

# Manual de instrucciones

## Asador giratorio para barbacoa

62061-62065

# toboli



Imagen similar, puede diferir según el modelo

Por favor, lea y respete las instrucciones de uso e indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Debido a continuos desarrollos, ilustraciones, pasos operativos y datos técnicos pueden diferir ligeramente.



Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de usuario o en los diagramas de conexión.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de usuario sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

Si usted hubiera encontrado un error o quisiera compartir con nosotros una sugerencia de mejora, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un correo electrónico a:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

o utilice nuestro formulario de contacto:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La versión actual de este manual de instrucciones en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online bajo el enlace:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler

Para el reenvío de su mercancía debido a un cambio, una reparación u otros fines, por favor, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución fluido, póngase sin falta en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes del reenvío de la mercancía.

Departamento de devoluciones  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

## Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que usted utilice este producto. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

## Indicaciones de seguridad

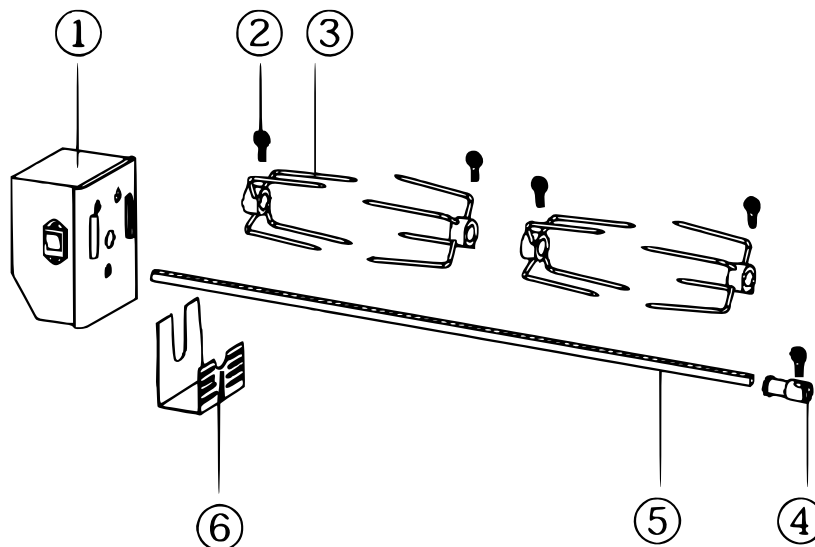


**¡Atención!** Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con conexión a tierra para protegerse contra las descargas eléctricas. Por favor, lea las indicaciones de seguridad antes de utilizar el motor del asador.

- Lea todas las instrucciones antes del ensamblaje, la instalación y el uso.
- No toque la superficie caliente con las manos no protegidas.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe o el motor en el agua u otros líquidos.
- Cuando este aparato se utiliza cerca de los niños, se requiere una supervisión especial.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de montar o desmontar los componentes. No limpie el aparato con un chorro de agua.
- No opere nunca el aparato con el cable de alimentación o enchufe dañados o si el aparato está dañado de alguna manera.
- No se recomienda el uso de accesorios inadecuados, ya que esto podría causar lesiones.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes y manténgalo alejado de bordes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o en hornos calientes.
- Tenga especial cuidado cuando conecte el extremo afilado de la varilla con las brochetas, ya que tienen puntas afiladas.
- No intente modificar el enchufe ni sus funciones de seguridad.
- Utilice el dispositivo solo para los usos previstos.
- Está prohibido utilizar combustible y/o briquetas de carbón con este aparato.
- No exponga el dispositivo a la lluvia.
- Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con conexión a tierra para garantizar una protección permanente contra las descargas eléctricas.
- Este cable tiene una longitud corta para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con el cable.
- Si se utiliza cuidadosamente, es posible utilizar un cable alargador.
- Si utiliza un cable alargador, la potencia eléctrica especificada debe ser al menos igual a la potencia eléctrica del aparato. El cable debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la superficie de trabajo o de la mesa y que los niños no puedan tirar de él o tropezar con él.
- Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, asegúrese de que el cable alargador no se moje o humedezca.
- Cuando el aparato no se utilice, guárdelo en la casa y fuera del alcance de los niños.
- Siga todas las instrucciones de este manual.
- Para evitar lesiones, deje que la parrilla enfríe antes de quitar la bandeja de goteo.

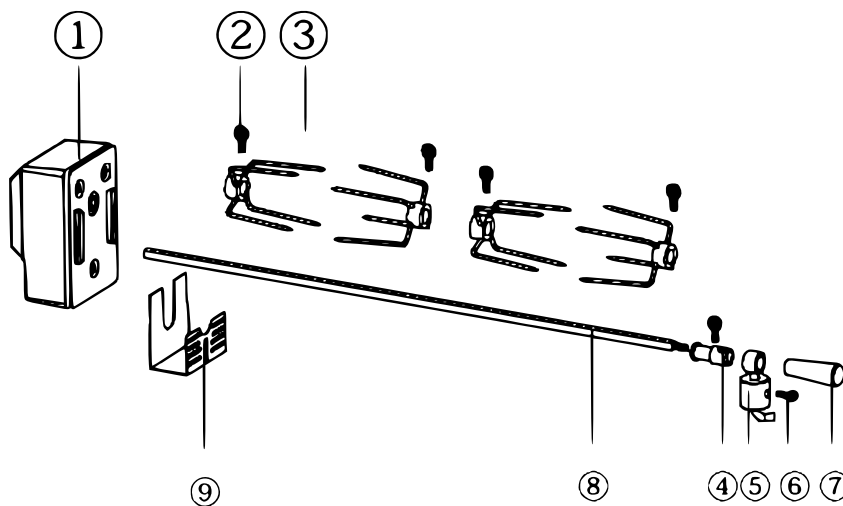
**Volumen de entrega**

Número de artículo 62061



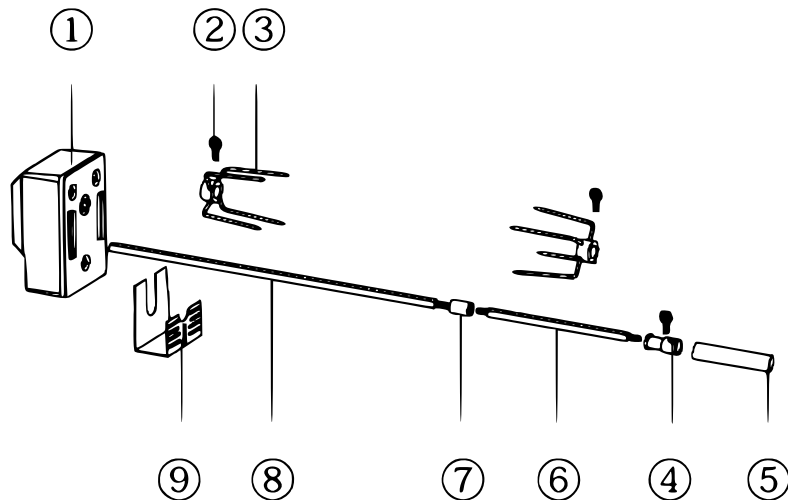
| Nº | Denominación  | Uds. | Nº | Denominación           | Uds. |
|----|---------------|------|----|------------------------|------|
| 1  | Motor         | 1    | 4  | Bloqueo de la brocheta | 1    |
| 2  | Tornillo 1/4" | 5    | 5  | Brocheta               | 1    |
| 3  | Horquilla     | 4    | 6  | Soporte del motor      | 1    |

Número de artículo 62062



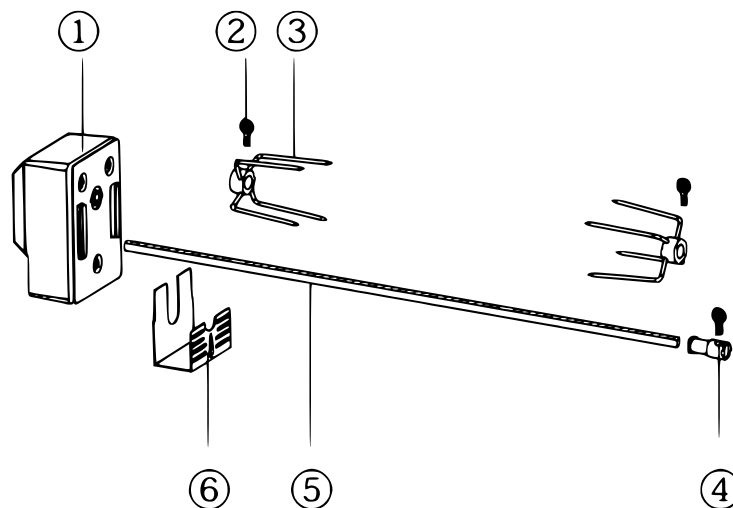
| Nº | Denominación           | Uds.  | Nº | Denominación      | Uds. |
|----|------------------------|-------|----|-------------------|------|
| 1  | Motor                  | 1     | 6  | Tornillo M6       | 1    |
| 2  | Tornillo 1/4"          | 5     | 7  | Mango             | 1    |
| 3  | Horquilla              | 4     | 8  | Brocheta          | 1    |
| 4  | Bloqueo de la brocheta | 1     | 9  | Soporte del motor | 1    |
| 5  | Peso de balance        | 1 set |    |                   |      |

Número de artículo 62063



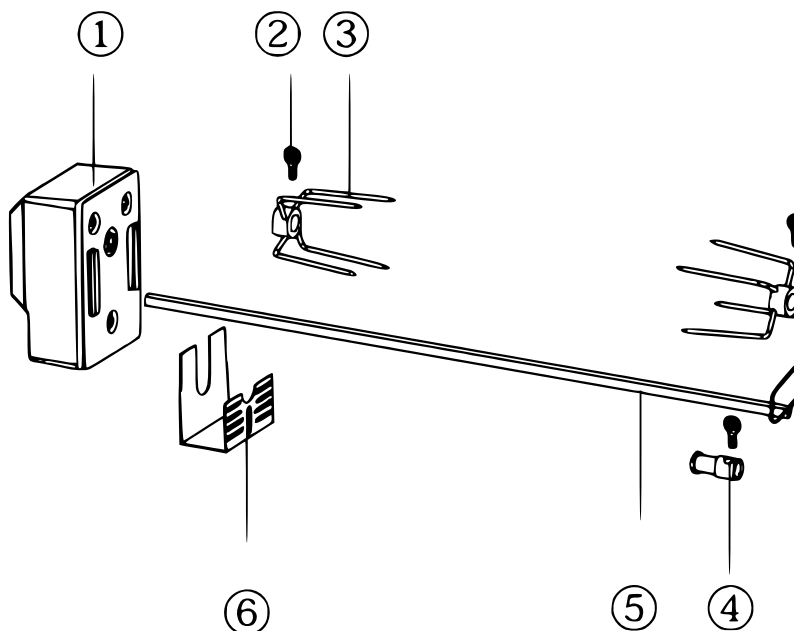
| Nº | Denominación           | Uds.  | Nº | Denominación      | Uds. |
|----|------------------------|-------|----|-------------------|------|
| 1  | Motor                  | 1     | 6  | Tornillo M6       | 1    |
| 2  | Tornillo ¼"            | 5     | 7  | Mango             | 1    |
| 3  | Horquilla              | 4     | 8  | Brocheta          | 1    |
| 4  | Bloqueo de la brocheta | 1     | 9  | Soporte del motor | 1    |
| 5  | Peso de balance        | 1 set |    |                   |      |

Número de artículo 62064



| Nº | Denominación | Uds. | Nº | Denominación           | Uds. |
|----|--------------|------|----|------------------------|------|
| 1  | Motor        | 1    | 4  | Bloqueo de la brocheta | 1    |
| 2  | Tornillo ¼"  | 5    | 5  | Brocheta               | 1    |
| 3  | Horquilla    | 4    | 6  | Soporte del motor      | 1    |

Número de artículo 62065



| Nº | Denominación | Uds. | Nº | Denominación           | Uds. |
|----|--------------|------|----|------------------------|------|
| 1  | Motor        | 1    | 4  | Bloqueo de la brocheta | 1    |
| 2  | Tornillo ¼"  | 3    | 5  | Brocheta               | 1    |
| 3  | Horquilla    | 2    | 6  | Soporte del motor      | 1    |

## Datos técnicos

| Número de artículo             |                      | 62061                       | 62062     | 62063     | 62064                     | 62065     |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------------|-----------|-----------|---------------------------|-----------|
| Alimentación eléctrica         |                      | 230 V, 50 Hz                |           |           |                           |           |
| Potencia absorbida (W)         |                      | 4                           |           |           |                           |           |
| Longitud                       | Total (cm)           | 112                         | 110       | 97        | 70                        | 82        |
|                                | Disponibile (cm)     | aprox. 100                  | aprox. 90 | aprox. 90 | aprox. 60                 | aprox. 75 |
|                                | Horquilla larga (cm) | 10                          |           |           |                           |           |
|                                | Horquilla corta (cm) | 7                           |           |           |                           |           |
| Varilla cuadrada (mm)          |                      | 8x8                         |           |           |                           |           |
| Capacidad de carga máxima (kg) |                      | 10                          |           |           |                           |           |
| Peso (kg)                      |                      | aprox. 0,185                |           |           |                           |           |
| Material                       |                      | Acero inoxidable 304 (V2 A) |           |           | Acero inoxidable/plástico |           |

## Instrucciones de montaje del asador y los accesorios

**¡Advertencia!** Quite la rejilla caliente antes de utilizar el dispositivo.

Tiempo estimado de montaje: 10 min

1. Monte el soporte del motor al lado de la caja de cocina (**fig. 1**).
2. Introduzca el motor del asador en el soporte (**fig. 2**).
3. Fije la horquilla y el bloqueo de la brocheta como se muestra en la ilustración (**fig. 3**). Ajuste la posición del cierre antes de poner alimentos en el asador.
4. Ahora está listo (**fig. 4**).

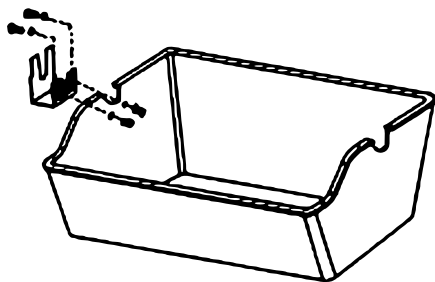


Figura 1

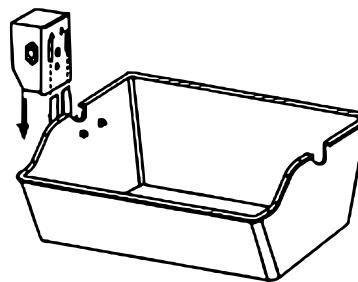


Figura 2

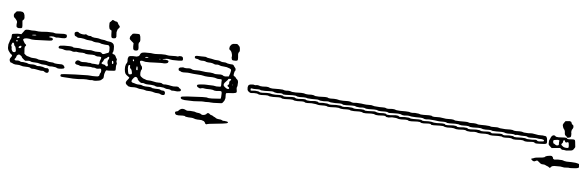


Figura 3

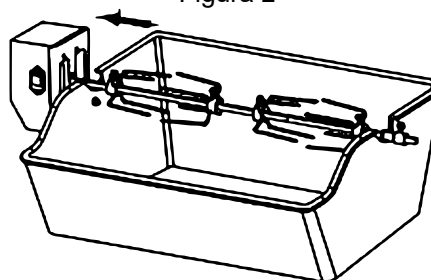


Figura 4

## Utilización

**¡Aviso!** Siga también las instrucciones del fabricante de su barbacoa.

Es posible que su barbacoa esté equipada con un quemador para asadores giratorios. Las indicaciones siguientes contienen instrucciones para el uso con barbacoas con y sin quemador para asadores. Asegúrese de seguir siempre las instrucciones adecuadas para su barbacoa.

Si el motor se encuentra en el soporte y está conectado a la red eléctrica, está listo para funcionar. Después de montar el mango de la brocheta, deslice una de las horquillas en la brocheta (con las puntas dirigidas al alimento a asar). Posicione el alimento en la brocheta y junte firmemente las horquillas. Apriete bien los tornillos. Se recomienda, en algunos casos, rodear los alimentos con hilo de cocina (¡nunca utilice hilo de nylon o plástico!) para asegurar las partes sueltas.

Una vez asegurada la comida, introduzca el extremo puntiagudo de la brocheta en la unidad del motor y coloque el otro extremo en el soporte situado en el lado derecho. Si necesita más espacio, retire las rejillas de la parrilla. Coloque el interruptor en la posición "on" para operar el motor.



## Uso del asador en parrillas con quemador para asadores

**¡Importante!** Si su barbacoa está equipada con un quemador de asador, éste es el único quemador que se debe utilizar después del montaje y cuando se ponga en funcionamiento el asador. Los quemadores principales de la parrilla deben estar apagados cuando el quemador del asador está en uso.

Nunca utilice el quemador para el asador al mismo tiempo que el quemador principal de la barbacoa cuando el asador esté en uso. No use los quemadores laterales cuando se utilice la brocheta en la parrilla para evitar quemaduras.

1. Deslice una de las horquillas en la brocheta (con las puntas dirigidas al alimento a asar). Posicione el alimento en la brocheta y junte firmemente las horquillas. Apriete bien los tornillos. Se recomienda, en algunos casos, rodear los alimentos con hilo de cocina (¡nunca utilice hilo de nylon o plástico!) para asegurar las partes sueltas.
2. Una vez asegurada la comida, introduzca el extremo puntiagudo de la brocheta en la unidad del motor y coloque el otro extremo en el soporte situado en el lado derecho.
3. Compruebe si las rejillas están vacías. Las rejillas pueden extraerse si se necesita más espacio. **Importante:** Una vez retirada la rejilla, asegúrese de que la comida no toca los quemadores.
4. Coloque una bandeja de goteo debajo de los alimentos de la parrilla para recoger la grasa y facilitar la limpieza.
5. Conecte el aparato a una toma de corriente. Coloque el interruptor en la posición "on" para poner en marcha el motor del asador. Ponga el quemador en la posición más baja para empezar.
6. Asegúrese de que el asador tiene una velocidad de rotación constante. Si no se gira de forma continua, coloque los alimentos de manera que haya un equilibrio óptimo. Un asador giratorio que no está en equilibrio puede causar daños en el motor.
7. Compruebe la comida con frecuencia y ajuste la temperatura si es necesario. Dado que cada parrilla tiene unas características de calentamiento y cocción diferentes, se requiere una cierta experiencia en este aspecto.

## Uso del asador en parrillas sin quemador para asadores

**¡Atención!** No intente utilizar el asador en una parrilla con dos quemadores, ya que el calor de un quemador no es suficiente para el asador. Además, es difícil equilibrar el asador en estas circunstancias.

Siga los pasos anteriores sin utilizar el quemador principal directamente debajo de los alimentos. El uso directo de los quemadores quemaría los alimentos y podría provocar peligrosas llamaradas.

## Instrucciones para la cocción indirecta

Hay muchos tipos de comida que pueden cocinarse de forma indirecta. Esto se aplica especialmente a los alimentos con mucha grasa o con marinada a base de aceite (que tiende a causar llamas). Además, la cocción indirecta es adecuada para alimentos delicados que no aguantan el calor directo, p. ej. las verduras. No intente cocinar a fuego indirecto en parrillas con menos de dos quemadores.

1. Coloque los alimentos en la parrilla o en una cesta de alambre en la parrilla. Los alimentos pueden colocarse en el centro de la parrilla (entonces los quemadores están en ambos lados) o los alimentos pueden ponerse en un lado de la parrilla y se utiliza el quemador del lado opuesto.





- 
2. Compruebe la comida con frecuencia y ajuste la temperatura si es necesario. Dado que cada parrilla tiene unas características de calentamiento y cocción diferentes, se requiere una cierta experiencia en este aspecto.

## **Solución de averías**

Si el asador no gira a una velocidad constante, repositone los alimentos en las horquillas del asador para equilibrar el peso.

## Normativa de gestión de residuos

La Directiva de la Unión Europea sobre la gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE2, 2012/19/UE) ha sido aplicada a la normativa nacional a través del Real Decreto 110/2015.

Todos los aparatos eléctricos y electrónicos de WilTec afectados por la RAEE han sido marcados con el símbolo de un contenedor de basura tachado. Este símbolo indica que el aparato no debe ser eliminado a través de los residuos domésticos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha sido registrada bajo el número DE45283704 por el organismo competente de registro alemán (EAR).

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (a aplicar en los países de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema de recogida selectiva para estos dispositivos).

El símbolo que usted encontrará en el producto o en su embalaje indica que este no debe ser tratado como un residuo doméstico normal, sino que debe ser entregado en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

A través de su contribución con una correcta eliminación de este tipo de residuos usted está protegiendo el medio ambiente y la salud de los que le rodean. Medio ambiente y salud están amenazados por una incorrecta gestión de los residuos.



El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Usted puede obtener más información acerca del reciclaje de este producto poniéndose en contacto con su municipio, con las empresas gestoras de residuos en el mismo o con la tienda donde usted lo haya adquirido.

Dirección:  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12 / 28  
D-52249 Eschweiler

Aviso importante:

La reimpresión de este manual, también parcial, así como cualquier uso comercial, incluso de algunas de sus partes, solo con autorización por escrito de la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH.