

CE

Bartscher



215.035 / 215.036 / 215.037

Bedienungsanleitung
Elektrische Hähnchengrillgeräte
Seite 2 bis 6

D/A/CH

Instruction manual
Electric chicken-spits
from page 7 to 11

GB/UK

Mode d'emploi
Rôtissoires électriques
de page 12 à page 16

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Elektrische kippengrills
blz. 17 t/m 21

NL/B

Instrukcja obsługi
Elektryczny opiekacz do kurczaków
strony od 22 do 26

PL

Elektro-Hähnchengrills

mit übereinander Einzelspießensbewegung

Mod. E-6P

Mod. E-8P-S2

Mod. E-12P-S3



***INSTALLATIONS,- BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN***

▪ **ABBILDUNG DES GERÄTES**

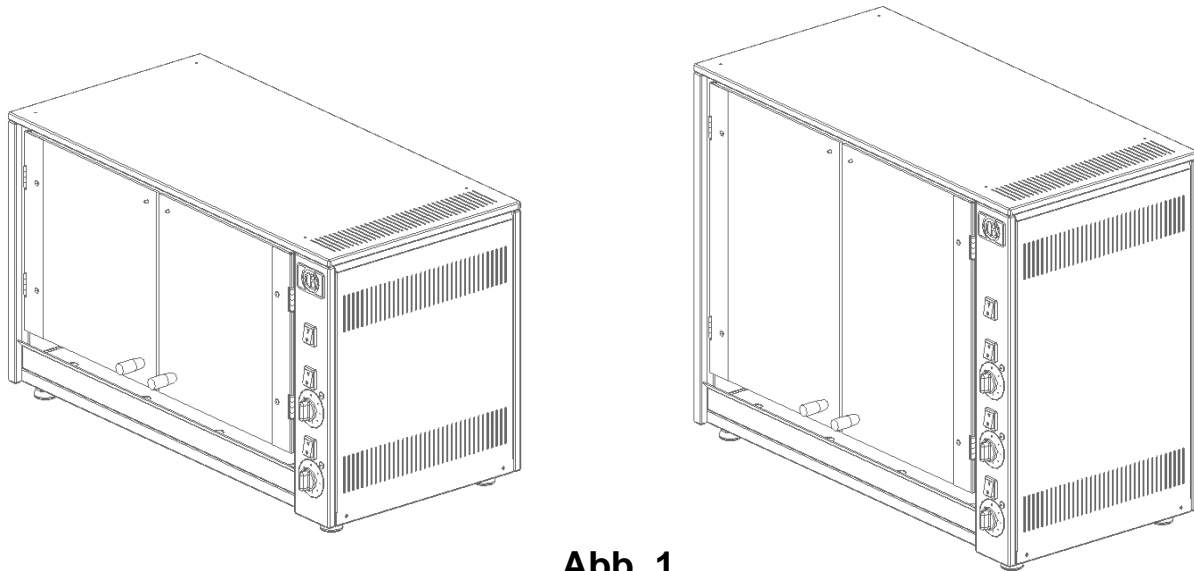


Abb. 1

▪ **MERKMALE**

Modell	Spiesse	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung
E-6P	2	6	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2800 W
E-8P-S2	2	8	880 mm	470 mm	530 mm	230V~	3500 W
E-12P-S3	3	12	880 mm	470 mm	710 mm	230V 3~ 400V 3N~	5000 W

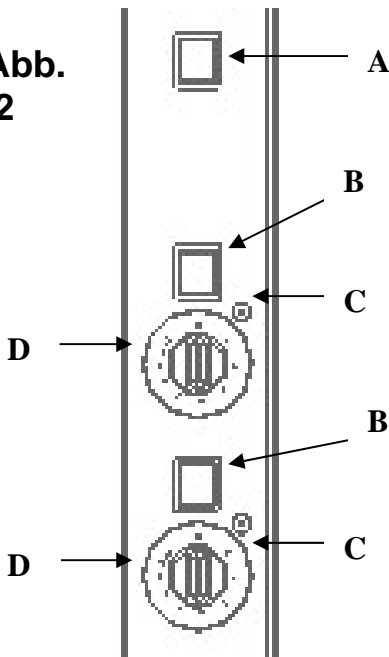
▪ **INSTALLATION**

Installation, Aufbau und eine eventuelle Fehlerbehebung dürfen ausschliesslich nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden :

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und das Verpackungsmaterial entfernen.
- Die Schutzfolie von den Geräten entfernen; sollten Klebereste angehaftet bleiben, mit einem geeigneten Lösemittel entfernen und trocknen.
- Das Datenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die darauf angegebenen Daten betr. Netzspannung müssen mit denjenigen am Aufstellungsort übereinstimmen.
- Bei Inbetriebnahme des Gerätes muss darauf geachtet werden, dass die festgelegte Leistungsleistung nicht mehr als 10% plus/minus abweicht.
- Für den Anschluss des Gerätes benötigt man einen vorschriftsmässigen Schalter, der sich zwischen dem Gerät selbst und der Netzspannung befinden muss, mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm pro Pol. Der Schalter muss leicht erreichbar sein.
- Das Gerät muss fest und eben stehen. Durch Regulieren der Füsschen können evtl. Unebenheiten ausgeglichen werden, da diese eine optimale Leistung des Gerätes und das perfekte Funktionieren beeinträchtigen könnten.
- Sollten sich ganz in der Nähe leicht entflammare Wände oder Möbel befinden, müssen diese entsprechend verkleidet werden. Die Brandschutzvorschriften sind streng zu beachten. 15 cm Abstand zwischen den Seitenwänden und der Rückwand des Gerätes und den eventuellen entflammaren anliegenden Wänden halten.
- Das Gerät muss nach den geltenden lokalen Vorschriften sowie den geltenden Europäischen Normen installiert werden.

▪ **GEBRAUCHSANWEISUNG**

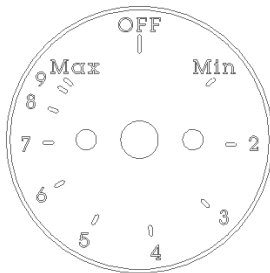
Abb. 2



Die Installation und die erste Kontrolle des Hähnchengrills dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden. Um ein gutes Funktionieren zu garantieren, muss folgendes beachtet werden :

- Mit dem Beleuchtungsschalter (A) wird die Innenbeleuchtung des Hähnchengrills angezündet.
- Die Getriebemotorschalter (B) aktivieren, um die Rotationsmotoren für die Spiesse in Bewegung zu setzen.
- Die Energieregulatoren (D) drehen, um die Heizelemente in Bewegung zu setzen. Die Regulatoren der Heizelemente (Infinit control) haben die Funktion, die Einschaltzeit der für die Aufheizung des Hähnchengrills zuständigen Heizelemente zu ändern. Jeder Wert entspricht einer Einheit, bis die 9 Einheiten erreicht sind. Beim Erreichen des Dauerbetriebes (MAX) kehrt man auf 0 zurück (Heizelemente ausgeschaltet). Jede Einheit entspricht einer Anzahl von Sekunden, in welchen die Heizelemente eingeschaltet bleiben; für die restlichen Einheiten bleiben die Heizelemente ausgeschaltet. Der betreffende Wert für die Einschaltzeiten der Heizelemente kann jederzeit geändert werden. Die Kontrollleuchte C zeigt den Heizelementebetrieb an.

Abb. 3



- Beim Erreichen des Dauerbetriebes (MAX) kehrt man auf 0 zurück (Heizelemente ausgeschaltet). Jede Einheit entspricht einer Anzahl von Sekunden, in welchen die Heizelemente eingeschaltet bleiben; für die restlichen Einheiten bleiben die Heizelemente ausgeschaltet.

N.B. Eine spezielle Vorrichtung verhindert das Funktionieren der Heizstäbe bei abgestellten Getriebemotoren, um ein Anbrennen der Hähnchen zu vermeiden.

▪ **BELADEN DES HÄHNCHENGRILLS**

Zum Beladen des Hähnchengrills wie folgt vorgehen :

- Die kalten Spiesse von Hand herausnehmen
- Die Hähnchen gemäss Abbildung 4 aufspießen
- Die Spiesse in den Grill einfügen
- Nach beendeter Grillzeit die Spiesse mit Kockenhandschuh

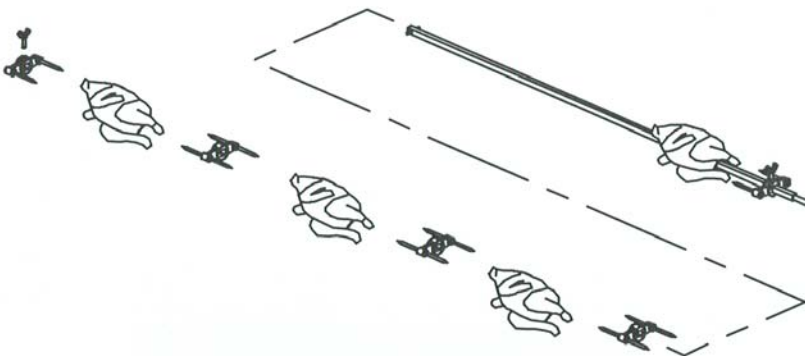


Abb. 4

Die Hände oder anderes nie in das Hähnchengrillgerät stecken, wenn dieses in Betrieb ist.

▪ **VORGESCHLAGENE GRILLZEITEN**

Die Grillzeit für ca. 1 kg schwere Hähnchen beträgt zwischen 75 und 90 Minuten. Folgendes kann die Grillzeit sehr beeinflussen :

- ob der Grill schon vorgeheizt ist
- ob das Fleisch fett oder mager ist
- Gewicht und Form des Grillgutes
- Temperatur des rohen Produktes und das gewünschte Ergebnis (mehr oder weniger gebräunt).

▪ **REINIGUNG UND WARTUNG**

ACHTUNG : das Gerät nie mit direktem Wasserstrahl oder mit Hochdruckreiniger bespritzen
Die Reinigung des Gerätes ist sehr wichtig, denn sie gewährleistet ein einwandfreies Funktionieren und eine lange Lebensdauer. Ausserdem macht ein sauberes und gepflegtes Gerät einen guten Eindruck auf den Kunden. Die Reinigung ist je nach Bedarf nach folgenden Punkten vorzunehmen:

- Vor jeder Reinigung oder Wartungsarbeit immer den Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät ausschalten, indem man den allpoligen, vor dem Gerät angebrachten Schalter inaktiv macht oder den Stecker herauszieht (aufpassen, dass dieser nicht nass wird).
- Das Gerät erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.
- Alle Geräteteile aus Edelstahl dürfen nur mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Auf keinen Fall scheuernde oder ätzende Mittel verwenden, diese könnten die Oberfläche beschädigen.
- Instrumentenbrett, Griffe, Schalter und Glasscheiben sind mit einem weichen, feuchten Tuch zu behandeln.
- Bei Dauerbetrieb sollten die Glasscheiben öfters mit einem feuchten, warmen Tuch gereinigt werden. Es ist wichtig, dies zu beachten, denn durch grosse Temperaturunterschiede könnten die Glasscheiben bersten. Deshalb sind die noch warmen Glasscheiben auch nie mit kaltem Wasser abzuwischen. Die Glasscheiben können entfernt werden, um eine bessere Reinigung zu ermöglichen.
- Es empfiehlt sich, die Fettauffangschalen nach jedem Grillvorgang zu leeren und zu reinigen.
- Sollten Funktionsstörungen auftreten, ist das Gerät sofort auszuschalten, der Netzstecker herauszuziehen und der Kundendienst zu benachrichtigen.
- Reparaturen sind nur von qualifiziertem Fachpersonal auszuführen.

▪ **AUSWECHSELN DES SPEISUNGSKABELS**

Sollte das Zuleitungskabel beschädigt sein, muss es mit einem gleichartigen ersetzt werden. Das Ersatzkabel muss folgende Eigenschaften aufweisen :

- es darf nicht leichter als Typ H07 RN-F sein
- es muss einen mindesten Querschnitt der Leitungen wie folgt aufweisen :

Modell	230V~	230V 3~	400V 3N~
E-6P	3x1,5 mm ²	/	/
E-8P-S2	3x2,5 mm ²	/	/
E-12P-S3	/	4x4 mm ²	5x2,5 mm ²

Beim Anschliessen ist darauf zu achten, dass die Erdleitung länger als die anderen Leitungen ist, damit sich diese im Falle einer starken Traktion des Kabels oder beim Bruch der Kabelbefestigung erst nach den Spannungsleitungen löst.

▪ **AUSWECHSELN DER LAMPE**

- Das Gerät ausschalten.
- Das Schutzglas entfernen.
- Die Lampe abschrauben und durch eine gleichartige ersetzen. Das Schutzglas wieder aufschrauben.

▪ **ELEKTRO-SCHEMA**

Siehe beigefügte Schaltpläne.

▪ **ANWEISUNG**

- Das Gerät entsprechend den nationalen Entsorgungsrechtsvorschriften entsorgen.
- Das Gerät gegen Eingriffe von nicht berechtigtem Personal immer schützen.



**DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, FALLS
DIE VORLIEGENDEN ANWEISUNGEN NICHT STRIKT BEFOLGT
WERDEN.**

Electrical chicken-spits
with superposed single spits movement

Mod. E-6P
Mod. E-8P-S2
Mod. E-12P-S3



***INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION,
USE AND MAINTENANCE***

▪ **DRAWING OF THE EQUIPMENT**

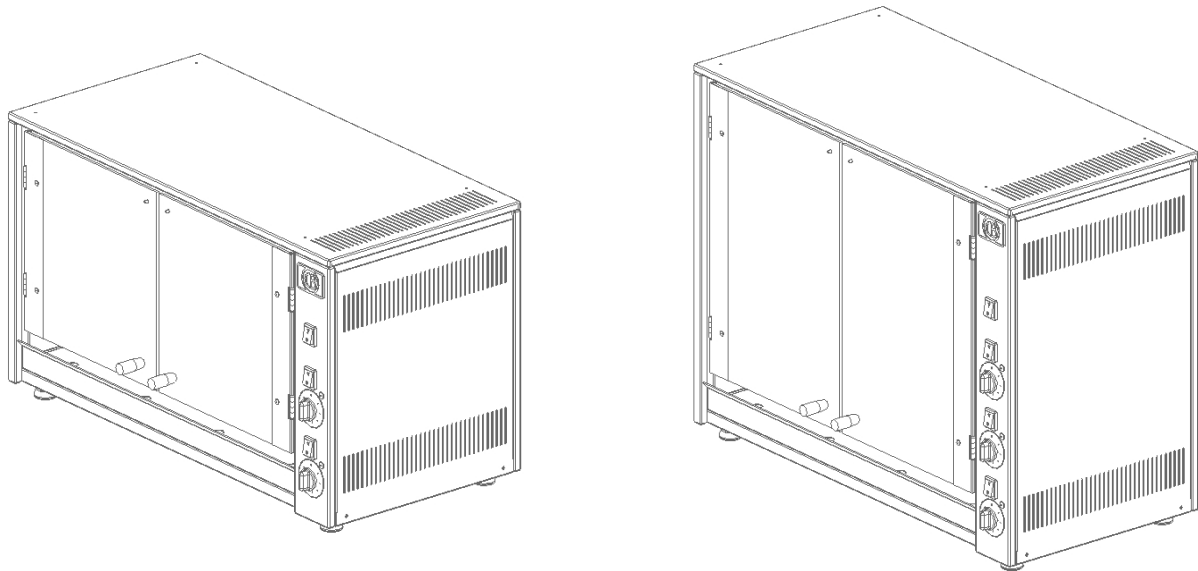


Fig. 1

▪ **CHARACTERISTICS**

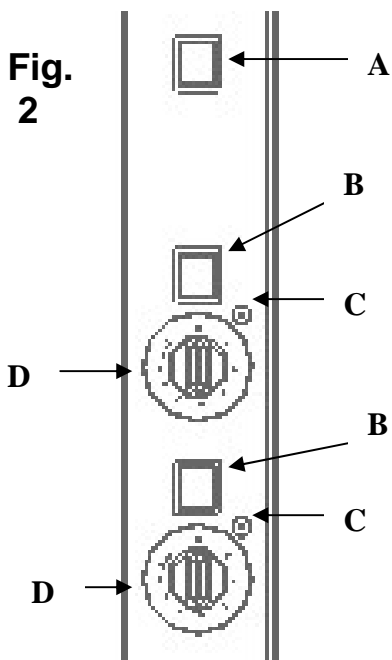
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power
E-6P	2	6	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2800 W
E-8P-S2	2	8	880 mm	470 mm	530 mm	230V~	3500 W
E-12P-S3	3	12	880 mm	470 mm	710 mm	230V 3~ 400V 3N~	5000 W

▪ **INSTALLATION**

Installation, commissioning and repairs must only be carried out by a qualified and approved service engineer , and with careful reference to the following instructions:

- Take the appliance out of its packaging.
- Remove the protection film; in case of any residues of adhesive, use an appropriate solvent and then dry.
- The serial number label is set on the rear of the appliance and indicates if the machine can be supplied with the available tension. The electrical connection must be in accordance with the stated requirements on the data plate fixed to the rear panel of the appliance.
- When the appliance is in operation ensure that the voltage does not vary from the fixed value by more than +/-10%.
- According to the rules in force the equipment installation must be done by an Omni polar switch between power grid and equipment with a contacts opening of at least 3 mm. for each pole. The switch must be easily accessible.
- Make sure that the appliance is in a perfectly level position by regulating the feet, if necessary.
- Use an appropriate lagging by setting the appliance near inflammable walls and furniture; fire prevention prescriptions must be followed very strictly. Leave a free space of at least 15 cm from inflammable side walls and back.
- The equipment installation must be done in the respect of local prescriptions and according to the European rules in force.

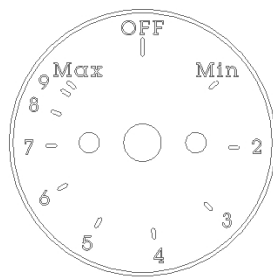
▪ **INSTRUCTIONS FOR USE**



It is advisable that the initial installation and setting up of the chicken-spit is carried out by a reliable engineer. It is important to follow the setting up procedure exactly :

- Press switch A to light the cooking chamber.
- Press the gear-motors switches (B) to start them for the spits rotation.
- Regulate the working of the resistances using the hand grip D. The regulators of the resistances (Infinite control) have the function to change the starting time of the resistances used for the heating of the oven. Every value corresponds to one unity, until the 10 unities are reached. If at this value the hand grip is turned anteriorly, we return to 0 (resistances off). Every unity corresponds to a certain number of seconds in which the resistances remain on; for the rest of the unities the resistances remain off. The value corresponding to the starting times of the resistances can be changed at any moment.. Working is signalized by the relative pilot lamps) D.
- Positioning the regulators on the MAX position the heating elements work continuously.
- Turning again the handle you return to 0 (heating elements are off).
- Each energy regulator corresponds to a cooking spit. The regulators position is in sequence with the spits position.

Fig. 3



The chicken-spit is provided with an appliance which does not allow the working of the heating elements when gear-motors are off, in order to avoid the chickens burning.

▪ **LOADING**

Proceed as follows to load the Spit :

Take out the cold rods with hands , insert the chicken as shown in figure 4 and put the rods in the spit.

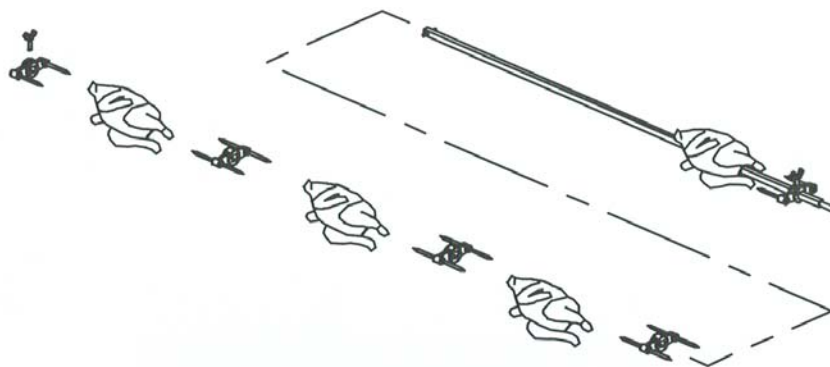


Fig. 4

At the end of the cooking time take off the spits, using a kitchen glove.

Never put hands or something else in the spit when working.

▪ **COOKING TIMES INDICATIVE**

The cooking time of chickens of approximately 1kg each varies between 75 and 90 minutes; the cooking time depends on the following points :

- preheating of the chicken-spit
- meat features (lean or fat)
- weight and form of the product
- initial temperature of the product to be cooked and the desired meat browning.

▪ **CLEANING AND MAINTENANCE**

ATTENTION: Never use direct or pressure water jets for cleaning.

Cleaning the equipment is extremely important. It ensures perfect operating conditions and longer use of the machine. Furthermore, a clean and well maintained chicken-spit gives a good impression to the client.

Clean the equipment as follows :

- Before any intervention, disconnect the machine from the power source.
- Unplug the appliance by removing the set upwards Omni polar switch or by unplugging. In case of plug pay attention that it is not wet.
- Cleaning can be effected only when the machine is cold.
- Wash stainless steel parts with water and an appropriate detergent. Never use abrasive or corrosive substances, they could damage the surfaces.
- Instrument board, handles, glasses and switches have to be cleaned with a wet soft cloth.
- It is advisable, especially in case of continual use, to clean the glasses periodically with a cloth dipped in lukewarm water. A cloth dipped in cold water could cause a thermal shock and break the glasses. The glasses can easily be removed to allow better cleaning.
- Empty the drip tray after each cooking cycle.
- Should any anomalies in the working be noted, switch off the machine, disconnect it and call the assistance service.
- For any technical assistance call only qualified staff.

▪ **FEEDING CABLE REPLACEMENT**

In case of the damage of the feeding cable it must be replaced with a properly one having the following features :

- it must not be lighter than the type H07 RN-F
- it must have a conductors section of at least :

Model	230V~	230V 3~	400V 3N~
E-6P	3x1,5 mm ²	/	/
E-8P-S2	3x2,5 mm ²	/	/
E-12P-S3	/	4x4 mm ²	5x2,5 mm ²

During the connection pay attention that the round wire must be longer than the other ones; in fact, in case of strong wire traction or rupture of cable connection it must be disconnected after the live conductors.

- **LIGHT REPLACEMENT**

- Unplug the appliance.
- Remove the glass protection.
- Unscrew the bulb and replace the light with a new one having the same features; plug the protection back on.

- **ELECTRICAL CONNECTION**

See enclosed wiring diagrams.

- **WARNING**

- Get rid of the machine in a proper way following the national disposal rules.
- Always protect the machine from the intervention of not authorized persons.



The manufacturer shall not be held responsible if the instructions contained in the booklet are not followed.

Rôtissoires électriques verticales à broches indépendantes

***Mod. E-6P
Mod. E-8P-S2
Mod. E-12P-S3***



***NOTICE D'INSTALLATION,
D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN***

▪ **REPRESENTATION DES EQUIPEMENTS**

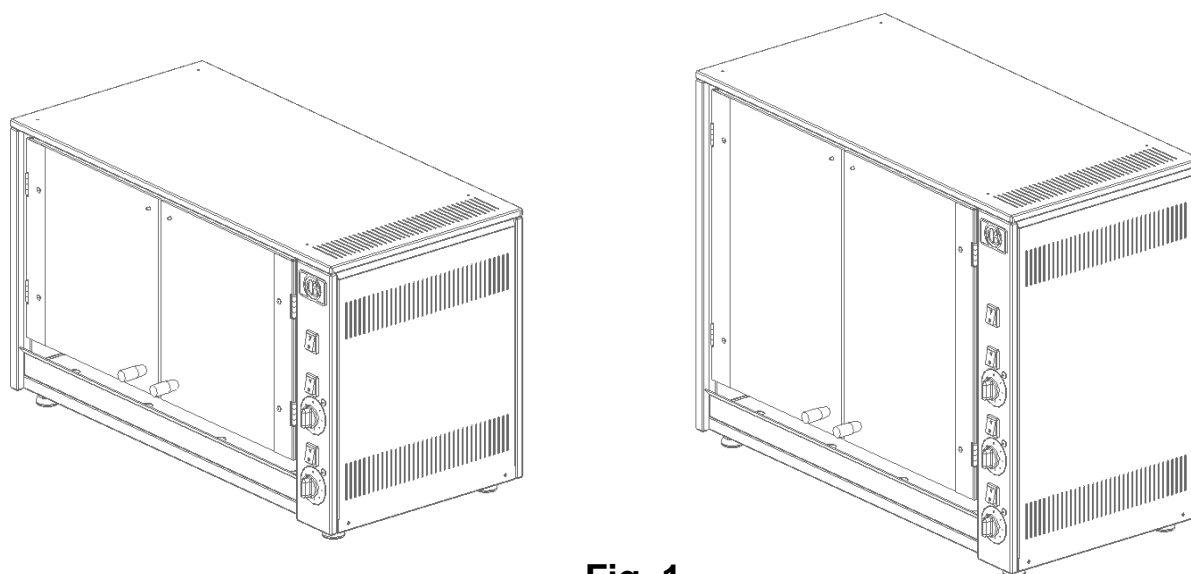


Fig. 1

▪ **CARACTERISTIQUES**

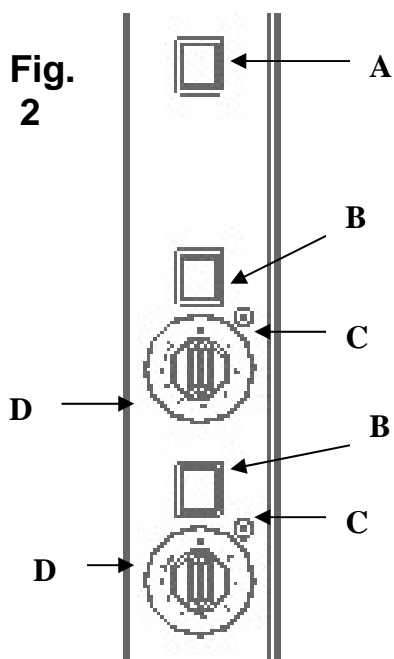
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance
E-6P	2	6	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2800 W
E-8P-S2	2	8	880 mm	470 mm	530 mm	230V~	3500 W
E-12P-S3	3	12	880 mm	470 mm	710 mm	230V 3~ 400V 3N~	5000 W

▪ **INSTALLATION**

INSTALLATION, MONTAGE ET REPARATION DOIVENT ETRE SUIVIS EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE EN OBSERVANT SCRUCPELESEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES :

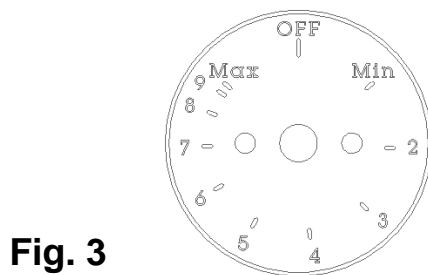
- Enlever la machine de l'emballage et éliminer les pièces protectrices.
- Enlever le plastique de protection; si des traces de colle persistent, utiliser un solvant approprié, puis essuyer.
- La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil. Elle relève si l'appareil est prédisposé pour le type de tension à disposition de l'utilisateur. Contrôler que la tension du réseau soit la même que celle indiquée sur la plaquette signalétique.
- Lorsque la machine est en fonction, la tension d'alimentation ne doit pas varier de +/- 10% de la valeur fixée.
- L'installation de l'appareil nécessite d' un interrupteur omnipolaire à normes, placé entre le réseau et l'appareil, avec une ouverture des contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle. L'accès facile à l'interrupteur doit être garanti.
- Mettre l'appareil parfaitement au niveau. Les dénivellations peuvent influencer négativement sur le fonctionnement.
- Respecter une distance minimale de 15 cm, soit pour les parties latérales que pour le dos de l'appareil, d' éventuelles parois inflammables adjacentes.
- Pour le positionnement à proximité de parois et meubles inflammables, on conseille un revêtement adéquat. Il faut strictement observer le règlement anti-incendie.
- On conseille de laisser libre le côté droit pour d'éventuels travaux d'assistance.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée en suivant scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et dans le contexte des normes européennes en vigueur.

▪ INSTRUCTIONS D'USAGE



Il est indispensable que l'installation et le premier contrôle du rôtissoire soient effectués par du personnel qualifié. Pour garantir un fonctionnement parfait, il faut suivre attentivement la procédure suivante :

- Pour l' éclairage intérieur actionner l'interrupteur lampe A.
- Actionner les interrupteurs moto-réducteurs (B) pour enclencher les moto-réducteurs pour la rotation des broches.
- Tourner les régulateurs d'énergie D pour actionner les résistances. La fonction des régulateurs des résistances (infinite control) est de changer le temps d'allumage des résistances qui doivent chauffer la rôtissoire. Chaque valeur correspond à une unité, jusqu'à rejoindre les 10 unités, valeur dans lequel en tournant ultérieurement la poignée on retourne à 0 (résistances éteintes). Chaque unité correspond à " X " secondes dans lesquels les résistances restent allumées ; pour les autres unités les résistances restent éteintes. La valeur relative aux temps d'allumage des résistances peut être changée dans n'importe quel moment. Le fonctionnement des résistances est signalé par son témoin C.



- Positionnant les régulateurs sur la position MAX le fonctionnement des résistances est continu.
- Tournant ultérieurement la poignée se remet sur la position 0 (résistances éteintes).
- Ogni regolatore di energia corrisponde a un'asta di cottura. Chaque régulateur d'énergie correspond à une broche de cuisson. La position des régulateurs est ordonnée selon la position des broches.

N.B. Le rôtissoire est doté d'un dispositif qui ne permet pas la mise en fonction des résistances à motoréducteurs éteintes, pour éviter la brûlure des poulets.

▪ CHARGEMENT DU ROTISSOIRE

Pour le chargement de la rôtissoire enlever manuellement les broches, mettre les poulets comme indiqué dans le dessin 4 et introduire les broches dans la rôtissoire.

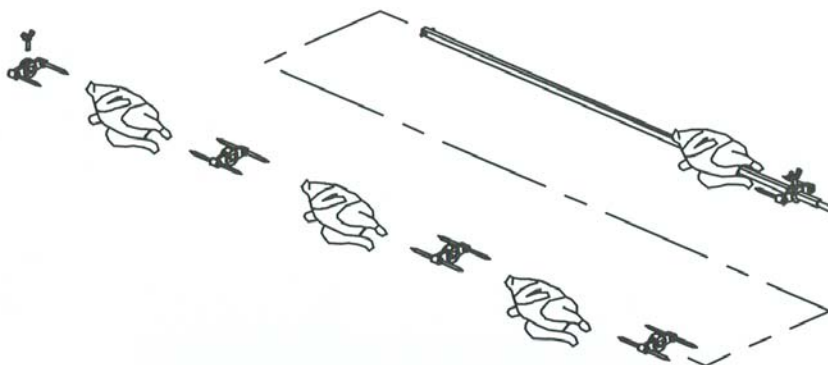


Fig. 4

A fin cuisson enlever les broches en utilisant un gant de cuisson.

Ne jamais interposer les mains ou autre dans la rôtissoire en mouvement, quelque'un soit la raison.

▪ TEMPS DE CUISSON INDICATIF

Le temps de cuisson pour des poulets d'environ 1 kg varie entre 75 et 90 minutes; ces valeurs peuvent varier second :

- la température initiale du rôtissoire
- la consistance de la viande (grasse ou maigre)
- le poids et la forme du produit
- la température initiale du produit à cuire et du résultat désiré (plus ou moins doré).

▪ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : pendant le nettoyage ne pas utiliser des jets d'eau directs ou à pression.

Le nettoyage de l'appareil est très important, parce qu'il garantit un fonctionnement impeccable et une longue durée de l'appareil. En outre, un rôtissoire propre et bien soigné donne une bonne impression au client. Effectuer le nettoyage, selon la nécessité, comme suit :

- Avant chaque intervention, enlever la tension du réseau électrique.
- Déconnecter l'appareil en désactivant l'interrupteur multipolaire posé avant l'appareil.
- Le nettoyage doit être effectué seulement quand l'appareil est froid.
- Toutes les parties en acier inox doivent être nettoyées avec un chiffon trempé dans de l'eau avec un détergent adéquat. Ne jamais utiliser des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces.
- Tableaux d'instruments, poignées, interrupteurs et vitres doivent être traités avec un chiffon doux et humide.
- En cas de fonctionnement continu, nettoyer les vitres avec un chiffon humide et chaud. Ne jamais laver les vitres encore chaudes avec de l'eau froide, cela pourrait provoquer un choc thermique et, par conséquent, la rupture des vitres. Les vitres peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.
- On conseille de vider et nettoyer les cuvettes ramasse-graisse à chaque fin de cuisson.
- En cas d'anomalies dans le fonctionnement, éteindre l'appareil, le débrancher du réseau et appeler le service d'assistance.
- Toutes les interventions de caractère technique doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.

▪ REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il faut le remplacer par un câble adéquat, lequel doit avoir les caractéristiques suivantes :

- il ne doit pas être plus léger que le type H07 RN-F
- il doit avoir une section des conducteurs d'au moins :

Modèle	230V~	230V 3~	400V 3N~
E-6P	3x1,5 mm ²	/	/
E-8P-S2	3x2,5 mm ²	/	/
E-12P-S3	/	4x4 mm ²	5x2,5 mm ²

Pendant le raccordement faire attention que le conducteur de terre soit plus long que les autres. En cas d'une forte traction du câble ou de rupture du fixage, celui-ci doit se débrancher après les conducteurs de tension.

▪ **REPLACEMENT DE LA LAMPE**

- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Enlever la protection en verre.
- Enlever la lampe et la changer avec une autre ayant les mêmes caractéristiques et monter de nouveau la protection en verre.

▪ **SCHEMA ELECTRIQUE**

Voir schèmes électriques ci-joint.

▪ **AVERTISSEMENT**

- écouler l' appareil de manière adéquate respectant les normes nationales en matière de déchets.
- toujours protéger l'appareil de l'intervention de personnes non autorisées.



**LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SI LES NORMES
CONTENUES DANS CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS STRICTEMENT
RESPECTEES.**

Elektrische kippengrills

***met afzonderlijk aangedreven, boven elkaar
geplaatste spiesen***

Mod. E-6P

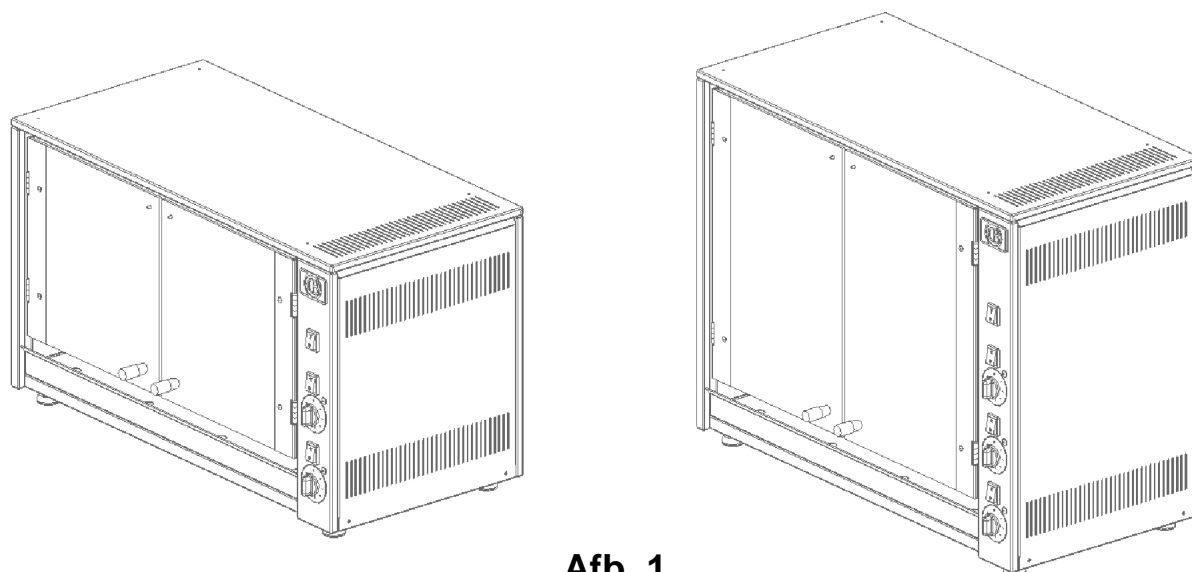
Mod. E-8P-S2

Mod. E-12P-S3



***AANWIJZINGEN VOOR INSTALLATIE,
BEDIENING EN ONDERHOUD***

▪ **AFBEELDING VAN HET APPARAAT**



Afb. 1

▪ **EIGENSCHAPPEN**

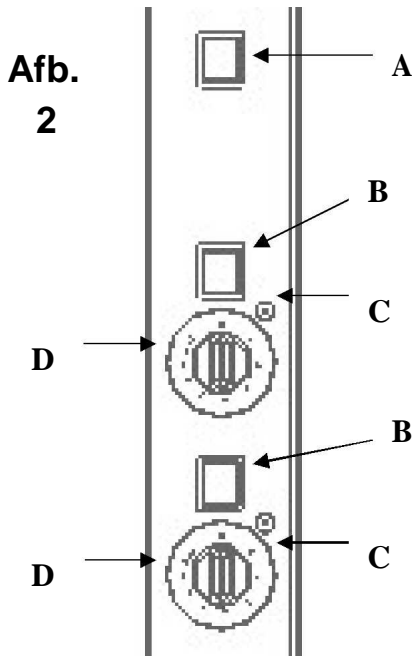
Model	spiesen	Kippen	Breedte	Diepte	Hoogte	Spanning	Vermogen
E-6P	2	6	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2800 W
E-8P-S2	2	8	880 mm	470 mm	530 mm	230V~	3500 W
E-12P-S3	3	12	880 mm	470 mm	710 mm	230V 3~ 400V 3N~	5000 W

▪ **INSTALLATIE**

De plaatsing, installatie en het eventueel opheffen van storingsen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde vaklui:

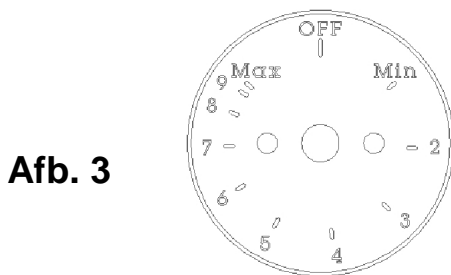
- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder de beschermfolie van het apparaat; indien er lijmresten op het apparaat zijn achtergebleven, dan kunt u deze verwijderen met behulp van daarvoor geschikte middelen.
- Het typeplaatje bevindt zich op de achterkant van het apparaat. De gegevens betreffende de spanning op het typeplaatje moeten overeenkomen met de spanning op de plaats van aansluiting.
- Let er bij de inbedrijfname van het apparaat op, dat de spanning niet meer dan 10 % afwijkt van de waarde op het typeplaatje.
- Monteer tussen het apparaat en het lichtnet een meerpolige schakelaar die voldoet aan de wettelijke voorschriften, met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm per pool. De schakelaar moet makkelijk bereikbaar zijn.
- Het apparaat moet stabiel en waterpas geplaatst worden. Door aan de voetjes van het apparaat te draaien kunt u eventuele oneffenheden wegwerken die de optimale productiviteit en de juiste werking negatief kunnen beïnvloeden.
- Indien zich in de buurt van het apparaat brandbare wanden of meubels bevinden, dan moet u deze op passende wijze bekleden. Houd u strikt aan de brandpreventievoorschriften. Houd een afstand aan van minimaal 15 cm tussen de zijwanden en achterwand van het apparaat en brandbare wanden.
- Het apparaat moet volgens de geldende lokale voorschriften en Europese normen geïnstalleerd worden.

▪ **GEBRUIKSAANWIJZING**



Laat gekwalificeerde vaklui de installatie en de eerste ingebruikname van het apparaat uitvoeren. Om ervoor te zorgen dat het apparaat op de juiste manier werkt, moet u het volgende in acht nemen:

- Met de verlichtingsschakelaar (A) schakelt u de binnenverlichting van de kippengrill in.
- Met de schakelaar voor de aandrijfmotor (B) schakelt u de rotatiemotoren voor de spiesen in.
- De energieregelaars (D) dienen voor het inschakelen van de verwarmingselementen. De verwarmingregulatoren (Infinit control) dienen voor het veranderen van de inschakeltijd van de verwarmingselementen die zorgen voor het opwarmen van de kippengrill. De maximale waarde van elke regulatie-eenheid is onderverdeeld in 9 tussenwaarden. Bij het bereiken van continubedrijf (MAX) volgt terugkeer naar 0 (uitgeschakelde verwarmingselementen). Iedere eenheid komt overeen met het aantal seconden dat de verwarmingselementen ingeschakeld blijven; de overige eenheden blijven uitgeschakeld. De tijd dat de verschillende verwarmingselementen zijn ingeschakeld, kan op ieder gewenst moment worden veranderd. Controlelampje C geeft aan dat de verwarmingselementen werken.



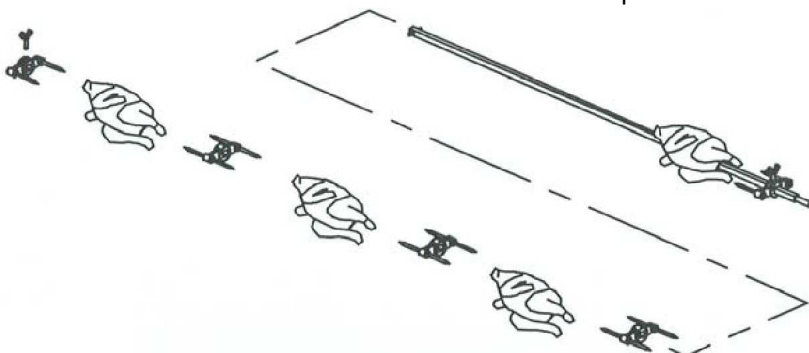
- Bij het bereiken van continubedrijf (MAX) volgt terugkeer naar 0 (uitgeschakelde verwarmingselementen). Iedere eenheid komt overeen met het aantal seconden dat de verwarmingselementen ingeschakeld blijven; de overige eenheden blijven uitgeschakeld.

Tip: Als de rotatiemotoren zijn uitgeschakeld, zorgt een speciaal mechanisme ervoor dat de verwarmingselementen niet werken. Daarmee wordt het aanbranden van de kippen voorkomen.

▪ **HET LADEN VAN DE KIPPENGRILL**

Voor het plaatsen van de kippen in de grill handelt u als volgt:

- Haal de koude spiesen met de hand uit de grill
- Schuif de kippen op de spies zoals staat aangegeven op afbeelding 4
- Plaats de spiesen in de grill
- Haal de spiesen na afloop van de grilltijd uit de grill met behulp van keukenhandschoenen



Afb. 4

Tijdens de werking van het apparaat geen handen of andere zaken in het kippengrillapparaat steken.

▪ **VOORGESTELDE GRILLTIJDEN**

De grilltijd voor kippen met een gewicht van ca. 2 kg bedraagt 75 tot 90 minuten. De grilltijd wordt beïnvloed door de volgende factoren:

- voorverwarmen van de grill
- mager of vet vlees
- gewicht en vorm van het gegrilde gerecht
- de temperatuur van het onbereide product en het gewenste resultaat (meer of minder bruin).

▪ **REINIGING EN ONDERHOUD**

OPGELET: Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een directe waterstraal of met een hogedrukreiniger

Reiniging van het apparaat is erg belangrijk omdat dit de juiste werking en een lange levensduur waarborgt. Bovendien maakt een goed onderhouden apparaat een goede indruk op uw klanten. Naar behoefte dient u de reiniging volgens de onderstaande aanbevelingen uit te voeren:

- Voor iedere reiniging of voor onderhoudswerkzaamheden koppelt u het apparaat los van het lichtnet door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Schakel het apparaat uit met behulp van de meerpole schakelaar die voor het apparaat is aangebracht of door de stekker uit het stopcontact te halen (zorg ervoor dat deze niet nat wordt).
- Begin pas met reinigen als het apparaat volledig is afgekoeld.
- Maak de onderdelen van roestvrij staal uitsluitend schoon met water en een geschikt schoonmaakmiddel. Gebruik nooit schuimende of bijtende schoonmaakmiddelen, deze kunnen het oppervlak namelijk beschadigen.
- Maak het bedieningspaneel, de handgreep en de ruit schoon met behulp van een zacht, vochtig doekje.
- Bij continubedrijf moet de ruit vaker met een vochtig, warm doekje gereinigd worden. Het is belangrijk om u hieraan te houden, omdat een te groot temperatuurverschil kan veroorzaken dat het glas barst. Gebruik daarom bij het reinigen van een nog warme ruit eveneens een warm doekje en nooit koud water. U kunt de ruit verwijderen om het schoonmaken van de binnenzijde van het apparaat te vergemakkelijken.
- Wij bevelen aan om de vetopvangbakken na ieder grillproces leeg te maken.
- Als er zich een storing voordoet, het apparaat onmiddellijk uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met de klantenservice.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde vaklui.

▪ **VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL**

Bij beschadiging van de voedingskabel moet deze vervangen worden door een kabel van hetzelfde type. De vervangende kabel moet de volgende eigenschappen hebben:

- hij mag niet lichter zijn dan het type H07 RN-F
- de doorsneden van de draden moeten overeenkomen met de hieronder weergegeven gegevens:

Model	230V~	230V 3~	400V 3N~
E-6P	3x1,5 mm ²	/	/
E-8P-S2	3x2,5 mm ²	/	/
E-12P-S3	/	4x4 mm ²	5x2,5 mm ²

Let er bij de aansluiting op dat de aardedraad langer is dan de overige draden, zodat bij het afscheuren van de kabel of het lostrekken uit de klemmen door te grote spanning, eerst de spanningsleidingen losgaan.

▪ **VERVANGEN VAN HET LAMPJE**

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder het beschermende kapje.
- Draai het lampje los en vervang het door een lampje van hetzelfde type. Het beschermende kapje weer bevestigen.

▪ **ELEKTRISCH SCHEMA**

Zie het bijgevoegde elektrische schema

▪ **AANBEVELINGEN**

- Verwijder het apparaat volgens de nationale en Europese voorschriften.
- Bescherm het apparaat tegen ingrepen van ongeautoriseerd personeel.



**DE PRODUCENT KAN NOOIT AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD
INDIEN DE AANWIJZINGEN UIT DEZE HANDLEIDING NIET
NAUWGEZET ZIJN OPGEVOLGD.**

Elektryczne grille do kurczaków

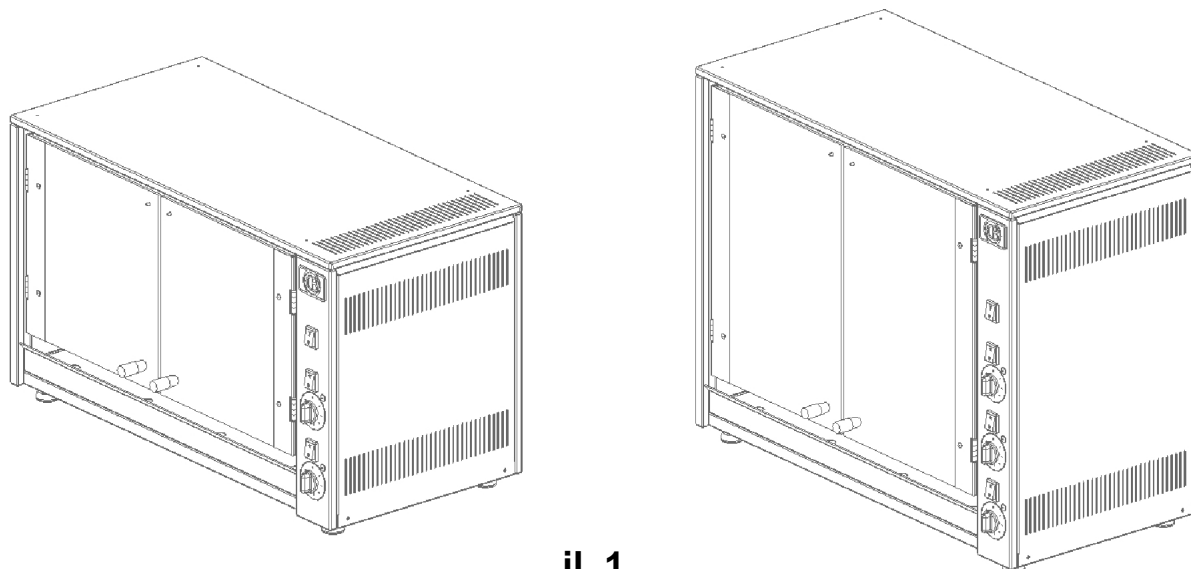
***z oddzielnie napędzanymi,
rozmieszczonymi w pionie prętami***

***Mod. E-6P
Mod. E-8P-S2
Mod. E-12P-S3***



***WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI
OBSŁUGI I KONSERWACJI***

▪ ILUSTRACJA URZĄDZENIA



il. 1

▪ CECHY

Model	Pręty	Kurczaki	Szerokość	Głębokość	Wysokość	Napięcie	Moc
E-6P	2	6	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2800 W
E-8P-S2	2	8	880 mm	470 mm	530 mm	230V~	3500 W
E-12P-S3	3	12	880 mm	470 mm	710 mm	230V 3~ 400V 3N~	5000 W

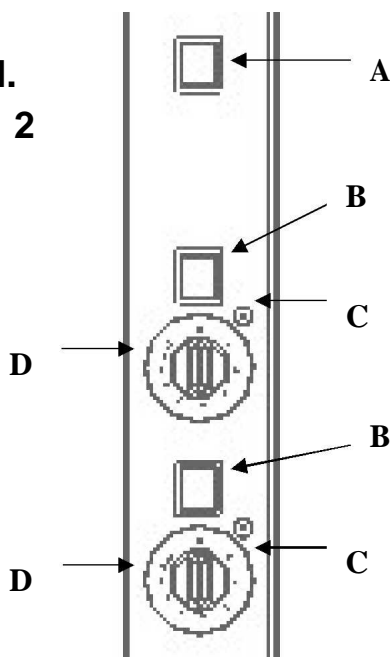
▪ INSTALACJA

Ustawienie, instalacja i ewentualne czynności związane z usuwaniem usterek mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel specjalistyczny:

- Wyjąć urządzenie z opakowania i usunąć materiał opakowania.
- Zdjąć folię ochronną z urządzenia; jeśli na urządzeniu znajdują się pozostałości kleju, należy je usunąć za pomocą odpowiednich środków.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia. Dane dotyczące napięcia zamieszczone na tabliczce muszą być zgodne z wartością napięcia w miejscu podłączenia.
- Podczas uruchamiania urządzenia należy mieć na uwadze, że wartość napięcia nie może odbiegać od wartości znamionowej o więcej niż 10% plus/minus.
- Na odcinku przyłączeniowym urządzenia należy zastosować zgodny z przepisami wyłącznik, w którym rozwarcie styków wynosi co najmniej 3 mm dla każdego bieguna. Wyłącznik musi być łatwo dostępny.
- Urządzenie musi być ustawione stabilnie i poziomo. Pokręcając nóżkami można zniwelować ewentualne nierówności, które mogą mieć negatywny wpływ na optymalną wydajność i poprawność działania urządzenia.
- Jeśli w pobliżu znajdują się łatwopalne przegrody lub meble, należy je zabezpieczyć odpowiednimi osłonami. Należy ściśle przestrzegać przepisów ppoż. Pomiędzy ściankami bocznymi oraz tylną ścianką urządzenia, a sąsiadującymi łatwopalnymi przegrodami należy zachować odstęp 15 cm.
- Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi oraz normami europejskimi.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

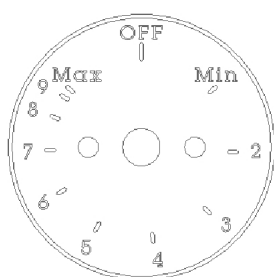
il. 2



Instalację oraz pierwsze uruchomienie grilla do kurczaków należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi specjalistycznemu. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia należy wiedzieć że:

- Za pomocą włącznika oświetlenia (A) włącza się wewnętrzne oświetlenie grilla do kurczaków.
- Używając włącznika silnika przekładniowego (B) włącza się napędy powodujące obrót prętów.
- Regulatory (D) służą do wyzwolenia ruchu grzałek. Regulatory grzałek (Infinit control) są przeznaczone do zmieniania czasu załączenia elementów grzejnych, których zadaniem jest rozgrzewanie grilla do kurczaków. Wartość całkowita dla każdej jednostki regulacyjnej jest podzielona na 9 wartości pośrednich. Po osiągnięciu pracy ciągłej (MAX) następuje powrót do 0 (grzałki wyłączone). Każda jednostka służy do ustawienia czasu (w sekundach) włączenia odpowiednich grzałek; grzałki odpowiadające jednostkom ustawionym na 0 pozostają wyłączone. Wartość czasu włączenia dla poszczególnych grzałek może zostać w każdej chwili zmieniona. Lampka kontrolna C wskazuje stan pracy grzałek.
- Po osiągnięciu pracy ciągłej (MAX) następuje powrót do 0 (grzałki wyłączone). Każda jednostka służy do ustawienia czasu (w sekundach) włączenia odpowiednich grzałek; grzałki odpowiadające jednostkom ustawionym na 0 pozostają wyłączone.

il. 3

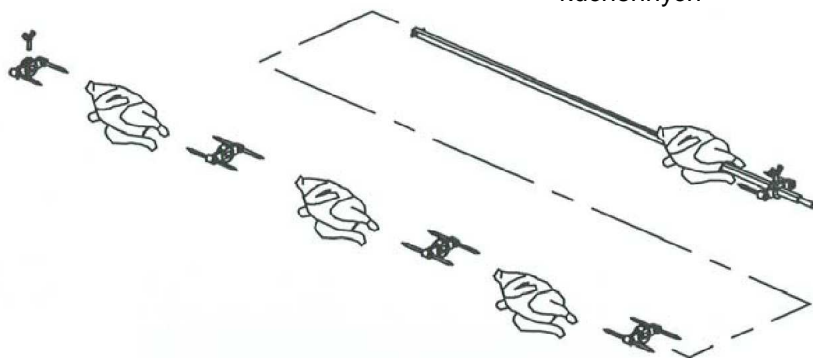


Wskazówka: Gdy napędy są wyłączone, specjalny mechanizm uniemożliwia działanie grzałek, aby nie doszło do przypalenia kurczaków.

ZAŁADUNEK GRILLA DO KURCZAKÓW

W celu umieszczenia kurczaków w grillu należy postępować następująco:

- Ręcznie wyjąć zimne pręty
- Nadziać kurczaki na pręty zgodnie z ilustracją 4
- Umieścić pręty w grillu
- Po upływie czasu grillowania wyjąć pręty używając rękawic kuchennych



il. 4

Nie umieszczaj dłoni bądź innych elementów we wnętrzu urządzenia do grillowania kurczaków podczas jego pracy.

▪ **PROPONOWANE CZASY GRILLOWANIA**

Czas grillowania dla kurczaków o wadze ok. 2 kg wynosi od 75 do 90 minut. Poniższe elementy mogą mieć istotny wpływ na czas grillowania:

- wcześniejsze rozgrzanie grilla
- chude lub tłuste mięso
- ciężar i kształt grillowanej potrawy
- temperatura surowego produktu i pożądany stan końcowy (większe lub mniejsze brązowienie).

▪ **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

UWAGA: urządzenia nie należy poddawać bezpośredniemu oddziaływaniu strumienia wody; nie stosować myjki ciśnieniowej

Czyszczenie urządzenia jest bardzo ważne, ponieważ zapewnia ono poprawną pracę oraz długą żywotność. Ponadto zadbane urządzenie robi dobre wrażenie na klientach. W razie potrzeby czyszczenie należy przeprowadzać zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Przed każdym czyszczeniem lub pracami konserwacyjnymi należy odłączyć zasilanie wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Wyłączyć urządzenie za pomocą wielobiegowego wyłącznika umieszczonego przed urządzeniem lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (wtyczka musi być sucha).
- Czyszczenie rozpocząć dopiero po osygnięciu urządzenia.
- Wszystkie części ze stali nierdzewnej mogą być czyszczone tylko za pomocą wody z odpowiednim środkiem myjącym. W żadnym przypadku nie stosować pianących się lub żrących środków, te mogą zniszczyć powierzchnię.
- Deskę rozdzielczą, uchwyt i szyby należy oczyszczać za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Podczas pracy ciągłej szyby powinny być częściej przecierane wilgotną, ciepłą ściereczką. Rozgrzanie materiału ma istotne znaczenie, ponieważ duża różnica temperatur może być przyczyną pęknięcia szkła. Dlatego rozgrzanej ściereczki należy używać także w przypadku czyszczenia szyb, które jeszcze nie ostygły; również stosowana woda nie może być zimna. Szyby można usunąć, aby uzyskać lepszy dostęp do wnętrza czyszczonego urządzenia.
- Zaleca się opróżnianie tacek na tłuszcz po zakończeniu każdego procesu grillowania.
- W przypadku wystąpienia usterek należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i wezwać serwis.
- Naprawy należy zlecać tylko wykwalifikowanemu personelowi specjalistycznemu.

▪ **WYMIANA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO**

W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy go wymienić na kabel takiego samego rodzaju.

Kabel zastępczy musi posiadać następujące właściwości:

- nie może wykazywać wartości mniejszych niż typ H07 RN-F
- przekroje żył muszą być zgodne w z podanymi poniżej:

Model	230V~	230V 3~	400V 3N~
E-6P	3x1,5 mm ²	/	/
E-8P-S2	3x2,5 mm ²	/	/
E-12P-S3	/	4x4 mm ²	5x2,5 mm ²

Podczas podłączania należy mieć na uwadze, że żyła uziemienia musi być dłuższa od pozostałych, aby w przypadku zerwania przewodu lub wyciągnięcia z zacisków z powodu dużego napięcia, najpierw doszło do odłączenia przewodów napięciowych.

▪ **WYMIANA ŻARÓWKI**

- Wyłączyć urządzenie.
- Zdjąć klosz ochronny.
- Odkręcić żarówkę i zastąpić żarówką takiego samego typu. Ponownie zamontować klosz ochronny.

▪ **SCHEMAT ELEKTRYCZNY**

Patrz załączone schematy połączeń.

▪ **ZALECENIE**

- Urządzenie należy zutylizować zgodnie z normami krajowymi i europejskimi.
- Urządzenie należy chronić przed ingerencją osób nieupoważnionych.



**PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI
W PRZYPADKU BRAKU ŚCISŁEGO PRZESTRZEGANIA ZALECEŃ
ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.**