

09/2010

Mod: KEB-G61

Production code: GR60G



Diamond
catering equipment

Manuale d'istruzione

GR 40G ñ GR 60G ñ GR 80G

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.
- 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 G	530	15
GR 60 G	660	25
GR 80 G	820	40

IV. MODALITÀ OPERATIVA

Il grill gyros GR 40 ñ 60-80 G sono equipaggiati rispettivamente di 2-3-4 bruciatori. I due pomelli che si trovano in basso ai lati del grill servono per fissare la distanza fra i bruciatori e lo spiedo mediante un'oscillazione (avanti/indietro). Più si avvicinano i bruciatori alla carne più aumenterà il calore per la cottura. Lo spiedo funziona tramite un motore comandato dall'interruttore ON/OFF situato davanti alla base affianco al cassetto raccogli sughi.

V. FUNZIONAMENTO / INSTALLAZIONE

a) Installazione :

- 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 30 cm da pareti o divisori.

b) Montaggio gas:

I dispositivi operano con i seguenti gas: Butano G30, G31 Propano, G20/G25 gas naturale, e tutte le pressioni incontrate nella rete del gas. I prodotti sono forniti con un iniettore Butano / Propano corrispondenti alla categoria II2E 3 +.

Collegare il prodotto alla rete del gas interponendo un rubinetto per isolare l'unità dal resto dell'impianto. La connessione avviene attraverso uno raccordo da ½" filettato. Verificare che le impostazioni corrispondano alla natura e alla pressione del gas fornito sulla vostra rete. Controllare la pressione di alimentazione, quando tutti i bruciatori sono accesi, con un manometro. Questo deve essere uguale alle indicazioni della targa.

Il flusso di aria fresca necessaria per la fornitura di aria di combustione è:

Mod. GR 40 G	9.3 mc/h
Mod. GR 60 G	14.0 mc/h
Mod. GR 80 G	8.50 mc/h

Condizioni generali di installazione:

L'installazione e la manutenzione delle attrezzature deve essere effettuata a regola d'arte e secondo le norme vigenti .

c) Sostituzione degli iniettori del gas:

Importante: Non perforare gli iniettori.

Tabella dei tipi di iniettori per paese di destinazione del prodotto:

Paese di destinazione	Categoria	Gas	Pressioni	Diametro di iniettore
Francia/Lussemburgo	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Germania	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Austria	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgio	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Svezia/Danimarca/Finlandia	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Spagna	II2H3+ II2H3P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20	20	135
		G31	50	85
Olanda	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	85
Norvegia	I3B/P	G30/G31	30	90
Islanda/Grecia	II2H3+ Regno Unito/Italia/Portogallo	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90

INIETTORE	GAS		PRESSIONE	DIAMETRO
Iniettore n°1	G30 / G31	Butano/Propano	28-30/37	90/100
Iniettore n°2	G30 / G31	Butano/Propano	50	85/100
Iniettore n°3	G20 / G25	Natural gas	20-25	135/100
Iniettore n°4	G25	Natural gas	25	140/100
Iniettore n°5	G25	Natural gas	20	150/100
Iniettore n°6	G31	Propano	50	85/100

d) Funzionamento:

- Interruttore ON/OFF per far ruotare lo spiedo

Accensione gyros:

- Spingere la manopola del rubinetto
- Girare la manopola del rubinetto sulla posizione fiamma MAX
- Avvicinare un fiammifero o una fiamma al bruciatore
- Mantenere la manopola del rubinetto spinto per circa 5 secondi
- Il bruciatore rimane quindi acceso

ATTENZIONE:

La termocoppia interrompe l'alimentazione del gas in caso di spegnimento di un radiante.
Spegnerne i bruciatori se lo spiedo gira a vuoto (senza la carne) per evitare il surriscaldamento
La regolazione del minimo del gas è già stato programmato dalla fabbrica e non va modificato
Il prodotto viene consegnato con ugelli GPL e la dotazione di ugelli METANO

e) 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

- **Spegnerne il prodotto chiudendo tutte le manopole dei rubinetti a 0 e l'interruttore ON/OFF**
- 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

VII. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		GR 40G	GR 60G	GR 80G
Potenza	Kw	5	7.5	10
Dimensioni esterne	mm	580x660x695	580x660x870	580x660x1045
Numero bruciatori	n.	2	3	4
Peso	Kg	27	31	35

VIII. Direttive e standard

Il prodotto è conforme ai seguenti standard:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-48
- EN 55014-1 -2
- EN 61000-3/2 -3/3

IX. SMALTIMENTO DI DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Il prodotto è conforme alle seguenti direttive:

- 2002/95/CE (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 40 60 80G

OPTIONAL

CODICE	DESCRIZIONE	GR 40 G	GR 60 G	GR 80 G
	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