

249-MKGA4

ES

MANUAL DE USUARIO
ASADOR DE KEBAB A GAS

ES

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL ..... Pág.**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ..... Pág.	2
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA ..... Pág.	3
A3	TRANSPORTE ..... Pág.	3
A4	DESEMBALAJE ..... Pág.	3
B	**INSTALACIÓN ..... Pág.**	**3**
C	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ..... Pág.**	**4**
D	**FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD ..... Pág.**	**5**
E	**LIMPIEZA Y MANTENIMEINTO ..... Pág.**	**6**
F	**USO DEL APARATO ..... Pág.**	**7**
G	**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ..... Pág.**	**8**
H	**POSIBLES FALLOS ..... Pág.**	**8**

NUESTRA OBJETIVO LA EXCELENCIA,
NUESTRO CAMINO LA CALIDAD.

ROMUX, NUESTRA X TU EXCELENCIA

Darío Rómulo Carrasco Bellido (Fundador de Romux)

ES

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar este aparato, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Asador de Kebab profesional de acero inoxidable sobremesa.

Código del Producto	Número de Placas	Peso (kg)	Material de la placa
249-MKGA4	4	15	Cerámica

ES

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del Producto	Potencia (kW)	Dimensiones	Tipo de Gas	Ventilación m^3/h
249-MKGA4	16	450x640x1000	Butano	15

A3 TRANSPORTE

La máquina no puede ser transportada manualmente por una persona. Una transpaleta es necesaria. Esta debe ser colocada de forma que se encuentre en equilibrio y evitar, en medida de lo posible, el tambaleo.

En caso de que la distancia que la máquina vaya a recorrer sea larga, esta debe ser tratada con cuidado y estar, preferiblemente, dentro de su embalaje original, evitando golpes o caídas del objeto.

A4 DESEMBALAJE

Desempaque el aparato de acuerdo con los códigos de seguridad y las ordenanzas de su país. Las partes que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.

Por favor, compruebe que todas las piezas del aparato están completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

Coloque el producto en una superficie recta y resistente, tome las medidas necesarias contra la posibilidad de vuelco.

El técnico que se encargará de la instalación y el servicio del aparato debe ser profesional en este tema y debe contar con licencias de instalación y servicio de la empresa.

La conexión al suministro de energía de gas debe ser realizada por una persona autorizada.

Estos aparatos vienen por defecto preparadas para gas butano/porpano, pero pueden modificarse a gas natural por un técnico cualificado.

El aparato debe encontrase colocado cerca de una pared, mobiliario de cocina, tabique, ~~etc., la distancia entre ellos debe ser de, aproximadamente, 5 cm, si el objeto del cual la~~ máquina está cerca está hecho de un material no combustible o recubierto con material no combustible, en caso de lo contrario, un mínimo de 20 cm de separación debe mantenerse. Se recomienda prestar atención a las reglas de protección contra fuegos.

Debe prestarse atención a las medidas de protección contra fuegos.

Antes de realizar la instalación de la máquina es necesario que la instalación del gas haya sido completada.

C INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice el aparato en un lugar con iluminación insuficiente.
- No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.
- No vierta agua sobre el aparato
- No toque las superficies calientes, puede quemarse.
- No intente utilizar el aparato sin los equipos de protección adecuados.
- Por cualquier motivo, si hay un incendio o una llamarada en el lugar donde se usa el artefacto, apague todas las válvulas de gas rápidamente y use un extintor. Nunca use agua para extinguir el fuego.
- El aparato debe ser puesto en funcionamiento baja un campana extractora.
- El aparato no debe ser expuesto directamente a la luz solar.
- La distancia entre el aparato y la bombona debe ser al menos de 50 cm.
- No colocar materiales infamables sobre el aparato
- No debe haber ningún tipo de materiales o líquidos inflamables cerca del área de funcionamiento de la máquina.

ES

D FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

- Coloque el aparato en una superficie recta, estable y bajo una campana extractora.
- El aparato debe tener una distancia de 5 cm entre aparato - pared, aparato - muebles, etc. siempre que estos sean no incendiables (acero inoxidable, pared de cerámica o solería...), si son incendiables (artículos sin protección térmica) es preferible no ponerlo cerca, pero en caso de ponerlo la distancia mínima debe de ser de 25 cm.
- La distancia entre el aparato y la campana extractora debe ser como mínimo de 160 cm.
- La instalación debe de ser realizada por un técnico cualificado y certificado para ello.
- El aparato debe ser usado por personal cualificado y que haya leído el manual de usuario.
- Conecte el aparato a la conexión de gas correspondiente.
- Asegúrese de que la conexión es segura y no tiene fugas.
- Girela la llave desde la posición OFF unos 15 grados y presionala para activar la válvula de seguridad o llama piloto y poder encender con el inyector de chispas. Es necesario mantener presionada la válvula entre 15-25 segundos hasta que el piloto se mantenga encendido sin necesidad de mantener presionada la válvula.
- Pulse el inyector de chispas para encender el gas.
- Una vez encendido el fuego, coloque la llave del gas en la potencia de fuego deseada.
- Puede poner el aparato en standby poniendo la llama al mínimo, esto reducira el consumo de gas.
- No olvide cerrar la llave del gas del aparato y del suministro general de gas cuando termine.
- Retirar del aparato todo el nylon protector y limpiar los posibles restos.
- Este aparato esta diseñado para cocinas profesionales para cocinar y no debe ser usado para otra finalidad.
- En caso de quemado o la llama piloto se sale mientras el aparato está funcionando el sistema de seguridad de la válvula de gas se apagará durante un máximo de 60 segundos y cortará el flujo de gas.
- Para apagar el aparato debe de poner la llave en la posición OFF.
- Siempre use repuestos originales.

- La máxima presión de gas a la que esta máquina puede ser sometida es de 50 mbar. Hay riesgos de escape de gas con una presión superior a la indicada. En ese caso, la máquina puede romperse y dejará de estar en garantía.
- No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas.

E LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- Limpie todos las superficies exteriores de aceite con una esponja y producto de limpieza adecuado despues de cada uso.
- Nunca limpiar con productos químicos como lejía, acido clorhídrico u otros...que puedan afectar al aparato.
- Antes de limpiar el aparato asegurese de que el aparato esté frío.
- Después de cada uso el aceite quemado y los residuos de comida deben ser limpiados, no hacerlo puede ocasionar olores, bacterias y obstruir el tubo de drenaje.
- Nunca usar agua a presión ni vapor para limpiar el aparato.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

- El mantenimiento debe ser realizado por una persona cualificada.
- Recomendamos realizar un mantenimiento de funcionamiento una vez cada 6 meses, dependiendo de la frecuencia del uso.
- Incluso si el aparato está en garantía debe de realizarse un mantenimiento periódico por personal cualificado. Apartados a los que hay que prestar atención en el mantenimiento:
  - » Inyectores: el orificio del inyector debe estar completamente limpio.
  - » Válvula de ajuste del aire: ddebe estar limpio y no obstruido.
  - » Quemadores: los orificios de los quemadores debe estar limpios y no obstruidos.
  - » Piloto: la llama debe ser suave y estar en contacto con el termopar.

ES

F USO

Uso

- La máquina no debe ser utilizada por personas que no conozcan las medidas de seguridad y condiciones técnicas del dispositivo y no hayan leído el manual de usuario.
- Para que el gas pueda llegar hasta el piloto, es necesario que la válvula se mantenga presionada, durante el tiempo necesario para que el gas puede acceder.
- Para que el piloto arranque, mientras la válvula se mantiene presionada para habilitar el paso de aire también debe pulsarse el encendedor.
- Una vez el piloto está encendido, la válvula debe continuar presionada para asegurar la continuidad de la llama, durante un máximo de 20 segundos.
- Si la llama no desaparece cuando se retire la presión ejercida sobre la válvula, el tamaño de la llama podrá entonces ajustarse.

Apagar la Máquina

- Si la máquina no va a ser utilizada durante un periodo corto de tiempo, la válvula puede colocarse en la posición de piloto, para que solo el piloto se mantenga encendido, haciendo que la consumición de gas se reduzca en gran medida.
- Para apagar la máquina, la válvula debe cerrarse por completo. De esta forma, tanto el piloto como la corriente de gas se cortan.
- Se recomienda cerrar también la válvula de gas.
- Si, por accidente, la llama se expandiera más allá de la máquina, el dispositivo se apagará automáticamente para prevenir una posible fuga de gas durante un máximo de 60 segundos.

G CONVERSIÓN A OTROS GASES

- El grupo de gases con el que la máquina funciona está indicado en la etiqueta. Es necesario que la instalación de gas se haga acorde con esta etiqueta.
- La conversión de la máquina para su adaptabilidad con otro tipo de gas debe ser realizada por el servicio técnico.
- Si esta conversión no se realiza por el servicio técnico, la máquina perderá su garantía y la empresa no se hará responsable de cualquier fallo que ese dispositivo pueda presentar.
- Después de la conversión, la información en la etiqueta de la máquina deberá cambiar de acuerdo con el nuevo grupo de gas y la instalación.

H VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.

Professional Catering Equipment



romux.eu