

# FECA



[WWW.ASADORESFECA.COM](http://WWW.ASADORESFECA.COM)

**ESPAÑOL**

MANUAL DE INSTALACION Y USO  
ASADORES DE POLLOS FECA

**P.2**

**FRANÇAIS**

MANUEL D' INSTALLATION ET UTILISATION  
RÔTISSOIRE DE POULET FECA

**P.18**

**ENGLISH**

MANUAL FOR FECA CHICKEN ROTISSERIE  
INSTALLATION AND USE

**P.34**



DECLARACIÓN CE | DÉCLARATION CE  
DECLARATION CE

**P.50**

**ASTING EQUIP | FECA ROTISSERIES**

Calle Josep M<sup>º</sup> de Segarra, 19  
08210-BARBERÀ DEL VALLÈS | BARCELONA (SPAIN)  
Telf. (+34) 93 729 31 45 – (+34) 93 729 52 09

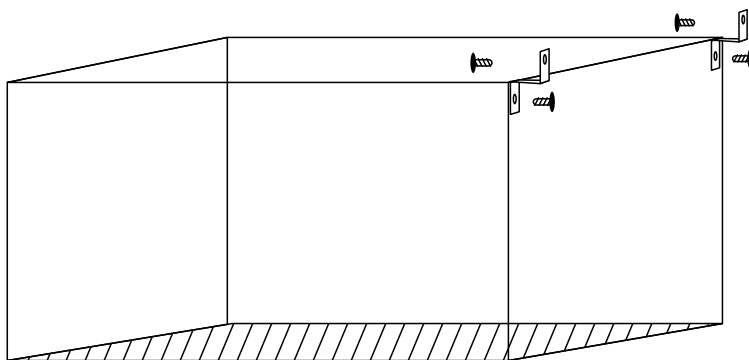
# **MANUAL DE INSTALACION Y USO ASADORES DE POLLOS FECA**

<b>MANUAL DE INFORMACIÓN TÉCNICA DESTINADA AL INSTALADOR.....</b>	<b>4</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....</b>	<b>4</b>
Suministro de gas .....	4
Peligro .....	4
Tuberías de gas .....	4
Pruebas de estanqueidad.....	6
Alimentación de aire para evitar mezclas con contenido peligroso de gas .....	6
Condiciones de ventilación - Cantidad de aire nuevo exigido.....	6
<b>INSTRUCCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LOS DIFERENTES GASES.....</b>	<b>7</b>
Para pasar de Gas Natural a G.L.P.....	7
Proceder a una puesta a punto .....	8
Copia Placa de Características.....	9
Clase de Producto de limpieza recomendado por el fabricante .....	9
Significado de puesta a punto .....	9
<b>CONEXIONADO A RED ELÉCTRICA .....</b>	<b>10</b>
<b>COMPROBACIONES A REALIZAR AL APARATO ANTES DE SU PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>10</b>
Puesta en marcha .....	10
Paro .....	11
<b>INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO .....</b>	<b>11</b>
Presiones de funcionamiento.....	11
Consumos parciales y totales.....	12
Consumo calorífico nominal S/Hi (kW).....	12
Diámetro inyectores.....	13
Dimensiones Físicas .....	13
 <b>MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO DESTINADAS AL USUARIO .....</b>	 <b>14</b>
<b>RESTRICCIONES DE USO .....</b>	<b>14</b>
<b>INSTRUCCIONES DE MANEJO .....</b>	<b>14</b>
Introducción.....	14
Puesta en marcha .....	14
Paro .....	15
Recomendaciones.....	15
<b>INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO .....</b>	<b>16</b>
 <b>ADVERTENCIAS SOBRE EL APARATO Y SU EMBALAJE .....</b>	 <b>16</b>
<b>ADVERTENCIA SOBRE EL APARATO .....</b>	<b>16</b>
<b>ADVERTENCIA SOBRE EL EMBALAJE.....</b>	<b>17</b>
 <b>RECAMBIOS Y ACCESORIOS .....</b>	 <b>17</b>
Recambios: .....	17
Accesorios:.....	17
 <b>DECLARACIÓN CE .....</b>	 <b>50</b>

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Es conveniente dejar alrededor del aparato en su lugar de emplazamiento como mínimo 0,5 mts. (laterales y posterior) para poder maniobrar la máquina con comodidad en caso necesario. En la zona de trabajo la distancia de 1,5 m. como mínimo para evitar una temperatura excesiva.

Para garantizar la estabilidad de los aparatos, deberán ser sujetados a la pared mediante cadenas o tacos unidos a pletinas, ver croquis anexo.



## Suministro de gas

- Los asadores que nos ocupan están fabricados para poder utilizar Gas Natural y G.L.P.
- Comprobar por la Placa de Características que corresponde al gas a utilizar.

## Peligro

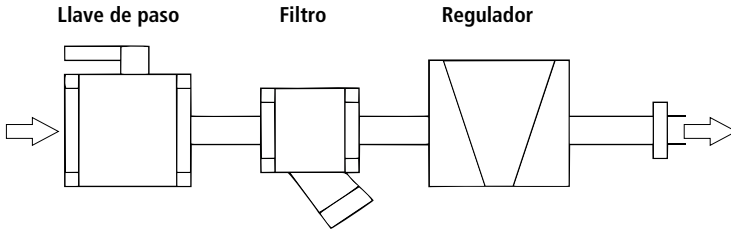
No intente usar cualquier otro gas que el especificado en la placa. Equipos de conversión pueden ser colocados por su instalador si son solicitados. Usar un gas incorrecto puede provocar una explosión, provocando serios desperfectos materiales y causar heridas.

## Tuberías de gas

Con referencia al dibujo 1, seguidamente detallamos las recomendaciones a tener en cuenta para la conexión del asador a la línea principal de suministro de gas.

Las Características de reguladores, filtros y llaves se ajustarán a los caudales y presiones de gas del aparato que constan en la Placa de Características.

## dibujo 1



La instalación debe ajustarse a las normas en vigor en el País donde se instale, siguiendo las Instrucciones de acometida, ventilación, entrada de aire para combustión ..etc, hasta que no exista una normativa comunitaria o directiva que unifique los criterios en este aspecto. En cualquier caso dicha instalación debe ser realizada por un instalador debidamente autorizado.

El asador de pollos debe ser desconectado del sistema de tuberías durante cualquier prueba de presión a que sea sometida esa red.

La conexión de alimentación de gas al asador de pollos se realizará mediante un tramo de conducción flexible debidamente armada y homologada.

Tanto el  $\emptyset$  de la conducción general mediante tubo de presión como el de conexión flexible al asador de pollos debe ser de  $\emptyset$  suficiente para asegurar una pérdida de presión que no sobrepase los 7,62 mm.c.a debiendo asegurar un caudal suficiente, de acuerdo con la máxima potencia del asador de pollos.

En previsión de las necesidades de limpieza o revisiones a que sea sometido el asador de pollos citamos a modo de ejemplo diversas soluciones que faciliten la conexión y desconexión.

- Válvula manual de interrupción paso gas y unión.
- Conexión con tubo flexible armado y cable de seguridad con limitación movimientos.

## **Pruebas de estanqueidad**

Después que las tuberías y las conexiones de la instalación han sido colocadas, compruebe que no haya ninguna fuga de gas. Un sencillo método consiste en la apertura de los grifos y cepillar toda la instalación con una solución jabonosa. Si se presentara alguna burbuja, eso indicaría que hay escape de gas. Si esto ocurriera, la conexión debería revisarse hasta lograr una total estanqueidad.

Nunca use encendedor o llama abierta para comprobar si hay alguna fuga de gas. Esto podría ocasionar una explosión y podrían ser seriamente dañadas personas o propiedades.

## **Alimentación de aire para evitar mezclas con contenido peligroso de gas**

Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo será de 8 m<sup>3</sup>, disponga de una o dos aberturas practicables, que en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.

En total la superficie de abertura no será inferior a 0,4 m<sup>2</sup>.

También puede sustituirse dicha abertura, por la incorporación en el interior del local de un equipo detector de fugas de gas que accione un sistema automático de corte de gas que impida el paso de gas al recinto en caso de presencia de gas sin quemar. El corte deberá producirse antes de que se alcance en el interior del recinto el 50% del límite inferior de explosividad.

Esta alimentación de aire deberá cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

## **Condiciones de ventilación - Cantidad de aire nuevo exigido**

Deberá cumplirse a este respecto lo estipulado en la Parte 5 de la Norma UNE-60.670, referente a las entradas de aire necesario para la combustión y a la evacuación de los productos de la misma, se consiga el correcto funcionamiento de dichos aparatos y la suficiente ventilación de los locales.

Recomendamos el siguiente tipo de instalación:

### **Entrada de aire:**

La superficie mínima de las entradas fijas de aire, estará de acuerdo con la tabla siguiente:

GASTO CALORÍFICO TOTAL INSTALACIÓN GT. EN kW.	SECCIÓN LIBRE DE LA ABERTURA DE cm <sup>2</sup>	
	Directa	Indirecta
< 25 (21.500 Kcal/h)	100	125
> 25 (21.500 Kcal/h)	4xP(kW)	5xP(kW)

Siendo P la suma de los gastos caloríficos totales de cada uno de los aparatos a gas alojados en el local.

Cuando la entrada de aire se efectúe a través de un conducto individual o colectivo de más de 3 mts de longitud, las secciones libres se incrementarán un 50% respecto a las antes citadas.

Estas entradas de aire deberán cumplir las exigencias del País en donde se instale un aparato de tipo que nos ocupa.

La ventilación será suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde será instalado el aparato.

### **Evacuación de los productos de la combustión:**

En el techo del asador de pollos se ha practicado una escotadura de 0,175 x 0,889 mts. en los modelos "eko" y "doble eko" y de 0,065 x 0,889 mts. en el modelo "multifunción", que comunica con el conducto de evacuación exterior en su caso.

El recorrido del conducto de evacuación no debe quedar estrangulado y será resistente a la corrosión. Si en su recorrido debe atravesar paredes o techos, el orificio de paso será 10 cm. mayor que el del tubo debiendo estar revestido de material aislante e incombustible. Cumplirá el vigente Reglamento de instalaciones de gas en locales destinados a usos domésticos, colectivos, o comerciales, **Aparatos a gas del Reglamento Técnico de Distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus ITC ICG01 a 11 del RD 919/2006 de 28 de julio**. Esta evacuación deberá cumplir las exigencias del País en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

ES

## **INSTRUCCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LOS DIFERENTES GASES**

La adaptación a diferentes gases tan solo implica al quemador y línea de gas.

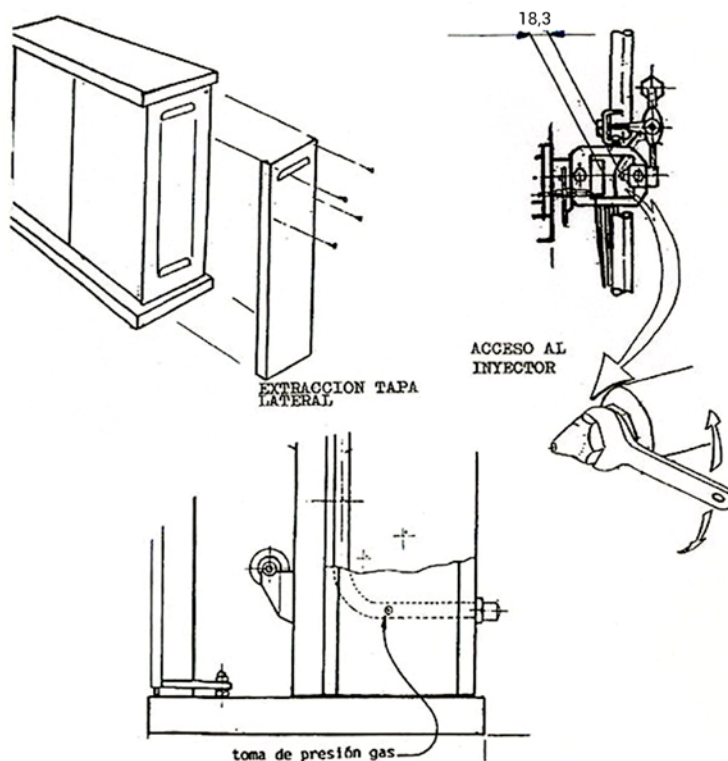
Al efecto se adjuntan a las instrucciones un juego completo de inyectores correspondientes al otro gas que puede utilizar la máquina, así como etiquetas y placas de características.

### **Para pasar de Gas Natural a G.L.P.**

- Desmontar la carcasa lateral que cubre el habitáculo donde se ubican las válvulas de gas. (Ver hoja anexa).
- Desmontar el inyector con llave fija sustituyéndolo por el nuevo. (Ver hoja anexa).
- Se acompaña cuadro con Ø y número de inyectores para cada gas y tipo de máquina (Ver Tabla inyectores memoria).
- Regular la presión de entrada en el regulador verificándola a su llegada a la válvula de seguridad. (Ver hoja anexa).
- La entrada de aire primario es fija siendo la distancia del plano anterior de la pieza

portainyector hasta el plano que delimita el cuerpo inicial del venturi de 18,3 mm. Esta distancia es fija para los gases que utiliza esta máquina. (Gas Natural y G.L.P). Por tanto no se precisa regulación del aire primario.

- Sustituir la Placa de Características de Gas Natural por la de G.L.P.
- Verificar la inexistencia de fugas.



### **Proceder a una puesta a punto**

Una vez ajustado el aparato al utilizar se deberá colocar la etiqueta autoadhesiva sobre el aparato en la que se indicará:

- Naturaleza Gas.
- Presión a que ha sido ajustado.

Los inyectores deben llevar grabados de forma indeleble el  $\varnothing$  del agujero en 1/100 mm.

## Copia Placa de Características

75

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Fabricante: **ASTING EQUIP,S.L.**  
(Antes **F E C A**)  
C/José M° de Segorra,2 Tel. 93.7293145  
08210-Barberá del Vallès-España

ESPAÑA

País de destino: **ES**

Modelo: TIPO: **A1** Aparato: Asador de pollos

N.º AÑO : CATEGORIA: **II2H3P**

APARATO PREPARADO PARA GAS:

TIPO DE GAS	Presión mbar	Consumo Gas	Qn en kW (sobrecarga)
G20	20	m <sup>3</sup> /h	
G31	50	kg/h	

Nº PIN: **0370 AP**

MARCADO: **CE0370/**

TENSION: 230 V Potencia Eléctrica: kW

MATERIAL METÁLICO, REMACHADO O ATORNILLADO

Para el paso de G.L.P. a Gas Natural se procede de forma análoga a la descrita.

### Clase de Producto de limpieza recomendado por el fabricante

Se debe procurar utilizar productos de limpieza no abrasivos que eviten el rayado del asador de pollos, nunca podemos utilizar desengrasantes, ya que puede corroer los mecanismos de giro.

### Significado de puesta a punto

El concepto de puesta a punto en el caso que nos ocupa tiene intrínseco un concepto de funcionamiento de prueba.

Una vez se ha procedido al montaje de los nuevos inyectores, comprobado la inexistencia de fugas de gas y comprobada la presión de llegada de combustible mediante la indicación manométrica en la válvula de seguridad, se procede a su encendido comprobando su estabilidad.

Se comprueba individualmente cada quemador y el conjunto de quemadores, así como la incidencia de la llama en el bulbo termopar.

Una vez asegurado de que su funcionamiento es correcto, se procede al montaje de la tapa lateral de cubrición.

Las espadas deben girar bajo los efectos del e.m. con un movimiento uniforme.

En caso de utilizar aguas duras es conveniente la adición de un descalcificador para evitar

incrustaciones y la formación de placas.

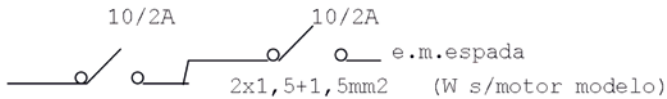
Se debe tener especial atención a la limpieza de los órganos de control y llaves de paso y de maniobra.

## CONEXIONADO A RED ELÉCTRICA

El asador necesita una corriente eléctrica monofásica de 220/230 volt. 50/60 Hertz. Los aparatos vienen equipados con un enchufe y cable puesto a tierra.

### AVISO

- No desconecte la toma de tierra.
- Este asador de pollos debe estar puesto a tierra como medida de seguridad, o se podrían ocasionar descargas eléctricas.



## COMPROBACIONES A REALIZAR AL APARATO ANTES DE SU PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de su puesta en funcionamiento debe comprobarse que las placas radiantes de infrarrojos estén perfectamente alojadas, sin fracturas ni golpes.

La correcta posición de los bulbos termopares con respecto a la placa radiante.

### Puesta en marcha

- Abrir la llave general de paso.
- Conectar a la red eléctrica el aparato.
- Conectar mediante el interruptor el e.m. verificando su giro.
- Presionar axialmente el mando de la válvula de seguridad al tiempo que acercamos una llama al quemador (siempre empezando por el quemador de arriba)
- Mantener presionado el mando citado durante 30 seg. Al soltarlo la combustión debe permanecer estable. Si se apagara se debería iniciar el proceso.
- Una vez estable la combustión situamos el dial de la válvula de seguridad en posición abierta y continuamos con el siguiente quemador de arriba abajo.

## **Paro**

- Situar el dial de la válvula de seguridad en Posición "0"
- Desconectar el e.m. accionamiento espada.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Cerrar la llave de paso gas.

## **INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**

Se aconseja como mínimo una revisión anual de todos los órganos de regulación y control, así como la limpieza del inyector y de la placa radiante de infrarrojos, verificar su desgaste y limpieza de las posibles obturaciones que durante su funcionamiento hayan podido crearse.

Se verificará el correcto funcionamiento del termopar.

Las llaves de maniobra deben engrasarse utilizando grasa homologada, verificando la ausencia de pérdidas una vez montadas.

En caso de que el aparato vaya con peana y ruedas, debe procederse al engrase de los rodamientos así como la limpieza de todo resto que impida el giro de las ruedas.

## **Presiones de funcionamiento**

Las presiones de funcionamiento son las siguientes:

s/.NORMA EN-437	2ª Familia H :	20 mbar
	2ª Familia E :	20 mbar
	2ª Familia E+:	20-25 mbar
	3ª Familia 3+:	50-67 mbar
	3ª Familia B/P:	50 mbar
	3ª Familia P:	50 mbar

## Consumos parciales y totales

A las presiones anteriormente citadas, los consumos serán los siguientes:

SERIE	MODELO ASADOR	2ª FAMILIA				3ª FAMILIA						Nº QUEMADORES
		H y E		E+		3+		3B/P		3P		
		Nm3/ h		Nm3/ h		Kg/ h		Kg/ h		Kg/ h		
		Presión 20 mbar		Presión 20/25 mbar		Presión 50-67 mbar		Presión 50 mbar		Presión 50 mbar		
		Ud	ΣT	Ud	ΣT	Ud	ΣT	Ud	ΣT	Ud	ΣT	
"eko"	2-10 eko	0,67	1,34	0,67	1,34	0,58	1,16	0,58	1,16	0,54	1,09	2
	3-15 eko	0,67	2,01	0,67	2,01	0,58	1,74	0,58	1,74	0,54	1,62	3
	4-20 eko	0,67	2,68	0,67	2,68	0,58	2,32	0,58	2,32	0,54	2,16	4
	6-30 eko	0,67	4,02	0,67	4,02	0,58	3,48	0,58	3,48	0,54	3,24	6
	8-40 eko	0,67	5,36	0,67	5,36	0,58	4,64	0,58	4,64	0,54	4,32	8
"doble eko"	11-eko	0,67	4,02	0,67	4,02	0,58	3,48	0,58	3,48	0,54	3,24	6
	15-eko	0,67	5,36	0,67	5,36	0,58	4,64	0,58	4,64	0,54	4,32	8
"multi-función"	M-1	0,67	1,34	0,67	1,34	0,58	1,16	0,58	1,16	0,54	1,09	2
	M-2	0,67	2,68	0,67	2,68	0,58	2,32	0,58	2,32	0,54	2,16	4
	M-3	0,67	4,02	0,67	4,02	0,58	3,48	0,58	3,48	0,54	3,24	6
	M-4	0,67	5,36	0,67	5,36	0,58	4,64	0,58	4,64	0,54	4,32	8

## Consumo calorífico nominal S/Hi (kW)

SERIE	MODELO ASADOR	2ª FAMILIA		3ª FAMILIA			Nº QUEMADORES
		H y E	E+	3+	3B/P	3P	
		Presión 20 mbar	Presión 20/25 mbar	Presión 50-67 mbar	Presión 50 mbar	Presión 50 mbar	
"eko"	2-10 eko	13,4	13,4	15,4	15,4	14	2
	3-15 eko	20,1	20,1	23,1	23,1	21	3
	4-20 eko	26,8	26,8	30,8	30,8	28	4
	6-30 eko	40,2	40,2	46,2	46,2	42	6
	8-40 eko	53,6	53,6	61,6	61,6	56	8
"doble eko"	11-eko	40,2	40,2	46,2	46,2	42	6
	15-eko	53,6	53,6	61,6	61,6	56	8
"multi-función"	M-1	13,4	13,4	15,4	15,4	14	2
	M-2	26,8	26,8	30,8	30,8	28	4
	M-3	40,2	40,2	46,2	46,2	42	6
	M-4	53,6	53,6	61,6	61,6	56	8

## Diámetro inyectores

Los inyectores son de latón y se acoplan al porta inyector. Llevan grabado su  $\varnothing$  en 1/100mm. en una de sus caras.

SERIE	MODELO ASADOR	2ª FAMILIA		3ª FAMILIA			Nº QUEMADORES
		H y E	E+	3+	3B/P	3P	
		Presión 20 mbar	Presión 20/25 mbar	Presión 50-67 mbar	Presión 50 mbar	Presión 50 mbar	
"eko"	2-10 eko	2x2,0	2x2,0	2x1,20	2x1,20	2x1,25	2
	3-15 eko	3x2,0	3x2,0	3x1,20	3x1,20	3x1,25	3
	4-20 eko	4x2,0	4x2,0	4x1,20	4x1,20	4x1,25	4
	6-30 eko	6x2,0	6x2,0	6x1,20	6x1,20	6x1,25	6
	8-40 eko	8x2,0	8x2,0	8x1,20	8x1,20	8x1,25	8
"doble eko"	11-eko	6x2,0	6x2,0	6x1,20	6x1,20	6x1,25	6
	15-eko	8x2,0	8x2,0	8x1,20	8x1,20	8x1,25	8
"multi-función"	M-1	2x2,0	2x2,0	2x1,20	2x1,20	2x1,25	2
	M-2	4x2,0	4x2,0	4x1,20	4x1,20	4x1,25	4
	M-3	6x2,0	6x2,0	6x1,20	6x1,20	6x1,25	6
	M-4	8x2,0	8x2,0	8x1,20	8x1,20	8x1,25	8

## Dimensiones Físicas

SERIE	MODELO ASADOR	DIMENSIONES m/m			Nº Pollos	Peso(kg)	RUEDA
		ANCHO	ALTO	HONDO			
"eko"	2-10 eko	1100	610	450	10/12	48	NO
	3-15 eko	1100	780	450	15/18	61	
	4-20 eko	1100	970	450	20/24	74	
	6-30 eko	1100	1730	450	30/36	113	SI
	8-40 eko	1100	1960	450	40/48	137	
"doble eko"	11-eko	1100	1730	610	55/66	134	SI
	15-eko	1100	1890	610	75/90	157	
"multi-función"	M-1	1230	640	620	20/24	76	NO
	M-2	1230	1050	620	40/48	120	
	M-3	1230	1790	620	60/72	177	SI
	M-4	1230	2070	620	80/96	226	

- Los asadores de pollos sobre encimera incorporan patas como soportes.

## RESTRICCIONES DE USO

- Este aparato es para uso profesional y no debe ser utilizado por personal no cualificado.
- No deberá utilizar es asador con un gas distinto al indicado en el asador.
- No deberán conectarse eléctricamente a una red con tensión de suministro distinta a la indicada.
- Las piezas protegidas por el fabricante no pueden ser manipuladas ni por el usuario ni por el instalador.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

### Introducción

Todos los Asadores FECA se han diseñado teniendo en cuenta las exigencias actuales de calidad y fiabilidad, a la vez que un manejo fácil y un mantenimiento sencillo.

Se ha tenido gran cuidado durante la fabricación para conseguir que cada Asador FECA cumpla con las normativas y exigencias técnicas vigentes.

Todos los Asadores FECA van provistos de entrada de ½ pulgada para manguera blindada con malla de acero, Tubo flexible no metálico o conexiones y regulador de gas. Deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

FECA garantiza todos sus aparatos durante un año contra todo defecto de fabricación, quedando excluidos de dicha garantía los cristales termo-resistentes y las placas cerámicas.

Las bombonas que se utilizan se colocarán verticalmente conectadas al aparato La conexión de alimentación de gas al Asador de pollos se realizará mediante un tramo de conducción flexible debidamente armada y homologada de longitud máxima 1,5 m.

Para los aparatos con ruedas, se deberá fijar su posición antes de su puesta en marcha, evitando su posterior desplazamiento durante su funcionamiento hasta que no se haya efectuado su paro total, previamente se deberá haber vaciado de la bandeja recoge-grasas.

### Puesta en marcha

Independientemente del modelo de aparato se procede de la forma siguiente:

- Abrir la llave general de paso.
- Conectar a la red eléctrica el aparato.

- Conectar mediante el interruptor correspondiente al e.m. de las espadas verificando su giro.
- Colocar el mando en posición de encendido y presionar al tiempo que acercamos la llama al quemador ( empezando siempre por el quemador de arriba ).
- Mantener presionado el mando citado durante 30 seg. Al soltarlo la combustión debe permanecer estable. Si se apagara se debería iniciar el proceso.

## **Paro**

- Situar el dial de la válvula de seguridad en Posición "0"
- Desconectar el e.m. accionamiento espada.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Cerrar la llave de paso gas.
- La instalación, ajuste y transformación para usar otro tipo de gas diferente al que el asador de pollos ha sido suministrado debe ser efectuado por instalador autorizado.

## **Recomendaciones**

A) Tanto al poner las espadas como al sacarlas, tener cuidado de no golpear las placas de cerámica de los quemadores.

B) Los cristales son termorresistentes pero debe procurarse que no reciban golpes, puesto que debido a ello, si no se rompen en el momento del golpe pueden romperse más adelante.

C) La forma más adecuada para su limpieza es cuando todavía está el asador caliente, entonces puede utilizarse agua caliente, jabón, detergente..etc (nunca desengrasantes)

D) Antes del encendido del asador, se verificará la limpieza de la zona de cocción, especialmente la bandeja de recoge grasas, para evitar riesgos de incendio.

E) En la zona de trabajo o frontal de la máquina la distancia seguridad mínima a materiales combustibles es de 1,5 mts. para evitar riesgos de incendio.

F) Para garantizar la estabilidad de los aparatos, deberán ser sujetados a la pared mediante cadenas o tacos unidos a las pletinas que incorpora el aparato.

G) Las placas cerámicas no se mojarán bajo ningún concepto, la forma de limpiarlas es dejarlas encendidas hasta que se queme la grasa con la máquina vacía de pollos y los cristales abiertos..

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

El mantenimiento a cargo del usuario será tan solo de limpieza y comprobación del buen funcionamiento de todos los órganos de control y maniobra.

- Ante cualquier alteración en el funcionamiento descrito en el manual de instrucciones para su uso o bien puntos duros en el accionamiento de las llaves, deberá solicitar la presencia del instalador autorizado.
- Mantener libres de obstáculos tanto la entrada de aire comburente como la salida de gases quemados.
- En cuanto a limpieza de la máquina, deberá ponerse especial cuidado en el vaciado y la limpieza de la bandeja recoge grasas, al objeto de prevenir posibles riesgos de incendio a la hora de la puesta en marcha.
- En el caso de querer sustituir alguna pieza que no sea un accesorio de la máquina deberán ponerse en contacto con el fabricante.
- El tubo flexible de alimentación de gas debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario, debe cumplir los requisitos nacionales en vigor.

## ADVERTENCIAS SOBRE EL APARATO Y SU EMBALAJE

### ADVERTENCIA SOBRE EL APARATO

Sobre el aparato y en etiqueta autoadhesiva en lugar bien visible se indicará:

- País de destino.
- Presión de funcionamiento en mbar.
- Tipos gas a utilizar.
- Peso del aparato.
- Modelo del aparato.
- Categoría.
- Tipo aparato.
- Naturaleza del Gas a utilizar.
- Leer manual de instrucciones antes de instalar y utilizar
- Aparato a utilizar en local convenientemente ventilado, para evitar las concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.
- Comprobar el tipo de gas antes de poner en funcionamiento.
- Instalar según reglamentación en el País de destino.
- No encender el aparato con las puertas de cristal cerradas sin pollos.
- Para garantizar la estabilidad de los aparatos, deberán ser sujetados a la pared mediante cadenas o tacos unidos a la pared.

El Asador de pollos es enviado sujeto con tornillos a unas bases de hierro galvanizado y cubierta con una caja de cartón con indicación de su posición vertical

## ADVERTENCIA SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje indicará en etiqueta impresa y lugar bien visible:

- Cortar el encintado de la caja de cartón.
- Extraer dicha caja.
- Extraer los accesorios.
- Descansar el Asador de pollos sobre sus soportes.
- Dado el peso del Asador de pollos deben tomarse las precauciones de levantarlo para prevenir cualquier daño físico al personal que lo maneje.
- Extraer los tornillos de sujeción a las bases de hierro galvanizado
- Extraer los soportes de hierro galvanizado
- Roscar los soportes del Asador de pollos (en el caso de las máquinas de encimera)
- Dejar descansar la máquina sobre las ruedas (en el caso de los asadores con ruedas)
- Asegurarse que las piezas están bien sujetas o unidas formando un conjunto estable.
- Su instalación debe efectuarse según normas vigentes en el país de destino.
- Indicación gráfica de su posición vertical.
- El embalaje debe eliminarse de acuerdo con la Reglamentación en vigor.

ES

## RECAMBIOS Y ACCESORIOS

### Recambios:

- Motor
- Válvula de gas
- Placa cerámica
- Cojinete c4zz
- Cadena 3/8
- Disco dentado z19
- Quemador completo
- Interruptor
- Inyector

### Accesorios:

- Maneta cristal
- Cristal
- Mango de espada
- Espada
- Mando de gas