INDICE

1.- Ficha técnica del aparato (1)

2.- Instrucciones técnicas de instalación para el instalador (2)

2.1.- Instrucciones previas (2)

2.2.- Lugar de instalación y fijación del aparato (2)

2.3.- Tipo de gas utilizado (3)

2.3.- Conexión del aparato a la red general de gas (3)

2.5.- Cambio de tipo de gas (4)

2.6.- Regulación del aire primario (5)

2.7.- Regulación del mínimo (5)

2.8.- Equipo eléctrico (6)

2.9.- Puesta en marcha del aparato (6)

2.10.- Comprobación del funcionamiento del aparato (6)

2.11.- Tensar cadena (7)

3.- Instrucciones de uso y mantenimiento para el usuario (7)

3.1.- Precauciones previas (7)

3.2.- Encendido y apagado del aparato (7)

3.3- Colocación de los pollos en las espadas (7)

3.4.- Sacar las espadas del asador (8)

3.5.- Limpieza, conservación y mantenimiento (8)

4.- Posibles averias (9)

5.- Lista de piezas que puede ser necesario reemplazar (9)

HOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B99471711 6
Tlf-Fax: 976 255 991

1.- FICHA TECNICA 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
		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

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.

TIOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14.
50006 - Zaragoza. - NIF: B994717116
Tlf-Fax: 976 255 991

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 65ºC
- 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 INSTALACION Y FIJACION 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 m 3 /h.; Teniendo en cuenta que si hubieran más aparatos a gas instalados la cantidad de aire necesario es de 10 m 3 /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.

OSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B99471711 6
Tlf-Fax: 976 255 991

2.3.- TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petición especifica 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 ydeberá 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 aparataos 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.

TIOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B99471716
Tlf-Fax: 976 255 991

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			
Paises 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.

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

TOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B99471716
Tlf-Fax: 976 255 991

2.6.- REGULACION DEL AIRE PRIMARIO

En este aparato no es necesaria la regulación del aire primario

2.7.- REGULACION DEL MINIMO

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 ELECTRICO

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.

TIOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B994717116
Tlf-Fax: 976 255 991

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 SUPÈRIOR 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.- COMPROBACION 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

HOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B99471711 6
Tlf-Fax: 976 255 991

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.- ENDENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 2.9

3.3.- COLOCACION 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

HOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B99471116
Tlf-Fax: 976 255 991

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, CONSERVACION 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 envolvente y los separadores entre quemadores están construidos 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
ATENCION: 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 hiela colocar una segunda botella.
c.- Si utiliza gas butano comprobar que la temperatura ambiente no es inferior a -4ºC 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 REMPLAZAR

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

TOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B994717116
Tlf-Fax: 976 255 991