

09/2010

Mod: KEB-E60

Production code: GR60E



Diamond
catering equipment

Manuale d'istruzione GR 40E ñ GR 60E ñ GR 80E

Grazie per l'acquisto di questo prodotto professionale! Avete scelto un prodotto che combina caratteristiche tecniche eccellenti con massimo confort. Questo manuale contiene informazioni che vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di massima soddisfazione.

I. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il prodotto rispettare queste istruzioni di sicurezza per evitare il rischio di scosse elettriche, bruciature o fiamme o altre lesioni o guasti. Quando si utilizza questo prodotto, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base, ad esempio:

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni, e conservare il manuale in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione. Installare sempre il prodotto seguendo le presenti istruzioni.
- Proteggere il prodotto da luce solare diretta, freddo e umidità.
- Non lasciare il prodotto alla portata dei bambini.
- Accertarsi che solo persone esperte utilizzino il prodotto.
- Non spostare mai il prodotto quando è in funzione o quando le superfici sono ancora calde.
- Controllare che il prodotto sia correttamente spento prima di collegarlo o scollegarlo.
- Non utilizzare il prodotto per altri scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
- Non toccare mai le superfici calde: utilizzare le impugnature e i pulsanti.
- Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai pressato fra angoli di mobili e quant'altro.
- Non utilizzare il prodotto se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico e spina risultano danneggiati. Sia il cavo sia ogni altro pezzo specifico del prodotto, se danneggiati devono essere sostituiti immediatamente.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

II. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- Prodotto: Grill **GYROS** completo di cassetto raccogli grasso o sughi, spiedo per carne, presa
- La confezione contiene esclusivamente il prodotto a pieno rispetto dell'ambiente e che devono essere eliminate secondo le locali normative, di riciclaggio e di rifiuti, in vigore

III. CONFORMITÀ D'USO

- Utilizzare il prodotto per la cottura di carne. I gyros sono disponibili in 3 versioni:

Modello	Altezza spiedo mm	Capacità carne kg
GR 40 E	530	15
GR 60 E	660	25
GR 80 E	820	40

IV. MODALITÀ OPERATIVA

Il grill gyros GR 40 ñ60-80 E sono equipaggiati rispettivamente di 3-4-5 resistenze. I due pomelli che si trovano in basso ai lati del grill servono per fissare la distanza fra le resistenze e lo spiedo mediante un'oscillazione (avanti/indietro). Più si avvicinano le resistenze alla carne più aumenterà il calore per la cottura. Inoltre le resistenze dispongono di 2-3 commutatori per regolare la potenza del calore. Lo spiedo funziona tramite un motore comandato dall'interruttore ON/OFF situato davanti alla base affianco al cassetto raccogli sughi. Il grill è equipaggiato di una presa che permette di utilizzare il coltello elettrico (optional).

V. FUNZIONAMENTO / INSTALLAZIONE

a) Installazione / Assemblaggio:

- Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non posizionare mai il prodotto vicino a pareti, o divisori in materiale combustibile anche se rivestiti con materiale isolante.
- Mantenere almeno una distanza di 10 cm da pareti o divisori.

b) Avvio iniziale:

Al primo utilizzo è importante rimuovere il rivestimento antiruggine applicato dalla fabbrica.

Collegamento del prodotto:

- Accertarsi che il voltaggio e la frequenza dell'impianto elettrico corrispondano ai dati indicati sulla targhetta del modello.
- Controllare sempre che il cavo di alimentazione elettrico o la spina non siano danneggiati.
- Estendere il cavo per tutta la sua lunghezza.
- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa dotata di messa a terra.
- Il prodotto è ora collegato.

NB: per collegare il prodotto direttamente all'impianto elettrico, contattare un elettricista esperto per eseguire l'installazione.

c) Utilizzo del prodotto:

Elementi	Funzione
Interruttore	On/Off ñ per far ruotare lo spiedo
Commutatore 0-mezza potenza-massima potenza	Regola la temperatura
Spia rossa di controllo	Il prodotto è in funzione (la spia è accesa) Il prodotto è spento (la spia è spenta)

Inizio

- 1/ Interruttore ON/OFF per far ruotare lo spiedo .
- 2/ Ruotare i commutatori sulla posizione desiderata.
- 3/ Quando la spia rossa è accesa il grill è pronto.

Spegnimento del prodotto

- Impostare gli interruttori su 0 per fermare lo spiedo
- Impostare i commutatori su 0 il grill è spento
- Rimuovere il cavo di alimentazione
- Lasciar raffreddare completamente il prodotto.
- Pulire il prodotto. (paragrafo 6 Pulizia)

d) Guasto / riparazione:

In caso di guasto o se una parte del prodotto è danneggiata, chiamare il servizio assistenza e far eseguire le operazioni tecniche da personale qualificato.

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Scollegare il prodotto e lasciare raffreddare**
- Pulire il prodotto regolarmente dopo ogni uso.
- Per la pulizia, utilizzare solo prodotti di manutenzione non abrasivi per acciaio inossidabile, acqua saponata o detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva.
- Pulire il prodotto con un panno umido.
- Asciugare il prodotto con un panno soffice asciutto.
- Non pulire il prodotto con un getto d'acqua in quanto le infiltrazioni potrebbero causare guasti irreparabili.
- Non immergere mai il prodotto, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Se il prodotto non viene utilizzato per lungo tempo, si consiglia di ingrassare la piastra di cottura e conservarlo al riparo dall'umidità per evitare fenomeni di ossidazione.

VII. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		GR 40 E	GR 60 E	GR 80 E
Potenza	KW	3,8	5.8	7.3
Alimentazione	Volt	230	380	380
Dimensioni esterne	mm	580x660x695	580x660x870	580x660x1045
N. resistenze	mm	3	4	5
Peso	Kg	27	31	35

230 V	Colore cavo	380V	Colore cavo
Fase	Marrone o nero	Fasi	Marrone o nero
Neutro	Blu	Neutro	Blu
Terra	Giallo/verde	Terra	Giallo/verde

VIII. Direttive e standard

Il prodotto è conforme ai seguenti standard:

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050

IX. SMALTIMENTO DI DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Il prodotto è conforme alle seguenti direttive:

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)

Non smaltire il prodotto con rifiuti domestici.

Il prodotto deve essere depositato presso un punto di riciclaggio per dispositivi elettrici.

I materiali del prodotto sono riutilizzabili. Eliminando dispositivi elettrici ed elettronici esausti modo corretto, riciclando e riutilizzando il prodotto usato, si contribuisce significativamente alla protezione dell'ambiente.

Per qualsiasi informazione relativa alla raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici, esausti rivolgersi all'ufficio preposto dall'amministrazione locale.

X. GARANZIA

La validità della garanzia del prodotto è di 12 mesi dalla data di acquisto o data fattura

La garanzia non copre i guasti dovuti a cause accidentali, negligenza, ad un utilizzo improprio, a modifiche tecniche o a riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta costruttrice e/o dal distributore e dall'uso dei ricambi non originali.

I NOSTRI GYROS POSSONO ESSERE CORREDATI DI ACCESSORI PER LA COTTURA DI POLLI ALLO SPIEDO E PER LA COTTURA DI SPIEDINI. DI SEGUITO TROVERETE L'ELENCO DEGLI OPTIONAL DEI GRILL GYROS 40E 60E 80E

OPTIONAL

CODICE	DESCRIZIONE	GR 40 E	GR 60 E	GR 80 E
	PARASPRUZZI	36091	36091	36091
	RIFLETTORI LATERALI INOX	36130VO	36132VO	36132VO
	PALA RACCOGLI CARNE	36008COM	36008COM	36008COM
	PORTE VETRO	****	H01025	H01025
	SUPPLEMENTO SPIEDO	F03038COM	F03037COM	F03039COM
	SET SPIEDO POLLI (4)	BG1	BG1	BG1
	SET SPIEDINI	BG4	BG4	BG4
	SUPPORTO COLTELLO	36114	36114	36114
	COLTELLO ELETTRICO	CG1	CG1	CG1