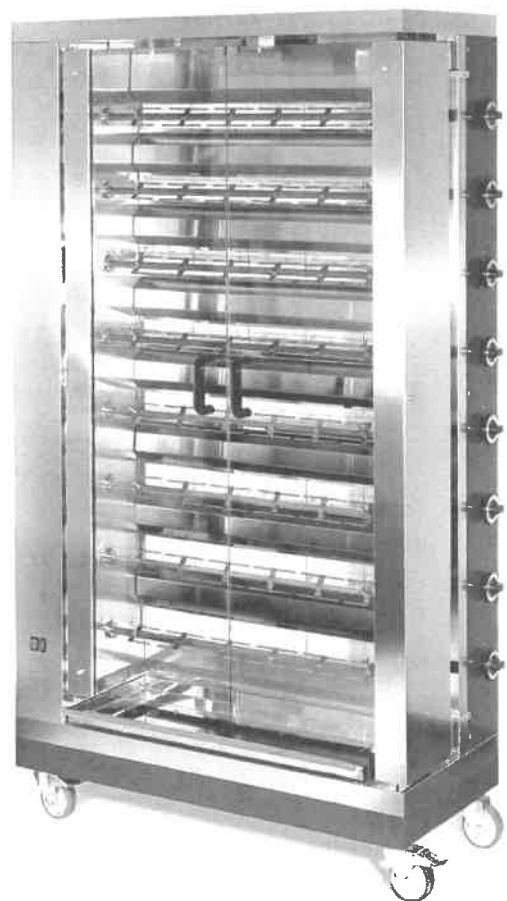




























**PL** GAZOWY ROŻEN OBROTOWY  
DO PIECZENIA KURCZAKÓW  
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

**DE** GAS BRATSPIEB  
BEDIENUNGS- UND WARTUNGANLEITUNGEN



**CE**

	<b>SPIS TREŚCI</b> .....	s. 4
	<b>1 - DEKLARACJA ZGODNOŚCI I OZNAKOWANIE CE</b>	
	1.1 - Oznakowanie CE.....	s. 4
	<b>2 - UWAGI OGÓLNE</b>	
	2.1 - Zastosowanie niniejszej instrukcji obsługi .....	s. 4
	2.2 - Status „Rożen wyłączony” .....	s. 5
	2.3 - Gwarancja .....	s. 5
	2.4 - Prawa zastrzeżone .....	s. 5
	<b>3 - OPIS TECHNICZNY</b>	
	3.1 - Wyszczególnienie elementów urządzenia .....	s. 5
	3.2 - Wymiary urządzenia i komory pieczenia .....	s. 6
	3.3 - Dane techniczne .....	s. 7
	3.4 - Przeznaczenie urządzenia.....	s. 7
	3.5 - Ograniczenia w użytkowaniu urządzenia .....	s. 7
	<b>4 - TRANSPORT I USTAWIENIE URZĄDZENIA W MIEJSCU PLANOWANEJ INSTALACJI</b>	
	4.1 - Transport i podnoszenie urządzenia .....	s. 8
	4.2 - Karta z instrukcjami umieszczona na opakowaniu urządzenia .....	s. 9
	4.3 - Ustawianie urządzenia w miejscu planowanej instalacji.....	s. 9
	<b>5 - INSTALACJA URZĄDZENIA</b>	
	5.1 - Instalacja szklanych drzwiczek.....	s. 10
	5.2 - Podłączenie urządzenia do okapu.....	s. 12
	5.3 - Podłączenie urządzenia do sieci zasilającej w gaz .....	s. 13
	<b>6 - BEZPIECZEŃSTWO</b>	
	6.1 - Drzwiczki z szybą ze szkła hartowanego .....	s. 16
	<b>7 - OBSŁUGA I DZIAŁANIE URZĄDZENIA</b>	
	7.1 - Zapalanie palnika .....	s. 17
	7.2 - Obsługa palnika .....	s. 17
	7.3 - Załadunek kurczaków .....	s. 18
	7.4 - Opróżnianie tacki ociekowej .....	s. 18
	<b>8 - KONSERWACJA URZĄDZENIA</b>	
	8.1 - Czyszczenie urządzenia .....	s. 18
	8.2 - Naciągnięcie łańcucha .....	s. 19
	<b>9 - POZBYCIE SIĘ URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU JEGO UŻYTKOWANIA</b>	
	9.1 - Ostrzeżenia ogólne .....	s. 19
	<b>10 - CZĘŚCI ZAMIENNE</b>	
	Tabele części zamiennych .....	s. 20
	Rysunki poszczególnych części zamiennych .....	s. 21
	<b>11 - WYPOSAŻENIE ELEKTRYCZNE</b>	
	Schematy połączeń i lista komponentów .....	s. 22
	<b>12 - ZAŁĄCZNIKI</b>	
	12.1 - Karta z instrukcjami dotyczącymi podnoszenia urządzenia umieszczona na jego opakowaniu .....	s. 24

	<b>INHALT</b>	
		..... p. 4
	<b>1- CE-KENNZEICHNUNG</b>	
	1.1- CE-Kennzeichnung .....	p. 4
	<b>2- ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	
	2.1- Wichtigkeit des Handbuchs .....	p. 4
	2.2- Stillstehender Bratspieß .....	p. 5
	2.3- Garantie .....	p. 5
	2.4- Vorbehaltene Rechte .....	p. 5
	<b>3- TECHNISCHE BESCHREIBUNG</b>	
	3.1- Bezeichnung der Komponenten .....	p. 5
	3.2- Bratspieß- und Backofenausmaße .....	p. 6
	3.3- Technische Daten.....	p. 7
	3.4- Gebrauchsbestimmung .....	p. 7
	3.5- Gebrauchsgrenzen .....	p. 7
	<b>4- BEWEGUNG UND TRANSPORT</b>	
	4.1- Transport und Anhebung .....	p. 8
	4.2- Merkblatt auf der Verpackung .....	p. 9
	4.3- Platzierung.....	p. 9
	<b>5- INSTALLATION</b>	
	5.1- Glastüren-Installation .....	p. 10
	5.2- Kaminanschluss .....	p. 12
	5.3- Gasanschluss .....	p. 13
	<b>6- SICHERHEIT</b>	
	6.1- Hartglastüren .....	p. 16
	<b>7- BEDIENUNG UND BETRIEB</b>	
	7.1- Brenneinschaltung .....	p. 17
	7.2- Brennerverwendung .....	p. 17
	7.3- Hühnereinstecken.....	p. 18
	<b>8- WARTUNG</b>	
	8.1- Reinigung .....	p. 18
	8.2- Kettenspannung .....	p. 19
	<b>9- VERSHROTTUNG</b>	
	9.1- Gesamtanmerkungen .....	p. 19
	<b>10- ERSATZTEILE</b>	
	Ersatzteiltabelle .....	p. 20
	Ersatzteiltafeln .....	p. 21
	<b>11- ELEKTRISCHER TEIL</b>	
	Schaltpläne und Komponentenformular .....	p. 22
	<b>12- ANLAGEN</b>	
	12.1- Anhebungsmerkblatt auf der Verpackung .....	p. 24

# CE | 1-OZNAKOWANIE CE / CE-KENNZEICHNUNG

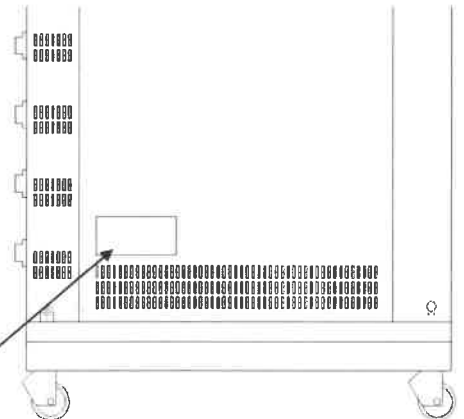
## 1.1-OZNAKOWANIE „CE”

Oznakowanie CE zostało umieszczone na przyklejanej tabliczce zlokalizowanej w tylnej części urządzenia i opisane w niniejszej instrukcji obsługi jak pokazano na RYS. 1.

## 1.1- CE-KENNZEICHNUNG

Die CE-Kennzeichnung besteht aus einem Klebeschild, das auf der Rückseite des Geräts aufgeklebt und in diesem Handbuch angegeben wurde (FIG. 1).

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25			
<b>CE</b>	I3B/P	p mbar	30	30	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	
	I12H3B/P	p mbar	30	30	20	-	SE	<input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/>	
	I12H3+	p mbar	30	37	20	-	IT	<input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>	
	I12E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	FR	<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>	
	I12H3B/P	p mbar	30	30	20	-	DK	<input type="checkbox"/>	
	I12H3+	p mbar	28-30	37	20	-	ES	<input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/>	
	I12H3+	p mbar	28	37	20	-	IE	<input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/>	
	I12L3B/P	p mbar	30	30	-	25	NL	<input type="checkbox"/>	
	I12ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	DE	<input type="checkbox"/>	
	$\Sigma Q_n$ g/h	<b>kW</b> <b>m3/h</b>	I3+	p mbar	28	37	-	-	GR
		I12H3B/P	p mbar	50	50	20	-	AT	<input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
Predisposto a gas-Prevù au gaz-Eingestellt für gas-.....									
VAC	kW	Hz				Made in Italy			



RYS.1 (Oznakowanie CE) /(CE-Kennzeichnung )

## UWAGI OGÓLNE / ALLGEMEINE INFORMATIONEN-2



### 2.1- ZASTOSOWANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI - WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS



PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY BEZWZGLĘDNI PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE CZĘŚCI NINIEJSZEJ INSTRUKCJI I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE JEJ ELEMENTY SĄ JASNE I ZROZUMIAŁE.

VOR DER BENUTZUNG DES VORLIEGENDEN BRATSPIESSES SOLL DER BETRIEBER VERBINDLICH DIESES HANDBUCH VOLKOMMEN LESEN UND VERSTEHEN.



NINIEJSZA INSTRUKCJA MUSI BYĆ PRZECHOWYWANA W BEZPIECZNYM MIEJSCU W BEZPOŚREDNIM SĄSIĘDZTWIE URZĄDZENIA I MUSI BYĆ ZAWSZE DOSTĘPNA DLA AUTORYZOWANYCH OPERATORÓW URZĄDZENIA.

DAS GEGENSTÄNDLICHE HANDBUCH SOLL IMMER ZUR VERFÜGUNG DES AUTORISIERTEN FACHPERSONALS IN DER NÄHE DES GERÄTS SEIN UND GUT AUFBEWAHRT WERDEN.



PRODUCENT URZĄDZENIA JEST ZWOLNIONY Z WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE ZRANIENIA OSÓB, ZWIERZĄT ORAZ USZKODZENIA MIENIA SPOWODOWANE NIEPRZESTRZEŻENIEM WSKAZÓWEK I ZALECEŃ ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR ETWAIGE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER DINGEN AB, DIE DURCH DIE MISSACHTUNG DER IM GEGENSTÄNDLICHEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN ENTSTEHEN.



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA I MUSI BYĆ PRZECHOWYWANA I CHRONIONA DO CZASU ZAKOŃCZENIA UŻYTKOWANIA I UTYLIZACJI URZĄDZENIA.

DAS GEGENSTÄNDLICHE HANDBUCH IST EIN INTEGRIERENDER TEIL DES BRATSPIESSES UND SOLL BIS ZUR VERSCHROTTUNG AUFBEWAHRT WERDEN.



AUTORYZOWANI OPERATORZY URZĄDZENIA MOGĄ WYKONYWAĆ NA URZĄDZENIU WYŁĄCZNIE TE CZYNNOŚCI I NAPRAWY, DO KTÓRYCH POSIADAJĄ ODPOWIEDNIE KWALIFIKACJE

DAS AUTORISIERTE FACHPERSONAL SOLL DEN BRATSPIESS NUR IM RAHMEN SEINER SPEZIFISCHEN KOMPETENZEN BETRIEBEN.



## 2.2 - STATUS „ROŻEN WYŁĄCZONY”

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z konserwacją i / lub regulacją urządzenia należy koniecznie odłączyć urządzenie od źródła zasilającego w energię elektryczną poprzez odłączenie wtyczki urządzenia od gniazda zasilającego, po uprzednim upewnieniu się, że rożen został poprawnie wyłączony i wystudzony.

## 2.3 - GWARANCJA

Producent urządzenia gwarantuje, że niniejszy rożen został przetestowany przez jego producenta. Gwarancja producenta urządzenia obejmuje okres **12 (dwunastu) miesięcy**.



JAKIEKOLWIEK INGERENCJE, MANIPULACJE PRZY URZĄDZENIU I / LUB ZASTĘPOWANIE ELEMENTÓW URZĄDZENIA NIEORYGINALNYMI CZĘŚCIAMI ZAMIENNYMI SKUTKUJĄ UTRATĄ GWARANCJI I ZWALNIĄ PRODUCENTA URZĄDZENIA Z WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI.

## 2.4 - PRAWA ZASTRZEŻONE

Wszelkie prawa dotyczące niniejszej instrukcji technicznej „Instrukcje dotyczące użytkowania i konserwacji” są zastrzeżone. Instrukcja stanowi własność Producenta urządzenia i jest chroniona prawami autorskimi, tak więc żadna jej część nie może być reprodukowana, kopiowana, przekazywana lub rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie, z użyciem jakichkolwiek środków przekazu bez wcześniejszej pisemnej zgody Producenta urządzenia. Wszystkie zamieszczone w instrukcji znaki towarowe należą do odnośnych właścicieli.

## 2.2- STILLSTEHENDER BRATSPIESS

Vor jedem Eingriff und/oder Einstellung des Bratspießes soll die Speisungsquelle durch das Herausziehen des Steckers getrennt werden und es soll geprüft werden, dass das Gerät tatsächlich stehend und gekühlt ist.

## 2.3- GARANTIE

Der Hersteller garantiert, dass die Bratspieße vom Hersteller selbst geprüft wurden.

Die Garantiezeit des Bratspießes dauert 12 (zwölf) Monate.

**DIE ÄNDERUNGEN UND/ODER DER WECHSEL VON TEILEN MIT NICHT-ORIGINALEN ERSATZTEILEN VERURSACHEN DIE VERWIRKUNG DER GARANTIE UND BEFREIEN DEN HERSTELLER VON JEDER HAFTUNG.**

## 2.4- VORBEHALTENE RECHTE

Die vorbehaltenen Rechte, die dieses technische „Bedienungs- und Wartungsanleitungen“-Handbuch betreffen, bleiben im Besitz des Herstellers. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers durch alle Mittel nachgedruckt und verbreitet werden. Alle erwähnten Warenzeichen sind im Besitz der jeweiligen Besitzer.



## 3 - OPIS TECHNICZNY/ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

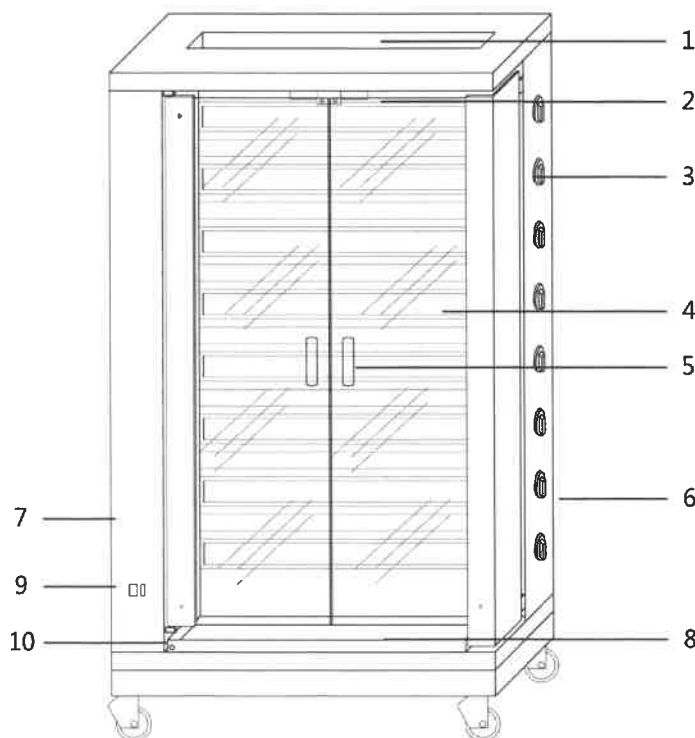
### 3.1 - WYSZCZEGÓLNIENIE ELEMENTÓW URZĄDZENIA 3.1 BEZEICHNUNG DER KOMPONENTEN

RYS. 2 prezentuje poszczególne elementy składające się na urządzenie.

In FIG. 2 werden die Komponenten des Bratspießes dargestellt und bezeichnet.

#### LEGENDA:

1. Komin odprowadzający spaliny gazowe i parę wodną
2. Oświetlenie wnętrza komory
3. Pokrętko regulacji gazu
4. Drzwiczki różna z szybą ze szkła hartowanego
5. Klamka drzwiczek
6. Panel prawy
7. Panel lewy
8. Tacka ociekowa do zbierania tłuszczu
9. Przełączniki
10. Odprowadzenie ścieków



#### LEGENDE :

- 1) Dampf- und Rauchausslass
- 2) Inneres Licht
- 3) Gasregelungsdrehknopf
- 4) Hartglastüren
- 5) Handgriff
- 6) Rechte Blechtafel
- 7) Linke Blechtafel
- 8) Ölsammlung
- 9) Schalter
- 10) Ölabbfluss

RYS. 2 (Wyszczególnienie elementów urządzenia) / (Bezeichnung der Komponenten)

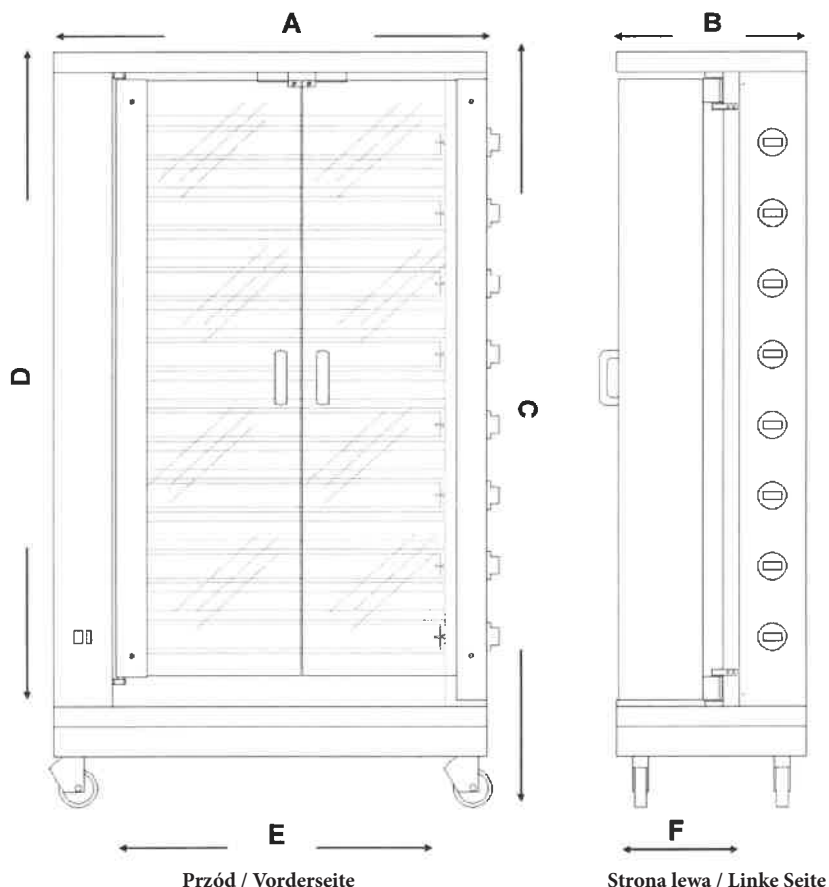


3.2 – WYMIARY URZĄDZENIA I KOMORY PIECZENIA

Na rys. 3 i w tabeli 1 podano wymiary odpowiednio całego urządzenia oraz jego komory.

3.2- BRATSPIESS- UND BACKOFENAUSMASSE

In FIG. 3 und TAB. 1 werden die Bratspieß- und Backofenausmaße angegeben.



RYS.3 Wymiary urządzenia / (Bratspießausmaße )

WYMIARY (mm)/AUSMASSE (mm)							
MODELE	ZEWNĘTRZNE / EXTERN B			KOMORA PIECZENIA / BACKOFEN			
	A	B	C	D	E	F	
G2	1100	480	750	540	843	270	NA NÓŻKACH FÜSSCHEN
G3	1100	480	930	720	843	270	NA NÓŻKACH FÜSSCHEN
G4	1100	480	1100	900	843	270	NA NÓŻKACH FÜSSCHEN
G6	1100	480	1750	1260	843	270	NA KOŁACH AUF RÄDERN
G8	1100	480	1930	1620	843	270	NA KOŁACH AUF RÄDERN

TAB.2 (Dane techniczne)/ (Technische Daten )



### 3.3 - DANE TECHNICZNE

W tabeli 2 zamieszczono dane techniczne odpowiednio dla poszczególnych modeli urządzenia.

### 3.3- TECHNISCHE DATEN

In TAB. 2 werden die technischen Daten der unterschiedlichen Bratspießmodelle angegeben.

MODELE / GERATS - MODELL	ILOŚĆ SZPIKULCÓW / NR. VON SPIESSE (ilość)	CIĘŻAR/GEWICHT (kg)	NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE / ELEKTRISCHE SPANNUNG (V)	MOC ELEKTRYCZNA / LEISTUNG (kW)	ZUŻYCIE GAZU LPG / LPG-VERBRAUCH (kg/h)	ZUŻYCIE GAZU ZIEMNEGO / ERDGAS-VERBRAUCH (m <sup>3</sup> /h)
G2	2	71	230/50Hz	12	0,94	1,27
G3	3	87		18	1,41	1,91
G4	4	102/112		24	1,88	2,54
G6	6	144		36	2,82	3,81
G8	8	170		48	3,76	5,08

TAB.2 (Dane techniczne)/ (Technische Daten)

### 3.4 – PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu:

### 3.4- GEBRAUCHSBESTIMMUNG

Der gegenständliche Bratspieß wurde zum folgenden Zweck entworfen:



**PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA: PIECZENIE KURCZAKÓW I MIĘS O ŚREDNICY MAKSYMALNIE DO 15 CM.**

**ZUM BACKEN VON GEFLÜGEL UND FLEISCH MIT EINEM HÖCHSTDURCHMESSER VON 15 CM.**



**URZĄDZENIE MOŻE BYĆ UŻYTKOWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ AUTORYZOWANEGO OPERATORA (UŻYTKOWNIKA).**

**DER BRATSPIESS DARF AUSSCHLIESSLICH VOM FACHPERSONAL (BEDIENER) GEBRAUCHT WERDEN.**

### 3.5 – OGRANICZENIA W UŻYTKOWANIU URZĄDZENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wyłącznie w celu opisanym w Paragrafie 3.4, tak więc jakiegokolwiek inne użycie urządzenia jest bezwzględnie zakazane, z uwagi na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa autoryzowanym operatorom urządzenia w każdym momencie użytkowania urządzenia, jak również w celu zapewnienia jak najbardziej wydajnej pracy urządzenia.

### 3.5- GEBRAUCHSGRENZEN

Der gegenständliche Bratspieß wurde ausschließlich für die am Par.3.4 beschriebene Gebrauchsbestimmung entworfen, deswegen ist jeder andere Gebrauch des Geräts verboten, damit in jedem Moment die allgemeine Sicherheit des Fachpersonals und die Leistungsfähigkeit des Geräts garantiert werden können.



## 4 - TRANSPORT I USTAWIENIE URZĄDZENIA W MIEJSCU PLANOWANEJ INSTALACJI / BEWEGUNG UND TRANSPORT

### 4.1 - TRANSPORT I PODNOSZENIE URZĄDZENIA

### 4.1- TRANSPORT UND ANHEBUNG



PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH Z PODNOSZENIEM, PRZESTAWIANIEM LUB TRANSPORTEM URZĄDZENIA NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIEJSCA, PRZEZ KTÓRE URZĄDZENIE BĘDZIE PRZENOSZONE SĄ WOLNE OD OSÓB I ZWIERZĄT, KTÓRE MOGŁYBY DOZNAĆ URAZÓW PODCZAS MANEWROWANIA URZĄDZENIEM ORAZ OD PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGŁYBY ZOSTAĆ PRZYPADKOWO ZNISZCZONE.

WÄHREND DER HEB- UND BEWEGUNGSVORGÄNGE PRÜFEN, DASS SICH KEIN MENSCH, TIER ODER GEGENSTAND IM SCHWENKBereich BEFINDET, DA SEINE UNVERLETZLICHKEIT ZUFÄLLIG GEFÄHRDERT WERDEN KÖNNTE.



PODCZAS PODNOSZENIA LUB TRANSPORTU URZĄDZENIA NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE SPRZĘTY SŁUŻĄCE DO JEGO TRANSPORTU SĄ ODPOWIEDNIO DUŻE I WYTRZYMAŁE W STOSUNKU DO CIĘŻARU I WIELKOŚCI NINIEJSZEGO URZĄDZENIA (PATRZ PAR. 3.2 - 3.3).

GEZWUNGENERMASSEN HEB- UND BEWEGUNGSMITTEL BENUTZEN, DIE FÜR DAS GEWICHT UND DAS AUSMASS DES BRATSPIESES GEEIGNET SIND (SIEHE PAR. 3.2 – 3.3)



JEŻELI URZĄDZENIE JEST TRANSPORTOWANE ZA POMOCĄ WÓZKA WIDŁOWEGO NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WIDŁY WÓZKA ZOSTAŁY PRAWIDŁOWO WSUNIĘTE W ODPOWIEDNIE MIEJSCA W PALECIE UNIEMOŻLIWIAJĄC ZRZUCENIE LUB ZSUNIĘCIE SIĘ URZĄDZENIA PODCZAS TRANSPORTU (RYS. 4).

WÄHREND DER HEB- UND BEWEGUNGSVORGÄNGE DURCH EINEN GABELSTAPLER PRÜFEN, DASS DIE GABELN RICHTIG GEPLATZT WURDEN, DAMIT SIE GEGEN DIE LAST NICHT STOSSEN (FIG.4).



PODCZAS PODNOSZENIA LUB PRZEMIESZCZANIA URZĄDZENIA BEZWZGLĘDNIE ZABRANIA SIĘ GWAŁTOWNEGO ZATRZYMYWANIA, PRZYSPIESZANIA I / LUB NAGŁYCH ZMIAN KIERUNKU.

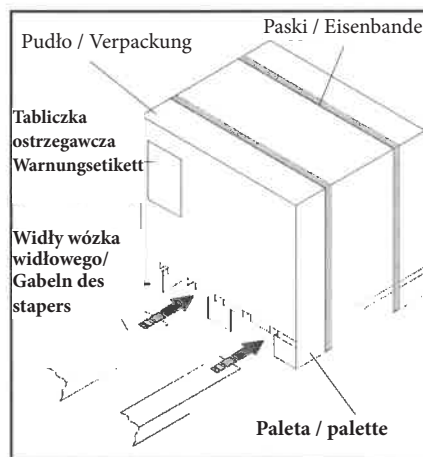
WÄHREND DER HEB- UND BEWEGUNGSVORGÄNGE IST ES STRENG VERBOTEN, SCHROFFE BREMSUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN UND/ODER PLÖTLICHE RICHTUNGSWECHSEL VORZUNEHMEN.



PO DOSTARCZENIU URZĄDZENIA DO UŻYTKOWNIKA NALEŻY ZAWSZE SKONTROLOWAĆ CZY URZĄDZENIE NIE ZOSTAŁO USZKODZONE PODCZAS TRANSPORTU. W PRZYPADKU ZAUWAŻENIA JAKICHKOLWIEK USZKODZEŃ NALEŻY NIEZWŁOCZNIE POINFORMOWAĆ PRZEWOŹNIKA URZĄDZENIA O ZAUWAŻONEJ SZKODZIE WPISUJĄC ODPOWIEDNIĄ NOTATKĘ NA DOKUMENTACJI TRANSPORTOWEJ. DODATKOWO NALEŻY SPRAWDZIĆ CZY DOSTARCZONO WSZYSTKIE ZAMÓWIONE AKCESORIA ORAZ ELEMENTY DODATKOWE, JEŻELI TAKIE RÓWNIEŻ BYŁY ZAMAWIANE. EWENTUALNE REKLAMACJE NALEŻY ZGŁASZAĆ PRODUCENTOWI URZĄDZENIA W FORMIE PISEMNEJ ZA POŚREDNICTWEM DOSTAWCY URZĄDZENIA W TERMINIE NIEPRZEKRACZAJĄCYM 8 (OŚMIU) DNI OD DATY WYSTAWIENIA RACHUNKU.

BEI DER LIEFERUNG PRÜFEN, DASS DER BRATSPIESS KEINEN SCHADEN WÄHREND DES TRANSPORTES ERLITTEN HAT. IN DIESEM FALL DEN SCHADEN BEIM TRANSPORTEUR RECHTZEITIG MELDEN UND EINE ANMERKUNG AUF DAS TRANSPORTPAPIER SETZEN. AUSSERDEM PRÜFEN, DASS ALLE AUSGESTATTETEN ZUBEHÖRTEILE UND ETWAIGEN GEWÜNSCHTEN EXTRAS VOLLKOMMEN GELIEFERT WERDEN. JEDE BESCHWERDE SOLL SCHRIFTLICH VON IHREM HÄNDLER BEI DEM HERSTELLER BIS SPÄTESTENS 8 (ACHT) TAGEN EINGERECHT WERDEN.

Aby ułatwić transport, a także załadunek i rozładunek różna, urządzenie jest pakowane w kartonowe pudło na drewnianej podstawie typu paleta i jest przymocowane za pomocą pasków zabezpieczających. Dodatkowo urządzenie jest zabezpieczone przezroczystą folią. Po zakończeniu czynności związanych z transportem i przemieszczaniem urządzenia oraz po ustawieniu różna w miejscu planowanej instalacji należy go rozpakować przecinając paski, kartonowe pudło i folię zabezpieczającą.



Um den Transport und das Ein- und Ausladen zu erleichtern, wird der Bratspieß in einem Karton verpackt. Der Karton hat ein Holzfundament (eine Palette) und wird mit Verpackungseisenbänden befestigt. Der Bratspieß wird außerdem mit transparentem Nylon überzogen. Nach den Heb- und Bewegungsvorgängen und der Platzierung des Bratspießes auf die Bank das Gerät auspacken (die Eisenbände, den Karton und das Nylon schneiden).

RYS. 4 (Prawidłowe umieszczenie widel wózka pod paletą)/ Einstecken der Gabeln des Staplers



## 4 - TRANSPORT I USTAWIENIE URZĄDZENIA W MIEJSCU PLANOWANEJ INSTALACJI / MOUVEMENT ET TRANSPORT



### 4.2 - KARTA Z INSTRUKCJAMI UMIESZCZONA NA OPAKOWANIU URZĄDZENIA

Na opakowaniu urządzenia od strony zewnętrznej zamieszczono kartę z instrukcjami dotyczącymi transportu i przenoszenia urządzenia.  
(Patrz Rozdz. 12 - ZAŁĄCZNIKI).



WSZYSTKIE CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z INSTALACJĄ URZĄDZENIA (USTAWIENIE URZĄDZENIA I PODŁĄCZENIE DO SIECI ZASILAJĄCEJ W ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ) MUSZĄ BEZWZGLĘDNIE ZOSTAĆ PRZEPROWADZONE WYŁĄCZNIE PRZEZ PROFESJONALNY I WYSPECJALIZOWANY PERSONEL TECHNICZNY POSIADAJĄCY ODPOWIEDNIE KWALIFIKACJE ORAZ AUTORYZAJĄCĘ DO PRZEPROWADZANIA TEGO TYPU PRAC ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI OBECNIE PRZEPISAMI PRAWNYMI W KRAJU, W KTÓRYM URZĄDZENIE BĘDZIE UŻYTKOWANE.

### 4.3 - USTAWIANIE URZĄDZENIA W MIEJSCU PLANOWANEJ INSTALACJI

Rożen musi zostać ustawiony w miejscu planowanej instalacji w taki sposób, aby pozostawić minimum wolnej przestrzeni (mm) wokół urządzenia, jak pokazano na Rys. 5. Urządzenie musi zostać ustawione na odpowiedniej stabilnej podstawie, wystarczająco wytrzymałej, aby utrzymać ciężar w pełni załadowanego urządzenia i odpornej na wysoką temperaturę.

Zaleca się pozostawienie po lewej stronie urządzenia wolnej przestrzeni, w celu ułatwienia demontażu bocznej ścianki w przypadku konieczności przeprowadzenia konserwacji urządzenia.

### 4.2- MERKBLATT AUF DER VERPACKUNG

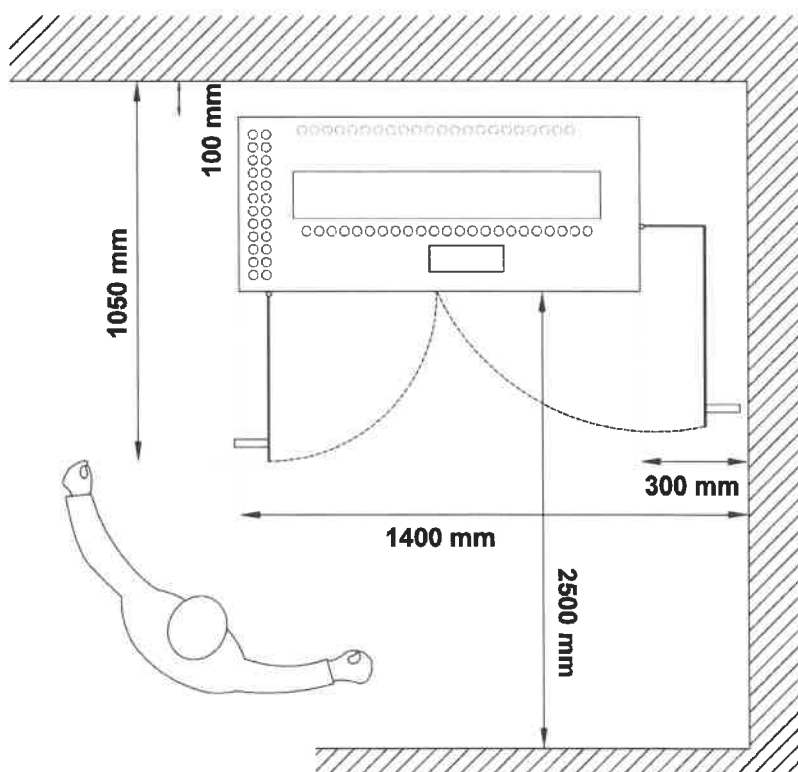
À l'extérieur de l'emballage on a appliqué une feuille d'instructions pour la manutention du même.  
(Voir chap. 12 – ANNEXES)

ALLE INSTALLATIONSVORGÄNGE (PLATZIERUNG UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS) MÜSSEN ZWANGSMÄSSIG UND AUSSCHLIESSLICH VOM AUTORISIERTEN FACHPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN, DAS DIE TECHNISCH-PROFESSIONELLEN ANFORDERUNGEN BESITZT, IN ÜBEREINSIMMUNG MIT DEN IM GEBRAUCHSLAND DES BRATSPIESSES GELTENDEN VORSCHRIFTEN.

### 4.3 PLATZIERUNG

Der Bratspieß soll nach den in FIG. 5 angegebenen Mindestmaßen (mm) platziert werden. Das Stützniveau muss dafür geeignet sein, das Gewicht und die Hitze des Bratspießes zu tragen.

Es ist ratsam, die linke Seite des Bratspießes frei zu lassen, um die Demontage der Deckungsblechtafel bei Wartungseingriffen zu erleichtern.



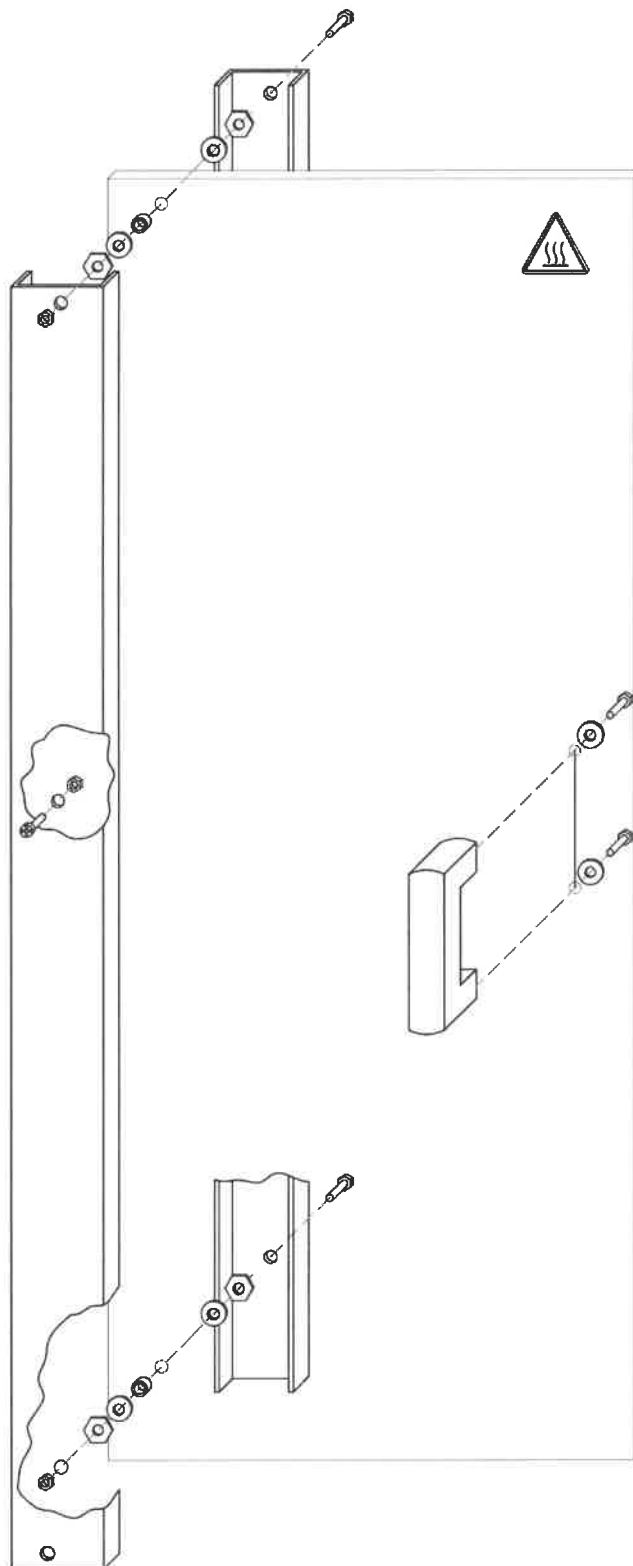
RYS.5 (Ustawianie urządzenia)/ Platzierung

### 5.1 - INSTALACJA SZKLANÝCH DRZWICZEK

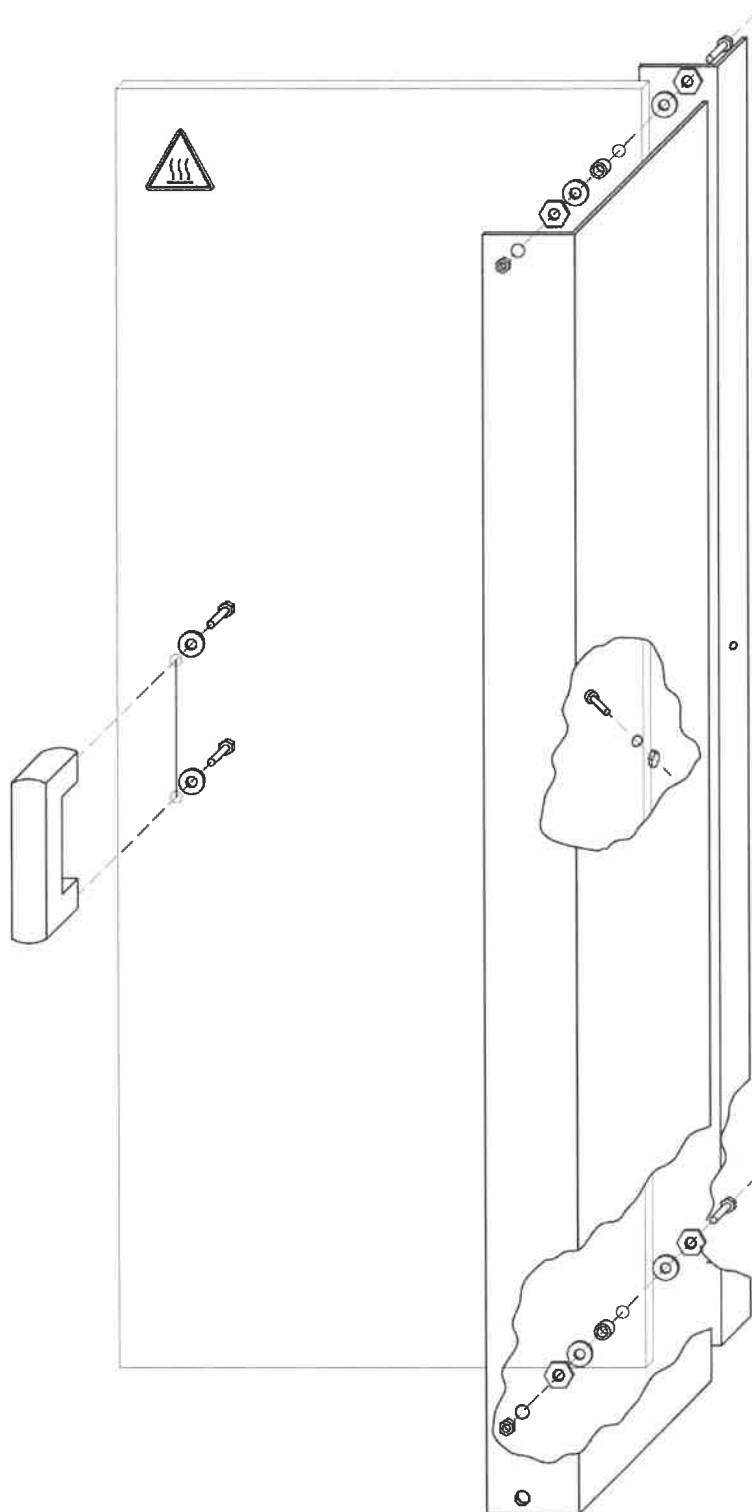
Po usunięciu opakowania z urządzenia należy zamontować szklane drzwiczki (rys. 6 i rys. 7). Należy zwrócić szczególną uwagę, aby uniknąć uderzenia i stłuczenia szklanych płyt.

### 5.1- GLASTÜREN-INSTALLATION

Nach dem Auspacken die Glastüren montieren und darauf aufpassen, gegen die Gläser nicht zu stoßen.



RYS.6 (Instalacja szklanych drzwiczek)/ Glastüren - Montage



RYS.7 (Instalacja szklanych drzwiczek)/ Glasturen-Montage

**5.2 – PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO OKAPU**

Podczas pieczenia kurczaków może wydzielać się duża ilość pary wodnej oraz dymu. Dlatego rekomendowane jest użycie okapu. Jeżeli jest to okap wentylacyjny, nigdy nie należy podłączać go do urządzenia i należy przestrzegać minimalnych odległości pokazanych na Rys. 8.

Rożen obrotowy do pieczenia kurczaków jest wyposażony w komin odprowadzający spaliny z urządzenia, który można podłączyć do przewodu wyprowadzającego spaliny. Przewód taki musi być wykonany z odpowiedniego materiału i musi mieć odpowiednią średnicę. Musi być skierowany w górę, wolny od zagięć, zgnieceń lub gwałtownych zmian kierunków. Rożen obrotowy do pieczenia kurczaków może być zainstalowany zarówno w pomieszczeniu jak i na zewnątrz.

Jeżeli urządzenie jest instalowane wewnątrz pomieszczeń to zaleca się, aby parametry dotyczące wydajności wentylacji dla odprowadzenia spalin gazu ziemnego i propanu były zgodne z wymogami lokalnie obowiązujących w miejscu instalacji urządzenia lub krajowych przepisów prawnych.



**W PRZYPADKU PODŁĄCZENIA OTWORU WYLOTOWEGO SPALIN DO PRZEWODU ODPROWADZAJĄCEGO NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ OKAPU Z WENTYLATOREM WYCIĄGOWYM, JAKO ŻE GORĄCE POWIETRZE ZGROMADZONE W KOMORZE PIECZENIA ZOSTANIE ZBYT GWAŁTOWNIE WYCIĄGNIĘTE NA ZEWNĄTRZ NIEZALEŻNIE OD TEGO CZY DRZWICZKI URZĄDZENIA SĄ OTWARTE CZY ZAMKNIĘTE, CO WPŁYNIE NIEKORZYSTNIE NA CZAS PIECZENIA ORAZ ZNACZĄCO ZWIĘKSZY ZUŻYCIE ENERGII WYKORZYSTYWANEJ DO PIECZENIA.**

**5.2- KAMINANSCHLUSS**

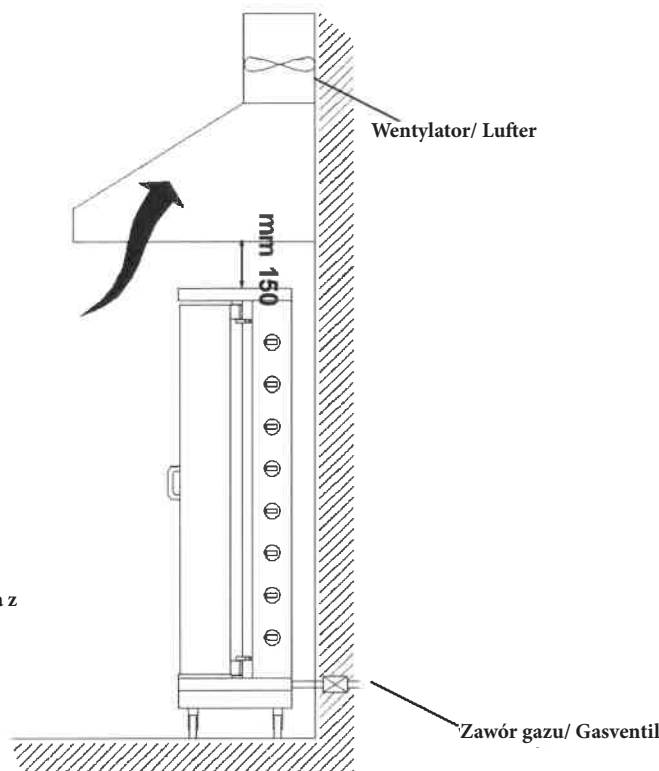
Das Backen von Hühnern kann viel Dampf und Rauch verursachen, deswegen ist es ratsam, einen Kamin zu verwenden. Bei einem Kamin mit Zwangsabsaugung darf er nie in direktem Kontakt mit dem Bratspieß sein und das in FIG. 8 angegebene Mindestmaß muss gezwun- genermaßen beachtet werden.

Die Bratspieße haben einen Dampfauslass, der mit einem Rohr verbunden werden kann, das den Dampf nach Außen wiederlässt. Das Rohr muss aus einem geeigneten Material sein und einen geeigneten Rohrabschnitt haben. Es muss einen kurzen Lauf nach oben ohne Verengungen bzw. ruckartige Richtungswechsel haben.

Der Bratspieß kann sowohl innen als auch außen installiert werden. Wenn der Bratspieß in einem geschlossenen Raum installiert wird, sicherstellen, dass die Erdgas- und LPG-Lüftungsanlage besteht und dass ihr Ausmaß in Übereinstimmung mit den im Gebrauchsland des Bratspießes geltenden Vorschriften ist.

**WENN DER DAMPFAUSLASS AN EINEM ROHR ANGESCHLOSSEN IST, DARF DIE ZWANGSABSAUGUNG NIE VERWENDET WERDEN, DENN DIE IN DER BACKKAMMER ENTHALTENE WARMER LUFT WÜRDEN ZU SCHNELL HERAUSTRETEN – SOWOHL MIT ÖFFNER ALS AUCH MIT GESCHLOSSENER TÜR – UND WÜRDEN DESWEGEN DIE BACKZEIT GEFÄHRDEN UND DIE VERBRÄUCHE BETRÄCHTLICH STEIGERN.**

Elektryczne sprzężenie wentylatora z zaworem gazu/ Gasventillufler



RYS.8 (Ustawienie urządzenia w miejscu planowanej instalacji)/ Platzierung



### 5.3 – PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ZASILAJĄCEJ W GAZ

Gazowy rożen obrotowy do pieczenia kurczaków jest dostarczany z kilkoma palnikami: od dwóch do ośmiu, w zależności od modelu urządzenia. Są one wyposażone w zawór bezpieczeństwa lub termoparę. Urządzenie można zasilać gazem ziemnym lub propanem butanem.

Rożen jest wyposażony w złączkę do podłączenia do zasilania w gaz z gwintem G 1/2" umieszczoną w tylnej części urządzenia.

Urządzenie należy podłączyć do zasilania w gaz za pomocą przewodów metalowych ze stali ocynkowanej lub miedzi, znajdujących się w widocznym miejscu.



ZAMONTOWAĆ ZAWÓR ODCINAJĄCY NA PRZEWODZIE ZASILAJĄCYM W GAZ W MIEJSCU ŁATWO DOSTĘPNYM DLA OPERATORA URZĄDZENIA W CELU UŁATWIENIA OTWIERANIA I ZAMYKANIA DOPIŁYWU GAZU.

Przewody gazowe urządzenia muszą zostać połączone z przewodem zasilającym urządzenie w gaz za pomocą trzyczęściowej metalowej złączki. Aby połączenie było prawidłowe należy uszczelnić gwinty odpowiednimi materiałami.



ROŻEN OBROTOWY MUSI BYĆ ZASILANY PRZEWIDZIANYM DO TEGO CELU RODZAJEM GAZU (TABLICZKA ZNAMIONOWA Z OZNAKOWANIEM CE - RYS. 1)

#### 5.3.1 – KONTROLA CIŚNIENIA GAZU ZASILAJĄCEGO

Ciśnienie gazu zasilającego urządzenie należy sprawdzić za pomocą odpowiedniego miernika hydrostatycznego np. manometru typu U-rurka, podziałka z dokładnością do 0,1 mbara, przestrzegając wskazówek zamieszczonych poniżej:

**KONTROLA CIŚNIENIA GAZU ZASILAJĄCEGO MUSI ZOSTAĆ WYKONANA WYŁĄCZNIE PRZEZ AUTORYZOWANEGO PRACOWNIKA TECHNICZNEGO.**

- 1) Upewnić się, że wszystkie zawory gazowe są zamknięte;
- 2) Zdjąć pokrętła regulacyjne gazu zsuwając je na zewnątrz;
- 3) Odkręcić i zdjąć prawy panel urządzenia (RYS. 2 - Punkt 6);
- 4) Usunąć śrubę blokującą zaworu bezpieczeństwa (zawór główny) (RYS. 9 - Punkt 1);
- 5) Podłączyć manometr typu U-rurka;
- 6) Uruchomić manometr postępując zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi jego obsługi;
- 7) Dokonać pomiaru ciśnienia gazu zasilającego;
- 8) Odłączyć manometr U-rurka.

### 5.3- GASANSCHLUSS

Der Bratspieß wird mit einer variablen Brenneranzahl (von zwei bis acht) je nach dem Modell ausgestattet. Er hat ein Sicherheitsventil und ein Thermoelement. Butan-, Propan- und Erdgas können verwendet werden.

Der Bratspieß hat ein Rohr zum Gasanschluss mit G 1/2"-Gewinde in der Hinterseite. Der Anschluss zum Gasversorgungsnetz muss mit einem im Blick platzierten Metallrohr aus Zinkstahl oder Kupfer ausgeführt werden.



AM OBEREN ENDE DES GASVERSORGUNGSNETZES MUSS EINEN SPERRHAHN ANGESCHLOSSEN WERDEN. DAS MUSS VOM BEDIENER LEICHT ERREICHBAR SEIN, DAMIT ER IHN AUF- UND ZUDREHEN KANN.

Die Verbindung zwischen der Ofen- und der Gasrohrleitung muss mit einer Dreiteile-Metallkupplung ausgeführt werden. Die Dichte des Verbindungsgewindes kann durch geeignete Materialien sichergestellt werden.



DER BRATSPIESS MUSS MIT DER VOM HERSTELLER ENTWORFENEN GASSORTE VERSORGT WERDEN (CE-KENNZEICHNUNG – FIG. 1).

#### 5.3.1- REGELUNG DES VERSORGUNGSDRUCKS

Der Gasversorgungsdruck wird durch ein Flüssigkeitsmanometer gemessen (z.B. ein U-Manometer, 0.1 mbar-Mindestgenauigkeit). Hintereinander wird der Messungsvorgang erklärt:

**DIESE VORGÄNGE KÖNNEN NUR VOM AUTORSIERTEN PERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN**

- 1) Prüfen, dass alle Gasventile geschlossen wurden;
- 2) Die Gasregelungsdrehknöpfe nach außen abziehen;
- 3) Die rechte Deckungsblechtafel herausschrauben (FIG. 2 – Nr. 6);
- 4) Die Dichtungsschraube des Sicherheitsventils abziehen (Gesamthahn) (FIG. 9 – Nr. 1);
- 5) Das U-Manometer anschließen;
- 6) Das Gerät nach den Bedienungsanleitungen in Betrieb setzen;
- 7) Den Versorgungsdruck messen;
- 8) Das U-Manometer abziehen;

- 9) Dokręcić śrubę blokującą na zaworze bezpieczeństwa (RYS. 9 - Punkt 1);
- 10) Ponownie zamontować i dokręcić panel prawy urządzenia;
- 11) Ponownie założyć pokrętła regulacyjne gazu.

- 9) Die Dichtungsschraube des Versorgungsdruckventils wieder verschrauben (FIG. 9 – Nr. 1);
- 10) Die rechte Deckungsblechtafel montieren und wieder anschrauben;
- 11) Die Gasregulierungsdrehknöpfe nach innen drücken und sie wieder befestigen.

### 5.3.2 – KONTROLA SZCZELNOŚCI INSTALACJI

Po zakończeniu instalacji należy sprawdzić czy nie ma żadnych przecieków gazu. Kontroli należy dokonać nakładając pędzelkiem mydliny na wszystkie złączki i miejsca połączeń. Nawet najmniejszy przeciek zostanie ujawniony poprzez bąbelki mydła tworzące się za sprawą wyciekającego gazu.

Jeżeli na zasilaniu gazu został zainstalowany licznik gazu, można przeprowadzić kolejną kontrolę szczelności: podczas okresu kontroli wynoszącego około 10 minut licznik nie może wykazywać żadnego przepływu gazu.

### 5.3.2 – GASDICHTHEITSPRÜFUNG

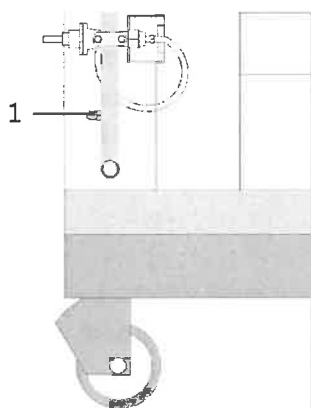
Nach den Installationsvorgängen ist es notwendig zu prüfen, dass es kein Gasausströmen im Raum gibt. Das kann durch einige Pinselstriche von Seifenwasser auf die Kupplungen und die Verbindungen geprüft werden: Sogar ein geringes Gasausströmen wird von Seifenblasen gemeldet, die vom Gas verursacht werden.

Wenn es im Gasversorgungsnetz einen Zähler gibt, ist es möglich, eine weitere Dichtheitsprüfung durchzuführen: Während einer Prüfungszeit von 10 Minuten muss sich kein Gasausströmen zeigen.

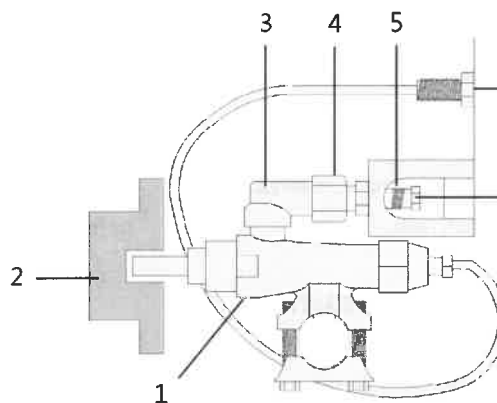


**NIGDY NIE WOLNO SPRAWDZAĆ SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ ZA POMOCĄ PŁOMIENIA. NIE-PRZESTRZEGANIE TEGO ZAKAZU MOŻE SKUTKOWAĆ WYBUCHEM GAZU I ZNISZCZENIEM URZĄDZENIA ORAZ USZKODZENIEM OSÓB I PRZEDMIOTÓW ZNAJDUJĄCYCH SIĘ W JEGO POBLIŻU.**

**ES IST STRENG VERBOTEN, FEUER ZUM SUCHEN VON GAS AUSSTRÖMEN ZU VERWENDEN. DIE NICHTBEACHTUNG DIESES VERBOTS KANN ZU ZERSTÖRUNGSEXPLOSIONEN FÜHREN.**



RYS. 9 (Kontrola szczelności)/ Druckregelung



RYS.10 (Zawór gazowy)/ Gashahn

#### LEGENDA:

- 1) Kompletny zawór/ Gesamthahn
- 2) Pokrętło regulacyjne gazu/ Gasregulierungsdrehknopf
- 3) Kolanko/ RohrkrUmmer
- 4) Nakrętka dwustożkowa/ Mutter und Zweikegel.
- 5) Uchwyt dyszy/ Dusentrager
- 6) Termopara/ Thermoelement
- 7) Dysza/ Duse

### 5.3.3 – ADAPTACJA URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU ZASILAJĄCEGO

Rożen obrotowy został przetestowany i ustawiony na zasilanie **rodzajem gazu wyszczególnionym na tabliczce znamionowej urządzenia z oznakowaniem CE (Fig. 1).**

### 5.2.3 – UMWANDLUNG IN VERSCHIEDENE GASSORTEN

Der Bratspieß muss mit dem Gas versorgt werden, das vom Hersteller auf dem CE-Kennzeichnungsschild angegeben wurde (FIG. 1).



W PRZYPADKU, GDY PARAMETRY GAZU ZASILAJĄCEGO RÓŻNIĄ SIĘ OD TYCH WSKAZANYCH NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ URZĄDZENIA, ABSOLUTNIE NIEZBĘDNE JEST ZASTOSOWANIE W URZĄDZENIU ODPOWIEDNIACH KONWERTERÓW.

WENN DIE GASSORTE DES VERSORGNUNGSNETZES DEM ENTWORFENEN BRATSPIESSGAS NICHT ENTSPRICH, IST ES OBLIGATORISCH, DIE GEEIGNETEN ÄNDERUNGEN AM BRATSPIESS VORZUNEHMEN.

Jak określono w wyżej zamieszczonym ostrzeżeniu, w dalszej części podano procedurę przeprowadzenia odpowiedniej konwersji (WYMIANA DYSZY):

**NIŻEJ PODANE CZYNNOŚCI MUSZĄ BYĆ WYKONANE WYŁĄCZNIE PRZEZ AUTORYZOWANYCH PRACOWNIKÓW TECHNICZNYCH**

- 1) Upewnić się, że wszystkie zawory gazowe zostały zamknięte;
- 2) Zdjąć pokrętła regulacyjne gazu zsuwając je na zewnątrz;
- 3) Odkręcić i zdjąć prawy panel urządzenia (RYS. 2 - Punkt 6);
- 4) Odkręcić i zdjąć nakrętkę dwustożkową (RYS. 10 - Punkt 4);
- 5) Usunąć uchwyt dyszy (RYS. 11 - Punkt 3);
- 6) Wykręcić dyszę z uchwytu dyszy (RYS. 11 - Punkt 2);
- 7) Zamienić dyszę na inną, odpowiednią dla planowanego rodzaju gazu zasilającego (RYS. 11 - Punkt 2);
- 8) Przykręcić nową dyszę do uchwytu dyszy.
- 9) Ponownie zamontować uchwyt dyszy i dokręcić nakrętkę sprawdzając czy nakrętka dwustożkowa została prawidłowo umieszczona;
- 10) Ponownie zamontować i dokręcić panel prawy urządzenia;
- 11) Założyć pokrętła regulacyjne gazu.

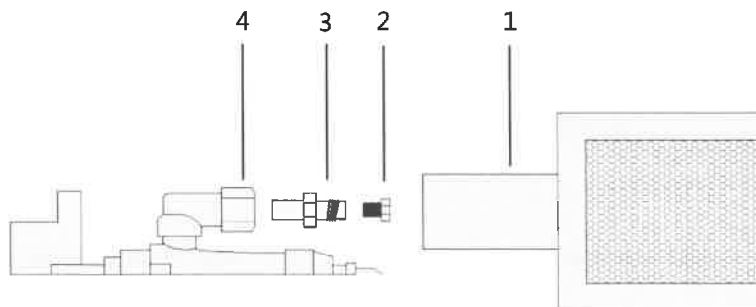
Hintereinander werden die verschiedenen Phasen zur Veränderung des Geräts erklärt. (DÜSENTRÄGERAUSWECHSELN):

**DIESE VORGÄNGE KÖNNEN NUR VOM AUTORISIERTEN PERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN**

- 1) Prüfen, dass alle Gasventile geschlossen wurden;
- 2) Die Gasregelungsdrehknöpfe nach außen abziehen;
- 3) Die rechte Deckungsblechtafel herausschrauben (FIG. 2 – Nr. 6);
- 4) Die Mutter herausschrauben und den Zweikegel abziehen (FIG. 10 – Nr. 4);
- 5) Den Düsenträger abziehen (FIG. 11 – Nr. 3);
- 6) Die Düse aus dem Düsenträger herausschrauben (FIG. 11 – Nr. 2);
- 7) Die Düse gegen diejenige des verwandten Gases austauschen (FIG. 11 – Nr. 2);
- 8) Die neue Düse auf den Düsenträger anschrauben;
- 9) Den Düsenträger einstecken und die Mutter wieder verschrauben. Sicherstellen, dass der Zweikegel richtig eingesteckt wurde;
- 10) Die rechte Deckungsblechtafel montieren und wieder anschrauben;
- 11) Die Gasregelungsdrehknöpfe nach innen drücken und sie wieder befestigen.

**CIŚNIENIE GAZU I ŚREDNICA INIEKTORA/ GASDRUCK UND INJEKTORENDURCHMESSER**

G31	37 mbar	1.25 mm	IT / HU / FR / BE / DK / ES / IE / MT / NL / PT / GR / SE / FI / NO / CH / LU / RO
G31	50 mbar	1.10 mm	DE/AT
G30	28/30 mbar	1.25 mm	IT / HU / FR / BE / DK / ES / IE / MT / NL / PT / GR / SE / FI / NO / CH / LU / RO
G30	50 mbar	1.10 mm	DE/AT
G20	20 mbar	1.80 mm	IT / DE / FR / BE / DK / ES / IE / MT / PT / GR / AT / SE / FI / NO / CH / LU / RO
G20	25 mbar	1.70 mm	HU
G25	25 mbar	1.85 mm	NL
G25	20 mbar	1.95 mm	DE



RYS.11 (Zawór gazowy)/ Gashahn

**6.1 – DRZWICZKI Z SZYBĄ ZE SZKŁA HARTOWANEGO**

Państwa Rożen do pieczenia kurczaków jest dostarczany z drzwiczkami z dwóch płyt wykonanych z hartowanego szkła wyposażonymi w odporne na temperaturę klamki. Płyty szklane są zamontowane w przedniej części urządzenia, aby chronić operatora obsługującego rożen przed wysoką temperaturą oraz, aby chronić poddawane obróbce mięso przed ewentualnymi czynnikami zanieczyszczającymi.

Co więcej, zamknięte szklane drzwiczki urządzenia pomagają utrzymać bardziej stabilną temperaturę w komorze pieczenia i dzięki temu gwarantują oszczędność energii.

Zawsze należy utrzymywać szklane drzwiczki urządzenia w czystości, wolne od tłuszczu i sosu oraz osadów z pieczenia.

Przed każdorazową aktywacją urządzenia należy upewnić się, że szklane płyty są zupełnie suche.

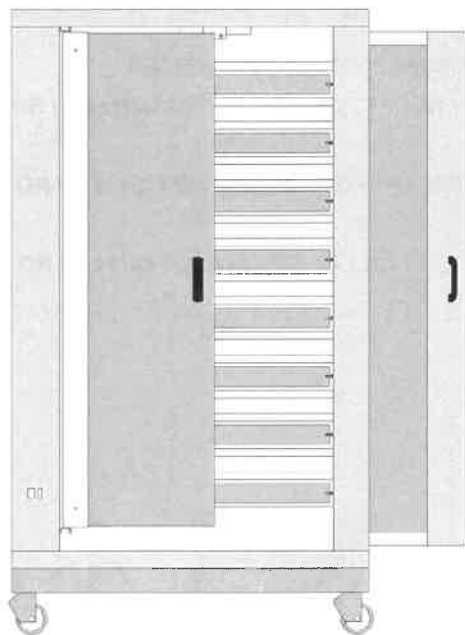
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem urządzenia należy sprawdzić czy szklane drzwiczki wystygły całkowicie, aby uniknąć spowodowania szoku termicznego, który mógłby uszkodzić hartowane szkło.



**NIGDY NIE WOLNO ZAMYKAĆ SZKLANÝCH DRZWICZEK, KIEDY PALNIKI SĄ WŁĄCZONE, A ROŻEN JEST PUSTY LUB W URZĄDZENIU NIE MA WYSTARCZAJĄCEJ ILOŚCI MIĘSA (RYS. 13). SZKLANE SZYBY DRZWICZEK WYSTAWIONE NA BEZPOŚREDNIE DZIAŁANIE CIEPŁA MOGĄ ROZPRYSNAĆ SIĘ W CIĄGU KILKU MINUT.**



**OPERACJE OTWIERANIA I ZAMYKANIA DRZWI MUSZĄ BYĆ WYKONYWANE W RĘKAWICACH OCHRONNYCH**



RYS. 12 (Szklane drzwiczki urządzenia)/ Glastüren

**6.1– HARTGLASTÜREN.****HEISS-GEZEIGNETE STELLEN**

Der Bratspieß hat zwei Hartglastüren mit hitzebeständigen Handgriffen.

Die Gläser befinden sich in der Vorderseite des Bratspießes, damit der Koch von der Hitze und das Fleisch von äußeren Einwirkungen geschützt werden.

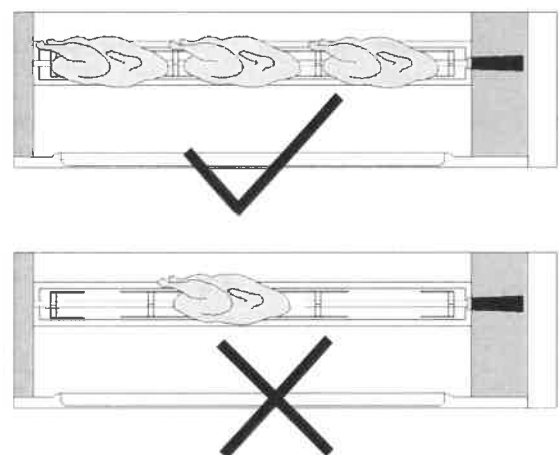
Die geschlossenen Türen tragen außerdem dazu bei, die Temperatur im Backofen konstant zu halten und das Energiesparen sicherzustellen.

Die Gläser von Fett und Speiseöl immer sauber halten und bei der Inbetriebsetzung prüfen, dass das Glas völlig trocken ist.

Vor jedem Reinigungsvorgang darauf warten, dass die Glastüren völlig kalt geworden sind, um Thermoschocks zu vermeiden, die die Hartgläser beschädigen könnten.

**BEI LEEREN SPIESSEN ODER BEI SPIESSEN MIT WENIG FLEISCH DIE GLASTÜREN NIE ZUMACHEN, WENN DIE BRENNER ANGESCHALTET SIND. (FIG. 13) WENN DIE GLASTÜREN DER HITZE DIREKT AUSGESETZT WERDEN, KÖNNTEN SIE SICH IN WENIGEN MINUTEN ZERBRECHEN.**

**DIE AUF- UND ZUMACHUNGSVORGÄNGE MÜSSEN MIT HITZESCHUTZHANDSCHUHEN AUSGEFÜHRT WERDEN.**



RYS. 13 (Ilość kurczaków)/ Hühneranzahl





## 7.1 – ZAPALANIE PALNIKA

Po podłączeniu urządzenia do zasilania w gaz oraz w energię elektryczną należy zapalić palniki stosując się do przedstawionej poniżej procedury:



**OSTRZEŻENIE: PRZED ZAPALENIEM PALNIKÓW NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE ROŻEN ZOSTAŁ DOKŁADNIE WYCZYSZCZONY, A W TACCE OCIEKOWEJ NIE MA ŻADNYCH POZOSTAŁOŚCI TŁUSZCZU Z POPRZEDNIEGO PIECZENIA (ROZDZ. 8.1)**

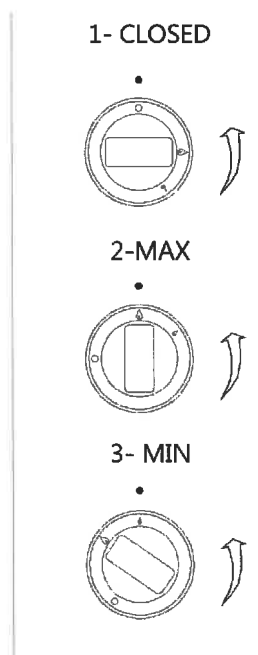
- 1) Otworzyć główny zawór gazu;
- 2) Przekręcić pokrętkę regulacyjną zaworu gazowego o 90 stopni do pozycji MAX (RYS. 14 - Punkt 2);
- 3) Nie zwalniając pokrętkę, zapalić palnik od płomienia i odczekać 10 sekund;
- 4) Zwolnić pokrętkę, palnik pozostanie włączony;
- 5) Ustawić wielkość płomienia za pomocą pokrętki regulacyjnej (RYS. 14 - Punkt 3);
- 6) Po zakończeniu obróbki mięsa przekręcić pokrętkę regulacyjną ustawiając je w pozycji CLOSED (ZAMKNIĘTY) (RYS. 14 - Punkt 1);

## 7.1– BRENNEREINSCHALTUNG

Nachdem der Bratspieß zum Gasversorgungsnetz und zum elektrischen Strom angeschlossen wurde, die Brenner wie Folgendes einschalten:

**WARNUNG: VOR DER INBETRIEBSETZUNG PRÜFEN, DASS ES KEINE ÖLRESTE AUF DEM TABLETT GIBT UND DER BRATSPIESS RICHTIG GEREINIGT WURDE. (KAP. 8.1)**

- 1) Das Hauptgasventil öffnen;
- 2) Den Brennerdrehknopf drücken und ihn um 90 Grad in die MAX-Stelle drehen (FIG. 14 – Nr. 2);
- 3) Den Drehknopf weiter drücken, den Brenner mit einer Flamme einschalten und 10 Sekunden warten;
- 4) Den Drehknopf wiederlassen und der Brenner wird eingeschaltet bleiben;
- 5) Die Flamme mit dem Drehknopf regulieren (FIG. 14 – Nr. 3);
- 6) Nach dem Backen den Drehknopf in die CLOSED-Stelle wieder drehen (FIG. 14 – Nr. 1).



RYS. 14 (Ustawienia pokrętki regulacyjnego)/ Drehknöpfe

## 7.2 – OBSŁUGA PALNIKA/ BRENNERVERWENDUNG

Aby uniknąć poparzenia zaleca się, aby zapalać wszystkie palniki, zaczynając od najwyższego i kontynuować zapalanie kolejnych palników kierując się w dół.

Po zakończeniu obróbki należy najpierw wyłączyć palnik, a dopiero później zdjąć szpikulec z mięsem

## 7.2– BRENNERVERWENDUNG

Es ist ratsam, die Brenner von oben nach unten einzuschalten, um zu vermeiden, sich zu verbrennen.

Nach dem Backen die Brenner ausschalten und dann den Spieß abziehen.



### 7.3 - ZAŁADUNEK KURCZAKÓW

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności należy upewnić się, że tacka ociekowa została opróżniona, a urządzenie zostało dokładnie oczyszczone, aby uniknąć pożaru spowodowanego przez pozostałości tłuszczu. W pobliżu urządzenia nie należy używać benzyny ani innych materiałów łatwopalnych. Zdjąć szpikulce za pomocą odpowiedniego narzędzia wykonanego z materiału odpornego na wysoką temperaturę i dołączonego haka do załadunku kurczaków. Podczas obsługi różna do pieczenia kurczaków należy zawsze używać rękawice ochronne odporne na wysoką temperaturę. Następnie należy załadować żądaną ilość kurczaków - do 5 sztuk na jeden szpikulce. Nigdy nie należy zamykać szklanych drzwiczek, kiedy palniki są włączone, a rożen jest pusty lub w urządzeniu nie ma wystarczającej ilości mięsa (Rozdz. 6.1).

Po przymocowaniu kurczaków za pomocą specjalnych dużych widelców, należy umieścić szpikulce w urządzeniu, zaczynając od góry i kierując się ku dołowi.

Po zakończeniu obróbki należy najpierw wyłączyć palniki, a dopiero później zdejmować szpikulce.

### 7.4 - OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

Aby uniknąć zagrożenia pożarem spowodowanym przez pozostałości tłuszczu w urządzeniu należy opróżnić tackę ociekową, stosując się do wskazówek zamieszczonych poniżej:

- 1) Otworzyć zawór do opróżniania tłuszczu (RYS. 2 - Punkt 10);
- 2) Całkowicie opróżnić tackę ociekową;
- 3) Wyjąć tackę ociekową i wyczyścić ją bardzo dokładnie, usuwając wszelkie pozostałości tłuszczu i sosu;
- 4) Ponownie włożyć tackę ociekową;



**OSTRZEŻENIE: PODCZAS PROCESU PIECZENIA NALEŻY KONTROLOWAĆ ZAWARTOŚĆ TACKI OCIEKOWEJ I OPRÓŻNIAĆ JĄ ZA POMOCĄ SPECJALNEGO ZAWORU ZAWSZE, KIEDY ZAISTNIEJE TAKA POTRZEBA.**



### 8 - KONSERWACJA/ WARTUNG

#### 8.1 - CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni metalowych do czyszczenia różna do pieczenia kurczaków należy używać nietoksycznych oraz nieżrących produktów dostępnych na rynku. Zawsze należy zwracać szczególną uwagę, aby nie nalać ani nie rozpylić żadnych środków na mikroperforowaną powierzchnię palników.

Nigdy nie należy używać do czyszczenia palników szczotek drucianych lub ściernych gąbek.

Płyty pomiędzy palnikami należy czyścić przestrzegając następującej procedury:

### 7.3- HÜHNEREINSTECKEN

Vor jedem Vorgang sicherstellen, dass das Ölsammlingstablett geleert wurde und der Bratspieß richtig gereinigt wurde, um von Fettresten verursachten Bränden zu vermeiden. Entflammables Material und Brennstoffe vom Bratspieß fern halten.

Um die Hühner einzustecken, die Spieße mit dem dazu bestimmten Handgriff aus hitzebeständigem Material und den ausgestatteten Hacken abziehen. Es ist ratsam, während jedes Vorgangs mit dem Bratspieß Hitzeschutzhandschuhe anzuziehen.

Die Hühner in den Bratspieß einstecken – die Höchstzahl ist fünf Hühner pro Bratspieß. Bei leeren Spießen oder bei Spießen mit wenig Fleisch die Glastüren nie zumachen, wenn die Brenner angeschaltet sind. (KAP. 6.1).

Nachdem alle Hühner mit den dazu bestimmten Gabeln befestigt wurden, die Spieße von oben nach unten einstecken.

Nach dem Backen die Brenner ausschalten und dann alle Spieße abziehen, um zu vermeiden, sich zu verbrennen.

### 7.4- LEERUNG DES ÖLSAMMLINGSTABLETTES

Um von Fettresten verursachten Bränden zu vermeiden, das Ölsammlingstablett wie Folgendes leeren:

- 1) Den Hahn zur Ölleerung aufdrehen (FIG. 2 – Nr. 10);
- 2) Das Tablett völlig leeren;
- 3) Das Tablett abziehen und sorgfältig reinigen, um Öl- und Fettreste wegzuschaffen;
- 4) Das Tablett wieder einsetzen.

**WARNUNG: WÄHREND DES BACKENS DAS ÖLSAMMLINGSTABLETT ÜBERWACHEN UND ES DURCH DEN HAHN LEEREN, WENN ES NOTWENDIG IST.**

### 8.1- REINIGUNG

Zur Reinigung des Bratspießes nur ungiftige und nicht-aggressive auf dem Markt erhältliche Produkte benutzen, damit die Metallkomponenten nicht beschädigt werden. Es ist wichtig, darauf aufzupassen, kein Produkt auf der Mikrolochfläche der Brenner zu verschütten oder zu verspritzen.

Zur Reinigung der Brenner keine Stahlbürste oder Scheuerschwämme verwenden.

Um die Platten zwischen den Brennern zu reinigen, wie Folgendes vorgehen:



### Zdejmowanie płyt (RYS. 15):

- 1) Pociągnąć płytę w górę obracając ją;
- 2) Unieść płytę;
- 3) Zdjąć płytę;
- 4) Wyczyścić płytę dokładnie.

### Ponowny montaż płyt

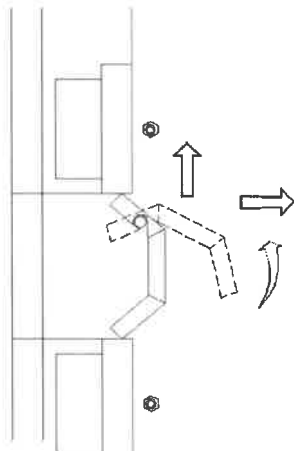
- 1) Ponownie umieścić płytę w jej pozycji pierwotnej;
- 2) Zawiesić płytę pociągając ją do dołu;
- 3) Pozwolić płycie obrócić się swobodnie w kierunku do dołu.

## 8.2 – NACIĄNIĘCIE ŁAŃCUCHA

Aby naciągnąć łańcuch po rozmontowaniu lewego panelu urządzenia odkręcić śruby znajdujące się w tylnej części płyt podtrzymujących rolki.

Pociągnąć rolę w prawą stronę używając do tego celu odpowiedniego śrubokręta i nie wyjmując śrubokręta dokręcić bolec rolki i przytwierdzić go (Rys. 16).

Po naciągnięciu łańcucha zaleca się nasmarowanie wszystkich metalowych elementów smarem. Następnie należy ponownie zamontować panel lewy.



RYS.15 (Zdejmowanie płyt)/ (Plattendemontage)

### Plattendemontage (FIG. 15):

- 1) Die Platten auf den oberen Teil schieben und sie nach oben drehen;
- 2) Die Platte abheben;
- 3) Die Platte abziehen;
- 4) Die Platte reinigen.

### Plattenmontierung:

- 1) Die Platte in ihre originale Stellung einstecken;
- 2) Die Platten durch einen Schub nach unten anhängen;
- 3) Die Platte loslassen, damit sie nach unten drehen kann.

## 8.2– KETTESPANNUNG

Um die Kette zu spannen, nachdem die linke Bratspießblechtafel abmontiert wurde, die Mutter aufdrehen, die sich hinter den Platten befindet, die die Riemenscheiben stützen.

Die Riemenscheibe mit einem geeigneten Schraubendreher nach rechts schieben. Den Schraubendreher weiter halten und die Riemenschraubenmutter wieder verschrauben (FIG. 16).

Es ist ratsam, wenn die Kette gespannt ist, alle mechanischen Teile mit Schmierfett zu schmieren. Danach die linke Blechtafel wieder montieren.

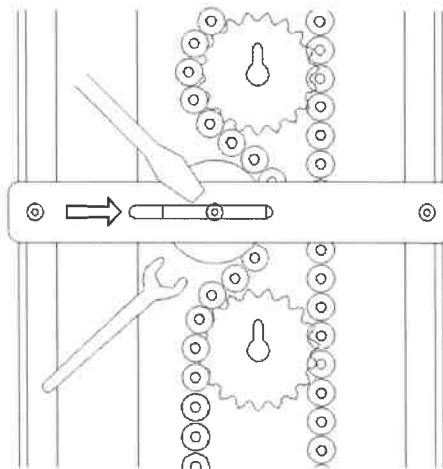


FIG.16 (Tensione catena) / (Kettespannung)

## DEMOLIZIONE / VERSCHROTTUNG -



### 9.1- OSTRZEŻENIA OGÓLNE

Podczas demontażu urządzenia należy bezwzględnie przestrzegać przepisów prawnych obecnie obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie.

Podzielić części składowe urządzenia według materiałów, z których zostały wykonane (plastik, miedź, żelazo, itp.).

### 9.1- GESAMTANMERKUNGEN

Bei der Gerätverschrottung zwangsmäßig die im Gebrauchsland des Bratspießes geltenden Vorschriften beachten. Die Teile, welche das Gerät bilden, nach den verschiedenen Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen, usw.) trennen.



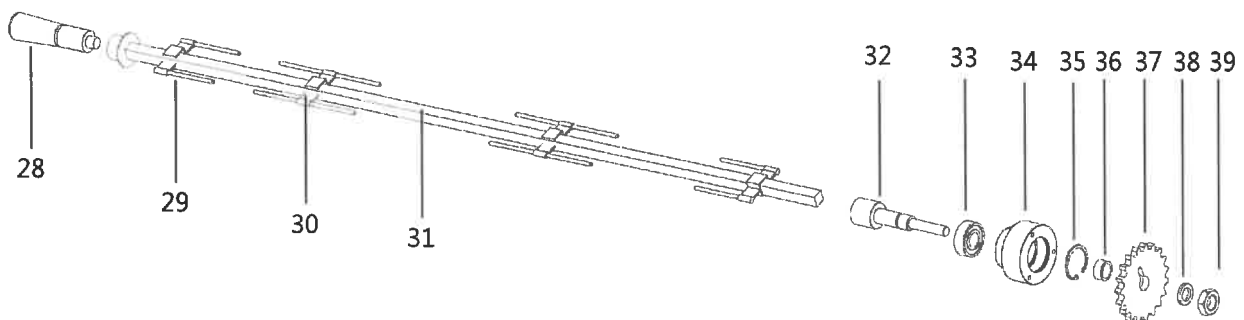
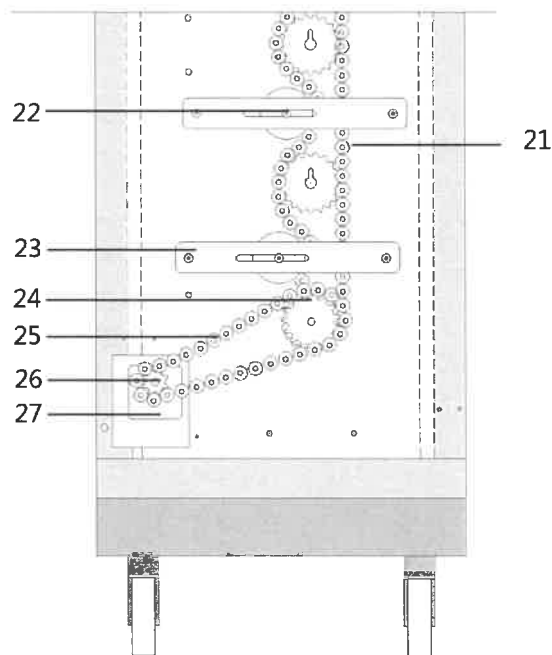
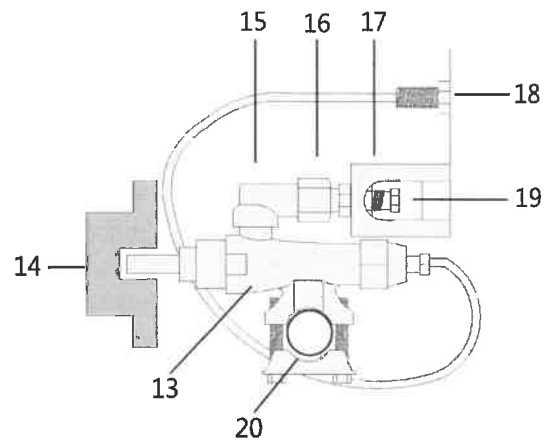
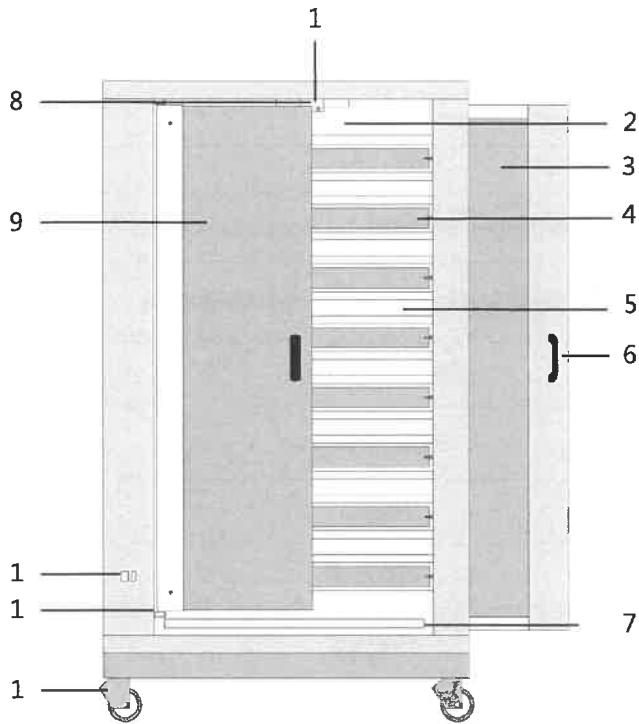
## 10 – CZĘŚCI ZAMIENNE / ERSATZTEILE



BEZWZGLĘDNIEM ZAKAZANE JEST UŻYWANIE NIEORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH. W CELU ZAMÓWIENIA ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH NALEŻY ZWRÓCIĆ SIĘ WYŁĄCZNIE DO PRODUCENTA URZĄDZENIA.

ES IST STRENG VERBOTEN, NICHT-ORIGINALE ERSATZTEILE ZU VERWENDEN. DIE ORIGINALEN ERSATZTEILE MÜSSEN AUSSCHLIESSLICH DEM HERSTELLER ANGEFORDERT WERDEN.



TAB. 1		POLSKI	DEUTSCH
Lp./ Rif.	Ilość/ Anzahl	NAZWA	Benennung
1	1	Wewnętrzna lampka	Inneres Licht
2	1	Górna płyta	Obere Platte
3	1	Prawe skrzydło drzwiczek z hartowanego szkła	Rechte Hartglastür
4	n° mod.	Palnik	Brenner
5	n° mod.	Płyta pomiędzy palnikami	Platte zwischen den Brennern
6	2	Klamki z materiału odpornego na wysoką temperaturę	Handgriffe aus Thermoplast
7	1	Tacka ociekowa	Ölsammlungsbecken
8	1	Wspornik ograniczający z magnesem-przytrzymującym drzwiczki zamknięte	Stütze mit Glasleistenmagneten
9	1	Lewe skrzydło drzwiczek z hartowanego szkła	Linke Hartglastür
10	1	Przełącznik oświetlenia i silnika	Motor- und Lichtschalter
11	2	Zawiasy do prawego i lewego skrzydła drzwiczek	Bänder der rechten und linken Tür
12	4	Kółka / nóżki	Räder / Füßchen
13	n° mod.	Kompletny zawór	Gesamthahn
14	n° mod.	Gazowe pokrętko regulacyjne	Gasregelungsdrehknopf
15	1	Kolanko	Rohrkrümmer
16	1	Nakrętka dwustożkowa	Mutter und Zweikegel
17	1	Uchwyt dyszy	Düsenträger
18	1	Termopara	Thermoelement
19	1	Dysza	Düse
20	1	Przewód gazowy 1/2"	1/2"-Gasleitung
21	1	Łańcuch na bloczkach do obracania szpikulców różna	Spießantriebskette
22	n° mod.	Koło pasowe	Kettespannungsriemenscheibe
23	n° mod.	Zacisk łańcucha	Kettespannungsbügel
24	n° mod.	Koło zębate Z 15	Z15-Ritzel
25	1	Łańcuch transmisyjny silnika	Motorantriebskette
26	1	Koło zębate Z 8	Z8-Ritzel
27	1	Silnik	Motor
28	n° mod.	Uchwyt szpikulca z materiału odpornego na wysoką temperaturę	Spießdrehknopf aus Thermoplast
29	n° mod.	Dwuzębny widelec do mocowania kurczaków	Zweizähliger Hühnerspieß
30	n° mod.	Czterozębny widelec do mocowania kurczaków	Vierzähliger Hühnerspieß
31	n° mod.	Oś szpikulca	Spießachse
32	n° mod.	Walek napędowy szpikulca	Spießantriebswelle
33	n° mod.	Łożysko kulkowe	Kugellager
34	n° mod.	Łożysko	Buchse
35	n° mod.	Pierścień	Seeger
36	n° mod.	Przekładka dystansowa pierścieniowa	Kranzentfernungsstück
37	n° mod.	Koło zębate Z 19	Z19-Kranz
38	n° mod.	Podkładka	Unterlegscheibe
39	n° mod.	Nakrętka	Mutter

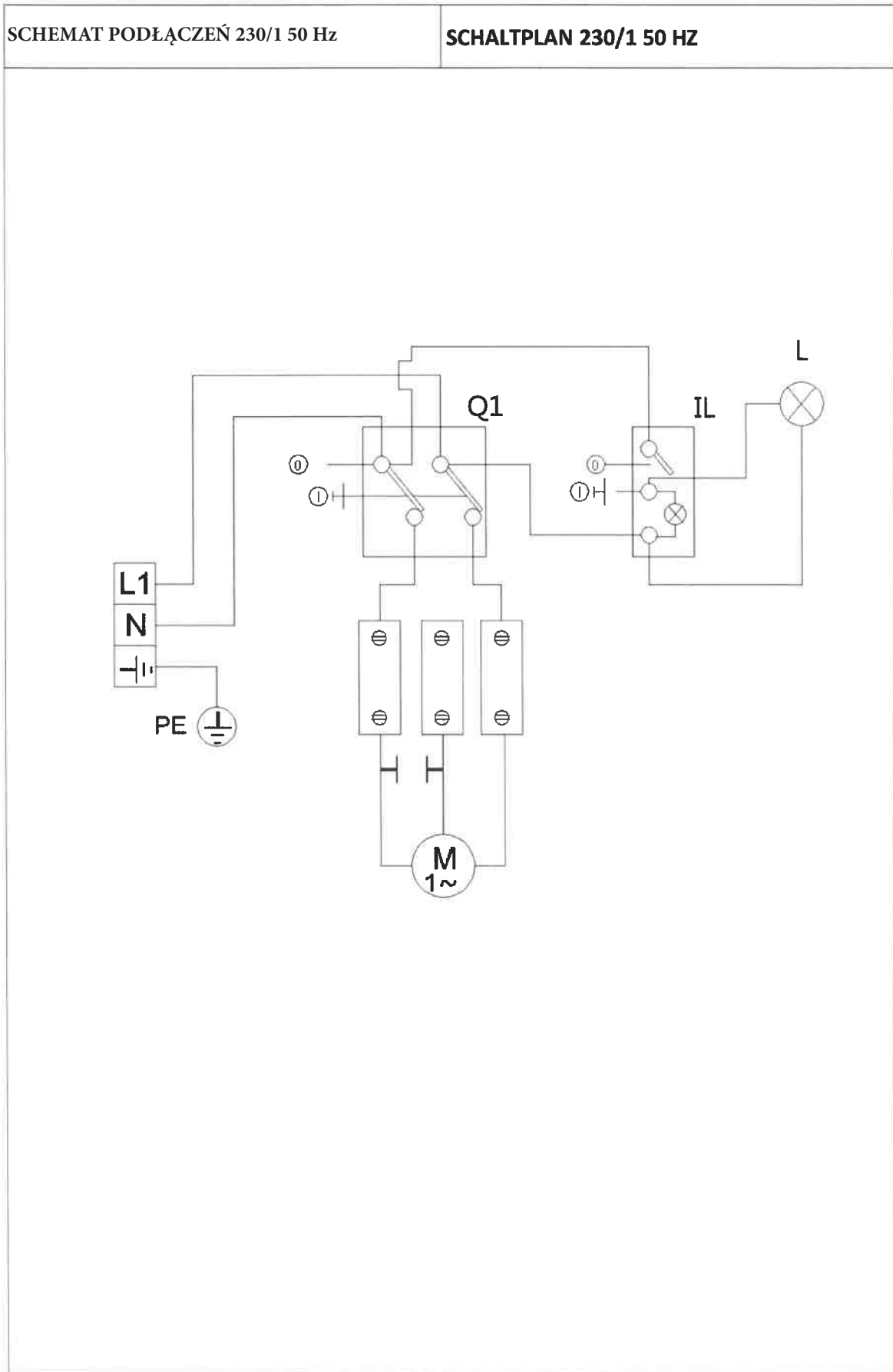




## 11- PARTE ELETTRICA / ELEKTRISCHER TEIL

### SCHALTPLÄNE UND KOMPONENTENFORMULAR

OZNAKOWANIE/ SIGLA	POLSKI	DEUTSCH
Q1	Dwubiegunowy przełącznik z kontrolką	Zweipoliger Schalter mit Kontrollleuchte
IL	Jednobiegunowy przełącznik z kontrolką	Eipoliger Lichtschalter mit Kontrollleuchte
M	Jednofazowy silnik	Einphasenmotor
L	Wewnętrzne oświetlenie	Inneres Licht
L1	Faza	Phase
N	Zerowy	Neutral
	Uziemienie	Erdung
	Kondensator	Kapazität / Kondensator





12.1 - KARTA Z INSTRUKCJAMI DOTYCZĄCYMI PODNOSZENIA URZĄDZENIA UMIESZCZONA NA JEGO OPAKOWANIU

Karta została spisana na przyklepnym arkuszu papieru wielkości A4 (210x297 mm) druk wodoodporny i jest umieszczona na zewnątrz kartonowego opakowania urządzenia (RYS. 8).

12.1- ANHEBUNGSMERKBLATT AUF DER VERPA-CKUNG

Es besteht aus einem A4-Klebeblatt (210 x 297 mm), Schwarz-weißdruck (wasserfest), das auf den Verpackungskarton aufgeklebt wurde (FIG. 8).

**ISTRUZIONI PER IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE / INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND HANDLING**  
**INSTRUCTIONS POUR LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT / ANWEISUGEN ZUM ANHEBEN UND ZUM HANDLING**  
**INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO**



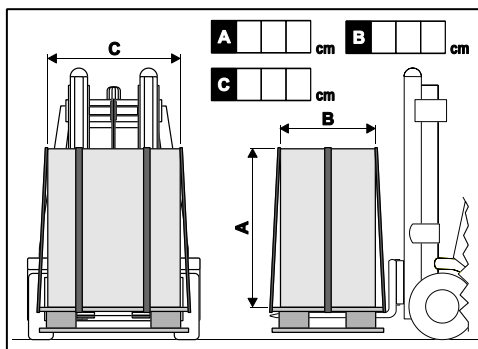
**WAGA - WEIGHT**  
**GESAMTGEWICHT**  
**PESO - POIDS**      Kg

**POLSKI**  
 PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH Z PODNOSZENIEM, PRZESTAWIANIEM LUB TRANSPORTEM PIECA OSOBY ODPOWIEDZIALNE SA ZOBOWIĄZANE DO PRZECZYTANIA I PEŁNEGO ZROZUMIENIA PONIEŻYCH INSTRUKCJI. NALEŻY BEZWAŻELNIE UPRAWIĆ SIĘ, ŻE NIEJĘDZĄ, PRZEZ KTÓRE URZĄDZENIE BĘDZIE PRZENOŚZONE SA WOLNE OD OSÓB I ZWIERZĄT, KTÓRE MOGŁYBY DOZNAĆ URAZÓW ORAZ OD PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGŁYBY ZOSTAĆ PRZYPAKOWO ZNISZCZONE.  
 DNOSZENIE I TRANSPORT URZĄDZENIA WRAZ Z OPAKOWANIEM MUSI ODBYWAĆ SIĘ Z WYKORZYSTANIEM WÓZKA WIDŁOWEGO  
 OPERATOR WÓZKA WIDŁOWEGO WYKORZYSTYWANEGO DO TRANSPORTU LUB PODNOSZENIA URZĄDZENIA MUSI POSIADAĆ UPRAWNIENIA DO OBSŁUGI TAKIEGO WÓZKA, WÓZEK SŁUŻĄCY DO TRANSPORTU I PODNOSZENIA URZĄDZENIA WRAZ Z OPAKOWANIEM MUSI BYĆ ODPOWIEDNI DO TEGO TYPU PRAC, MUSI MIEĆ WŁASCIWĄ NOŚNOŚĆ I SPEŁNIAĆ WYMAGANIA OBECNIE OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH.  
 PODCZAS PODNOSZENIA TRANSPORTU URZĄDZENIA WRAZ Z OPAKOWANIEM NALEŻY ZACHOWAĆ NAJWIĘZĄ OSTROŻNOŚĆ UNIKAJĄC NAGŁYCH ZMIAN KIERUNKU I Gwałtownego hamowania LUB PRZYSPIESZANIA. POWIERZCHNIA PRZEZNACZONA DO USTAWIENIA PIECA MUSI BYĆ PŁASKA, STABILNA I WYSTARCZAJĄCO WYTRZYMAŁA, ABY UNIEŚĆ W PEŁNI ZAŁADOWANE URZĄDZENIE. PO USTAWIENIU URZĄDZENIA W MIEJSCU PLANOWANEJ INSTALACJI MOŻNA ROZPOCZĄĆ ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA. BEZWAŻELNIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK OPISANYCH W ROZDZIALE 4 „INSTRUKCJI DOTYCZĄCEJ UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI”.  
 URZĄDZENIE NALEŻY PODNOŚĆ ZA POMOCĄ ODPOWIEDNIH PODNOŚNIKÓW LUB URZĄDZEŃ DźWIGNOWYCH  
 BEZWAŻELNIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK OPISANYCH W ROZDZIALE 4 „INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI”.  
 PRODUCENT URZĄDZENIA JEST ZWOLNIONY Z WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE ZRANIENIA OSÓB, ZWIERZĄT ORAZ USZKODZENIA MIENIA. SPÓWODOWANE NIEPRZETĘŻENIAMI WSKAZÓWEK I ZALECEN ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ KARCIE ORAZ INSTRUKCJACH DOTYCZĄCYCH UŻYTKOWANIA, OBSŁUGI I KONSERWACJI PIECA.

**ENGLISH**  
 BEFORE PERFORMING THE LIFTING AND HANDLING OF THE PACKAGING, THE PERSONEL IN CHARGE IS OBLIGED TO READ AND FULLY UNDERSTAND THE FOLLOWING INSTRUCTIONS. IT IS COMPULSORY TO MAKE SURE THAT DURING THE OPERATIONS, IN THE OPERATING AREA THERE ARE NO PERSONS, ANIMALS AND/OR THINGS WHOSE SAFETY COULD BE COMPROMISED.  
**HANDLING OF THE PACKAGING TO BE MADE WITH FORK LIFT**  
 IT IS COMPULSORY FOR THE OPERATOR USING THE FORK LIFT TO BE AUTHORIZED TO DRIVE THE SAME. IT IS COMPULSORY FOR THE PACKAGING TO BE HANDLED WITH A SUITABLE FORK LIFT FOR USE AND CAPACITY AND COMPLYING WITH THE STANDARDS IN FORCE. THE HANDLING OPERATIONS MUST BE PERFORMED WITH MAXIMUM CARE, AVOIDING SUDDEN MANEUVERS AND ACCELERATIONS. ONCE LOCATED THE PACKAGING ON THE GROUND, ON A FLAT SURFACE ENSURING THE STABILITY, PROCEED WITH THE MACHINE UNPACKING. IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP4)."  
**MACHINE LIFTING WITH CRANE**  
 IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP4)."  
 THE MANUFACTURER HAS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS DUE TO THE UNOBSERVANCE OF THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE FOLLOWING SHEET AND IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.

**DEUTSCH**  
 BEVOR DIE VERPACKUNG ANGEHOHEN UND BEWEGT WIRD, MUSS DAS BEFUGTE PERSONAL OBLIGATORISCH FOLGENDE ANWEISUNGEN LESEN UND VERSTEHEN.  
 ES IST OBLIGATORISCH, SICH ZU VERSICHERN, DASS WÄHREND DER MONTAGE KEINE PERSONEN, TIERE UND / ODER DINGE IM AKTIONSBEREICH ANWESEND SIND. IHRE UNVERLETZLICHKEIT KÖNNTE ZUFÄLLIG GEFÄHRDET WERDEN.  
**BEWEGUNG DER VERPACKUNG MIT HUBSTAPLER**  
 EINGEWICKELT ES IST OBLIGATORISCH, DASS DER ZUR VERWENDUNG DES HUBSTAPLERS ZUSTÄNDIGE BEDIENER, ZUR STEUERUNG DESSELBEN BEFUHT IST. DIE VERPACKUNG MUSS OBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESER TRAFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG SEIN. DIE BEWEGUNGSOPERATIONEN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM SCHROFFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMIEDEN WERDEN. MAN MUSS SICH AUSSERDEM VERSICHERN.  
 NACHDEM DIE VERPACKUNG AUF EINER FLACHEN EBENE LIEGT, DIE IHRE STABILITÄT GEWÄHRLEISTET, DIE MASCHINE. ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (CAP4).  
**ANHEBUNG DER MASCHINE MITTELS KRAN**  
 ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (CAP4).  
 DIE MASCHINE DARF NUR NACH DEN ANGABEN DIESER BETRIEBSANLEITUNG VERWENDET WERDEN. EINE ANDERE VERWENDUNG GILT ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄß UND KANN ZU PERSONEN-, TIERE- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN, FÜR DIE DER HERSTELLER ALLE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

**ESPAÑOL**  
 ANTES DE REALIZAR EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO DEL EMBALAJE, EL PERSONAL ENCARGADO DEBE OBLIGATORIAMENTE LEER Y COMPRENDER EN TODAS SUS PARTES LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES. ES OBLIGATORIO ASEGURARSE QUE DURANTE LAS OPERACIONES, EN EL RAYO DE ACCION NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES Y/O COSAS CUYA INCOLUMNIDAD ACCIDENTALMENTE PUEBA SER COMPROMETIDA.  
**MOVIMIENTO EMBALAJE CON CARRITO LEVANTADOR**  
 ES OBLIGATORIO QUE EL OPERADOR ENCARGADO AL EMPLEO DEL CARRITO LEVANTADOR SEA AUTORIZADO A CONDUCIR EL MISMO. EL EMBALAJE DEBE SER PUESTO EN MOVIMIENTO OBLIGATORIAMENTE CON UN CARRITO ADECUADO AL EMPLEO Y CAPACIDAD Y CONFORME A LAS NORMAS EN VIGOR. LAS OPERACIONES DE MOVIMIENTO DEBEN SER REALIZADAS CON EL MAXIMO CUIDADO, EVITANDO INMEDIATAS MAMOBRAS Y ACCELERACIONES. UNA VEZ POSICIONADO EL EMBALAJE EN EL PISO EN UNA SUPERFICIE LLANA QUE ASEGURE SU ESTABILIDAD, PROCEDER AL DESEMBALAJE DE LA MAQUINA. ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP4).  
**LEVANTAMIENTO DE LA MAQUINA CON GRUA**  
 ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP4).  
 EL FABRICANTE ES LIBRE DE TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS DERIVANTES DE LA NO OBSERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN ESTA HOJA Y EN LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO.



**FRANÇAIS**  
 AVANT DE REALISER LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE, LE PERSONNEL PREPOSE DOIT OBLIGATOIREMENT LIRE ET COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. IL EST OBLIGATOIRE DE S'ASSURER QUE PENDANT LES OPERATIONS, DANS LE RAYON D'ACTION IL N'Y A PAS DE PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSSES DONT L'INCOLUMITE PEUT ETRE COMPROMISE.  
**MOVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARRIOT ELEVATEUR**  
 IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARRIOT ELEVATEUR D'ETRE AUTORISE A LA GESTION DU MÊME. L'EMBALLAGE DOIT ETRE MIS EN MOVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARRIOT ELEVATEUR APPROPRIÉ POUR L'EMPLOI ET LA CAPACITE ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. LES OPERATIONS DE MOVEMENT DOIVENT ETRE REALISEES AVEC LE MAXIMUM D'ATTENTION, EN EVITANT DE SOUDAINES MANEVRES ET ACCELERATIONS. UNE FOIS POSITIONNE L'EMBALLAGE A TERRER SUR UNE SURFACE PLANE QUI EN ASSURE SA STABILITE, IL FAUT PASSER AU DESEMBALLAGE DE LA MACHINE.  
 IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP4).  
**LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE**  
 IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP4).  
 LE FABRIQUANT EST LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUT DOMMAGE CAUSE A PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSSES DERIVANT DE LA NON OBSERVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

RYS.8 (karta z instrukcjami dotyczącymi podnoszenia urządzenia umieszczona na jego opakowaniu)/ Anhebungsmerkblatt auf der Verpackung





### **RAPORT INFORMACYJNY DLA KLIENTÓW**

Zgodnie z art.13 Dekretu Ustawowego z 25 lipca 2005, n.151 „Dyrektywy wykonawcze 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE, dotyczące ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”.

Symbol przekreślonego kosza na odpady oznacza, że kiedy okres użytkowania urządzenia dobiegnie końca nie należy wyrzucać go wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych, ani nie należy umieszczać go w pojemnikach przeznaczonych na zużyty sprzęt gospodarstwa domowego w publicznych placówkach recyklingu; produkt taki musi być oddzielnie przekazany do specjalnego punktu zbiórki.

Oddzielna zbiórka wspomnianego wyżej sprzętu po zakończeniu jego użytkowania jest organizowana i zarządzana przez producenta urządzeń. Tak więc klienci, którzy chcą pozbyć się swoich urządzeń po zakończeniu ich użytkowania muszą skontaktować się z producentem urządzeń i postępować zgodnie z procedurą zapewniającą odbiór i prawidłową utylizację zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zróznicowana zbiórka poszczególnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych przyczynia się do ograniczenia ich negatywnego wpływu na środowisko naturalne, na atmosferę oraz na zdrowie, jak również umożliwia ponowne wykorzystanie i / lub prawidłową utylizację materiałów, z których urządzenia zostały wyprodukowane.

Nielegalne i nieprawidłowe pozbycie się urządzenia przez jego użytkownika prowadzi do nałożenia kar administracyjnych przewidzianych przez obecnie obowiązujące przepisy prawne

### **INFORMATIVE REPORT TO THE CUSTOMERS**

**according to the art.13 of Decree Legislative 25 July 2005, n.151 “Performance Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, relative to the reduction of the use of dangerous substances in the electronic and electrical equipment, let alone to disposal of the refusals”.**

*The symbol of the crossed bin brought back on the equipment or its packing indicates that the product at the end of its own life cycle must be collected separately from the other refusals.*

*The differentiated collection of the present equipment at the end of its life cycle is organized and is managed from the producer. The customer who want to unravel itself the present equipment will have therefore to contact the producer and follow the system that he has adopted in order to concur the separate collection of the equipment at the end of its life cycle.*

*The adapted differentiated collection for the successive start of the cast-off equipment to the recycling, to the treatment and to the compatible with environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the atmosphere and the health and favours the re-employment and/or the recycling of the materials of which the equipment is made.*

*Illicit disposal of the product by the holder involves the application of the previewed administrative endorsements from the enforced norm.*