
























	<b>INDICE</b>	p. 4
	<b>1- DICHIARAZIONE E MARCATURA "CE"</b>	p. 4
	1.1- Marcatura "CE".....	p. 4
	<b>2- GENERALITÀ</b>	
	2.1- Importanza del manuale.....	p. 4
	2.2- Stato "girarrosto spento" .....	p. 5
	2.3- Garanzia.....	p. 5
	2.4- Diritti riservati .....	p. 5
	<b>3- DESCRIZIONE TECNICA</b>	
	3.1- Denominazione dei componenti .....	p. 5
	3.2- Dimensioni del girarrosto e vano cottura .....	p. 6
	3.3- Dati tecnici.....	p. 7
	3.4- Destinazione d'uso.....	p. 7
	3.5- Limiti d'uso .....	p. 7
	<b>4- MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO</b>	
	4.1- Trasporto e sollevamento.....	p. 8
	4.2- Foglio istruzioni applicato all'imballo .....	p. 9
	4.3- Posizionamento.....	p. 9
	<b>5- INSTALLAZIONE</b>	
	5.1- Installazione porte in vetro .....	p. 10
	5.2- Collegamento al camino.....	p. 12
	5.3- Collegamento al gas .....	p. 13
	<b>6- SICUREZZA</b>	
	6.1- Porte in vetro temprato.....	p. 16
	<b>7- USO E FUNZIONAMENTO</b>	
	7.1- Accensione bruciatori.....	p. 17
	7.2- Utilizzo bruciatori .....	p. 17
	7.3- Inserimento polli .....	p. 18
	<b>8- MANUTENZIONE</b>	
	8.1- Pulizia .....	p. 18
	8.2- Tensione catena .....	p. 19
	<b>9- DEMOLIZIONE</b>	
	9.1- Avvertenze generali .....	p. 19
	<b>10- RICAMBI</b>	
	Tabella ricambi .....	p. 20
	Tavole ricambi .....	p. 21
	<b>11- PARTE ELETTRICA</b>	
	Schemi elettrici e distinta componenti.....	p. 22
	<b>12- ALLEGATI</b>	
	12.1- Foglio istruzioni sollevamento applicato all'imballo .....	p. 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- Brennereinschaltung	p. 17
	7.2- Brennerverwendung	p. 17
	7.3- Hühnereinstecken	p. 18
	<b>8- WARTUNG</b>	
	8.1- Reinigung	p. 18
	8.2- Kettespannung	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- MARCATURA CE / CE-KENNZEICHNUNG

## 1.1- MARCATURA "CE"

La marcatura CE è costituita da una targhetta adesiva posta nel retro dell'apparecchio e riportata nel presente libretto come indicato nella FIG.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	
	I3B/P	p mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>
	II2H3B/P	p mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/>
	II2H3+	p mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
<b>CE</b>	II2E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
	II2H3B/P	p mbar	30	30	20	-	DK <input type="checkbox"/>
Nr.	II2H3+	p mbar	28-30	37	20	-	ES <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/>
MOD.	II2H3+	p mbar	28	37	20	-	IE <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/>
ART.	II2L3B/P	p mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>
N°.	II2ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	DF <input type="checkbox"/>
ΣQn	I3+	p mbar	28	37	-	-	GR <input type="checkbox"/>
g/h	II2H3B/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		

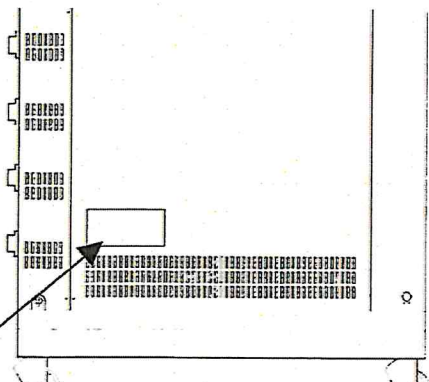


FIG.1 (Marcatura CE)/(CE-Kennzeichnung)

## GENERALITÀ / ALLGEMEINE INFORMATIONEN -2



### 2.1- IMPORTANZA DEL MANUALE / WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS



PRIMA DI UTILIZZARE IL GIRARROSTO IN OGGETTO È OBBLIGATORIO LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE SUE PARTI IL PRESENTE MANUALE.

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



IL PRESENTE MANUALE DEVE SEMPRE ESSERE A DISPOSIZIONE DEGLI "OPERATORI AUTORIZZATI" E TROVARSI VICINO AL GIRARROSTO BENE CUSTODITO E CONSERVATO.

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



LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI A PERSONE, ANIMALI E COSE, CAUSATI DALL'INOSSERVANZA DELLE NORME DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE.

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.



IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DEL GIRARROSTO E DEVE ESSERE CONSERVATO FINO ALLO SMALTIMENTO FINALE DELLO STESSO.

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



GLI "OPERATORI AUTORIZZATI" DEVONO ESEGUIRE SUL GIRARROSTO ESCLUSIVAMENTE GLI INTERVENTI DI LORO SPECIFICA COMPETENZA.

DAS AUTORIZSIERTE FACHPERSONAL SOLL DEN BRATSPIESS NUR IM RAHMEN SEINER SPEZIFISCHEN KOMPETENZEN BEDIENEN.





## 2.2- STATO "GIRARROSTO SCOLLEGATO"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul girarrosto è obbligatorio scollegare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il girarrosto sia effettivamente spento e raffreddato.

## 2.3- GARANZIA

La ditta costruttrice garantisce che i girarrosti in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa.

La garanzia del girarrosto è di 12 (dodici) mesi.

LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

## 2.4- DIRITTI RISERVATI

I diritti riservati riguardanti questo manuale tecnico "Istruzioni per l'uso e manutenzione" rimangono in possesso del Fabbricante. Nessuna parte del manuale può essere riprodotta e diffusa con un qualsiasi mezzo di riproduzione, senza l'autorizzazione scritta da parte del Fabbricante.

Tutti i marchi citati appartengono ai rispettivi proprietari.

## 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- DESCRIZIONE TECNICA / TECHNISCHE BESCHREIBUNG

### 3.1 DENOMINAZIONE DEI COMPONENTI

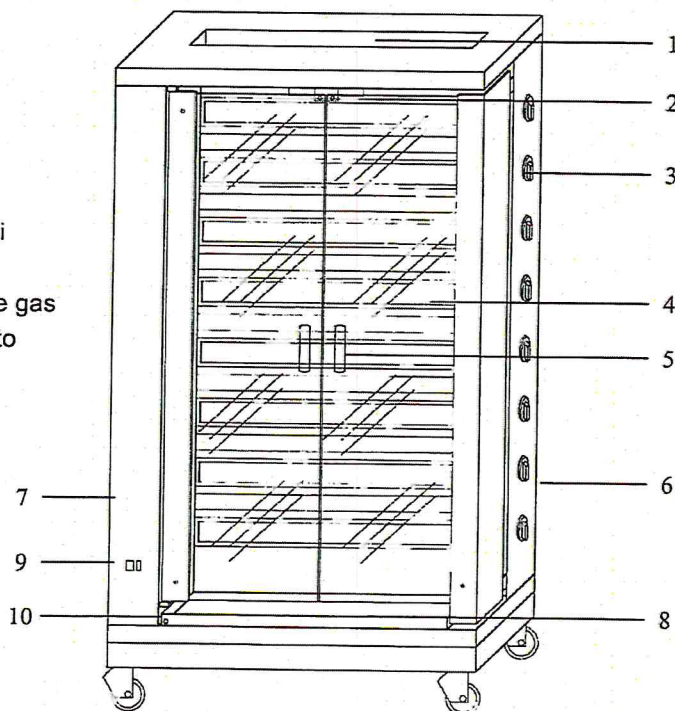
Nella FIG.2 sono rappresentati e denominati i componenti che costituiscono il girarrosto.

### 3.1 BEZEICHNUNG DER KOMPONENTEN

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

#### LEGENDA:

- 1) Scarico vapore e fumi
- 2) Luce interna
- 3) Manopola regolazione gas
- 4) Porte in vetro temprato
- 5) Maniglia
- 6) Pannello Dx
- 7) Pannello Sx
- 8) Raccolta olio
- 9) Interruttori
- 10) Scarico olio



#### 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) Ölabfluss

FIG.2 (Denominazione dei componenti) / (Bezeichnung der Komponenten)





### 3- DESCRIZIONE TECNICA / TECHNISCHE BESCHREIBUNG

#### 3.2- DIMENSIONI DEL GIRARROSTO E DEL VANO COTTURA

Nelle FIG.3 e TAB.1 nelle relative viste sono riportate le dimensioni d'ingombro del girarrosto e del vano di cottura.

#### 3.2- BRATSPIESS- UND BACKOFENAUSMASSE

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

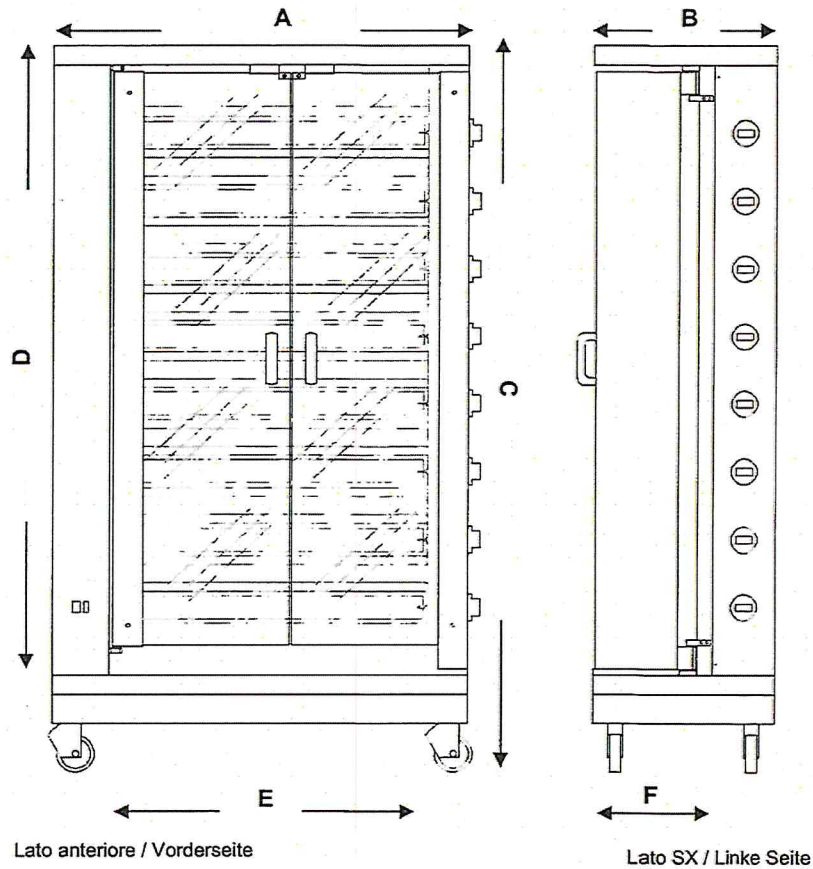


FIG.3 (Dimensioni del girarrosto) / (Bratspießausmaße)

MOD.	DIMENSIONI (mm)/AUSMASSE (mm)						
	ESTERNO/EXTERN			VANO DI COTTURA/BACKOFEN			
	A	B	C	D	E	F	
SPIEDO G2	1100	480	750	540	843	270	PIEDINI/ FÜS-SCHEN
SPIEDO G4	1100	480	1100	900	843	270	PIEDINI/ FÜS-SCHEN
SPIEDO G6	1100	480	1750	1260	843	270	SU RUOTE/ AUF RÄDERN
SPIEDO G8	1100	480	1930	1620	843	270	SU RUOTE/ AUF RÄDERN

TAB.1 (Dimensioni del girarrosto) / (Bratspießausmaße)





### 3.3- DATI TECNICI

Nella TAB.2 vengono riportati i dati tecnici che caratterizzano i diversi modelli di girarrosto.

### 3.3- TECHNISCHE DATEN

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

MOD. APPARECCHIO TIPO A1/ GERÄTS-MODELL A1	N° SPIEDI / NR. VON SPIESSE (N°)	PESO / GE-WICHT (kg)	TENSIONE ELETTRICA / ELEKTRISCHE SPANNUNG (V)	POTENZA / LEISTUNG (kW)	CONSUMO GPL / LPG-VERBRAUCH (kg/h)	CONSUMO GAS METANO / ERDGAS-VERBRAUCH (m3/h)
SPIEDO G2	2	71	230/50Hz	12	0.94	1.27
SPIEDO G4	4	102/112		24	1,88	2.54
SPIEDO G6	6	144		36	2,82	3.81
SPIEDO G8	8	170		48	3,76	5.08

TAB.2 (Dati tecnici)/ (Technische Daten )

### 3.4- DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il girarrosto è il seguente:

### 3.4- GEBRAUCHSBESTIMMUNG

Der gegenständliche Bratspieß wurde zum folgenden Zweck entworfen:



USO PREVISTO: COTTURA DI POLLAME E DI CARNE CHE NON SUPERI UN DIAMETRO DI 15CM

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



IL GIRARROSTO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).

DER BRATSPIESS DARF AUSSCHLISSLICH VOM FACHPERSONAL (BEDIENER) GEBRAUCHT WERDEN.

### 3.5- LIMITI D'USO

Il girarrosto in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al Par.3.4 pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del girarrosto stesso.

### 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- MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO / BEWEGUNG UND TRANSPORT

### 4.1- TRASPORTO E SOLLEVAMENTO



DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DEL GIRARROSTO, ASSICURARSI CHE NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.



USARE OBBLIGATORIAMENTE MEZZI E SISTEMI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE IDONEI E ADATTI AL PESO E ALLE DIMENSIONI DEL GIRARROSTO (V. PAR. 3.2 - 3.3).



NEL CASO IN CUI PER ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE VENGA UTILIZZATO UN CARRELLO ELEVATORE, ASSICURARSI DI POSIZIONARE LE FORCHE IN MODO IDONEO EVITANDO ASSOLUTAMENTE DI URTARE IL CARICO (FIG.4)



DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DEL GIRARROSTO, È ASSOLUTAMENTE VIETATO, ESEGUIRE BRUSCHE FRENATE, ACCELERAZIONI E/O IMPROVVISI CAMBI DI DIREZIONE.



CONTROLLARE ALL'ATTO DELLA CONSEGNA CHE IL GIRARROSTO NON ABBA SUBITO DANNI DURANTE IL TRASPORTO, NEL QUAL CASO SEGNALARE TEMPESTIVAMENTE IL DANNO AL TRASPORTATORE APPONENDO UNA NOTA NEL DOCUMENTO DI TRASPORTO. VERIFICARE INOLTRE CHE GLI ACCESSORI IN DOTAZIONE ED EVENTUALI OPTIONAL DA VOI RICHIESTI SIANO AL COMPLETO. EVENTUALI RECLAMI DOVRANNO ESSERE COMUNICATI PER ISCRITTO DAL VOSTRO RIVENDITORE AL FABBRICANTE ENTRO E NON OLTRE 8 (OTTO) GIORNI.

### 4.1- TRANSPORT UND ANHEBUNG

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

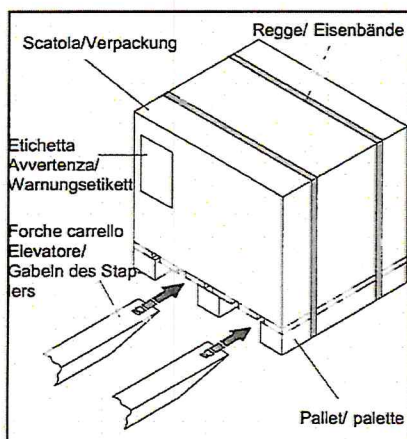
GEZWUNGENERMASSEN HEB- UND BEWEGUNGSMITTEL BENUTZEN, DIE FÜR DAS GEWICHT UND DAS AUSMASS DES BRATSPIESSES GEEIGNET SIND (SIEHE PAR. 3.2 – 3.3)

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

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

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.

Per facilitare il trasporto e le operazioni di carico e scarico, il girarrosto viene imballato in una scatola di cartone su basamento in legno tipo pallets e fissato con delle regge. Il girarrosto è inoltre rivestito da una copertura in nylon trasparente. Una volta eseguite le operazioni di trasporto e sollevamento ed aver collocato il girarrosto nella posizione idonea di lavoro, procedere allo sballaggio tagliando le regge, la scatola di cartone e il rivestimento in nylon.



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).

FIG.4 (Inserimento forche carrello elevatore) / (Einstecken der Gabeln des Staplers)





#### 4.2- FOGLIO ISTRUZIONI APPLICATO ALL'IMBALLO

Esternamente all'imballo è applicato un foglio di istruzioni per la movimentazione dello stesso. (Vedi Cap. 12- ALLEGATI).

TUTTE LE OPERAZIONI D'INSTALLAZIONE DEL GIRARROSTO (POSIZIONAMENTO E COLLEGAMENTO ELETTRICO) DEVONO ESSERE ESEGUITE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI, NELL'ASSOLUTO RISPETTO DELLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL GIRARROSTO.



#### 4.3- POSIZIONAMENTO

Il posizionamento del girarrosto deve essere effettuato nel rispetto delle misure minime (mm) riportate in FIG.5. Deve appoggiare sopra un piano di sostegno idoneo a sopportarne il peso e il calore.

È consigliato lasciare libero il lato SX del girarrosto per facilitare lo smontaggio del pannello di copertura, in caso di manutenzione.

#### 4.2- MERKBLATT AUF DER VERPAKUNG

Auf der Verpackung befindet sich ein Bewegungsmerkblatt.

(Siehe Kap. 12 – ANLAGEN).

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.

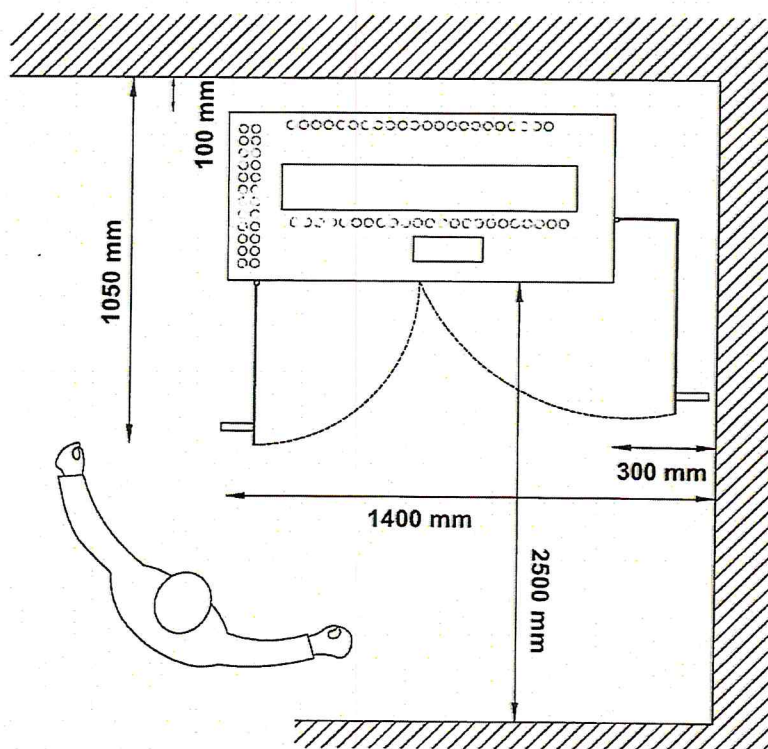


FIG.5 (Posizionamento) / (Platzierung )



### 5.1- INSTALLAZIONE PORTE IN VETRO

Dopo aver rimosso l'imballo procedere con il montaggio delle porte in vetro (FIG.6 e FIG.7) prestando attenzione a non urtare i vetri.

### 5.1- GLASTÜREN-INSTALLATION

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

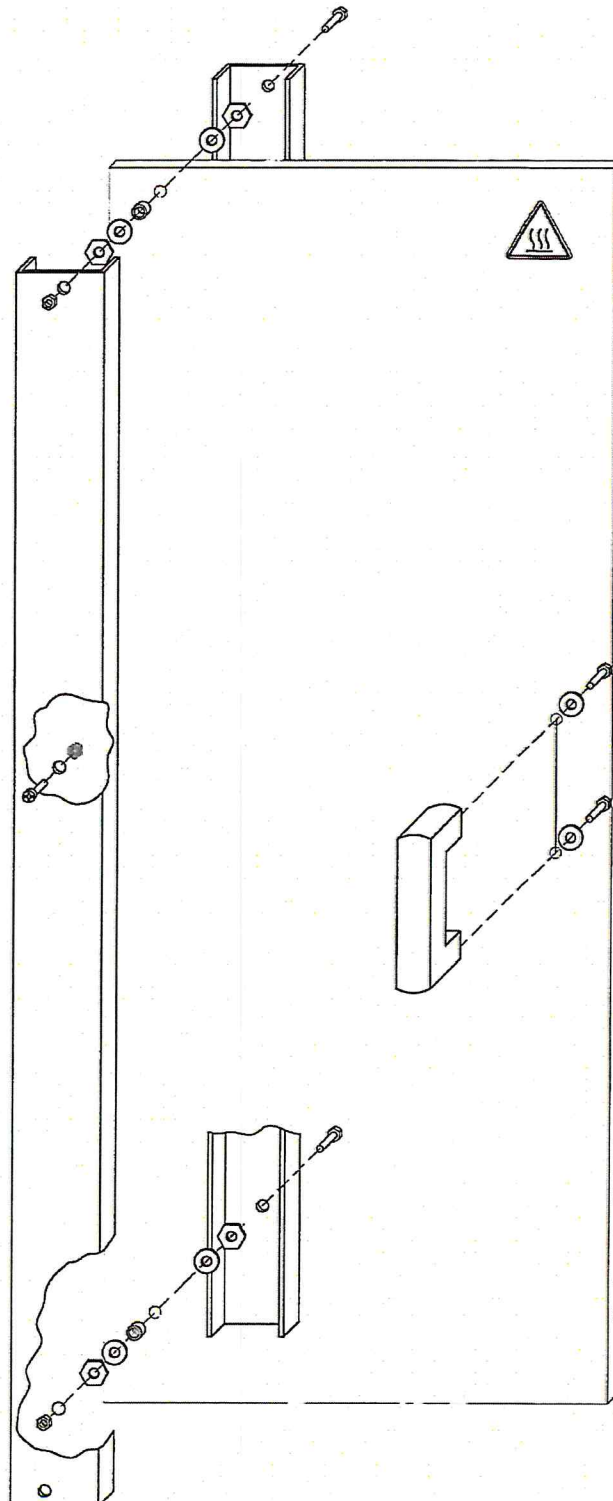


FIG.6 (Montaggio porta in vetro) / (Glastüren-Montage)



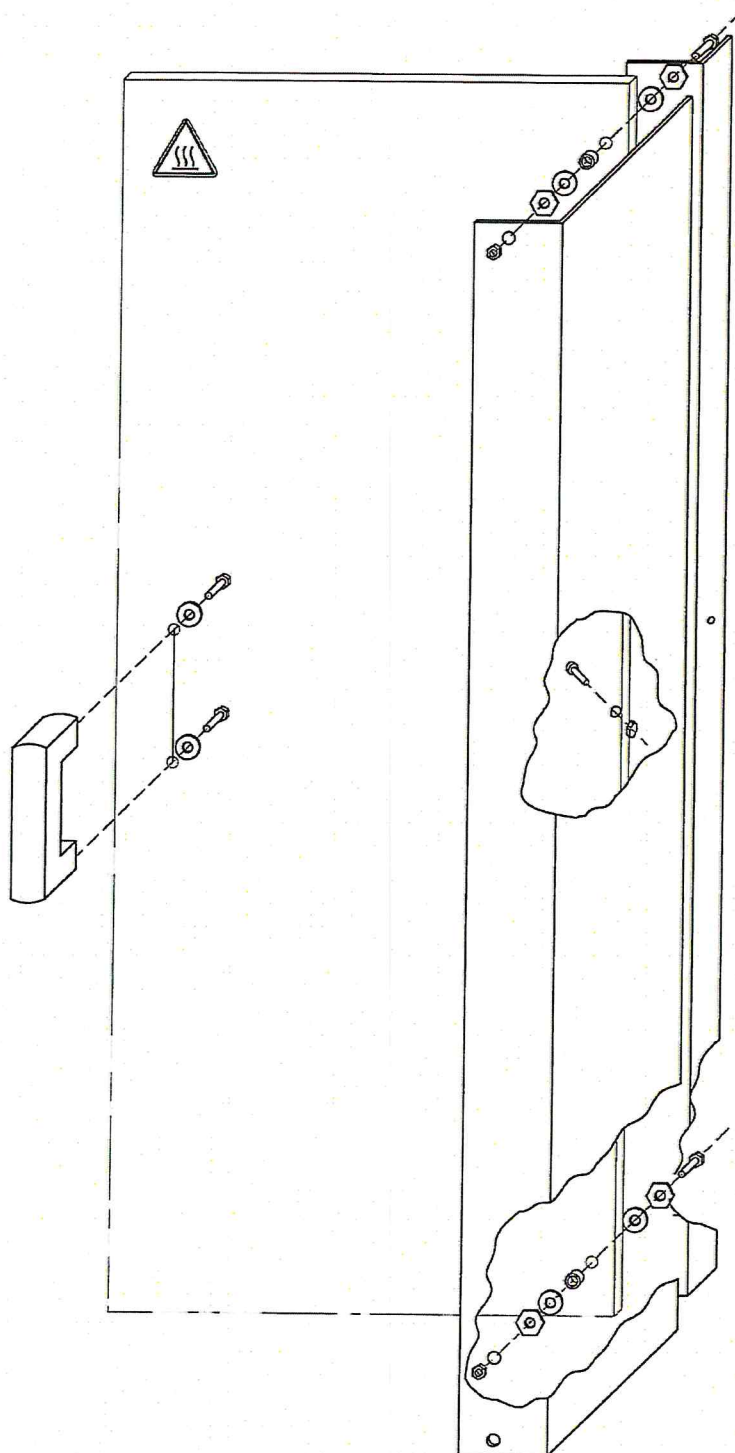


FIG.7 (Montaggio porta in vetro) / (Glastüren-Montage)

## APPARECCHIO TIPO A1 NORMA UNI 8723 / GERÄTSMODELL A1 UNI-NORM

### 5.2- COLLEGAMENTO AL CAMINO

La cottura dei polli può produrre grande quantità di vapore e fumo quindi è consigliato l'utilizzo di un camino. Se il camino è ad aspirazione forzata non deve mai essere a diretto contatto con il girarrosto e deve essere rispettata la misura minima indicata in FIG.8.

I girarrosti sono muniti di scarico per l'emissione del vapore, questo può essere collegato ad un tubo per l'evacuazione all'esterno dei fumi del vapore. Il tubo dovrà essere di materiale e sezione adeguata, avere un percorso ascensionale breve e senza strozzature o bruschi cambi di percorso.

Il girarrosto potrà essere installato sia all'esterno che all'interno. Nel caso in cui fosse installato in locali chiusi si raccomanda che sia presente l'aerazione per l'evacuazione di gas metano e GPL con dimensioni conformi alle norme vigenti nel Paese di utilizzo del girarrosto.

### 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 gezwungenermaßen 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.



CON LO SCARICO VAPORE COLLEGATO AD UN TUBO NON UTILIZZARE MAI UNA ASPIRAZIONE FORZATA IN QUANTO L'ARIA CALDA CONTENUTA NELLA CAMERA DI COTTURA SI SVUOTEREBBE TROPPO RAPIDAMENTE, SIA CON LA PORTA CHIUSA CHE CON LA PORTA APERTA, ANDANDO A COMPROMETTERE IL TEMPO DI COTTURA E AUMENTANDO NOTEVOLMENTE I CONSUMI.

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

Elektrische Verriegelung :  
Gasventillüfter

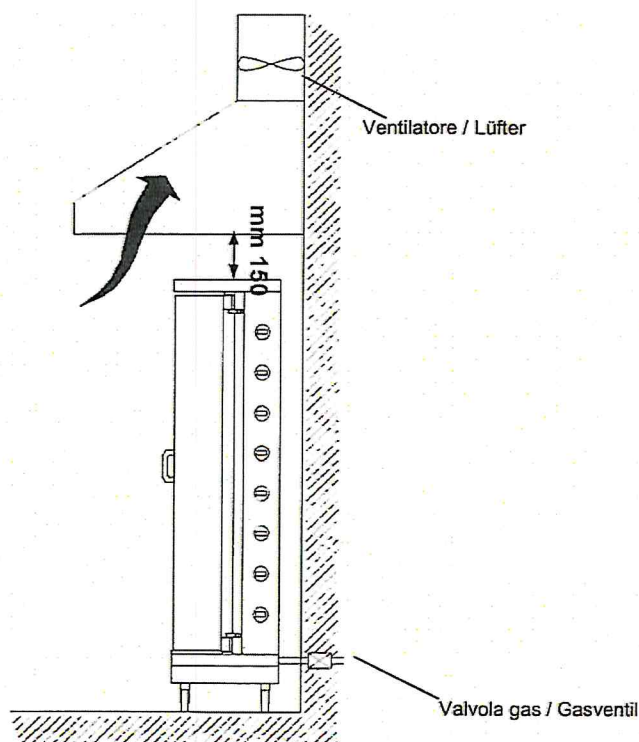


FIG.8 (Posizionamento) / (Platzierung)





APPARECCHIO TIPO A1 NORMA UNI 8723 / GERÄTSMODELL A1 UNI-NORM

**5.3- COLLEGAMENTO AL GAS**

Il girarrosto viene fornito con un numero di bruciatori variabili da due a otto in base al modello, è dotato di valvola di sicurezza e termocoppia. Si può utilizzare Butano, Propano e Metano.

Il girarrosto è munito di un tubo per l'attacco al gas con filettatura G 1/2" posto nella parte posteriore del girarrosto.

Il collegamento del girarrosto alla rete di alimentazione del gas deve essere effettuato a mezzo di tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame, collocate a vista.



**A MONTE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS DEVE ESSERE COLLEGATO UN RUBINETTO DI intercettazione POSTO IN UNA POSIZIONE FACILMENTE RAGGIUNGIBILE DALL'OPERATORE PER EFFETTUARE L'APERTURA E LA CHIUSURA DELLO STESSO.**

Il collegamento tra la tubazione del forno e quella del gas, deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi. La tenuta sui filetti di giunzione può essere assicurata mediante materiali idonei.



**IL GIRARROSTO DEVE ESSERE ALIMENTATO CON IL TIPO DI GAS PER CUI È PREDISPOSTO (TARGHETTA MARCATURA CE - FIG.1).**

**5.3.1- CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE**

La pressione di alimentazione del gas viene misurata con un manometro a liquido (es: un manometro ad U, definizione minima 0.1 mbar) secondo le seguenti fasi:

**QUESTA OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO**

- 1) Assicurarsi che le valvole del gas siano tutte chiuse;
- 2) Staccare le manopole di regolazione del gas tirando verso l'esterno
- 3) Svitare e togliere il pannello laterale DX del girarrosto (FIG.2-Rif.6);
- 4) Togliere la vite di tenuta della valvola di sicurezza (rubinetto generale) (FIG.9-Rif.1);
- 5) Collegare il manometro ad U;
- 6) Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso;
- 7) Misurare la pressione di alimentazione;
- 8) Togliere il manometro ad U;

**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 GASVERSORGNUNGSNETZES 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 VERSORGNUNGSDRUCKS**

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 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 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;

## 5- INSTALLAZIONE / INSTALLATION

### APPARECCHIO TIPO A1 NORMA UNI 8723 / GERÄTSMODELL A1 UNI-NORM

- 9) Riavvitare la vite di tenuta della presa di pressione di alimentazione (FIG.9-Rif.1);
  - 10) Montare e riavvitare il pannello di copertura del fianco DX del girarrosto;
  - 11) Attaccare le manopole di regolazione del gas spingendo verso l'interno.
- 9) Die Dichtungsschraube des Versorgungsdruckventils wieder verschrauben (FIG. 9 – Nr. 1);
  - 10) Die rechte Deckungsblechtafel montieren und wieder anschrauben;
  - 11) Die Gasregelungsdrehknöpfe nach innen drücken und sie wieder befestigen.

#### 5.3.2- CONTROLLO PERDITE DI GAS

Dopo le operazioni di installazione è necessario controllare che non vi siano perdite di gas nell'ambiente; cioè verificabile mediante pennellate di acqua saponata sui giunti o raccordi, una minima perdita verrà segnalata da bolle di sapone create dal gas fuoriuscito.

Qualora nella rete di alimentazione del gas sia installato un contatore è possibile effettuare un'ulteriore controllo delle perdite: per un periodo di controllo della durata di 10 minuti circa, non deve segnalare alcun passaggio di gas.

#### 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.



**È ASSOLUTAMENTE VIETATO USARE FIAMME LIBERE PER LA RICERCA DI PERDITE DI GAS. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTO OBBLIGO PUÒ PROVOCARE IL PERICOLO DI ESPLOSIONI DEFLAGRANTI CON EFFETTI DISTRUTTIVI.**

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

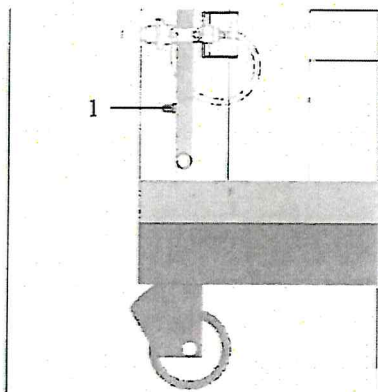


FIG.9 (Controllo pressione) / (Druckregelung)

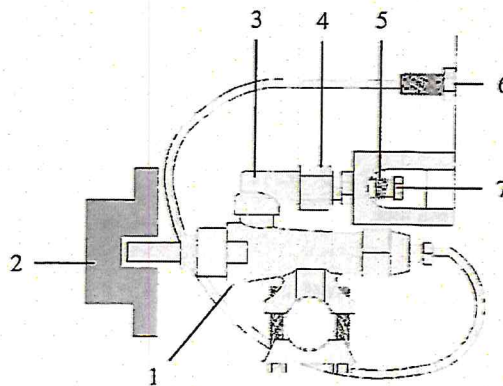


FIG.10 (Rubinetto gas) / (Gashahn)

#### LEGENDA:

- 1) Rubinetto completo / Gesamthahn
- 2) Manopola regolazione gas / Gasregelungsdrehknopf
- 3) Curva / Rohrkrümmer
- 4) Dado e bcono / Mutter und Zweikegel
- 5) Portaugello / Düsenträger
- 6) Termocoppia / Thermoelement
- 7) Ugello / Düse

#### 5.2.3- TRASFORMAZIONE AI VARI TIPI DI GAS

Il girarrosto è collaudato e predisposto per il funzionamento al gas riportato sull'apposito spazio della targhetta marcatura CE (FIG.1).

#### 5.2.3- UMWANDLUNG IN VERSCHIEDENE GAS-SORTEN

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





QUALORA IL TIPO DI GAS PER CUI È PREDISPOSTO IL GIRARROSTO, NON CORRISPONDA AL TIPO DI GAS DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE È OBBLIGATORIO ESEGUIRE SUL GIRARROSTO DELLE IDONEE TRASFORMAZIONI.

Come indicato nell'avvertenza sopradescritta, di seguito vengono elencate le fasi per eseguire le opportune trasformazioni (SOSTITUZIONE UGELLI):

**QUESTA OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO**

- 1) Assicurarsi che le valvole del gas siano tutte chiuse;
- 2) Staccare le manopole di regolazione del gas tirando verso l'esterno
- 3) Svitare e togliere il pannello laterale DX del girarrosto (FIG.2-Rif.6);
- 4) Svitare il dado e rimuovere il bconico (FIG.10-Rif.4);
- 5) Rimuovere il porta ugelli (FIG.11-Rif.3);
- 6) Svitare l'ugello dal portaugelli (FIG.11-Rif.2);
- 7) Sostituire l'ugello con quello per il gas utilizzato (FIG.11-Rif.2);
- 8) Riavvitare il nuovo ugello sul portaugelli;
- 9) Inserire il porta ugelli e riavvitare il dado controllando che il bconico sia inserito correttamente;
- 10) Montare e riavvitare il pannello di copertura del fianco DX del girarrosto;
- 11) Attaccare le manopole di regolazione del gas spingendo verso l'interno.

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

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 Gasregeldrehknöpfe nach außen abziehen;
- 3) Die rechte Deckungsblechtafel heraus-schrauben (FIG. 2 – Nr. 6);
- 4) Die Mutter heraus-schrauben und den Zweikegel abziehen (FIG. 10 – Nr. 4);
- 5) Den Düsenträger abziehen (FIG. 11 – Nr. 3);
- 6) Die Düse aus dem Düsenträger heraus-schrauben (FIG. 11 – Nr. 2);
- 7) Die Düse gegen diejenige des verwandten Gases auswechseln (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 Gasregeldrehknöpfe nach innen drücken und sie wieder befestigen.

**PRESSIONE DEL GAS E DIAMETRO INIETTORI / 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

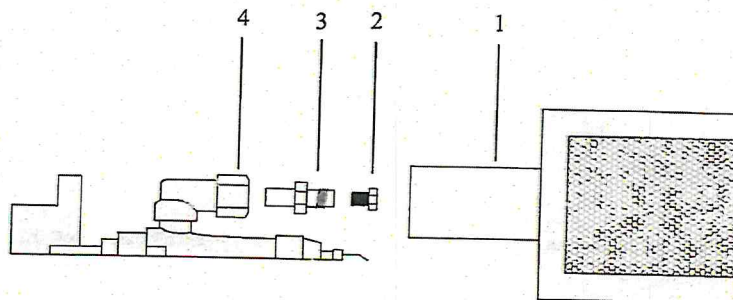


FIG.11 (Rubinetto gas) / (Gashahn)



## 6- SICUREZZA / SICHERHEIT

### 6.1- PORTE IN VETRO TEMPRATO ZONE INDICATE CALDE



Il vostro girarrosto verrà fornito con due porte in vetro temprato con maniglie termoresistenti.

I vetri sono montati sul fronte del girarrosto con lo scopo di riparare l'addetto alla cottura dal calore e per riparare la carne da possibili agenti esterni.

La chiusura delle porte in vetro inoltre mantiene più costante la temperatura all'interno del vano di cottura e garantisce un sicuro risparmio energetico.

Tenere sempre pulito i vetri da grasso e oli di cottura e assicurarsi che al momento di accensione il vetro sia completamente asciutto.

Attendere che le porte in vetro si siano raffreddate totalmente prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia onde evitare shock termici che potrebbero danneggiare i vetri temprati.



**NON CHIUDERE MAI LE PORTE IN VETRO CON I BRUCIATORI ACCESI QUANDO GLI ASSI SONO VUOTI O NON HANNO ABBASTANZA CARNE. (FIG.13)  
LE PORTE IN VETRO ESPOSTE DIRETTAMENTE AL CALORE POTREBBERO FRANTUMARSI IN POCHI MINUTI.**



**LE OPERAZIONI DI APERTURA E CHIUSURA DELLE PORTE DEVONO AVVENIRE CON GUANTI DI PROTEZIONE CONTRO IL CALORE**

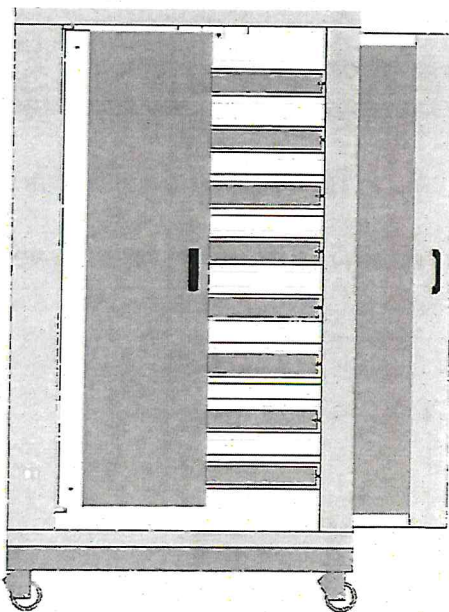


FIG.12 (Porte in vetro) / (Glastüren)

### 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.**

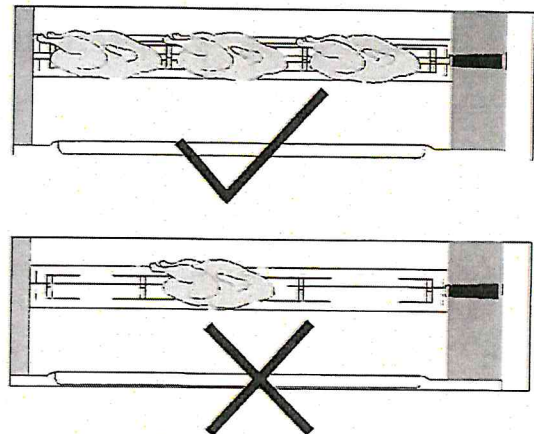


FIG.13 (Numero Polli) / (Hühneranzahl)





## 7.1- ACCENSIONE BRUCIATORI

Dopo aver installato il girarrosto all'impianto del gas e dopo averlo collegato alla rete elettrica procedere con l'accensione seguendo i seguenti passi:



**ATTENZIONE. PRIMA DI PROCEDERE CON L'ACCENSIONE VERIFICARE CHE NON VI SIANO RESIDUI DI OLIO NEL VASSOIO E SIA STATO PULITO IN MODO IDONEO IL GIRARROSTO. (CAP.8.1)**

- 1) Aprire la valvola principale del gas;
- 2) Spingere la manopola del bruciatore ruotando di 90° fino alla posizione MAX (FIG.14-Rif.2);
- 3) Senza rilasciare la manopola, accendere con una fiamma il bruciatore e attendere per 10 secondi;
- 4) Rilasciare la manopola e il bruciatore resterà acceso;
- 5) Regolare la fiamma utilizzando la manopola (FIG.14-Rif.3);
- 6) Una volta terminata la cottura ruotare la manopola fino alla posizione CLOSED (FIG.14-Rif.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).

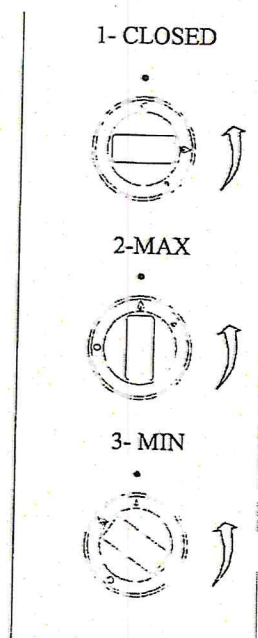


FIG.14 (Manopole) (Drehknöpfe)

## 7.2- UTILIZZO BRUCIATORI

Per accendere tutti i bruciatori si consiglia di iniziare dal bruciatore più alto e procedere verso il basso per evitare di scottarsi.

Appena si termina la cottura prima di rimuovere lo spiedo spegnere il bruciatore.

## 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 - USO E FUNZIONAMENTO / BEDIENUNG UND BETRIEB

### 7.3- INSERIMENTO POLLI

Prima di iniziare qualsiasi operazione, assicurarsi che sia stato svuotato il vassoio della raccolta oli e sia stato pulito in modo idoneo il girarrosto, al fine di non provocare incendi dovuti a residui grassi. Si ricorda di tenere a distanza dal girarrosti qualsiasi materiale infiammabile e combustibile.

Per procedere all'inserimento dei polli rimuovere gli spiedi tramite l'apposita manopola in materiale termoresistente e il gancio dato in dotazione. Si consiglia per effettuare qualsiasi operazione sul girarrosto di utilizzare guanti resistenti al calore.

Successivamente inserire il numero di polli desiderato fino ad un massimo di cinque polli per spiedo, ricordandosi di non chiudere mai le porte in vetro con i bruciatori accesi quando gli assi sono vuoti o non hanno abbastanza carne. (CAP 6.1)

Dopo aver fissato tutti i polli con le apposite forchette, procedere con l'inserimento degli assi partendo dall'alto verso il basso.

A fine cottura per evitare bruciature ricordarsi di spegnere tutti i bruciatori prima di rimuovere tutti gli assi.

### 7.4- SVUOTAMENTO VASSOIO RACCOLTA OLIO

Per evitare incendi dovuti a residui di grassi svuotare il vassoio raccolta olio procedere nel seguente modo:

- 1) Aprire il rubinetto per lo svuotamento dell'olio (FIG.2 Rif.10);
- 2) Svuotare completamente il vassoio;
- 3) Rimuovere il vassoio e pulirlo accuratamente al fine di rimuovere i residui di olio e grasso;
- 4) Riposizionare il vassoio;



**ATTENZIONE. DURANTE LA COTTURA VERIFICARE IL CONTENUTO DEL VASSOIO RACCOLTA OLIO E NEL CASO SVUOTARLA CON L'APPOSITO RUBINETTO**



## 8- MANUTENZIONE / WARTUNG

### 8.1- PULIZIA

Per pulire il vostro girarrosto si può utilizzare prodotti non tossici e non aggressivi reperibili sul mercato al fine di non intaccare le parti in metallo, prestando sempre attenzione a non versare o spruzzare alcun prodotto sulla superficie microforata dei bruciatori.

Per la pulizia dei bruciatori non utilizzare mai spazzole di metallo o spugne abrasive.

Per pulire le piastre presenti fra i bruciatori seguire i seguenti passi:

### 7.3- HÜHNEREINSTECKEN

Vor jedem Vorgang sicherstellen, dass das Ölsammlungstablett 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 ÖLSAMMLUNGSTABLETTES

Um von Fettresten verursachten Bränden zu vermeiden, das Ölsammlungstablett 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 ÖLSAMMLUNGSTABLETT 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:





HG 2  
3  
4 6

**Rimozione delle piastre (FIG 15):**

- 1) Spingere la piastra sulla parte superiore ruotandola verso l'alto;
- 2) Sollevare la piastra;
- 3) Rimuovere la piastra;
- 4) Pulire la piastra;

**Montaggio delle piastre:**

- 1) Inserire la piastra nella sua posizione originale;
- 2) Agganciare la piastra spingendo verso il basso;
- 3) Lasciare la piastra che ruoti liberamente verso il basso;

**8.2- TENSIONE CATENA**

Per portare la catena in posizione tesa dopo aver smontato il pannello SX del vostro girarrosto svitare il dado posto dietro le piastre che supportano le pulegge.

Con l'aiuto di un cacciavite di idonee dimensioni spingere la puleggia verso DX e senza rilasciare il cacciavite riavvitare il dado della puleggia in modo da fissarlo.(FIG.16)

Una volta teso la catena si consiglia di lubrificare con grasso tutte le parti meccaniche. Successivamente rimontare il pannello SX.

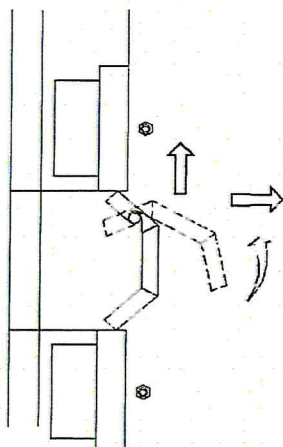


FIG.15 (Rimozione Piastre) / (Plattendemontage)

**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.

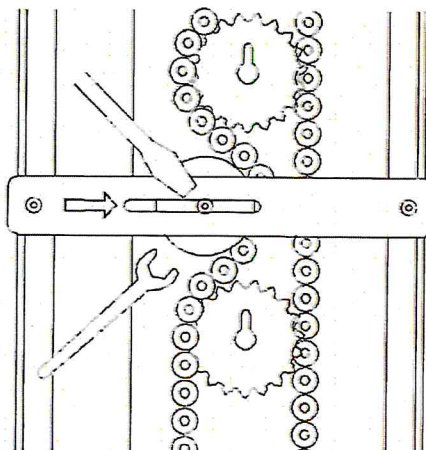


FIG.16 (Tensione catena) / (Kettespannung)

**9.1- AVVERTENZE GENERALI**

All'atto della demolizione del girarrosto, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti del proprio Paese. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il girarrosto secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).

**DEMOLIZIONE / VERSCHROTTUNG - 9**



**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- RICAMBI / ERSATZTEILE

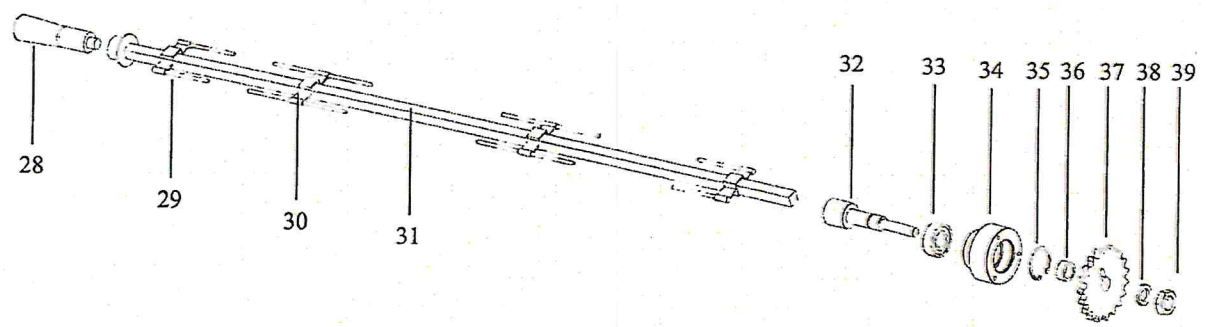
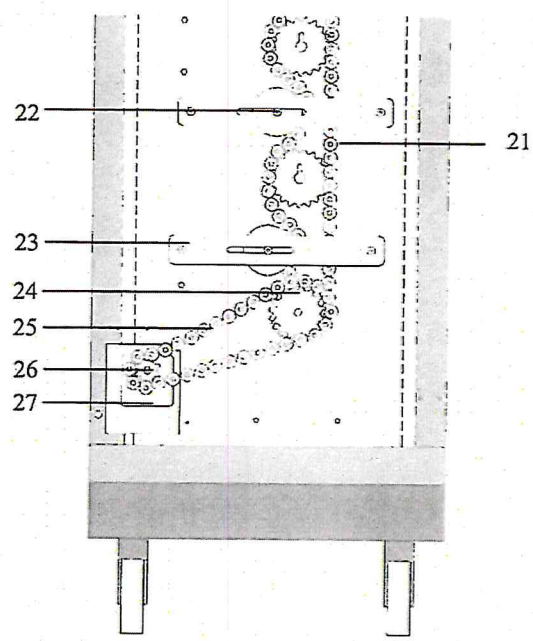
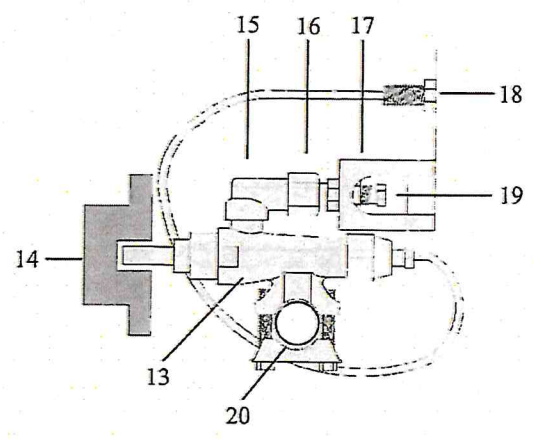
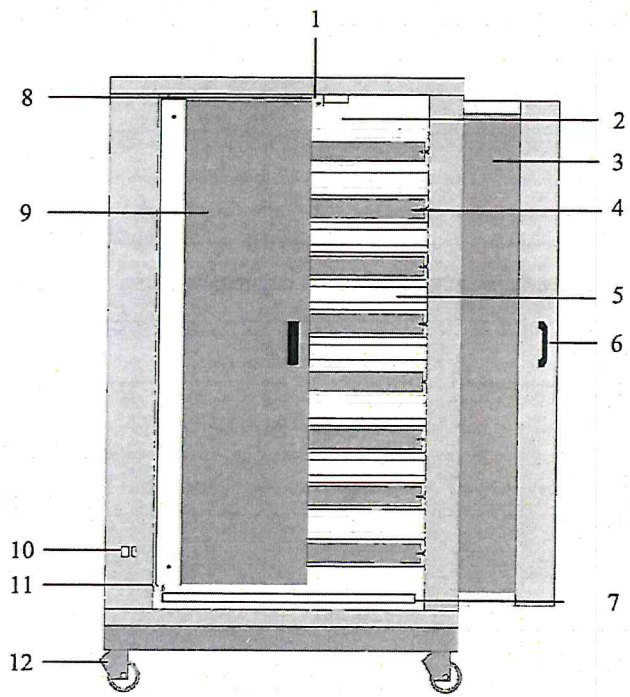


È ASSOLUTAMENTE VIETATO L'IMPIEGO DI RICAMBI NON ORIGINALI, I RICAMBI ORIGINALI VANNO RICHIESTI ESCLUSIVAMENTE AL FABBRICANTE.

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

TAB.1		ITALIANO	DEUTSCH
Rif.	Quantità	Denominazione	Benennung
1	1	Luce interna	Inneres Licht
2	1	Piastra superiore	Obere Platte
3	1	Porta in vetro temprato DX	Rechte Hartglastür
4	n° mod.	Brucciato	Brenner
5	n° mod.	Piastra fra i bruciatori	Platte zwischen den Brennern
6	2	Maniglie in materiale termoplastico	Handgriffe aus Thermoplast
7	1	Vasca raccolta olio	Ölsammelbecken
8	1	Supporto con calamite ferma vetri	Stütze mit Glasleistenmagneten
9	1	Porta in vetro temprato SX	Linke Hartglastür
10	1	Interruttore motore e luce	Motor- und Lichtschalter
11	2	Cerniere porta DX e SX	Bänder der rechten und linken Tür
12	4	Ruote/ Piedini	Räder / Füßchen
13	n° mod.	Rubinetto completo	Gesamthahn
14	n° mod.	Manopola regolazione gas	Gasregelungsdrehknopf
15	1	Curva	Rohrkrümmer
16	1	Dado e bcono	Mutter und Zweikegel
17	1	Portaugello	Düsenträger
18	1	Termocoppia	Thermoelement
19	1	Ugello	Düse
20	1	Condotta gas 1/2"	1/2"-Gasleitung
21	1	Catena trasmissione spiedi	Spießantriebskette
22	n° mod.	Puleggia tendi catena	Kettenspannungsriemenscheibe
23	n° mod.	Staffa tendi catena	Kettenspannungsbügel
24	n° mod.	Pignone Z15	Z15-Ritzel
25	1	Catena trasmissione motore	Motorantriebskette
26	1	Pignone Z8	Z8-Ritzel
27	1	Motore	Motor
28	n° mod.	Manopola spiedo in materiale termoplastico	Spießdrehknopf aus Thermoplast
29	n° mod.	Ferma polli due denti	Zweizähliger Hühnerspieß
30	n° mod.	Ferma polli quattro denti	Vierzähliger Hühnerspieß
31	n° mod.	Asse Spiedo	Spießachse
32	n° mod.	Albero Trasmissione spiedo	Spießantriebswelle
33	n° mod.	Cuscinetto a sfere	Kugellager
34	n° mod.	Boccola	Buchse
35	n° mod.	Seeger	Seeger
36	n° mod.	Distanziatore per corona	Kranzentfernungsstück
37	n° mod.	Corona Z19	Z19-Kranz
38	n° mod.	Rondella	Unterlegscheibe
39	n° mod.	Dado	Mutter





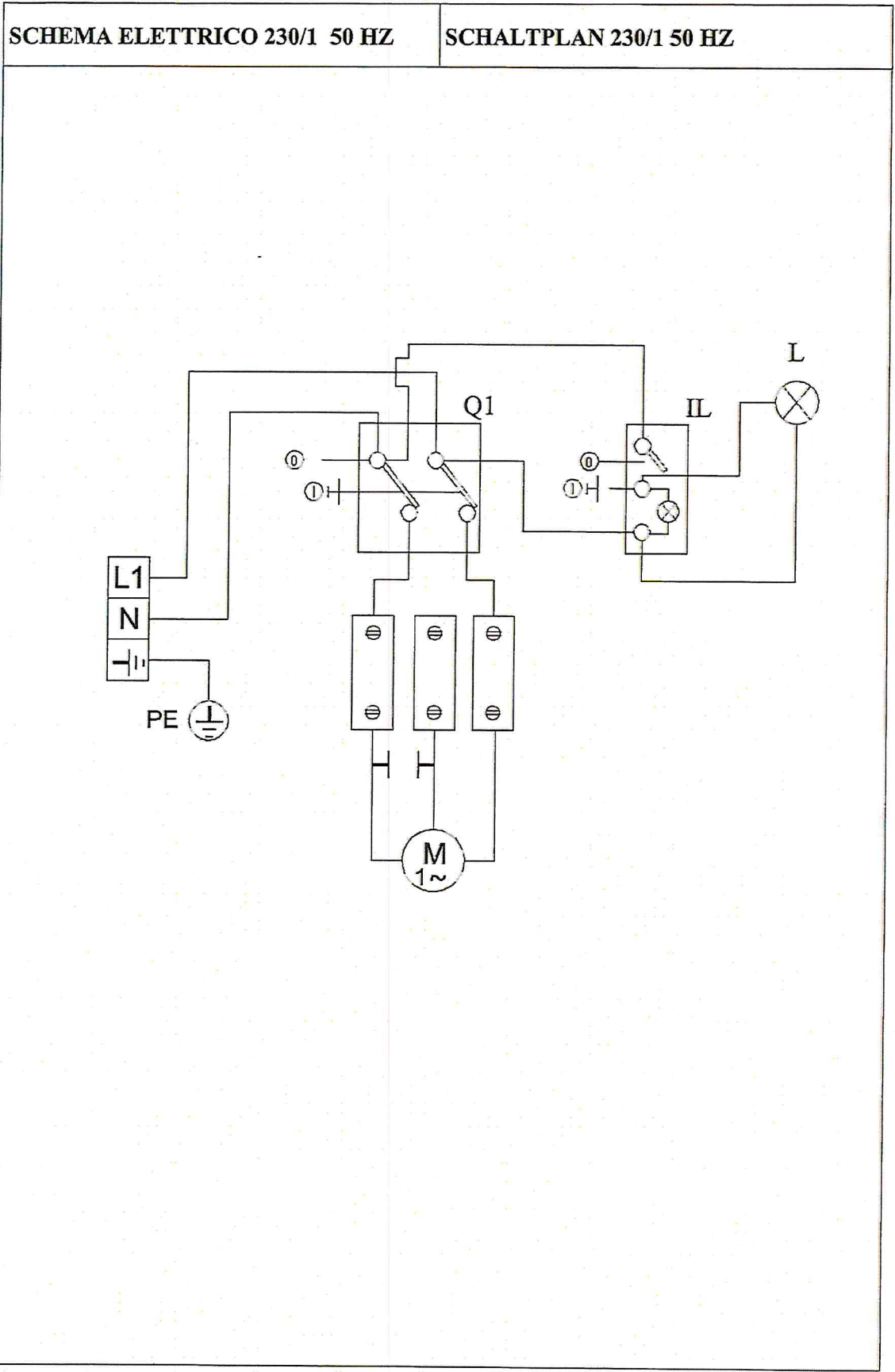


## 11- PARTE ELETTRICA / ELEKTRISCHER TEIL

### SCHALTPLÄNE UND KOMPONENTENFORMULAR

SIGLA	ITALIANO	DEUTSCH
Q1	Interruttore bipolare con spia	Zweipoliger Schalter mit Kontrollleuchte
IL	Interuttore unipolare luce con spia	Eipoliger Lichtschalter mit Kontrollleuchte
M	Motore monofase	Einphasenmotor
L	Luce interna	Inneres Licht
L1	Fase	Phase
N	Neutro	Neutral
	Terra	Erdung
	Capacitore /condensatore	Kapazität / Kondensator





12.1- FOGLIO ISTRUZIONI SOLLEVAMENTO APPLICATO ALL'IMBALLO

Sono costituite da un foglio adesivo f.to A4 (210 x 297 mm) stampa b/n (Resistente all'acqua), applicato esternamente sulla scatola in cartone dell'imballo (FIG.8).

12.1- ANHEBUNGSMERKBLATT AUF DER VERPACKUNG

Es besteht aus einem A4-Klebeblatt (210 x 297 mm), Schwarzweißdruck (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 MOVEMENT / ANWEISUGEN ZUM ANHEBEN UND ZUM HANDLING**  
**INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO**

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

**ITALIANO**

PRIMA DI ESEGUIRE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO, IL PERSONALE ADDETTO DEVE OBBLIGATORIAMENTE LEGGERE E COMPNDERE IN TUTTE LE PARTI LE SEGUENTI ISTRUZIONI. È OBBLIGATORIO ASSICURARSI CHE DURANTE LE OPERAZIONI, NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI E/O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.

**MOVIMENTAZIONE IMBALLO CON CARRELLO ELEVATORE**

È OBBLIGATORIO CHE L'OPERATORE ADDETTO ALL'UTILIZZO DEL CARRELLO ELEVATORE SIA AUTORIZZATO ALLA CONDIZIONE DELLO STESSO. L'IMBALLO DEVE ESSERE MOVIMENTATO OBBLIGATORIAMENTE CON UN MULETTO IDONEO ALL'IMPiego E ALLA PORTATA E CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI. LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MASSIMA ATTENZIONE, EVITANDO BRUSCHE MANOVRE E ACCELERAZIONI. UNA VOLTA POSIZIONATO L'IMBALLO A TERRA SU UNA SUPERFICIE PIANA CHE NE ASSICURI LA STABILITÀ, PROCEDERE ALLO SBALLAGGIO DELLA MACCHINA. È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

**SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA CON GRU**

È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

IL FABBRICANTE, DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI CAUSATI A PERSONE, ANIMALI O COSE, DERIVANTI DALL'INOSSEQUIANZA DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE FOGLIO E NELLE ISTRUZIONI PER L'USO.

**DEUTSCH**

BEVOR DIE VERPACKUNG ANGEHOREN 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 ANWESEN SIND. IHRE UNVERLETZLICHKEIT KÖNNTE ZUFÄLLIG GEFÄHRDET WERDEN.

**BEWEGUNG DER VERPACKUNG MIT HUBSTAPLER**

EINGEWICKELT ES IST OBLIGATORISCH, DASS DER ZUR VERWENDUNG DES HUBSTAPLERS ZUSTÄNDIGE BEWEGEN, ZUR STEUERUNG DESSELBEN BEFUGT IST. DIE VERPACKUNG MUSS OBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESE TRAGFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTMÄSSIG SEIN. DIE BEWEGUNGSOPERATIONEN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM SCHRDFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMIEDEN WERDEN. MAN MUSS SICH AUSSERDEM VERSICHERN, NÄCHDEN 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 (CAP.4).

**ANHEBUNG DER MASCHINE MITTELS KRAN**

ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (CAP.4).

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.

**ENGLISH**

BEFORE PERFORMING THE LIFTING AND HANDLING OF THE PACKAGING, THE PERSONNEL 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 (CAP.4)".

**MACHINE LIFTING WITH CRANE**

IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4)".

THE MANUFACTURER HAS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS DUE TO THE NON OBESEVANCE OF THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE FOLLOWING SHEET AND IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.

**ESPAÑOL**

ANTES DE REALIZAR EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO DEL EMBALAJE, EL PERSONAL ENCARGADO DEBE OBLIGATORIAMENTE LEER Y COMPNDER EN 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 INCOLUMIDAD ACCIDENTALMENTE PUEDA 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 MANIOBRAS 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" (CAP.4).

**LEVANTAMIENTO DE LA MAQUINA CON GRUA**

ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

EL FABRICANTE ES LIBRE DE TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS DERIVANTES DE LA NO OBESEVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN ESTA HOJA Y EN LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO.

**FRANCAIS**

AVANT DE REALISER LE LEVAGE ET LE MOVEMENT DE L'EMBALLAGE, LE PERSONNEL PREPOSE DOIT OBLIGATOIREMENT LIRE ET COMPNDER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. IL EST OBLIGATOIRE DE S'ASSURER QUE PENDANT LES OPERATIONS, DANS LE RAYON D'ACTION IL NY A PAS DE PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSSES DONT L'INCOLUMITE PEUT ETRE COMPROMISE.

**MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARRIOT ELEVATEUR**

IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARRIOT ELEVATEUR D'ETRE AUTORISE A LA GESTION DU MEME. L'EMBALLAGE DOIT ETRE MIS EN MOVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARRIOT ELEVATEUR APPROPRIE 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 SUDAINES MANOEUVRES ET ACCELERATIONS. UNE FOIS POSITIONNE L'EMBALLAGE A TERRE 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" (CAP.4).

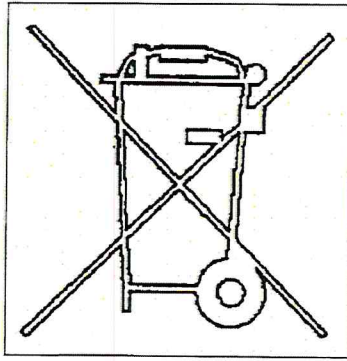
**LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE**

IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LE FABRIQUANT EST LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUT DOMMAGE CAUSE A PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSSES DERIVANT DE LA NON OBESEVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

FIG.8 (Foglio istruzioni sollevamento applicato all'imballo) / (Anhebungsmerkblatt auf der Verpackung)





### **INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

**Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

### **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.*