Ficha técnica del aparato.....	2
2.- Instrucciones técnicas de instalación para el instalador.....	3
2.1.- Instrucciones previas.....	3
2.2.- Lugar de instalación y fijación del aparato.....	3
2.3.- Tipo de gas utilizado.....	4
2.3.- Conexión del aparato a la red general de gas.....	4
2.5.- Cambio de tipo de gas.....	5
2.6.- Regulación del aire primario.....	6
2.7.- Regulación del mínimo.....	6
2.8.- Equipo eléctrico.....	7
2.9.- Puesta en marcha del aparato.....	7
2.10.- Comprobación del funcionamiento del aparato.....	7
2.11.- Tensar cadena.....	8
3.- Instrucciones de uso y mantenimiento para el usuario.....	8
3.1.- Precauciones previas.....	8
3.2.- Encendido y apagado del aparato.....	8
3.3.- Colocación de los pollos en las espadas.....	8
3.4.- Sacar las espadas del asado.....	9
3.5.- Limpieza, conservación y mantenimiento.....	9
4.- Posibles averías.....	10
5.- Lista de piezas que puede ser necesario reemplaza.....	10

1. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Categoría	Presión mbar	Presión mbar	Inyector mm	Aire primario	Consumo (S/Hi)				
2H - 2E	G20	20	2.00	Fijo	7.0				
2E+	G20 - G25	20 (25)	2.00	Fijo	7.0				
3B/P	G30 - G31	50	1.20	Fijo	6.7				
3P	G31	50	1.25	Fijo	7.0				
Tipo A			Modelo						
Gas	Presion (mbar)	Consumo Caudal	2ASG	3ASG	4ASG	5ASG	6ASG	7ASG	8ASG
G20	20	(Hi) kW	14.0	21.0	28.0	35.0	42.0	49.0	56.0
		m³/h	1.26	1.89	2.52	3.15	3.78	4.41	5.04
G30	50	(Hi) kW	13.4	20.1	26.8	33.5	40.2	46.9	53.6
		m³/h	0.38	0.57	0.76	0.95	1.14	1.33	1.52
G31	50	(Hi) kW	14.0	21.0	28.0	35.0	42.0	49.0	56.0
		m³/h	0.44	0.66	0.88	1.10	1.32	1.54	1.76

El motor trabaja a un voltaje de 230V 50Hz

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Se recomienda comprobar el aparato antes de su instalación y verificar que no ha sufrido daño alguno por el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación o si el usuario actúa sin tener en cuenta las instrucciones del manual.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son validas si el símbolo del país figura sobre el aparato, en caso contrario debe pedirse las instrucciones correspondientes.

Se recuerda que las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario no deben manipularse por el instalador ni el usuario.

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN PARA EL INSTALADOR

La instalación de los asadores, deberá ser efectuada única y exclusivamente por personal autorizado y en base a la normativa vigente, según la normativa del país de destino.

2.1. INSTRUCCIONES PREVIAS

- Estas instrucciones sólo son validas si el símbolo del país figura sobre el aparato.
- Los Asadores deben instalarse sobre un mostrador y a una distancia mínima de las paredes laterales de 200 mm teniendo en cuenta que tanto el mostrador como las paredes deben ser de materiales no combustibles y poder soportar un incremento de temperatura de 65°C
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.

2.2. LUGAR DE INSTALACIÓN Y FIJACIÓN DEL APARATO

- Será un lugar completamente limpio.
- Estará convenientemente ventilado tanto en la entrada de aire como en la evacuación de los productos de la combustión de acuerdo con las reglamentaciones de cada país, colocando el aparato bajo una campana de extracción de al menos 500 m³/h.; Teniendo en cuenta que si hubieran más aparatos a gas instalados la cantidad de aire necesario es de 10 m³/h. por kW instalado.
- Se colocara a una distancia mínima de las paredes tal como se indica en el plano.
- El asador se instalará, solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.

- Los Asadores no requieren una fijación especial, se colocaran directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelado y estabilizado.
- Los Asadores de 6 y 8 espadas van equipados con ruedas para desplazarlos mejor.

2.3. TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petición específica los aparatos están regulados para el funcionamiento con G.L.P. "Butano 50 mbar o Propano 50 mbar", dicha información está indicada en la placa de características que está situada en el lateral izquierdo del aparato al lado de la entrada de gas.

Para adaptarlos a gas natural habrá que proceder al cambio de los inyectores y del porta-gomas, Según el apartado 2 CAMBIO DE GAS"

2.4. CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos de gas, el instalador se encargará de la conexión del a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
- La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228- 1 ó EN 10226-1 ó EN 10226-2. ó un bicono.
- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato.
- Si se utiliza tubo flexible de alimentación de gas tendrá una longitud máxima de 1,5 m y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla T-1.

Para los aparatos de categoría I 3 la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión roscada o de un bicono, puede hacerse también con junta cónica o por junta plana.

TABLA T-1

Países	Categoría I 3B/P ,I 3+ ,I P		Otras Conexiones según 2.1.4.	Otras Categorías		Otras Conexiones con Bicono
	ISO 7 - 1	ISO 228 - 1		ISO 7 - 1	ISO 228 - 1	
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia						
Irlanda	Si		Si	Si		Si
Islandia						
Italia	Si		Si			
Luxemburgo						
Noruega	Si	Si	Si			
Países Bajos	Si			Si		
Portugal	Si	Si		Si	Si	Si
Reino Unido	Si		Si	Si		Si
Suecia						
Suiza	Si		Si	Si		

2.5. CAMBIO DEL TIPO DE GAS

Debe hacerlo un instalador autorizado. ATENCION: Si se modifica el tipo de gas o presión, se deberá colocar la placa de características que se adjunta en los recambios en la parte izquierda de la plancha, sobreponiéndose a la etiqueta anterior, permitiendo así identificar sin ningún tipo de ambigüedad el estado de la plancha después de la modificación.

- 1° Sacar la Tapa lateral
 - 2° Aflojar los inyectores
 - 3° Sacar con una llave los inyectores
 - 4° Colocar los inyectores nuevos
- No es necesario regular el aire primario.

2.6. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

En este aparato no es necesaria la regulación del aire primario

2.7. REGULACIÓN DEL MÍNIMO

Encender el quemador y situar el pomo en la llama pequeña. Sacar el pomo del grifo “tirando suavemente de él”; quedara a la vista un tornillo situado en el lado izquierdo del eje.

Con un destornillador tipo regleta girar el tornillo en sentido horario para reducir la altura de la llama y en sentido contrario para aumentar.

2.8. EQUIPO ELÉCTRICO

Consta de un motoreductor que trabaja a 230V, con una velocidad de giro de 4 r.p.m. que hace girar todas las espadas sincrónicamente por medio de una cadena, dicho motor se acciona por medio de un interruptor donde esta indicado las posiciones (0) apagado y (1) en marcha, interruptor que es además luminoso y estando iluminado en la posición (1).

El asador debe ser conectado a un interruptor provisto de magneto térmico que proteja al usuario de posibles contactos accidentales o debidos a alteraciones de la maquina.

2.9. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

- a.- Abrir el paso del gas de la red general de suministro.
- b.- Conectar el cable eléctrico

1.- Encendido de los quemadores

-El orden de encendido es de arriba hacia abajo, NO ENCENDER NUNCA UN QUEMADOR SIN TENER EL QUEMADOR SUPERIOR ENCENDIDO, YA QUE LE SERA MUY DIFICIL ENCENDERLO Y PODRIA QUEMARSE

- Abrir la puerta de cristal.
- Presionar y girar el mando a la posición de máximo Llama grande.
- Con un mechero de caña larga encender el quemador.
- Mantener presionado el pomo durante 20 segundos, para dar tiempo a que actúe la válvula de seguridad
- Regular la llama del quemador a la potencia deseada

2.- Encendido del motor

Pulsar el interruptor y situarlo en la posición (1) se encenderá el motor y se iluminara el interruptor

3.- Apagado de los quemadores

Para realizar el apagado del aparato es suficiente con girar el mando hasta la posición de apagado (0).

Se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

4.- Apagado del motor

Pulsar el interruptor y situarlo en la posición (0) el interruptor se apagará.

2.10. COMPROBACIÓN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha, se realizará una comprobación del funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador. Es responsabilidad del instalador realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

Prestando especial atención a:

- 1.- Boquilla de conexión
- 2.- Estanqueidad
- 3.- Aspecto de las llamas y Potencia
- 4.- Posición del mínimo
- 5.- Dispositivos de seguridad

2.11. TENSAR CADENA

La cadena está situada en el lado izquierdo donde está localizada toda la parte eléctrica, por lo cual antes de sacar la tapa lateral proceder a desconectar el aparato de la red. Para tensar la cadena aflojar los 4 tornillos que cogen el motor tensar la cadena, y reapretar los tornillos.

3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

3.1. PRECAUCIONES PREVIAS

- Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave de gas.

Se realizaran verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados del uso de la maquina con cualquier modificación, eliminación o falta de mantenimiento de sus componentes realizara sin autorización previa y expresa del fabricante.

Este aparato tiene superficies muy calientes, en particular los cristales y debe evitarse el contacto directo del mismo sin el uso de guantes.

3.2. ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 2.9

3.3. COLOCACIÓN DE LOS POLLOS EN LAS ESPADAS

La colocación de los pollos es muy importante para dar una mayor firmeza durante el asado, sino podrían soltarse las patas o las alas y comprometer el asado perfecto.

Para ello colocaremos la espada en posición vertical con el primer pincho bien sujeto por el tornillo y colocaremos el pollo por el lado de las patas de tal forma que el primer gancho sujete bien las patas del pollo, colocaremos un segundo gancho sujeto al pecho y alas del pollo y así sucesivamente. Al final colocar el ultimo pincho con tornillo, apretar el tornillo.

El numero de pollos por espada dependerá del peso y tamaño de los mismos si los pollos son de 1Kg entraran 5 pollos por espada si fuesen mas grandes entrarían de 4 a 5.

3.4. SACAR LAS ESPADAS DEL ASADOR

Para sacar las espadas del asador, proceder a abrir la puerta de cristal, con el mango saca espadas sujetar la espada y coger por el mango tirando de la espada para desencajarla del rodamiento.

Esta operación debe hacerse con guantes ya que una vez terminado el asado el aparato está muy caliente y debe tenerse especial atención al giro de las espadas.

3.5. LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

- LIMPIEZA

La limpieza diaria al final del trabajo garantiza un buen funcionamiento y alarga la vida del aparato.

Los Asadores están diseñados de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza. NO SE HARA NUNCA LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.

Superficies de acero inoxidable

El envoltente y los separadores entre quemadores están contruidos en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Limpiando con un detergente adecuado diariamente se mantendrá en perfecto estado, los separadores son desmontables para facilitar su limpieza.

Quemadores

Los quemadores, no deben limpiarse con agua, ya que estos podrían taponarse, si se quiere limpiar dejar el quemador encendido unos minutos y dejar que se queme la grasa que pueda existir.

Grasera.

Después de cada uso se extraerá la grasera vaciando su contenido
ATENCIÓN: La grasera solo debe ser manipulada cuando este fría o en su defecto utilizando guantes de protección para evitar quemaduras.

- CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

Una vez al año debe realizarse una limpieza general del aparato. En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas y el engrase de las mismas.

4. POSIBLES AVERIAS

- No se encienden los quemadores

a.- no llega combustible, comprobar que el grifo de la red de suministro está abierta y en caso de utilizar botella, comprobar que está llena.

- La llama desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte

a.- Obstrucción del inyector del quemador, Proceder a limpiar.

b.- Falta de aire primario, comprobar que nada este cerrando la entradas y salidas de aire situadas en la parte trasera y lateral del asador.

- Al dejar de presionar el grifo del mando se apaga el quemador

a.- debe mantener presionado como mínimo 15 segundos.

b.- Termopar defectuoso, reemplazar termopar.

- Se apagan los quemadores

a.- Se está quedando sin gas proceda a cambiar las botellas.

b.- El caudal de gas que se necesita es superior al que la botella puede dar, la botella se huela colocar una segunda botella.

c.- Si utiliza gas butano comprobar que la temperatura ambiente no es inferior a -4°C cambiar a gas propano.

- Solo se pone infrarrojo las primeras placas

Comprobar la presión de suministro, una presión de suministro errónea hará que el quemador no trabaje correctamente.

5. LISTA DE PIEZAS QUE PUEDE SER NECESARIO REEMPLAZAR

Inyector .- Ver apartado 2.4 Cambio de tipo de gas y Termopar.- En el lado del quemador “desenroscar” y tirar de el en el lado del grifo.

CONDICIONES DE GARANTIA

El asador tiene una garantía de un año desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación.

Son causa de extinción de garantía:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal al paso del tiempo
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por no hacer caso omiso del manual de instrucciones
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

INDEX (EN)

1.- Technical specifications.....	11
2.- Technical installation instructions for the installer.....	13
2.1.- Previous instructions.....	13
2.2.- Installation place.....	13
2.3.- Type of gas used.....	14
2.3.- Connection of the device to the general gas network.....	14
2.5.- Changing the gas type.....	15
2.6.- Primary air regulation.....	16
2.7.- Minimum gas regulation.....	16
2.8.- Electric equipment.....	16
2.9.- Start-up of the device.....	17
2.10.- Checking the functioning of the device.....	17
2.11.- Chain tension.....	18
3.- Instructions for use and maintenance for the user.....	18
3.1.- Previous precautions.....	18
3.2.- Switching on and off.....	18
3.3.- Placing the chickens on the spits.....	18
3.4.- Removing the spits from the roaster.....	19
3.5.- Cleaning and maintenance.....	19
4.- Possible breakdowns.....	20
5.- Spare parts that may need replacement.....	20

1. TECHNICAL SHEET

Category	Pressure mbar	Pressure mbar	Injector mm	Primary Air	Consumption (S/Hi)				
2H - 2E	G20	20	2.00	Fijo	7.0				
2E+	G20 - G25	20 (25)	2.00	Fijo	7.0				
3B/P	G30 - G31	50	1.20	Fijo	6.7				
3P	G31	50	1.25	Fijo	7.0				
A type			Model						
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	2ASG	3ASG	4ASG	5ASG	6ASG	7ASG	8ASG
G20	20	(Hi) kW	14.0	21.0	28.0	35.0	42.0	49.0	56.0
		m ³ /h	1.26	1.89	2.52	3.15	3.78	4.41	5.04
G30	50	(Hi) kW	13.4	20.1	26.8	33.5	40.2	46.9	53.6
		m ³ /h	0.38	0.57	0.76	0.95	1.14	1.33	1.52
G31	50	(Hi) kW	14.0	21.0	28.0	35.0	42.0	49.0	56.0
		m ³ /h	0.44	0.66	0.88	1.10	1.32	1.54	1.76

The motor works at a voltage of 230V 50Hz

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force, and must only be used in sufficiently ventilated places.

Consult the instructions before installing and using this device.

It is recommended to check the device before installation and verify that it has not suffered any damage by transportation.

The manufacturer is not responsible if the device is installed without following the installation instructions or if the user acts without taking into account the instructions in the manual.

The installation and maintenance operations will be carried out by qualified technical personnel.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the device, otherwise instructions must be requested.

Remember that parts that have been protected by the manufacturer and its agent should not be handled by the installer or the user.

2. TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The installation of the grills, must be carried out only and exclusively by authorized personnel and based on current regulations, according to the regulations of the country of destination.

2.1. PREVIOUS INSTRUCTIONS

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the device.
- The roaster should be installed on a counter and at a minimum distance from the side walls of 200 mm taking into account that both the counter and the walls must be non-combustible materials and able to withstand a temperature increase of 65°C.
- It will be verified that all the elements that make up the device are perfectly located and that due to the transport they have not suffered any misalignments.

2.2. INSTALLATION PLACE

- It will be a completely clean place.
- It will be conveniently ventilated both in the air inlet and in the evacuation of the products of combustion in accordance with the regulations of each country, placing the appliance under an extraction hood of at least 500 m³ / h .; Taking into account that if there were more gas appliances installed, the amount of air required is 10 m³ / h. per kW installed.
- It will be placed at a minimum distance from the walls as indicated in the plan.
- The grill will only be installed in a place with sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of substances harmful to health.
- The grills do not require a special fixation, they will be placed directly on the surface, checking that it is level and stabilized.
- The grills of 6 and 8 swords are equipped with wheels to move them better.

2.3. TYPE OF GAS USED

Unless specified, the devices are regulated for operation with G.L.P. “Butane 50 mbar or Propane 50 mbar”, this information is indicated on the rating plate that is located on the left side of the appliance next to the gas inlet.

To adapt them to natural gas, it will be necessary to change the injectors and the rubber holder, according to section 2 CHANGE OF GAS “

2.4. CONNECTION OF THE DEVICE TO THE GENERAL GAS NETWORK

Once the gas data check has been carried out, the installer will be responsible for the connection to the general gas supply network according to the regulations in force in the country of destination, fulfilling at least the following requirements:

- The connection point will be easily accessible and must allow free movement of the tightening tools.
- The input connection must have a thread in accordance with the recommendations given in ISO 228-1 or EN 10226-1 or EN 10226-2. or a bicone.
- The pipe with the input power connection to the appliance will be fixed rigidly to the body of the appliance.
- If a gas supply hose is used, it will have a maximum length of 1.5 m and must meet the national requirements in force and should be periodically examined and replaced when necessary.

The types of connection used in the different countries are indicated in table T-1.

For category I 3 devices, the connection will not necessarily be made by means of a threaded connection or a biconical connection, it can also be done with a conical joint or by a flat joint.

TABLE T-1

Countries	Category I 3B/P ,I 3+ ,I P		Other Connections according to 2.1.4.	Other Categories		Other Connections with bicone
	ISO 7 - 1	ISO 228 - 1		ISO 7 - 1	ISO 228 - 1	
Germany	Yes		Yes	Yes		
Austria	Yes		Yes	Yes		
Belgium	Yes	Yes	Yes	Yes		
Denmark	Yes	Yes	Yes		Yes	
Spain	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Finland	Yes	Yes		Yes	Yes	
France	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Greece						
Ireland	Yes		Yes	Yes		Yes
Island						
Italy	Yes		Yes			
Luxembourg						
Norway	Yes	Yes	Yes			
Netherlands	Yes			Yes		
Portugal	Yes	Yes		Yes	Yes	Yes
UK	Yes		Yes	Yes		Yes
Sweden						
Switzerland	Yes		Yes	Yes		

2.5. CHANGE OF THE TYPE OF GAS

It must be done by an authorized installer. **ATTENTION:** If the type of gas or pressure is modified, the nameplate that is attached to the spare parts on the left side of the plate must be placed, overlapping the previous label, allowing to identify without any ambiguity the state of the iron after the modification.

- 1° Remove the side cover
 - 2° Loosen the injectors
 - 3° Remove the injectors with a wrench
 - 4° Place the new injectors
- It is not necessary to regulate the primary air.

2.6. PRIMARY AIR REGULATION

En este aparato no es necesaria la regulación del aire primario.

2.7. MINIMUM GAS REGULATION

Turn on the burner and place the knob pointing to the small flame. Remove the knob from the tap “gently pulling on it”; A screw located on the left side of the shaft will be visible.

Use a slotted screwdriver to turn the screw clockwise to reduce the height of the flame and counterclockwise to increase the height.

2.8. ELECTRICAL EQUIPMENT

It consists of a motoreductor that works at 230V, with a speed of rotation of 4 r.p.m. which rotates all the swords synchronously by means of a chain, said motor is activated by means of a switch where the positions (0) are shown off and (1) in operation, which switch is also luminous and being illuminated in the position (one).

The rotisserie must be connected to a switch provided with a thermal magnet that protects the user from possible accidental contacts or due to alterations of the machine.

2.9. STARTING THE DEVICE

- a.- Open the gas passage of the general supply network.
- b.- Connect the electric cable

1.- Ignition of the burners

-The lighting order is from top to bottom, NEVER TURN ON A BURNER WITHOUT HAVING THE SUPERIOR BURNER ON, SINCE IT WOULD BE VERY DIFFICULT TO TURN IT ON AND IT COULD BURN

- Open the glass door.
- Press and turn the knob to the position of maximum Large flame.
- Light the burner with a long lighter.
- Keep the knob depressed for 20 seconds, to allow time for the safety valve to act
- Regulate the flame of the burner at the desired power

2.- Starting the engine

Press the switch and place it in position (1) the engine will turn on and the switch will light

3.- Turning off the burners

To turn off the appliance, simply turn the knob to the off position (0). It is recommended to close the gas passage of the general supply network.

4.- Engine shutdown

Press the switch and place it in position (0) the switch will turn off.

2.10. CHECKING THE FUNCTIONING OF THE DEVICE

Once turned on, a check of the operation will be carried out always following the indications of the country of destination for the installer. It is the responsibility of the installer to carry out these checks according to the regulations in force.

Paying special attention to:

- 1.- Connection nozzle
- 2.- Sealing
3. Appearance of the flames and Power
- 4.- Minimum position
- 5.- Security devices

2.11. CHAIN TENSION

The chain is located on the left side where the entire electrical part is located, so before removing the side cover proceed to disconnect the device from the network. To tighten the chain loosen the 4 screws that take the motor to tighten the chain, and retighten the screws.

3. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE FOR THE USER

3.1. PREVIOUS PRECAUTIONS

- This device is for professional use only and must be used by qualified personnel.
- To carry out maintenance, cleaning or repairs, the gas cock must be closed.

Periodic checks will be carried out, in accordance with the regulations in force in the country in which the device is to be installed.

The manufacturer is not responsible for the damages caused by the use of the machine with any modification, elimination or lack of maintenance of its components carried out without prior and express authorization of the manufacturer.

This device has very hot surfaces, in particular the crystals and direct contact should be avoided without the use of gloves.

3.2. SWITCHING ON AND OFF

See section 2.9.

3.3. PLACING THE CHICKENS IN THE SPITS

The placement of the chickens is very important to give a greater firmness during roasting, otherwise the legs or wings could be loosened and compromise the perfect roast.

To do this we will place the spit in vertical position with the first skewer firmly secured by the screw and place the chicken on the side of the legs so that the first hook will hold the legs of the chicken well, we will place a second hook attached to the chest and wings of chicken and so on. At the end place the last skewer with screw, tighten the screw.

The number of chickens per spit will depend on the weight and size of the chickens if the chickens are 1Kg and 5 chickens per spit if they were bigger would enter from 4 to 5.

3.4. REMOVING THE SPITS FROM THE ROASTER

To remove the spits from the roaster, proceed to open the glass door, with the hook hold the spit and take hold of the handle pulling the spit to dislodge it from the bearing.

This operation must be done with gloves since once the roast is finished the appliance is very hot and special attention must be paid to the rotation of the spits.

3.5. CLANING AND MANTEINANCE

- CLEANING

The daily cleaning at the end of the job guarantees a good operation and extends the life of the appliance.

The roasters are designed in such a way that they are easily removable and accessible for their conservation and cleaning. NO CLEANING WILL BE DONE BY JET PRESSURE.

Stainless steel surfaces

The enclosure and the separators between burners are made of stainless steel, material of excellent quality and durability. Cleaning with a suitable detergent daily will remain in perfect condition, the separators are removable for easy cleaning.

Burners

The burners should not be cleaned with water, as these could clog, if you want to clean leave the burner on for a few minutes and let it burn any fat that may exist.

Fat collector.

After each use the fat collector will be extracted, emptying its contents
ATTENTION: The fat collector should only be handled when it is cold or failing to use protective gloves to avoid burns.

- CONSERVATION AND MAINTENANCE

Once a year, a general cleaning of the device should be carried out. It must take into account the cleanliness of the injectors, the valves and the greasing of the them.

4. POSSIBLE BREAKDOWNS

- Burners are not lit

a.- Fuel does not arrive, check that the faucet of the supply network is open and if using a bottle, check that it is full.

- The flame gives off black gases and has a strong yellow color

a.- Obstruction of the burner injector. Proceed to clean.

b.- Lack of primary air, check that nothing is closing the air inlets and outlets located on the back and side of the grill.

- When you stop pressing the control tap, the burner goes out

a.- You must keep pressed at least 15 seconds.

b.- Defective thermocouple, replace thermocouple.

- The burners are extinguished

a.- It is running out of gas proceed to change the bottles.

b.- The gas flow that is needed is higher than the bottle can give, the bottle freeze place a second bottle.

c.- If you use butane gas, check that the ambient temperature is not lower than -4°C change to propane gas.

- Only the first plates are infrared

Check the supply pressure, a wrong supply pressure will cause the burner not to work properly.

5. SPARE PARTS THAT MAY NEED REPLACEMENT

Injector .- See section 2.4 Change of gas type and thermocouple. - On the side of the burner “unscrew” and pull on the side of the tap.

WARRANTY CONDITIONS

The roaster has a one year warranty from the date of purchase against any manufacturing anomaly.

Are cause for warranty extinction:

- Any breakdown caused by normal wear and tear over time.

- Any breakdown caused by misuse of the device or by not ignoring the instruction manual.

- In general, anyone with cause not attributable to the manufacturer.

INDEX (FR)

1.- Fiche technique de l'appareil.....	22
2.- Instructions techniques d'installation pour l'installateur.....	23
2.1.- Instructions préliminaires.....	23
2.2.- Lieu d'installation et fixation de l'appareil.....	23
2.3.- Type de gaz utilisé.....	24
2.3.- Connexion de l'appareil.....	24
2.5.- Changement de type de gaz.....	25
2.6.- Régulation de l'air primaire.....	26
2.7.- Régulation du minimum.....	26
2.8.- Équipement électrique.....	26
2.9.- Mise en marche de l'appareil.....	27
2.11.- Vérification du fonctionnement de l'appareil.....	27
2.12.- Serrer la chaîne.....	28
3.- Instructions d'utilisation et d'entretien pour l'utilisateur.....	29
3.1.- Précautions préliminaires.....	29
3.2.- Connexion et déconnexion de l'appareil.....	29
3.3.- Placement des poulets sur les épées.....	29
3.4.- Extraire les épées du rôtisseur.....	30
3.5.- Nettoyage, conservation et entretien.....	30
4.- Pannes possibles.....	31
5.- Liste de pièces qu'il peut être nécessaire remplacer.....	31

1. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Catégorie	Pression mbar	Pression mbar	Injecteur mm	Air primaire	Consomation (S/Hi)				
2H - 2E	G20	20	2.00	Fijo	7.0				
2E+	G20 - G25	20 (25)	2.00	Fijo	7.0				
3B/P	G30 - G31	50	1.20	Fijo	6.7				
3P	G31	50	1.25	Fijo	7.0				
Type A			Modèle						
Gas	Pres-sion (mbar)	Conso-mation Flux	2ASG	3ASG	4ASG	5ASG	6ASG	7ASG	8ASG
G20	20	(Hi) kW	14.0	21.0	28.0	35.0	42.0	49.0	56.0
		m³/h	1.26	1.89	2.52	3.15	3.78	4.41	5.04
G30	50	(Hi) kW	13.4	20.1	26.8	33.5	40.2	46.9	53.6
		m³/h	0.38	0.57	0.76	0.95	1.14	1.33	1.52
G31	50	(Hi) kW	14.0	21.0	28.0	35.0	42.0	49.0	56.0
		m³/h	0.44	0.66	0.88	1.10	1.32	1.54	1.76

Le moteur fonctionne avec un voltage de 230V 50Hz.

Cet appareil doit être installé en accord avec les réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans les lieux suffisamment ventilés.

Consulter les instructions avant d'installer et utiliser cet appareil.

Il est recommandé de vérifier l'appareil avant son installation et de vérifier qu'il n'a subi de dommages durant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable si l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'installations ou si l'utilisateur agit sans tenir compte des instructions du manuel. Les opérations d'installation et d'entretien sont réalisées par le personnel technique qualifié.

Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Dans le cas contraire, vous devez demander les instructions correspondantes.

Pour rappel, les pièces sont protégées par le fabricant et son mandataire, elles ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

2. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION POUR L'INSTALLATEUR

L'installation des rôtisseurs doit être réalisée uniquement et exclusivement par le personnel autorisé et sur la base de la réglementation en vigueur, selon les normes du pays de destination.

2.1. INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil.
- Les rôtisseurs doivent être installés sur un comptoir et à une distance minimum de 200mm des murs latéraux en tenant compte du fait que le comptoir comme les murs ne doivent pas être fait de matériaux combustibles et peuvent supporter une augmentation de température de 65°C.
- Il faut s'assurer que tous les éléments qui composent cet appareil sont parfaitement situés et qu'en raison du transport, ils n'ont pas subi de dommages.

2.2. LIEU D'INSTALLATION ET FIXATION DE L'APPAREIL

- Un lieu complètement propre
- Convenablement ventilé tant avec l'entrée d'air comme l'évacuation des produits de la combustion, en accord avec les réglementations de chaque pays, en plaçant l'appareil sous une hotte d'extraction à moins de 500 m³ /h.; en ayant en tête que s'il y a plus d'appareils à gaz installés, la quantité d'air nécessaire est de 10 m³ /h. par kW installé.
- Doit être placé à une distance minimum des murs comme indiqué dans le plan.
- Le rôtisseur sera uniquement installé dans un lieu avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.
- Les rôtisseurs ne nécessitent pas de fixation spécifique : ils se placent directement sur la surface en vérifiant qu'elle est stable et droite.
- Les rôtisseurs de 6 ou 8 sabres sont équipés de roues pour mieux les déplacer.

2.3. TYPE DE GAZ UTILISÉ

Sauf demande spécifique, les appareils sont réglés pour le fonctionnement avec un GLP “Butane 50 mbar ou Propane 50 mbar”, ladite information est indiquée sur la plaque de caractéristiques, située sur le côté gauche de l'appareil à côté de l'entrée de gaz. Pour l'adapter au gaz naturel, il fallait procéder au changement d'injecteurs et de porte-caoutchouc, selon le paragraphe « CHANGEMENT DE GAZ »

2.4. CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL DE GAZ

Une fois la vérification des données de gaz réalisée, l'installateur se charge de la connexion au réseau général d'approvisionnement de gaz selon les normes en vigueur dans le pays de destination, en remplissant au minimum les critères suivants :

- Le point de connexion sera facilement accessible et doit permettre le libre déplacement des outils de serrage.
- La connexion d'entrée doit avoir une vis conforme aux recommandations données dans les normes ISO 228- 1 ó EN 10226-1 ó EN 10226-2. Ou une bague.
- Le câble avec la connexion d'alimentation d'entrée à l'appareil se fixe solidement au corps de l'appareil.
- Si le tube flexible d'alimentation en gaz est utilisé, il a une longueur maximale de 1,5m et doit remplir les requis nationaux en vigueur et être examiné périodiquement, et être remplacé lorsque c'est nécessaire.

Les types de connexion qui sont utilisés dans les différents pays sont indiqués dans le tableau T-1. Pour les appareils de catégorie I 3, la connexion ne se réalise pas obligatoirement via une connexion fileté ou de bague, elle peut également se faire avec un joint conique ou un joint plat.

TABLEAU T-1

Countries	Catégorie I 3B/P ,I 3+ ,I P		Autres connexions selon 2.1.4.	Autres Catégories		Autres connexions avec bicone
	ISO 7 - 1	ISO 228 - 1		ISO 7 - 1	ISO 228 - 1	
Allemagne	Oui		Oui	Oui		
Autriche	Oui		Oui	Oui		
Belgique	Oui	Oui	Oui	Oui		
Danemark	Oui	Oui	Oui		Oui	
Espagne	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Finlande	Oui	Oui		Oui	Oui	
France	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Grèce						
Irlande	Oui		Oui	Oui		Oui
Islande						
Italie	Oui		Oui			
Luxembourg						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays-Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
Royaume-Uni	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

2.5. CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

Ceci doit être réalisé par un installateur autorisé. ATTENTION : si le type de gaz ou de pression est modifié, on devra placer la plaque de caractéristiques qui est jointe aux rechanges sur la partie gauche de la plancha, au-dessus de l'étiquette ci-dessus, pour permettre d'identifier sans aucune ambiguïté l'état de la planche après modification.

- 1° Sortir le couvercle latéral
 - 2° Desserrer les injecteurs
 - 3° Extraire les injecteurs au moyen d'une clé
 - 4° Placer de nouveaux injecteurs
- Il n'est pas nécessaire de réguler l'air primaire.

2.6. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE

Sur cet appareil, il n'est pas nécessaire de réguler l'air primaire.

2.7. RÉGULATION DU MINIMUM

Allumez le brûleur et situer le pommeau sur la petite flamme. Sortir le pommeau du robinet « en tirant doucement dessus » ; une vis est visible sur le côté gauche de l'axe. Avec un tournevis type rallonge, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la hauteur de la flamme et dans le sens contraire pour l'augmenter.

2.8. ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil comprend un motoréducteur qui fonctionne à 230V, à une vitesse de rotation de 4 r.p.m qui fait tourner les lames synchroniquement au moyen d'une chaîne, ledit moteur s'actionne via un interrupteur où sont indiquées les positions (0) éteinte y (1) en marche, interrupteur qui s'illumine dans la position (1).

Le barbecue doit être connecté à un interrupteur muni de magnet thermique qui protège l'utilisateur de possibles contacts accidentels ou dus aux altérations de la machine.

2.9. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- a.- Ouvrir le passage du gaz du réseau général en approvisionnement.
- b.- Connecter le câble électrique.

1.- Allumer les brûleurs

-La commande d'allumage se fait de haut en bas, NE JAMAIS ALLUMER UN BRULEUR SANS AVOIR LE BRULEUR SUPÉRIEUR ALLUMÉ, CAR IL SERA TRES DIFFICILE DE L'ALLUMER ET IL POURRA BRULER.

- Ouvrir la porte en verre
- Appuyer et tourner la commande de grande flamme en position maximale
- Avec une mèche de roseau large pour allumer le brûleur
- Maintenir le pommeau appuyé pendant 20 secondes pour donner du temps à la valve de sécurité de s'activer.
- Réguler la flamme du brûleur à la puissance demandée

2.- Allumage du moteur

Appuyer l'interrupteur et le positionner sur (1) afin que le moteur s'allume et que l'interrupteur s'illumine

3.- Éteindre les brûleurs

Pour réaliser l'allumage de l'appareil, il suffit de tourner la commande dans la position d'allumage (0).

On recommande de fermer le passage du gaz du réseau général en approvisionnement.

4.- Éteindre le moteur

Appuyer sur l'interrupteur et le mettre en position (0) pour que l'interrupteur s'éteigne.

2.10. VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois mis en marche, on réalisera une vérification du fonctionnement en suivant toujours les indications du pays de destination pour l'installateur. C'est la responsabilité de l'installateur de réaliser ces vérifications selon la réglementation en vigueur.

En prêtant une attention particulière à :

- 1.- Ajustage de connexion
- 2.- Étanchéité
- 3.- Aspect des flammes et puissance
- 4.- Position du minimum
- 5.- Dispositifs de sécurité

2.11. SERRER LA CHAÎNE

La chaîne est située sur le côté gauche où est placée toute la partie électrique, ainsi avant d'extraire le robinet latéral, procéder à la déconnexion de l'appareil du réseau. Pour serrer la chaîne, desserrer les 4 vis qui tiennent le moteur, serrer la chaîne et revisser les vis.

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

3.1. PRÉCAUTIONS PRÉLIMINAIRES

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.
- Pour réaliser l'entretien, le nettoyage ou les réparations, le robinet de gaz doit être fermé.

Des vérifications périodiques seront réalisées, en accord avec les règlements en vigueur dans le pays dans lequel le pays doit être installé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages occasionnés concernant l'utilisation de la machine pour toute modification, élimination ou manque d'entretien de ses composants réalisés sans autorisation préalable et express du fabricant.

L'appareil a des surfaces très chaudes, en particulier les verres, et le contact direct doit être évité sans l'utilisation de gants.

3.2. CONNEXION ET DÉCONNEXION DE L'APPAREIL

Voir paragraphe 2.9

3.3. PLACEMENT DES POULETS SUR LES ÉPÉES

La position des poulets est très importante pour leur donner une meilleure fermeté durant la cuisson, sinon les pattes et les ailes pourraient se défaire et compromettre une grillade idéale.

Pour cela, nous placerons l'épée en position verticale avec la première broche bien fixée par la vis et le poulet sera placé sur le côté des pattes, de façon à ce que le premier crochet fixe bien les pattes du poulet. Nous placerons un second crochet fixé à la poitrine et aux ailes du poulet.

Enfin, placer le dernier crochet avec la vis, serrer la vis. La quantité de poulets par épée dépendra du poids et de la taille de ces derniers : si les poulets font 1kg, il faudra placer 5 poulets par épée mais s'ils sont plus grands, ce sera plutôt 4 à 5.

3.4. EXTRAIRE LES ÉPÉES DU RÔTISSEUR

Pour extraire les épées du rôtisseur, procéder à l'ouverture de la porte en verre, avec la poignée extraire les épées, fixer l'épée et prendre la poignée en tirant l'épée pour la détacher du roulement.

Cette opération doit se faire avec des gants car une fois terminé, le rôtisseur de l'appareil est très chaud et une attention particulière doit être portée à la rotation des épées.

3.5. NETTOYAGE, CONSERVATION ET ENTRETIEN

- NETTOYAGE

Le nettoyage quotidien à la fin du travail garantira un bon fonctionnement et prolongera la durée de vie de l'appareil.

Les rôtisseurs sont conçus de façon à être facilement démontables et accessibles pour leur conservation et nettoyage. LE NETTOYAGE NE SE FERA JAMAIS A JET D'EAU.

Surface d'acier inoxydable

L'enveloppe et les séparateurs entre les brûleurs sont construits en acier inoxydable, matériel d'excellente qualité et durable. Nettoyé avec un détergent adéquat quotidiennement, il sera maintenu en parfait état, les séparateurs sont démontables pour faciliter leur nettoyage.

Brûleurs

Les brûleurs ne doivent pas être lavés avec de l'eau, car ils peuvent être bouchés, si vous devez nettoyer le brûleur allumée quelques minutes et laisser la graisse potentielle brûler.

Collecteur de graisse.

Avant chaque utilisation, la graisse sera extraite en vidant son contenu. ATTENTION : la graisse ne doit être manipulée que lorsqu'elle est froide ou à défaut en utilisant des gants de protection pour éviter les brûlures.

- CONSERVATION ET ENTRETIEN

Une fois par an, vous devez réaliser un nettoyage général de l'appareil. Vous devrez garder en tête le nettoyage des injecteurs, des valves et le graissage de ces derniers.

4. PANNES POSSIBLES

- Les brûleurs ne s'allument pas

a.- il n'y a pas de combustible, vérifier que le robinet du réseau en approvisionnement est ouvert et en cas d'utilisation de la bouteille, vérifier qu'elle est pleine

- La flamme dégage des gaz noirs et présente une couleur jaune forte

a.- Obstruction de l'injecteur du brûleur, procéder au nettoyage.

b.- Manque d'air primaire, vérifier que rien n'obstrue les entrées et les sorties d'air situées sur la partie arrière et latérale du rôtiiseur.

- En relâchant le robinet de commande, le brûleur s'éteint

a.- Vous devez maintenir la pression pendant minimum 15 secondes.

b.- Thermocouple défectueux, remplacer le thermocouple.

- Les brûleurs s'éteignent

a.- Il n'y a plus de gaz, procéder au changement de bouteilles.

b.- Le débit de gaz nécessaire est supérieure à ce que contient la bouteille, la bouteille gèle, placer une seconde bouteille.

c.- Si vous utilisez du gaz butane, vérifier que la température ambiante n'est pas inférieure à -4°C ou changer pour du gaz propane.

- Seule les premières plaques deviennent infra-rouges.

Vérifier la pression d'approvisionnement, une pression d'approvisionnement erronée fait que le brûleur ne fonctionne pas correctement.

5. LISTE DE PIÈCES QU'IL PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE DE REMPLACER

Injecteur. - Voir le paragraphe 2.4 Changement du type de gaz et thermocouple. – Sur le côté du brûleur, « dévisser » et extraire le robinet du côté.

CONDITIONS DE GARANTIE

Le rôtiiseur a une garantie d'un an depuis la date d'achat pour toute anomalie de fabrication.

Voici les causes d'extinction de garantie :

- toute panne causée par l'usure normale du temps qui passe

- N'importe quelle panne causée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou pour une mauvaise utilisation du manuel d'instructions

En général, toute panne non attribuable au fabricant.