

**Risto**attrezzature®

**Risto**attrezzature®

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

[info@ristoattrezzature.com](mailto:info@ristoattrezzature.com)

Info e Ordini  
**+39 02 40706810**

Cellulare  
**+39 3485442204**  
Anche su Whatsapp



**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE**

USER AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL D'INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSABLEITUNG

MANUAL DE USO



# **Girarrosto a Gas**

**43074**

**4308**

**Manuale delle istruzioni**

Caro cliente e utente,

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Tutte le informazioni e istruzioni in questo manuale tengono conto delle regole standard di sicurezza degli attuali livelli di ingegneria tecnica e anche dell'esperienza che abbiamo sviluppato negli anni.

Se viene consegnato un modello speciale, le descrizioni e illustrazioni nel manuale potrebbero essere differenti. Questo accade anche nei casi di ordini speciali o quando l'apparecchio è stato modificato con nuove tecnologie. Se avete qualche domanda, contattate il produttore.

Per motivi di sicurezza e di efficienza operativa, leggete il manuale attentamente prima di utilizzare l'apparecchio, specialmente quando viene acceso. Installate la macchina seguendo il manuale e le regole lì descritte.

**Attenzione: leggere il manuale delle istruzioni attentamente prima di utilizzare l'apparecchio. Il produttore non si assume la responsabilità per qualunque danno o malfunzionamento risultanti dal non aver seguito le istruzioni per l'uso.**

Il manuale delle istruzioni deve essere conservato vicino all'apparecchio e accessibile a tutti coloro che vogliono lavorarci o usarlo. Ci riserviamo il diritto di applicare nei cambiamenti tecnici per motivi di sviluppo e miglioramento dei prodotti.

## Attenzione

- Qualunque modifica fatta da sé, installazione sbagliata, riparazione o manutenzione possono portare a perdita delle proprietà o infortuni. Per favore contattate Il produttore Per riparazioni o manutenzione e fate svolgere questo lavoro a una persona qualificata.
- Per la vostra sicurezza tenete il macchinario lontano da ogni liquido gas o altro oggetto infiammabile o esplosivo.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere usato da persone che hanno disabilità mentali psicologiche o persone che hanno poca esperienza ho conoscenze dell'apparecchio (incluso i bambini). Solo in condizioni in cui è data la sufficiente supervisione e garanzia di sicurezza così come le giuste istruzioni e linee guida le persone sopra indicate possono utilizzare l'apparecchio
- Tenere i bambini lontani dall' apparecchio
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro. Quando vendere te questo apparecchio a terzi i manuali devono essere dati assieme all'apparecchio. Tutti gli utenti devono utilizzarlo attenendosi al manuale delle istruzioni e alle linee guida di sicurezza.
- Se questo apparecchio viene posto vicino a un muro, muri divisorii o mobili della cucina e simili è consigliabile che questi non siano fatti di materiali combustibili. Altrimenti copriteli con un materiale non combustibile e resistente al calore e fare attenzione alle regole per la prevenzione di incendi.
- L'apparecchio deve essere installato in un posto ben ventilato, se è possibile sotto una cappa di ventilazione in attinenza con tutte le regole in vigore. Questo assicurerà che tutti i gas bruciati prodotti durante la combustione saranno completamente estinti.
- L'apparecchio è applicabile solo a valvole regolatrici di gas a bassa pressione. Potrebbero verificarsi perdita di proprietà o incidenti se vengono usati valvole a media o alta pressione.
- Mai asciugare col calore l'apparecchio
- Pericoli di incendio: se sentite odore di gas, tenete lontano qualunque fiamma. Non accendere nessun apparecchio o toccare l'interruttore elettrico. Non usare nessun telefono nell'edificio. Chiudere la valvola di gas principale immediatamente e chiamare un professionista per aiuto, intervenire con la forza o attuare la manutenzione in modo errato potrebbe portare una grossa perdita di gas o a una deflagrazione. Il produttore non si assumerà alcuna responsabilità per incendi dovuti a manutenzione o operazioni sbagliate.

## Indice

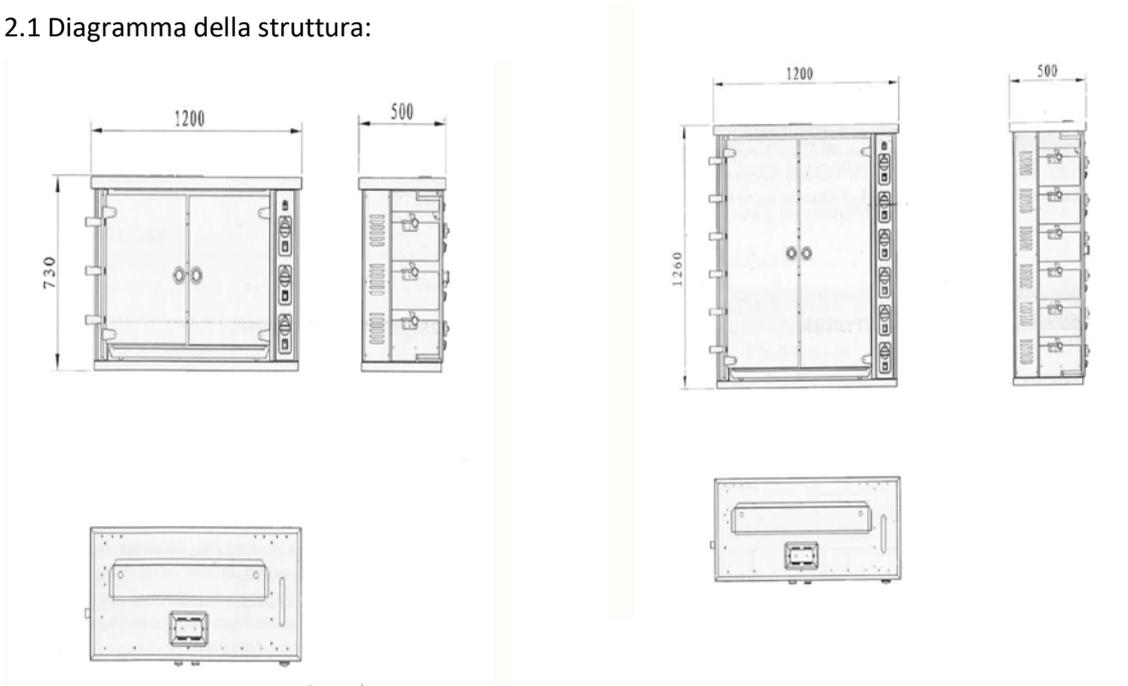
1. Introduzione .....	5
2. Diagramma della struttura e fasi di funzionamento .....	5
3. Parametri e componenti di base .....	7
4. Raccomandazioni e precauzioni .....	7
5. Istruzioni per l'utilizzo .....	9
6. Controlli di routine .....	10
7. Pulizia e manutenzione .....	10
8. Risoluzione problemi e analisi dei guasti .....	11

## 1. Introduzione

Questo prodotto è stato creato dopo ricerca e sviluppo mentre stavamo studiando i vantaggi di prodotti simili nel nostro Paese e all'estero. Integra un buon design, una buona struttura, un ottimo funzionamento, durabilità e facilità di manutenzione. Il cibo viene cotto con raggi infrarossi che funziona velocemente con alta efficienza e risparmiando energia. Tutte queste caratteristiche lo rendono un'attrezzatura ideale e necessaria per hotel, supermercati, ristoranti, fast food e simili.

## 2. Diagramma della struttura e fasi di funzionamento

### 2.1 Diagramma della struttura:



### 2.2 Fasi di funzionamento

1. I bruciatori possono essere controllati separatamente.
2. Lo spazio tra i bruciatori e forchetta di cottura è regolabile.
3. Il potere del fuoco è regolabile e può riscaldarsi in modo omogeneo.
4. È fatto di acciaio inossidabile di prima qualità.
5. È tutto connesso con viti fuori e dentro, facili da pulire.
6. I bruciatori a infrarossi sono fatti di materiali resistenti alle alte temperature che possono riscaldarsi in modo omogeneo con alta efficienza.
7. La camera dell'apparecchio è costruita con acciaio inossidabile di alta qualità. Le parti interne ed esterne sono tutte connesse con viti facili da pulire.
8. La porta del forno ha un vetro temperato resistente alle alte temperature e la maniglia della porta e della forchetta di cottura è la valvola del gas solo prodotti in Bakelite che sono isolanti del calore.
9. Prima di installare l'apparecchio bisogna montare una valvola del gas che deve essere anche vicino all'apparecchio è facile da raggiungere.
10. Il gas deve essere adatto per l'apparecchio, se non lo è non lo usate.
11. Il condotto connesso all'apparecchio deve essere connesso da rubinetto di metallo.

12. Se la pressione del condotto è più alta o più bassa del 10% rispetto alla pressione richiesta dall'apparecchio, bisogna installare un regolatore per controllare della pressione.
13. Dopo averlo connesso testate che la giuntura sia abbastanza stretta con una soluzione di acqua e sapone o uno strumento di controllo. Non controllate lo con fiamme libere.

### 3. Parametri e componenti di base

Dimensioni (mm)	Potenza gas (kW/BTU)	Potenza elettrica (Kwi)	Tensione	Peso netto (kg)	Capacità massima
1200x500x730	18/61416	0.2	220-240	77	15 chicken
1200x500x1260	36/122832	0.3	220-240	126	30 chicken

### 4. Precauzioni e raccomandazioni

#### 4.1 Trasporto e conservazione

Durante il trasporto la macchina deve essere maneggiata attentamente e non deve essere messa sottosopra per evitare danni sia all'esterno che all'interno. La macchina impacchettata deve essere conservata in un magazzino ventilato senza gas corrosivi. Se bisogna conservarla all'aria aperta temporaneamente, bisogna prendere delle misure contro la pioggia.

#### 4.2 Avvisi per l'installazione

1. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico professionista
2. La connessione dell'apparecchio deve essere conforme alle misure di sicurezza per il gas.
3. L'apparecchio deve avere una distanza dal muro minima di 10 cm da entrambi i lati e 20 cm dietro non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o vicino materiali infiammabili
4. Durante l'installazione considerate il peso dell'apparecchio è consigliabile installarlo sul pavimento
5. L'apparecchio deve essere installato in un luogo ben ventilato se possibile sotto una cappa di ventilazione
6. Dopo l'installazione tenere l'apparecchio stabile mai far muovere durante il funzionamento
7. Prima dell'installazione togliere tutta la plastica
8. Non usare gas che non sono applicabili all'apparecchio come Carburante non usare valvole regolatrici ad alta o media pressione questo apparecchio funziona solo con valvole a bassa pressione
9. Prima dell'installazione deve essere installata una piccola valvola di disconnessione veloce sopra l'apparecchio dove è facile da raggiungere
10. Assicurarsi che il gas applicabile sia quello fornito, se non lo è smettere di usare
11. Il gasdotto deve essere connesso all'apparecchiatura con tubi di metallo
12. Se la pressione del gasdotto è più alta del 10% o più bassa bisogna installare un regolatore così che ti assicuri che il gas raggiunga il valore dovuto
13. Dopo averlo connesso testate che la giuntura sia abbastanza stretta con una soluzione di acqua e sapone o uno strumento di controllo. Non controllatelo con fiamme libere.

### 4.3 Note speciali

1. Installazione, uso iniziale e manutenzione devono essere fatti da un professionista o qualcuno con la licenza oppure una persona garantita dal produttore.
2. Mantenere l'integrità dell'apparecchio e togliere l'imballaggio se avete domande chiamate uno specialista aspettato gli se l'apparecchio per evitare pericoli tenere materiali di imballaggio lontane dai bambini materiali (come sacchetti di plastica chiodi eccetera).
3. Per l'uso iniziale la durata dell'accensione potrebbe durare un po' di più visto che l'aria sta passando attraverso una nuova condotta. Se non può essere acceso per la prima volta spegnere l'interruttore dall'accensione e accenderlo 3 minuti dopo per evitare una deflagrazione.
4. Non utilizzare gas a media o alta pressione. Il gas deve essere adatto all'apparecchio, se non lo è smettete di usarlo.
5. Per evitare incidenti a spegnere l'apparecchio se non viene utilizzato.
  6. Questa è una macchina ad uso commerciale, non è per uso domestico. Deve essere utilizzato da personale qualificato.
  7. Questo prodotto è designato per l'uso commerciale non è adatto per altri usi altrimenti potrebbe causare pericolo
  8. Non smontare o modificare da soli l'apparecchio lo smontaggio o le modifiche fatte da sole potrebbero causare danni.
  9. Non dare colpi al prodotto o mettere oggetti pesanti sopra esso. L'uso improprio potrebbe causare danni.
  10. Non posizionare oggetti vicino al riscaldatore a gas. L'ostruzione dell'uscita del fumo potrebbe causare danni alla propria salute.
  11. L'alta temperatura potrebbe causare ustioni. Non toccare l'apparecchio direttamente con le mani vista l'alta temperatura durante e dopo il funzionamento.
  12. Non distruggere il pannello di controllo con oggetti duri o affilati.
  13. Non mirare all'apparecchio con getti d'acqua durante la pulizia.
  14. Per prevenire l'ossidazione della superficie e reazioni chimiche le superfici in acciaio dovrebbero essere pulite correttamente e regolarmente.

### 5. Istruzioni per l'utilizzo

1. Il pollo per essere cucinato dev'essere marinato prima (quando il girarrosto è pieno, le teste e le zampe di questi polli devono essere tagliati).
2. Infilate il pollo sullo spiedo per essere cucinato, una punta deve essere inserita dentro l'asta di transizione e l'altra dentro la griglia dello spiedo.
3. Accendere la valvola dei bruciatori (premere la manopola e girarla in senso antiorario, la valvola si accenderà). Poi accendere il bruciatore con la fiamma (mai accendere il bruciatore solo dopo che la valvola è completamente aperta, deve essere accesa mentre si sta aprendo la valvola)
4. Chiudere la porta di vetro e premere l'interruttore del motore, il pollo nella camera girerà continuamente.
5. Quando serve l'illuminazione durante la cottura accendere l'interruttore della luce e la luce inizierà a funzionare.
6. Quando il processo di cottura è finito il gas si spegnerà immediatamente. Aprire la porta solo quando smette di girare.
7. Tenere fermamente le maniglie in bachelite ai lati e uscire il pollo cotto dalla camera
8. Quando l'apparecchio viene usato il gas o l'elettricità devono essere spenti.

## 6. Controlli di routine

È necessario controllare la macchina ogni giorno.

Controllare la macchina regolarmente può evitare che accadano seri incidenti.

Smettere di usare se l'utente pensa che ci siano dei problemi ai circuiti o alla macchina.

Controllare la situazione della macchina prima e dopo l'uso ogni giorno.

Prima di usare: la macchina è piegata?

il pannello di controllo è danneggiato?

Durante l'utilizzo: Ci sono strani, odori e rumori di vibrazione?

Ci sono rumori di vibrazioni?

La fiamma del bruciatore è normale? Qualche luce o spegnimento della fiamma?

La potenza è normale?

## 7. Pulizia e manutenzione

- Pulire i bruciatori la vasca regolarmente. (è consigliabile pulirlo due volte al giorno)
- La superficie esterna dell'acciaio inossidabile può essere pulito con acqua saponata calda a sciacquare per pulirla completamente. Non pulire con getti d'acqua ad alta pressione.
- Quando pulita non usare un detergente abrasivo, spazzole o raschiare per pulire la superficie in acciaio perché i pezzi di acciaio rimanenti potrebbero arrugginire.
- Non usate nei prodotti a base di cloro (ad esempio candeggina, acido cloridrico e simili) anche se questi prodotti sono stati diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (come cloridrato di potassio) per pulire il pavimento sotto l'apparecchio.
- Non modificate in volume d'aria necessario per la combustione.
- Ogni volta che smettete di usare l'apparecchio, il gas deve essere staccato
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per molto tempo è consigliabile pulire la superficie di metallo con un pezzo di stoffa imbevuto di benzina e poi conservarlo in un posto ben ventilato.
- È consigliabile far fare un'ispezione generale all'apparecchio almeno una volta all'anno da un tecnico professionista.
- Il 90% dell'apparecchio è fatto di metallo acciaio inox ferro alluminio lamiera galvanizzata che possono essere riciclati con dei trattamenti secondo gli standard ambientali in vigore nel paese in cui vengono installati. Non gettare!

## 8. Analisi dei guasti e risoluzione problemi

Sintomi	Cause
La fiamma pilota non si può accendere.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La pressione all'interno delle tubature del gas non è abbastanza.</li><li>2. L'ugello principale è bloccato.</li><li>3. La connessione tra la termocoppia e la valvola è allentata.</li><li>4. La termocoppia è danneggiata dal riscaldamento della fiamma guasta.</li></ol>

**Risto**attrezzature®

**Risto**attrezzature®

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

[info@ristoattrezzature.com](mailto:info@ristoattrezzature.com)

Info e Ordini  
**+39 02 40706810**

Cellulare  
**+39 3485442204**  
Anche su Whatsapp



**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE**

USER AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL D'INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSABLEITUNG

MANUAL DE USO

