ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

ROTISSERIE
RC-RT-01



expondo.com

DE	Produktname	Rotisserie
EN	Product name	Rotisserie
PL	Nazwa produktu	Rożno
CZ	Název výrobku	Rotisserie
FR	Nom du produit	Rôtissoire
IT	Nome del prodotto	Girarrosto
ES	Nombre del producto	Asador
HU	Termék neve	Rotisserie
DA	Produktnavn	Rotisserie
FI	Tuotteen nimi	Varras
NL	Productnaam	Rotisserie
NO	Produktnavn	Rotisseri
SE	Produktnamn	Rotisserie
PT	Nome do produto	Churrasqueira
SK	Názov produktu	Rotisserie
BG	Име на продукта	Ротисерия
EL	Όνομα προϊόντος	Ψησταριά
HR	Naziv proizvoda	Rotisserie
LT	Produkto pavadinimas	Rotisserie
RO	Numele produsului	Rotisor
SL	Ime izdelka	Rotisserie

DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RC-RT-01
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

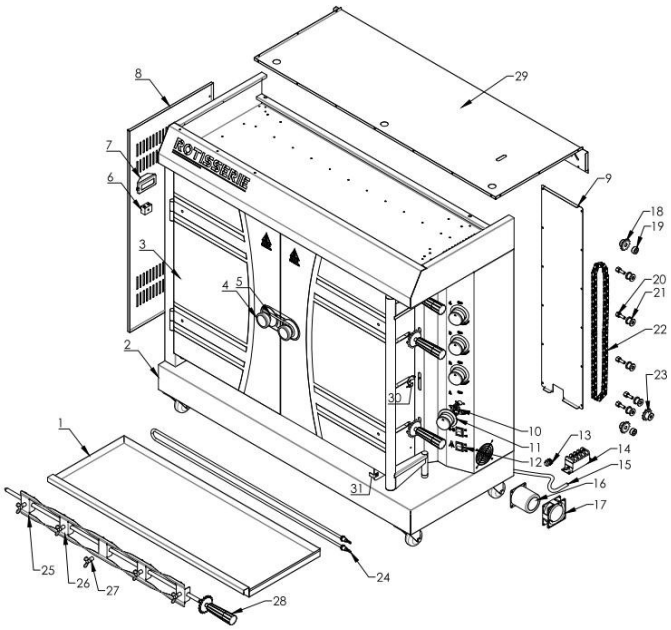
Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Rotisserie
Modell	RC-RT-01
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	400 / 50
Nennleistung [W]	8000
Gewicht [kg]	106,72

Beschreibung des Geräts

Diese Maschine wird zum Braten von ganzen Hähnchen, Rindfleisch, Porchetta usw. verwendet und bietet jeweils Platz für 4 bis 6 Hähnchen.

Der Benutzer haftet für alle Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

Teileplan



Nummer des Teils	Beschreibung des Geräts	Anzahl der Stücke
1	Wasser-/Ölwanne	1

2	Gehäuse	1
3	Glastür	2
4	Türklinke	2
5	Handgriff Schloss	1
6	Licht	1
7	Magnetische Klemme 1	1
8	Linke Seitenplatte	1
9	Rückseitige Abdeckplatte des elektrischen Schaltkastens	1
10	Temperaturregler	4
11	Temp. Knopf Komponente	4
12	Ein-Aus-Schalter	2
13	Kopf des Netzkabels	1
14	Magnetisches Terminal	1
15	Stromkabel	1
16	Motor	1
17	Ventilator	1
18	Angetriebenes Ritzel	2
19	Ritzel-Abstandhalter	2
20	Hülse der Mittelwelle des Übergangsrades	5
21	Übergangsrad	5
22	Kette	1
23	Antriebszahnrad	1
24	Heizelement	4
25	Gabel 1	8
26	Gabel 2	12
27	Flügelschraube	20
28	Rotierende Stange	4
29	Obere Abdeckung	1
30	Gabelschnallenplatte	4
31	Wasser-/Ölwanne Feste Platte	1

Achtung! Die versiegelten Teile dürfen nicht vom Benutzer bedient werden.

Tipps für den Zusammenbau

1. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild oder in dieser Anleitung entspricht.
2. Suchen Sie sich einen großen und sauberen Platz, an dem Sie Ihre Maschine zusammenbauen können.
3. Bitte beachten Sie bei Bedarf das Teileverzeichnis.
4. Stellen Sie die Maschine an einem gut belüfteten Ort ab, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
5. Halten Sie die Rückseite des Geräts mindestens 50 cm von der Wand entfernt.
6. Die Maschine muss nach der Installation stabil genug sein, um ein Wackeln bei der Benutzung zu vermeiden.
7. Die Maschine sollte allein oder zusammen mit anderen Produkten entsprechend dem vorgeschriebenen Umfang installiert werden.
8. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass alle Teile nicht lose sind und dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

9. Legen Sie keine entflammbaren Gegenstände wie z. B. Waschlappen auf die Maschine. Andernfalls besteht die Gefahr eines Brandunfalls.

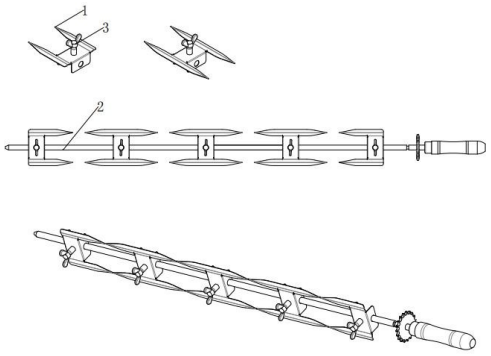
Tätigkeit

Gebrauchsanweisung:

Stellen Sie die Maschine auf eine flache Plattform, das Stromkabel sollte an den Leckstromschalter angeschlossen werden. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt und ob der Netzschalter und die Sicherung des Benutzers mit der Leistungsanforderung der Maschine übereinstimmen. Das Gehäuse muss ordnungsgemäß geerdet sein. Es ist verboten, Zunder und explosive Gegenstände in die Nähe des Geräts zu bringen. Und halten Sie es in der Umgebung mit dem überlegenen Belüftungssystem. Die Temperatur sollte weniger als 50 Grad betragen. Um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern, ist es außerdem verboten, das Heizrohr trocken zu brennen.

Arbeitsschritte:

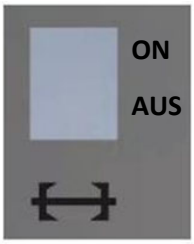
1. Drehen Sie die Schrauben gegen den Uhrzeigersinn, um die Grillhähnchengabeln zu lösen, und legen Sie die Hähnchen auf die Gabeln. Bringen Sie die Gabeln in die richtige Position, und drehen Sie die Schrauben im Uhrzeigersinn, um die Gabel zu befestigen. Legen Sie dann die Stäbe wieder in die Maschine ein. Stellen Sie die Position ein und verriegeln Sie sie gut, nachdem sie in Ordnung waren. Es wird empfohlen, dass die maximale Belastung 6-8 kg pro Stange beträgt, um Schäden zu vermeiden.



⚠VORSICHT

- Bitte beachten Sie, dass die Gabeln scharf sind. Gegebenenfalls sind die Schutzhandschuhe zu tragen.
- Die Rute wird schwer sein, wenn man sie mit Hühnern voll beladen hat. Bitte nehmen Sie es heraus oder stecken Sie es mit beiden Händen hinein.

2. Schließen Sie die Stromversorgung an (die Stromspannung sollte mit dem Typenschild der Maschine übereinstimmen und Sie sollten einen Netzschalter, eine Sicherung und einen Unterbrecher für die Maschine installieren). Beleuchten Sie das Gerät wie oben beschrieben. Die Brenner beginnen zu brennen und die Temperatur der Maschine steigt an. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter des Motors, den Ein/Aus-Schalter des Gebläses und den Ein/Aus-Schalter der Beleuchtung ein. Dann beginnen sich die Stäbe zu drehen, und die Hühner werden gebraten.



Motor-Ein-Aus-Schalter



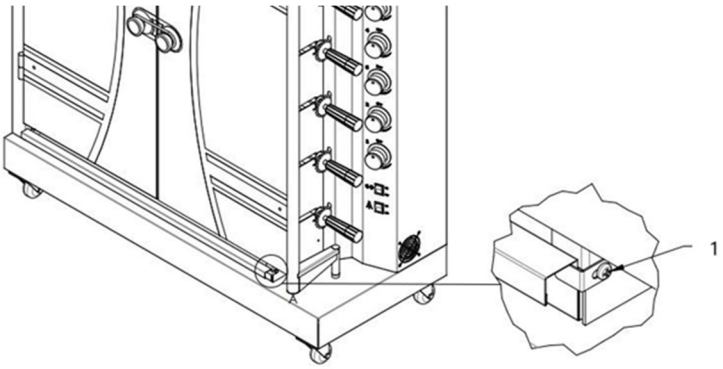
Lüfter Ein-Aus-Schalter



Licht Ein-Aus-Schalter

3. Der Drehstab ist für die gebratenen Hähnchen. Es kann zum Reinigen oder Fixieren der Hühner aufgestellt werden. Das Huhn sollte in der Mitte der Gabel liegen. Während sich die Stäbe drehen, drehen sich auch die gebratenen Hähnchen.

4. Füllen Sie Wasser in die Ölwanne, und halten Sie immer eine bestimmte Menge Wasser (die empfohlene Wassermenge ist mehr als die Hälfte der Wasserschale), um ein Austrocknen zu verhindern. Bemerkung:

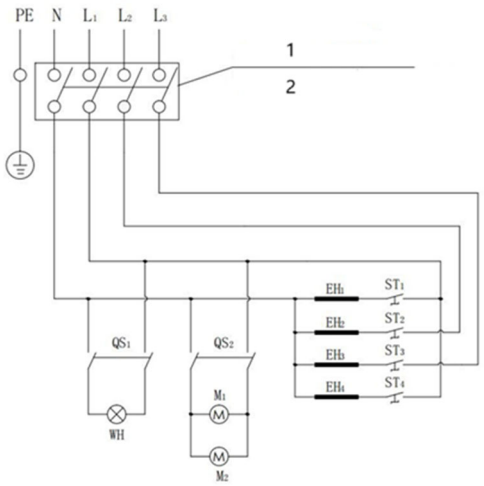


1 - Bitte lösen Sie zuerst die Schraube der Wasserprobe fixierte Platte, dann können Sie die Wasserschale herausnehmen.

Achtung! Wenn Sie dieses Gerät benutzen, berühren Sie nicht den elektrischen Heizbereich, um Verbrühungen zu vermeiden.

Elektrische Schaltpläne

Überprüfen Sie den Stromkreis. Der Installateur sollte für die Installation dieses Geräts verantwortlich sein. Schalten Sie den Strom ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es zerlegen.



1 - 400V, 50Hz; der Benutzer sollte eine Stromversorgung mit Leckschutz prüfen.

2 - Wir empfehlen die Verwendung eines 60A, 4 m^2 Netzkabels.

WH: Licht	ST1-ST4: Thermostat	EH1-EH4: Heizelement	
QS1: Ein-Aus-Schalter 1	QS2: Ein-Aus-Schalter 2	M1: Motor	M2: Ventilator

Reinigung und Wartung

1. Alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen nach Unterbrechung der Stromzufuhr durchgeführt werden.
2. Wenn es ein Problem in der Maschine gibt, demontieren Sie die Maschine nicht, sondern schicken Sie sie uns zur Reparatur.
3. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Netzschalter aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
4. Es wird empfohlen, die Metallbeschläge jährlich zu überprüfen und nachzuziehen.
5. Reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig zwischen den Einsätzen, insbesondere nach längerer Lagerung.
6. Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Gewebe oder ein neutrales Reinigungsmittel (falls erforderlich).
7. Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen und/oder metallischen Gegenständen zur Reinigung (z. B. Drahtbürste oder Metallspachtel), da diese das Oberflächenmaterial der Maschine beschädigen können.
8. Kühlen Sie das Gerät und seine Komponenten vor der Reinigung ab.
9. Fassen Sie heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen an.
10. Die Ölreste in der Ölwanne sollten häufig geleert werden.
11. Eine trockene Lagerung wird empfohlen. Wenn es notwendig ist, die Maschine im Freien aufzustellen, sollte sie über wasserdichte Einrichtungen verfügen.
12. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf.

Entsorgung von Altgeräten

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer Recycling- und Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Überprüfen Sie das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung und der Verpackung. Über 90 % der Maschine besteht aus Metall (z. B. Edelstahl, Eisen, Aluminium, galvanische Bleche), das nach der Verarbeitung in einer speziellen Aufbereitungsanlage wiederverwendet werden kann. Indem Sie sich für das Recycling entscheiden, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre örtliche Recyclinganlage zu erhalten.

This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

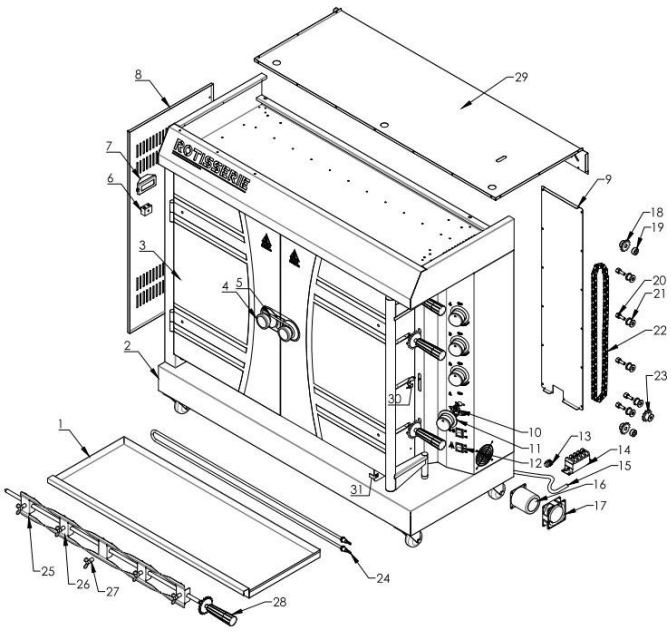
Parameter description	Parameter value
Product name	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Rated voltage [V~] / frequency [Hz]	400 / 50
Rated power [W]	8000
Weight [kg]	106.72

Description

This machine is used for roasting whole chickens, beef, porchetta, etc., each with space for 4 to 6 chickens.

The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.

Parts diagram



Part number	Description	Number of pieces
1	Water / Oil Tray	1
2	Body	1
3	Glass Door	2

4	Door Handle	2
5	Handle Lock	1
6	Light	1
7	Magnetic terminal 1	1
8	Left Side Plate	1
9	Back Cover Plate of Electrical Control Box	1
10	Temperature Controller	4
11	Temp. Knob Component	4
12	On-Off Switch	2
13	Head of Power Cord	1
14	Magnetic terminal	1
15	Power Cable	1
16	Motor	1
17	Fan	1
18	Driven Sprocket	2
19	Sprocket Spacer	2
20	Center Shaft Sleeve of Transition Wheel	5
21	Transition Wheel	5
22	Chain	1
23	Drive Sprocket	1
24	Heating Element	4
25	Fork 1	8
26	Fork 2	12
27	Wing Screw	20
28	Rotating Rod	4
29	Top Cover	1
30	Fork Buckle Plate	4
31	Water / Oil Tray Fixed Plate	1

Attention: The sealed parts shall not be operated by the user.

Assembling tips

1. Before use, make sure the power supply corresponds to what is shown on the rating plate or within this manual.
2. Find a large and clean area in which to assemble your machine.
3. Please refer to the parts diagram as necessary.
4. Put down the machine to a well-ventilated location to avoid a fire hazard.
5. Keep the back of the machine away from wall 50cm or above.
6. The machine must be stable enough after installation to avoid shaking when using.
7. The machine should be installed alone or with other product according to prescribed scope.
8. Check that all the parts are not loose, and that the unit is in working order before operating.
9. Do not place the flammability goods on the machine such as washcloth. Failure to do this will cause fire accident.

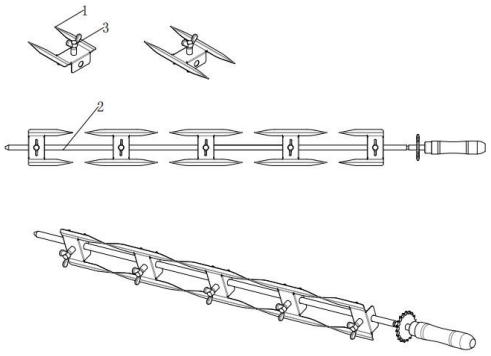
Operation

Operating Instruction:

Place the machine in flat platform, power wire should be connected to the Leakage Circuit Switches. Before use, please check whether the voltage of power supply is in conformity with that in the data plate, and whether user's power switch and fuse are in conformity with the request of the machine's power. The body must be earthed properly. It is forbidden to put the tinder and explosive object near the machine. And keep it in the environment with the superior ventilation system. The temperature around should be less than 50. Moreover, it is forbidden to make heating tube dry-burning in order to prolong machine's service lifetime.

Operating steps:

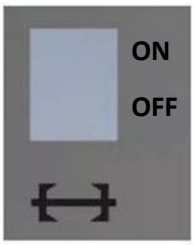
1. Turning the screws counterclockwise to loosen the grilled chicken forks, then putting the chickens onto the forks. Move the forks to suitable position, and turning the screws clockwise to fix the fork. Then put the rods back into the machine. Adjust the position and lock them well after they have been OK. It is recommended that the max load is 6-8kg per rod to prevent any damage.



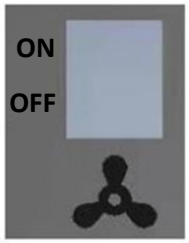
⚠CAUTION

- Please note that the forks are sharp. Wear protective gloves if necessary.
- The rod will be heavy after putting full chickens on it. Please take it out or put it in with both hands.

2. Connecting the power on (The voltage of power should be the same as nameplate of the machine and you should install power switch, fuse and breaker for the machine). Lighting the machine as above steps. The burners begin to burn and the temperature of the machine begins to increase. Turn on the motor on-off switch, fan on-off switch, and light on-off switch. Then the rods start to rotate, and the chickens start to roast.



Motor On-off Switch



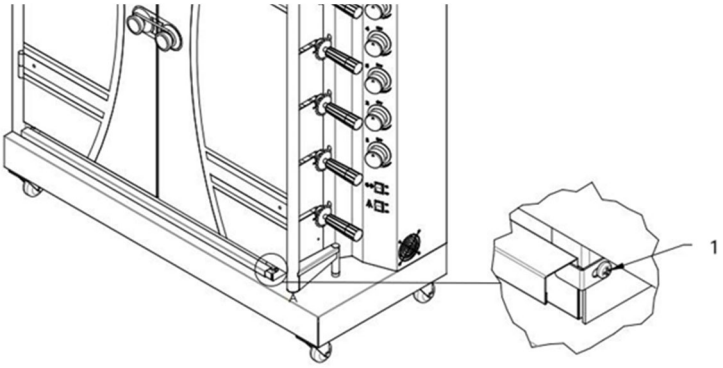
Fan On-off Switch



Light On-off Switch

3. The rotating rod is for the roasted chickens. It can be put up for clean or fixing the chickens. The chicken should put in the middle of the fork. During the rods rotating, the roasted chickens also rotate.

4. Fill water into the oil tray, and always keep certain amount of water (The recommended amount of water is more than half of the water tray), to prevent dry. Remark:

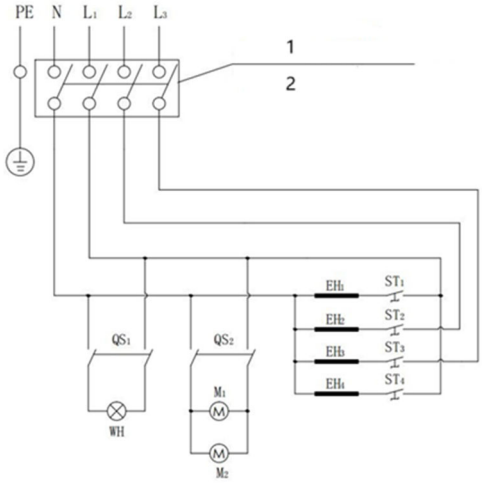


1 - Please loosen the screw of water try fixed plate first, then you can take out the water tray.

Attention: When you use this machine, do not touch the electrical heating area to avoid scalding.

Electrical Schematics

Check the circuit. The installer should be responsible for the installation of this appliance. Cut the power off and let the appliance cool down completely before dismantling this appliance.



1 - 400V, 50Hz; user should test power supply with leakage protection.

2 - We suggest to use 60A, 4 m^2 power cord.

WH: Light	ST1-ST4: Thermostat	EH1-EH4: Heating Element	
QS1: On-Off Switch 1	QS2: On-Off Switch 2	M1: Motor	M2: Fan

Cleaning and maintenance

1. All the service and maintenance operation must be carried out after the power supply is cut off.
2. If there is some trouble in machine, do not dismount the machine, just send it to us for repair.
3. Unplug the mains plug or cut off power switch if the machine will not be used for a longer period.
4. Annual checking and tightening of metal fittings are recommended.
5. Regularly clean your machine between uses, especially after extended periods of storage.
6. Use soft fabric, or use neutral cleaning agent (if necessary) for cleaning.
7. Avoid using sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the machine.
8. Cool down the machine and its components before cleaning.
9. Never handle hot parts with unprotected hands.
10. The oil leftovers in the oil tray should be cleaned out often.
11. Dry storage is recommended. If it is necessary to put the machine in open-air, it should have waterproof facilities.
12. Do not put the machine upside-down.

Disposing of used devices

Do not dispose of this machine in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. Above 90% of the machine is all made of metal (e.g. stainless steel, iron, aluminium, electroplating metal plate), which can be reused after processing in specified treatment plant. By choosing to recycle you are making a significant contribution to the protection of our environment. Contact local authorities for information on your local recycling facility.

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona dla Twojej wygody za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładne tłumaczenie. Należy jednak pamiętać, że żadne tłumaczenie automatyczne nie jest doskonałe i nie ma na celu zastąpienia tłumaczy-ludzi. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. W razie jakichkolwiek pytań co do dokładności informacji zawartych w Instrukcji obsługi prosimy zapoznać się z wersją angielską tej instrukcji, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

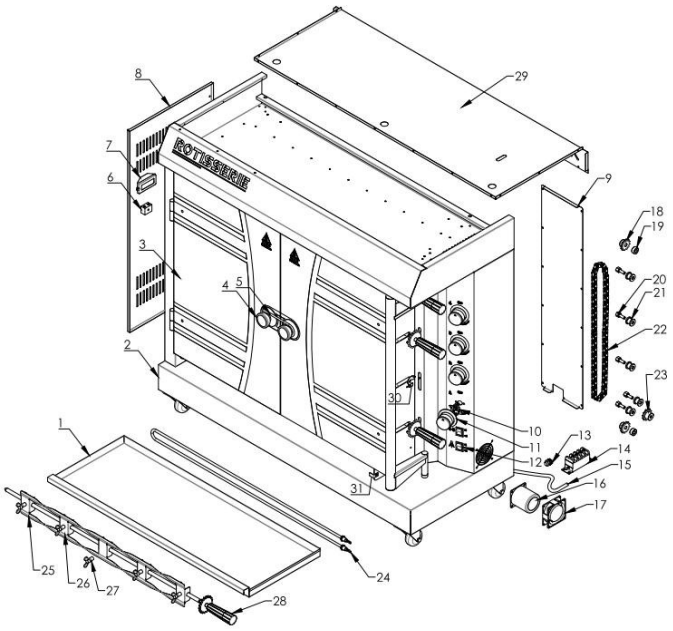
Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Rożno
Model	RC-RT-01
Napięcie znamionowe [V~] / częstotliwość [Hz]	400 / 50
Moc znamionowa [W]	8000
Ciężar [kg]	106,72

Opis urządzenia

Maszyna ta służy do pieczenia całych kurczaków, wołowiny, wieprzowiny itp., w każdym z nich mieści się od 4 do 6 kurczaków.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwego użycia urządzenia.

Schemat części



Numer części	Opis urządzenia	Liczba sztuk
1	Tacka na wodę/olej	1
2	Korpus	1

3	Drzwi szklane	2
4	Klamka do drzwi	2
5	Blokada klamki	1
6	Światło	1
7	Zacisk magnetyczny 1	1
8	Lewa płyta boczna	1
9	Tylna płyta pokrywy skrzynki sterowniczej elektrycznej	1
10	Kontroler temperatury	4
11	Temp. Komponent pokrętła	4
12	Przełącznik włączania/wyłączania	2
13	Szef ds. kabli zasilających	1
14	Zacisk magnetyczny	1
15	Kabel zasilający	1
16	Silnik	1
17	Wentylator	1
18	Napędzana zębatka	2
19	Przekładka zębatki	2
20	Tuleja wału środkowego koła przejściowego	5
21	Koło przejściowe	5
22	Łańcuch	1
23	Zębatka napędowa	1
24	Element grzejny	4
25	Widelec 1	8
26	Widelec 2	12
27	Śruba skrzydełkowa	20
28	Obrotowy pręt	4
29	Górna pokrywa	1
30	Płytka klamry widelca	4
31	Tacka na wodę/olej Płyta stała	1

Uwaga: Użytkownik nie powinien obsługiwać części zapieczętowanych.

Wskazówki dotyczące montażu

1. Przed użyciem należy upewnić się, że parametry zasilania odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej lub w niniejszej instrukcji.
2. Znajdź dużą i czystą przestrzeń, w której złożysz swoją maszynę.
3. W razie potrzeby proszę zapoznać się ze schematem części.
4. Aby uniknąć ryzyka pożaru, odstaw maszynę w dobrze wentylowane miejsce.
5. Utrzymuj tylną część urządzenia w odległości co najmniej 50 cm od ściany.
6. Po zainstalowaniu urządzenie musi być na tyle stabilne, aby nie trzęsło się podczas użytkowania.
7. Maszynę należy zainstalować oddzielnie lub razem z innym produktem zgodnie z określonym zakresem.
8. Przed uruchomieniem sprawdź, czy wszystkie części nie są poluzowane i czy urządzenie jest sprawne.
9. Nie kładź na pralce materiałów łatwopalnych, np. ściereczek. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować pożar.

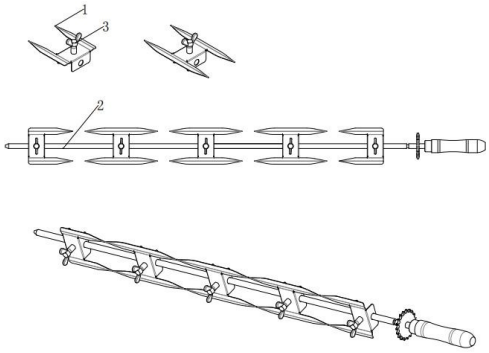
Praca z urządzeniem

Instrukcja obsługi:

Umieść maszynę na płaskiej platformie, przewód zasilający powinien być podłączony do wyłączników upływu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej, a także czy wyłącznik zasilania i bezpiecznik użytkownika są zgodne z wymaganiami dotyczącymi zasilania urządzenia. Ciało musi być prawidłowo uziemione. Zabrania się umieszczania podpałki i przedmiotów wybuchowych w pobliżu maszyny. I utrzymuj go w środowisku dzięki doskonałemu systemowi wentylacji. Temperatura powinna być niższa niż 50 stopni. Ponadto, w celu przedłużenia żywotności urządzenia, zabrania się spalania rur grzewczych na sucho.

Kroki operacyjne:

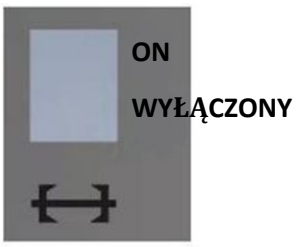
1. Obróć śruby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować widelce do grillowanego kurczaka, a następnie nałóż kurczaka na widelce. Przesuń widełki do odpowiedniej pozycji i przekręć śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować widełki. Następnie włóż pręty z powrotem do maszyny. Po ustawieniu ich w odpowiednim położeniu należy je dobrze wyregulować i zablokować. Zaleca się, aby maksymalne obciążenie na pręt wynosiło 6-8 kg, aby zapobiec uszkodzeniom.



⚠OSTROŻNOŚĆ

- Należy pamiętać, że widelce są ostre. W razie konieczności założyć rękawice ochronne.
- Wędka będzie ciężka po umieszczeniu na niej pełnych kurczaków. Proszę wyjmować i wkładać obiema rękami.

2. Podłączanie zasilania (Napięcie zasilania powinno być takie samo, jak podane na tabliczce znamionowej maszyny. Należy zainstalować wyłącznik zasilania, bezpiecznik i wyłącznik automatyczny maszyny). Zapalenie maszyny należy wykonać w sposób opisany powyżej. Palniki zaczynają się palić, a temperatura maszyny zaczyna wzrastać. Włącz wyłącznik silnika, wyłącznik wentylatora i wyłącznik światła. Następnie pręty zaczynają się obracać, a kurczaki zaczynają się piec.



Wyłącznik silnika



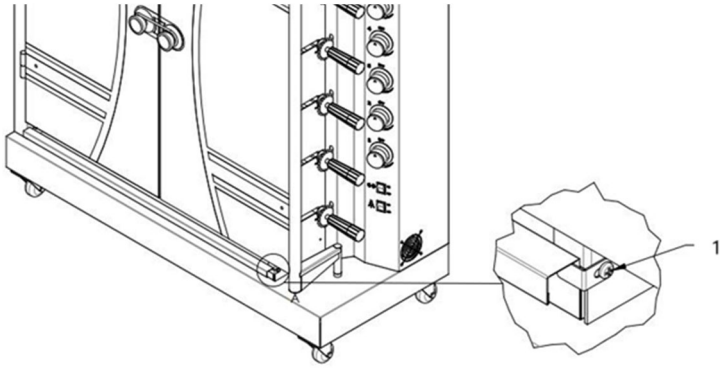
Wyłącznik wentylatora



Wyłącznik światła

3. Pręt obrotowy przeznaczony jest do pieczonych kurczaków. Można go wystawić do czyszczenia lub do mocowania kurczaków. Kurczak powinien znaleźć się w środku widelca. Podczas gdy pręty się obracają, pieczone kurczaki również się obracają.

4. Napełnij tackę na olej wodą i zawsze utrzymuj odpowiednią ilość oleju wody (zalecana ilość wody to ponad połowa tacki na wodę), aby zapobiec wyschnięciu. Uwaga:

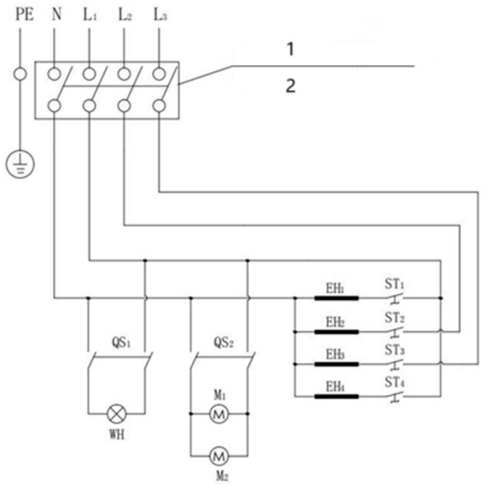


1 - Najpierw poluzuj śrubę mocującą płytę wodną, dopiero potem możesz wyjąć tackę na wodę.

Uwaga: Podczas korzystania z urządzenia nie należy dotykać elementów grzewczych, aby uniknąć oparzeń.

Schematy elektryczne

Sprawdź obwód. Instalator powinien być odpowiedzialny za instalację tego urządzenia. Przed demontażem urządzenia należy odłączyć je od zasilania i odczekać, aż całkowicie ostygnie.



1 - 400 V, 50 Hz; użytkownik powinien sprawdzić zasilacz pod kątem zabezpieczenia przed upływem prądu.

2 - Zalecamy stosowanie przewodu zasilającego 60A, 4 m^2 .

WH: Światło ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Element grzejny

QS1: Przełącznik Włącz-Wyłącz 1 QS2: Przełącznik Włącz-Wyłącz 2 M1: Silnik
M2: Wentylator

Czyszczenie i konserwacja

1. Wszelkie prace serwisowe i konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu zasilania.
2. Jeśli zauważysz jakiekolwiek problemy z maszyną, nie rozmontowuj jej, tylko wyślij ją do nas w celu naprawy.
3. Odłącz wtyczkę sieciową lub wyłącz zasilanie, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.
4. Zaleca się coroczną kontrolę i dokręcanie połączeń metalowych.
5. Regularnie czyść urządzenie pomiędzy kolejnymi użyciami, zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania.
6. Do czyszczenia należy używać miękkiej tkaniny lub neutralnego środka czyszczącego (jeśli to konieczne).
7. Unikaj używania ostrych i/lub metalowych przedmiotów do czyszczenia (np. szczotki drucianej lub metalowej szpatułki), ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.
8. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż maszyna i jej podzespoły wystygną.
9. Nigdy nie dotykaj gorących części gołymi rękami.
10. Resztki oleju w misce olejowej należy często czyścić.
11. Zalecane jest przechowywanie w suchym miejscu. Jeżeli konieczne jest umieszczenie maszyny na wolnym powietrzu, powinna ona być wodoodporna.
12. Nie stawiaj urządzenia do góry nogami.

Utylizacja zużytych urządzeń

Nie wyrzucaj tego urządzenia do komunalnych systemów utylizacji odpadów. Oddaj go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Sprawdź symbol na produkcie, instrukcji obsługi i opakowaniu. Ponad 90% maszyny wykonane jest z metalu (np. ze stali nierdzewnej, żelaza, aluminium, blachy galwanizowanej), który po przetworzeniu w określonym zakładzie uzdatniania może zostać ponownie wykorzystany. Wybierając recykling, wnosisz znaczący wkład w ochronę naszego środowiska. Aby uzyskać informacje na temat najbliższego zakładu recyklingu, skontaktuj się z lokalnymi władzami.

Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

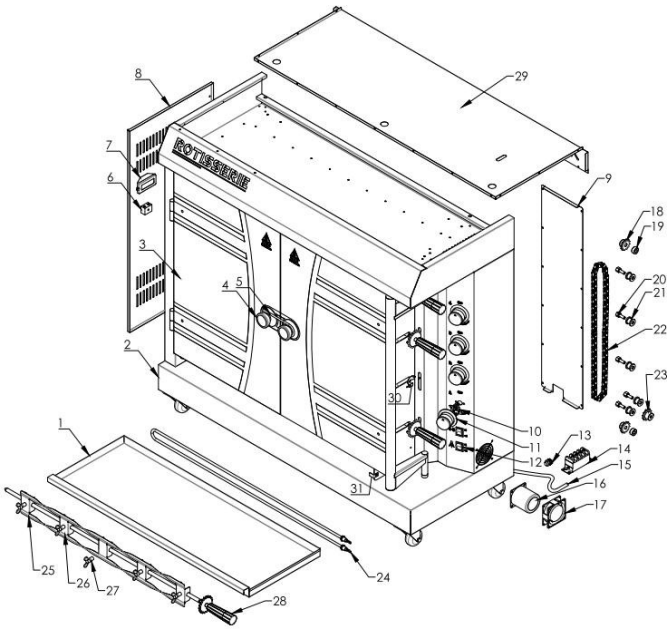
Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Jmenovité napětí [V~] / frekvence [Hz]	400 / 50
Jmenovitý výkon[W]	8000
Hmotnost [kg]	106,72

Popis zařízení

Tento stroj se používá pro pečení celých kuřat, hovězího masa, porchetta atd., každý s prostorem pro 4 až 6 kuřat.

Uživatel je odpovědný za jakékoli škody způsobené neúmyslným použitím zařízení.

Schéma dílů



Číslo dílu	Popis zařízení	Počet kusů
1	Zásobník na vodu / olej	1
2	Těleso	1
3	Skleněné dveře	2

4	Klika	2
5	Zámek rukojeti	1
6	Světlo	1
7	Magnetický terminál 1	1
8	Levá boční deska	1
9	Zadní krycí deska elektrické ovládací skříňky	1
10	Regulátor teploty	4
11	Temp. Komponenta knoflíku	4
12	Vypínač On-Off	2
13	Vedoucí napájecího kabelu	1
14	Magnetický terminál	1
15	Napájecí kabel	1
16	Motor	1
17	Ventilátor	1
18	Hnané ozubené kolo	2
19	Rozpěrka ozubeného kola	2
20	Středová objímka převodového kola	5
21	Přechodové kolo	5
22	Řetěz	1
23	Hnací řetězové kolo	1
24	Topné těleso	4
25	Vidlice 1	8
26	Vidlička 2	12
27	Křídlový šroub	20
28	Otočná tyč	4
29	Horní kryt	1
30	Vidlicová přezka Plate	4
31	Pevná deska zásobníku na vodu / olej	1

Pozor: Uzavřené části nesmí uživatel obsluhovat.

Tipy na sestavení

1. Před použitím se ujistěte, že napájení odpovídá tomu, co je uvedeno na typovém štítku nebo v tomto návodu.
2. Najděte si velkou a čistou plochu, ve které můžete svůj stroj sestavit.
3. V případě potřeby se podívejte na schéma dílů.
4. Umístěte stroj na dobře větrané místo, aby nedošlo k požáru.
5. Udržujte zadní část stroje ve vzdálenosti 50 cm nebo více od stěny.
6. Stroj musí být po instalaci dostatečně stabilní, aby se při používání netřásl.
7. Stroj by měl být instalován samostatně nebo s jiným výrobkem podle předepsaného rozsahu.
8. Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda nejsou všechny součásti uvolněné a zda je jednotka v provozuschopném stavu.
9. Na stroj nepokládejte hořlavé předměty, jako je žínka. Pokud tak neučiníte, dojde k požáru.

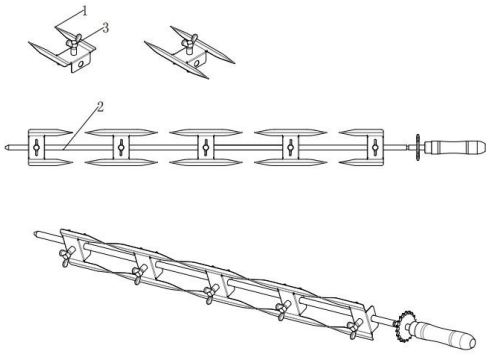
Činnost

Návod k obsluze:

Umístěte stroj na rovnou plošinu, napájecí kabel by měl být připojen ke spínačům úniku. Před použitím prosím zkontrolujte, zda napětí zdroje souhlasí s údaji na typovém štítku a zda vypínač a pojistka uživatele odpovídají požadavku na napájení stroje. Tělo musí být řádně uzemněno. Je zakázáno pokládat troud a výbušné předměty do blízkosti stroje. A udržujte jej v prostředí díky špičkovému ventilačnímu systému. Teplota kolem by měla být nižší než 50. Dále je zakázáno spalovat topnou trubici nasucho, aby se prodloužila životnost stroje.

Operační kroky:

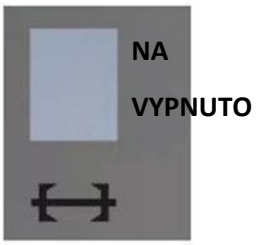
1. Otočením šroubů proti směru hodinových ručiček uvolněte vidličky na grilované kuřata a poté kuřata na vidličky nasaďte. Posuňte vidlice do vhodné polohy a otáčením šroubů ve směru hodinových ručiček vidlici upevněte. Poté vložte tyče zpět do stroje. Upravte polohu a dobře je zajistěte, jakmile budou v pořádku. Doporučuje se, aby maximální zatížení bylo 6-8 kg na prut, aby nedošlo k poškození.



POZOR

- Pozor, vidlice jsou ostré. Pokud je to nutné, použijte ochranné rukavice.
- Prut bude těžký poté, co na něj položíte plná kuřata. Vyjměte jej nebo vložte oběma rukama.

2. Zapnutí napájení (Napětí napájení by mělo být stejné jako na typovém štítku stroje a měli byste nainstalovat hlavní vypínač, pojistku a jistič stroje). Zapalte stroj podle výše uvedených kroků. Hořáky začnou hořet a teplota stroje se začne zvyšovat. Zapněte vypínač motoru, vypínač ventilátoru a vypínač světla. Poté se tyče začnou otáčet a kuřata se začnou péct.



Vypínač motoru



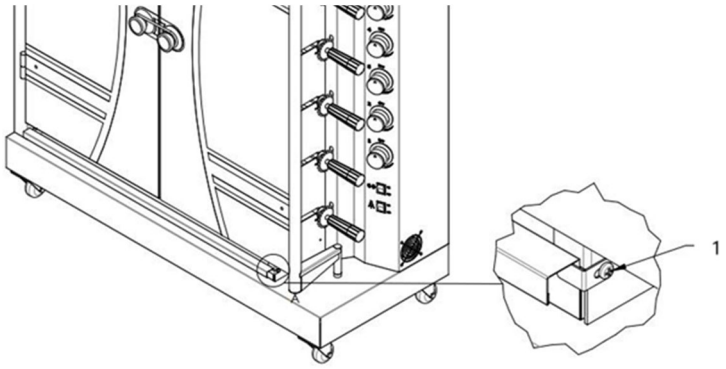
Vypínač ventilátoru



Vypínač světla

3. Otočná tyč je pro pečená kuřata. Může být postaven pro čištění nebo upevnění kuřat. Kuře by se mělo dát doprostřed vidlice. Během otáčení tyčí se otáčí i pečená kuřata.

4. Naplňte vodu do zásobníku na olej a vždy mějte určité množství vody (Doporučené množství vody je více než polovina zásobníku na vodu), aby nedošlo k vyschnutí. Poznámka:

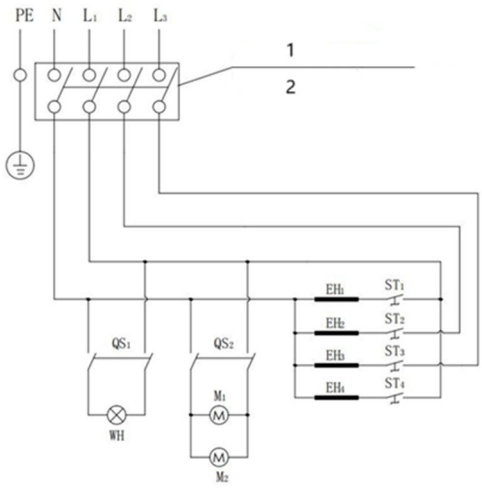


1 - Povolte prosím šroub vody, zkuste nejprve pevnou desku a poté můžete vyjmout zásobník na vodu.

Pozor: Při používání tohoto stroje se nedotýkejte oblasti elektrického ohřevu, abyste se neopařili.

Elektrická schémata

Zkontrolujte obvod. Za instalaci tohoto spotřebiče by měl být odpovědný instalační technik. Před demontáží spotřebiče vypněte napájení a nechte spotřebič zcela vychladnout.



1 - 400 V, 50 Hz; uživatel by měl otestovat napájecí zdroj s ochranou proti úniku.

2 - Doporučujeme použít napájecí kabel 60A, 4 m^2 .

WH: Světlo ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Topné těleso

QS1: Vypínač 1 QS2: Vypínač 2 M1: Motor M2: Ventilátor

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Veškerý servis a údržbu je nutné provádět po odpojení napájení.

2. Pokud se na stroji vyskytnou nějaké potíže, stroj nerozebírejte, pouze nám jej zašlete k opravě.
3. Pokud stroj nebudete delší dobu používat, odpojte síťovou zástrčku nebo vypněte hlavní vypínač.
4. Doporučuje se každoroční kontrola a dotažení kovových armatur.
5. Mezi jednotlivými použitími stroj pravidelně čistěte, zejména po delším skladování.
6. K čištění použijte měkkou tkaninu nebo neutrální čisticí prostředek (je-li to nutné).
7. K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože mohou poškodit povrchový materiál stroje.
8. Před čištěním stroj a jeho součásti ochlaďte.
9. Nikdy nemanipulujte s horkými díly nechráněnýma rukama.
10. Zbytky oleje v olejové vaničce by měly být často čištěny.
11. Doporučuje se skladování v suchu. Pokud je nutné umístit stroj na otevřeném prostranství, měl by mít vodotěsné zařízení.
12. Nestavte stroj dnem vzhůru.

Likvidace použitých přístrojů

Nevyhazujte tento stroj do komunálního odpadu. Předejte jej na sběrné a recyklační místo elektrických a elektrických zařízení. Zkontrolujte symbol na produktu, návodu k použití a balení. Více než 90 % stroje je vyrobeno z kovu (např. nerezová ocel, železo, hliník, galvanický plech), který lze po zpracování znovu použít ve specifikované úpravně. Výběrem recyklace významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Informace o místním recyklačním zařízení získáte od místních úřadů.

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n'est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d'utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

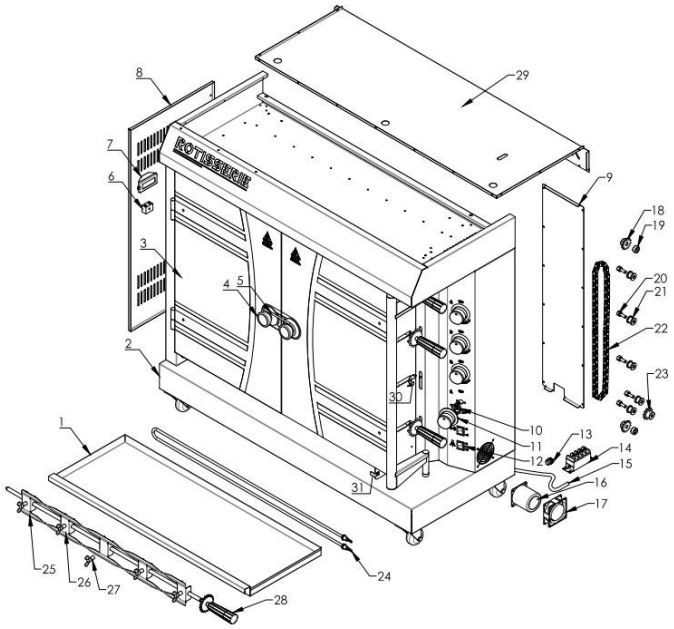
Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Rôtissoire
Modèle	RC-RT-01
Tension nominale [V~] / fréquence [Hz]	400 / 50
Puissance nominale [W]	8000
Poids [kg]	106,72

Description de l'appareil

Cette machine est utilisée pour rôtir des poulets entiers, du bœuf, de la porchetta, etc., chacun avec un espace pour 4 à 6 poulets.

L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Schéma des pièces



Numéro de la pièce	Description de l'appareil	Nombre de pièces

1	Bac à eau/huile	1
2	Corps	1
3	Porte en verre	2
4	Poignée de porte	2
5	Verrouillage de la poignée	1
6	Lumière	1
7	Borne magnétique 1	1
8	Plaque latérale gauche	1
9	Plaque de recouvrement arrière du boîtier de commande électrique	1
10	Contrôleur de température	4
11	Temp. Composant de bouton	4
12	Interrupteur marche-arrêt	2
13	Tête de cordon d'alimentation	1
14	Borne magnétique	1
15	Câble d'alimentation	1
16	Moteur	1
17	Ventilateur	1
18	Pignon entraîné	2
19	Entretoise de pignon	2
20	Manchon d'arbre central de roue de transition	5
21	Roue de transition	5
22	Chaîne	1
23	Pignon d'entraînement	1
24	Élément chauffant	4
25	Fourchette 1	8
26	Fourche 2	12
27	Vis à oreilles	20
28	Tige rotative	4
29	Couverture supérieure	1
30	Plaque de boucle de fourche	4
31	Plateau fixe pour bac à eau/huile	1

Attention: Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Conseils d'assemblage

1. Avant utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique ou dans ce manuel.
2. Trouvez un espace large et propre pour assembler votre machine.
3. Veuillez vous référer au schéma des pièces si nécessaire.
4. Déposez la machine dans un endroit bien ventilé pour éviter tout risque d' incendie.
5. Gardez l'arrière de la machine éloigné du mur à 50 cm ou plus.
6. La machine doit être suffisamment stable après l'installation pour éviter les secousses lors de l'utilisation.
7. La machine doit être installée seule ou avec d'autres produits selon la portée prescrite.
8. Vérifiez que toutes les pièces ne sont pas desserrées et que l'appareil est en état de marche avant de l'utiliser.

9. Ne placez pas d'objets inflammables tels que des gants de toilette sur la machine. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie.

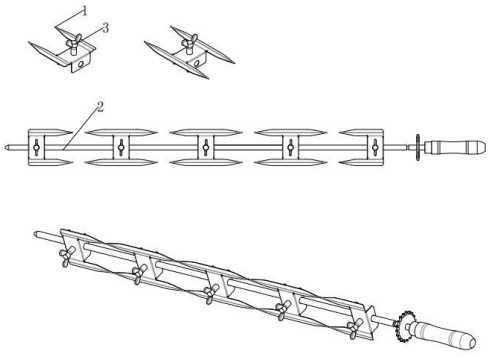
Opération

Mode d'emploi :

Placez la machine sur une plate-forme plate, le câble d'alimentation doit être connecté aux interrupteurs du circuit de fuite. Avant utilisation, veuillez vérifier si la tension de l'alimentation électrique est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique et si l'interrupteur d'alimentation et le fusible de l'utilisateur sont conformes à la demande d'alimentation de la machine. Le corps doit être correctement relié à la terre. Il est interdit de placer de l'amadou et des objets explosifs à proximité de la machine. Et gardez-le dans l'environnement grâce au système de ventilation supérieur. La température environnante devrait être inférieure à 50°C. De plus, il est interdit de brûler à sec le tube chauffant afin de prolonger la durée de vie de la machine.

Étapes de fonctionnement :

1. Tournez les vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer les fourchettes à poulet grillé, puis placez les poulets sur les fourchettes. Déplacez les fourches dans la position appropriée et tournez les vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer la fourche. Remettez ensuite les tiges dans la machine. Ajustez la position et verrouillez-les bien après qu'ils soient OK. Il est recommandé que la charge maximale soit de 6 à 8 kg par tige pour éviter tout dommage.



⚠ PRUDENCE

- Veuillez noter que les fourchettes sont tranchantes. Si nécessaire mettre les gants de protection.
- La tige sera lourde après avoir mis des poulets entiers dessus. Veuillez le retirer ou le mettre avec les deux mains.

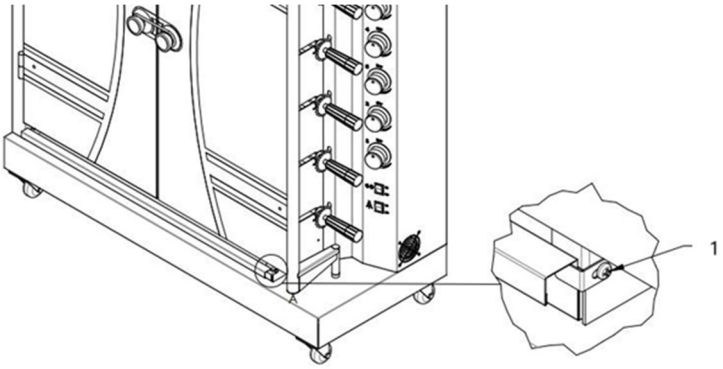
2. Branchement de l'alimentation (la tension d'alimentation doit être la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine et vous devez installer un interrupteur d'alimentation, un fusible et un disjoncteur pour la machine). Allumer la machine en suivant les étapes ci-dessus. Les brûleurs commencent à brûler et la température de la machine commence à augmenter. Allumez l'interrupteur marche/arrêt du moteur, l'interrupteur marche/arrêt du ventilateur et l'interrupteur marche/arrêt de l'éclairage. Ensuite, les tiges commencent à tourner et les poulets commencent à rôtir.



Interrupteur marche/arrê **Interrupteur marche/arr** **Interrupteur marche/arrêt**

3. La tige rotative est destinée aux poulets rôtis. Il peut être utilisé pour nettoyer ou réparer les poulets. Le poulet doit être placé au milieu de la fourchette. Pendant que les tiges tournent, les poulets rôtis tournent également.

4. Remplissez d'eau le bac à huile et gardez toujours une certaine quantité d'eau (la quantité d'eau recommandée est supérieure à la moitié du bac à eau), pour éviter le dessèchement. Remarque:

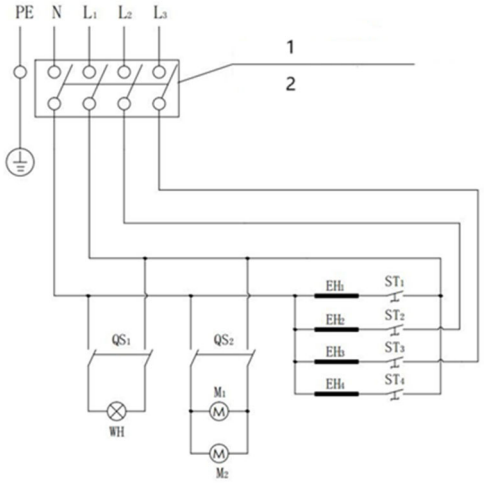


1 - Veuillez d'abord desserrer la vis de la plaque fixe du bac à eau, puis vous pouvez retirer le bac à eau.

Attention: Lorsque vous utilisez cette machine, ne touchez pas la zone de chauffage électrique pour éviter les brûlures.

Schémas électriques

Vérifiez le circuit. L'installateur doit être responsable de l'installation de cet appareil. Coupez l'alimentation électrique et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le démonter.



1 - 400 V, 50 Hz ; l'utilisateur doit tester l'alimentation avec une protection contre les fuites.

2 - Nous suggérons d'utiliser un cordon d'alimentation de 60A, 4 m^2 .

WH : Lumière ST1-ST4 : Thermostat EH1-EH4 : Élément chauffant

QS1 : Interrupteur marche-arrêt 1 QS2 : Interrupteur marche-arrêt 2 M1 : Moteur
M2 : Ventilateur

Nettoyage et entretien

1. Toutes les opérations de service et de maintenance doivent être effectuées après coupure de l'alimentation électrique.
2. S'il y a un problème avec la machine, ne la démontez pas, envoyez-la-nous simplement pour réparation.
3. Débranchez la prise secteur ou coupez l'interrupteur d'alimentation si la machine ne doit pas être utilisée pendant une période prolongée.
4. Un contrôle et un serrage annuels des ferrures métalliques sont recommandés.
5. Nettoyez régulièrement votre machine entre chaque utilisation, surtout après de longues périodes de stockage.
6. Utilisez un tissu doux ou un produit nettoyant neutre (si nécessaire) pour le nettoyage.
7. Évitez d'utiliser des objets tranchants et/ou métalliques pour le nettoyage (par exemple une brosse métallique ou une spatule métallique) car ils peuvent endommager le matériau de surface de la machine.
8. Laissez refroidir la machine et ses composants avant de les nettoyer.
9. Ne jamais manipuler les pièces chaudes avec les mains non protégées.
10. Les restes d'huile dans le bac à huile doivent être nettoyés souvent.
11. Un stockage au sec est recommandé. S'il est nécessaire de placer la machine à l'air libre, elle doit être dotée d'installations étanches.
12. Ne pas mettre la machine à l'envers.

Élimination des appareils usagés

Ne jetez pas cette machine dans les systèmes de déchets municipaux. Remettez-le à un point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel d'instructions et l'emballage. Plus de 90 % de la machine est entièrement constituée de métal (par exemple, acier inoxydable, fer, aluminium, plaque métallique galvanisée), qui peut être réutilisé après traitement dans une usine de traitement spécifiée. En choisissant de recycler, vous contribuez significativement à la protection de notre environnement. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur votre centre de recyclage local.

Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

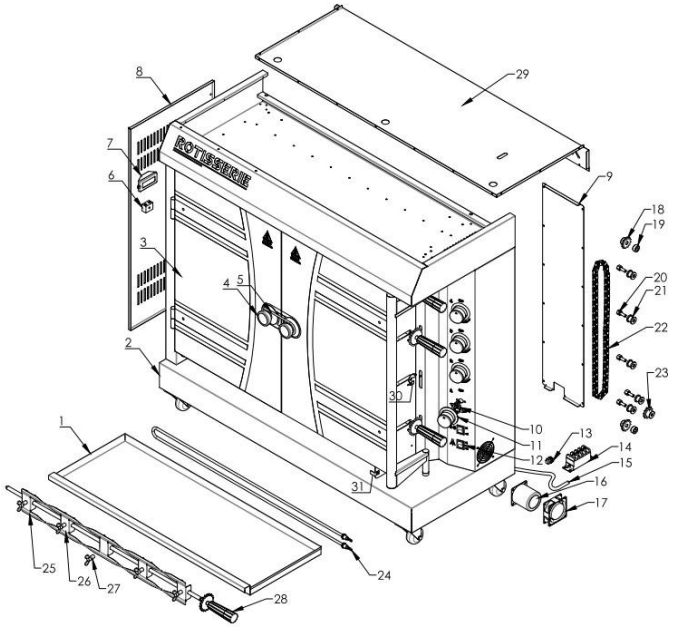
Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Girarrosto
Modello	RC-RT-01
Tensione nominale [V~] / frequenza [Hz]	400 / 50
Potenza nominale [W]	8000
Peso [kg]	106,72

Descrizione del dispositivo

Questa macchina viene utilizzata per arrostire polli interi, manzo, porchetta, ecc., con spazio per 4-6 polli ciascuno.

L'utente è responsabile di eventuali danni derivanti da un uso improprio del dispositivo.

Schema delle parti



Numero di parte	Descrizione del dispositivo	Numero di pezzi
1	Vassoio acqua/olio	1
2	Corpo	1

3	Porta in vetro	2
4	Maniglia della porta	2
5	Maniglia di blocco	1
6	Leggero	1
7	Terminale magnetico 1	1
8	Piastra laterale sinistra	1
9	Piastra di copertura posteriore della scatola di controllo elettrico	1
10	Regolatore di temperatura	4
11	Temperatura Componente manopola	4
12	Interruttore On-Off	2
13	Testa del cavo di alimentazione	1
14	Terminale magnetico	1
15	Cavo di alimentazione	1
16	Motore	1
17	Ventilatore	1
18	Pignone condotto	2
19	Distanziale per pignone	2
20	Manicotto dell'albero centrale della ruota di transizione	5
21	Ruota di transizione	5
22	Catena	1
23	Pignone di trasmissione	1
24	Elemento riscaldante	4
25	Forchetta 1	8
26	Forchetta 2	12
27	Vite ad alette	20
28	Asta rotante	4
29	Copertura superiore	1
30	Piastra fibbia forcella	4
31	Piastra fissa per vassoio acqua/olio	1

Attenzione: Le parti sigillate non devono essere azionate dall'utente.

Suggerimenti per l'assemblaggio

1. Prima dell'uso, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa o all'interno del presente manuale.
2. Trova un'area ampia e pulita in cui montare la macchina.
3. Se necessario, fare riferimento allo schema dei componenti.
4. Per evitare rischi di incendio, posizionare la macchina in un luogo ben ventilato.
5. Tenere la parte posteriore della macchina a una distanza di almeno 50 cm dalla parete.
6. Dopo l'installazione, la macchina deve essere sufficientemente stabile per evitare oscillazioni durante l'uso.
7. La macchina deve essere installata da sola o insieme ad altri prodotti, secondo l'ambito prescritto.
8. Prima di utilizzare l'unità, verificare che tutte le parti non siano allentate e che sia in buone condizioni di funzionamento.
9. Non collocare sulla macchina oggetti infiammabili, come ad esempio strofinacci. La mancata osservanza di questa norma causerà un incendio.

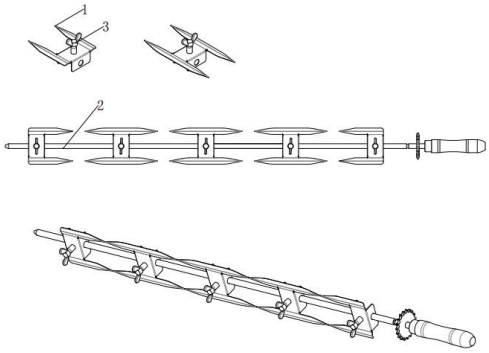
Operazione

Istruzioni per l'uso:

Posizionare la macchina su una piattaforma piana; il cavo di alimentazione deve essere collegato agli interruttori del circuito di dispersione. Prima dell'uso, verificare che la tensione di alimentazione sia conforme a quella indicata sulla targhetta dati e che l'interruttore di alimentazione e il fusibile dell'utente siano conformi alla potenza richiesta dalla macchina. Il corpo deve essere correttamente collegato a terra. È vietato posizionare esche e oggetti esplosivi in prossimità della macchina. E mantenetelo nell'ambiente grazie al sistema di ventilazione superiore. La temperatura ambiente dovrebbe essere inferiore a 50°. Inoltre, è vietato bruciare a secco i tubi riscaldanti per prolungare la durata utile della macchina.

Fasi operative:

1. Girare le viti in senso antiorario per allentare le forchette per il pollo alla griglia, quindi adagiare i polli sulle forchette. Spostare le forcelle nella posizione adatta e ruotare le viti in senso orario per fissare la forcella. Quindi rimettere le barre nella macchina. Una volta che sono a posto, regolarne la posizione e bloccarli bene. Per evitare danni, si consiglia un carico massimo di 6-8 kg per asta.



⚠ATTENZIONE

- Si prega di notare che le forchette sono affilate. In caso di necessità, indossare guanti di protezione.
- Dopo averci messo sopra dei polli interi, la canna sarà pesante. Si prega di estrarlo o inserirlo con entrambe le mani.

2. Collegamento dell'alimentazione (la tensione di alimentazione deve essere la stessa indicata sulla targhetta della macchina e si devono installare un interruttore di alimentazione, un fusibile e un interruttore per la macchina). Accendere la macchina seguendo i passaggi sopra descritti. I bruciatori cominciano ad accendersi e la temperatura della macchina inizia ad aumentare. Accendere l'interruttore di accensione/spegnimento del motore, l'interruttore di accensione/spegnimento della ventola e l'interruttore di accensione/spegnimento della luce. Poi le aste cominciano a ruotare e i polli cominciano ad arrostire.



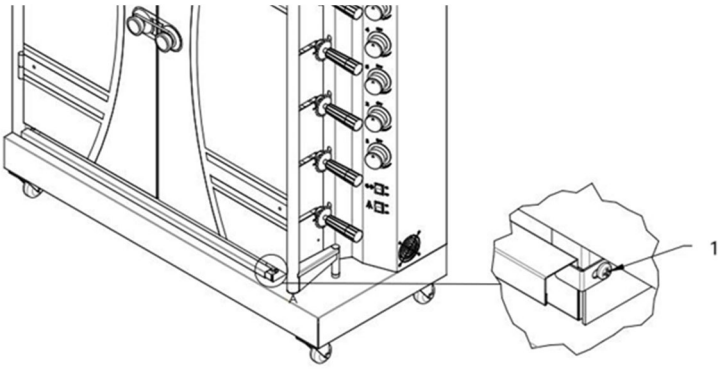




Interruttore di **Interruttore di** **Interruttore di**

3. L'asta rotante è per i polli arrostiti. Può essere utilizzato per pulire o sistemare i polli. Il pollo dovrebbe essere messo al centro della forchetta. Mentre le aste ruotano, ruotano anche i polli arrostiti.

4. Riempire d'acqua la vaschetta dell'olio e tenere sempre una certa quantità di acqua (la quantità d'acqua consigliata è superiore alla metà della vaschetta dell'acqua), per evitare che si secchi. Nota:

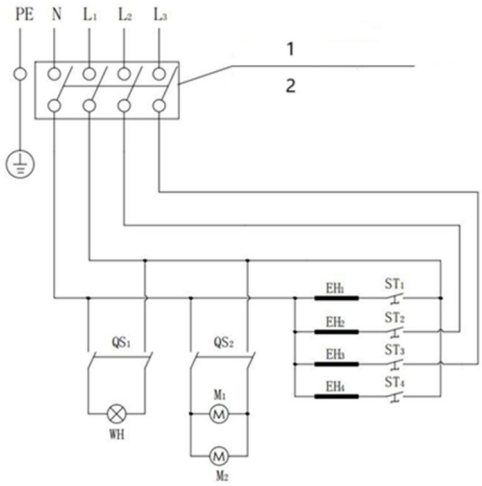


1 - Allentare prima la vite della piastra fissa del serbatoio dell'acqua, quindi estrarre la vaschetta dell'acqua.

Attenzione: Quando si utilizza questa macchina, non toccare la zona di riscaldamento elettrico per evitare scottature.

Schemi elettrici

Controllare il circuito. L'installatore dovrebbe essere responsabile dell'installazione di questo elettrodomestico. Prima di smontare l'apparecchio, spegnerlo e lasciarlo raffreddare completamente.



1 - 400 V, 50 Hz; l'utente deve testare l'alimentatore con protezione contro le perdite.

2 - Si consiglia di utilizzare un cavo di alimentazione da 60 A, 4 m^2 .

WH: Luce ST1-ST4: Termostato EH1-EH4: Elemento riscaldante

QS1: Interruttore On-Off 1 QS2: Interruttore On-Off 2 M1: Motore
M2: Ventilatore

Pulizia e manutenzione

1. Tutte le operazioni di assistenza e manutenzione devono essere eseguite dopo aver interrotto l'alimentazione elettrica.
2. In caso di problemi con la macchina, non smontarla, ma inviarla semplicemente a noi per la riparazione.
3. Scollegare la spina di alimentazione o spegnere l'interruttore generale se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo.
4. Si raccomanda di controllare e serrare annualmente i raccordi metallici.
5. Pulire regolarmente la macchina tra un utilizzo e l'altro, soprattutto dopo un lungo periodo di inutilizzo.
6. Per la pulizia utilizzare un tessuto morbido oppure, se necessario, un detergente neutro.
7. Evitare di utilizzare oggetti affilati e/o metallici per la pulizia (ad esempio una spazzola metallica o una spatola metallica) perché potrebbero danneggiare il materiale della superficie della macchina.
8. Lasciare raffreddare la macchina e i suoi componenti prima di pulirli.
9. Non maneggiare mai parti calde con le mani non protette.
10. I resti di olio nella vaschetta dell'olio devono essere puliti spesso.
11. Si consiglia di conservarlo in luogo asciutto. Se è necessario posizionare la macchina all'aperto, questa deve essere dotata di dispositivi di impermeabilizzazione.
12. Non capovolgere la macchina.

Smaltimento dei dispositivi usati

Non smaltire questa macchina nei sistemi di smaltimento dei rifiuti urbani. Consegnarlo a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Controllare il simbolo sul prodotto, sul manuale di istruzioni e sulla confezione. Oltre il 90% della macchina è realizzata interamente in metallo (ad esempio acciaio inossidabile, ferro, alluminio, lamiere galvaniche), che può essere riutilizzato dopo la lavorazione in un impianto di trattamento specifico. Scegliendo di riciclare contribuisci in modo significativo alla tutela del nostro ambiente. Per informazioni sull'impianto di riciclaggio più vicino, contattare le autorità locali.

Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

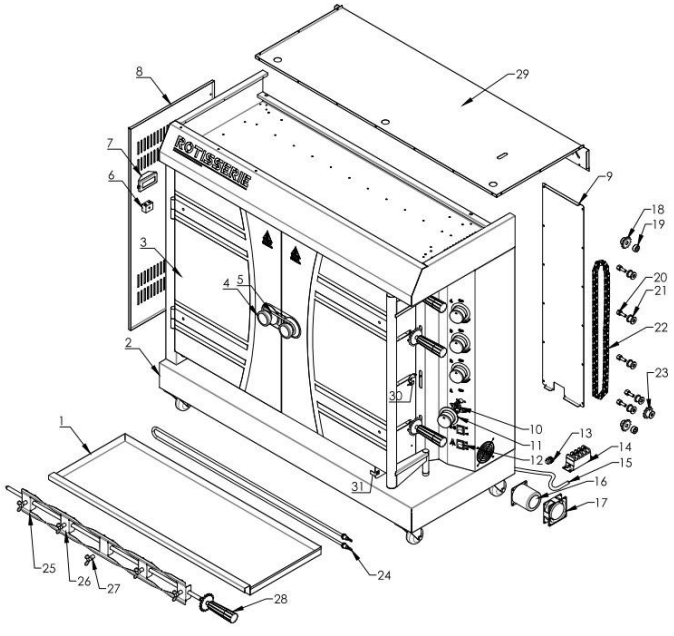
Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Asador
Modelo	RC-RT-01
Tensión nominal [V~] / frecuencia [Hz]	400 / 50
Potencia nominal [W]	8000
Peso [kg]	106,72

Descripción del dispositivo

Esta máquina se utiliza para asar pollos enteros, carne de res, porchetta, etc., cada una con espacio para 4 a 6 pollos.

El usuario es responsable de cualquier daño resultante de un uso no previsto del dispositivo.

Diagrama de piezas



Número del elemento	Descripción del dispositivo	Número de piezas
1	Bandeja de agua/aceite	1

2	Cuerpo	1
3	Puerta de vidrio	2
4	Manija de la puerta	2
5	Cerradura de manija	1
6	Luz	1
7	Terminal magnético 1	1
8	Placa lateral izquierda	1
9	Placa de cubierta posterior de la caja de control eléctrico	1
10	Controlador de temperatura	4
11	Temperatura. Componente de perilla	4
12	Interruptor de encendido y apagado	2
13	Cabezal del cable de alimentación	1
14	Terminal magnético	1
15	Cable de alimentación	1
16	Motor	1
17	Ventilador	1
18	Piñón impulsado	2
19	Espaciador de piñón	2
20	Casquillo del eje central de la rueda de transición	5
21	Rueda de transición	5
22	Cadena	1
23	Piñón de transmisión	1
24	Elemento calefactor	4
25	Tenedor 1	8
26	Tenedor 2	12
27	Tornillo de mariposa	20
28	Varilla giratoria	4
29	Cubierta superior	1
30	Placa de hebilla de horquilla	4
31	Bandeja de agua/aceite de placa fija	1

Atención: Las partes selladas no deben ser manipuladas por el usuario.

Consejos de montaje

1. Antes de usar, asegúrese de que la fuente de alimentación corresponda a lo que se muestra en la placa de características o en este manual.
2. Busque un área grande y limpia donde pueda montar su máquina.
3. Consulte el diagrama de piezas según sea necesario.
4. Coloque la máquina en un lugar bien ventilado para evitar peligro de incendio.
5. Mantenga la parte posterior de la máquina alejada de la pared a 50 cm o más.
6. La máquina debe ser lo suficientemente estable después de la instalación para evitar que se mueva durante su uso.
7. La máquina debe instalarse sola o con otro producto según el alcance prescrito.
8. Compruebe que todas las piezas no estén sueltas y que la unidad esté funcionando correctamente antes de ponerla en funcionamiento.
9. No coloque productos inflamables sobre la máquina, como toallitas. De no hacerlo se producirá un accidente de incendio.

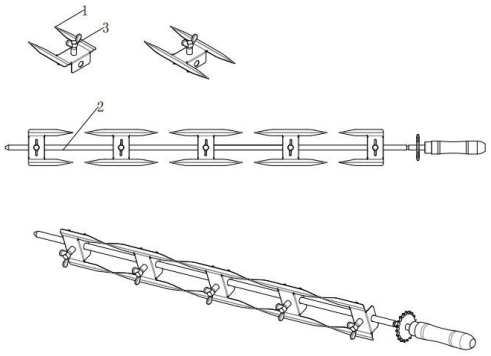
Actividad

Instrucciones de funcionamiento:

Coloque la máquina en una plataforma plana, el cable de alimentación debe estar conectado a los interruptores del circuito de fuga. Antes de usar, verifique si el voltaje de la fuente de alimentación coincide con el de la placa de datos y si el interruptor de encendido y el fusible del usuario coinciden con la solicitud de energía de la máquina. El cuerpo debe estar conectado a tierra correctamente. Está prohibido colocar yesca u objetos explosivos cerca de la máquina. Y manténgalo en el ambiente con el sistema de ventilación superior. La temperatura ambiente debe ser inferior a 50ºC. Además, está prohibido quemar en seco el tubo de calentamiento para prolongar la vida útil de la máquina.

Pasos operativos:

1. Gire los tornillos en sentido antihorario para aflojar los tenedores para el pollo a la parrilla y luego coloque los pollos sobre los tenedores. Mueva las horquillas a la posición adecuada y gire los tornillos en el sentido de las agujas del reloj para fijar la horquilla. A continuación, vuelva a colocar las varillas en la máquina. Ajuste la posición y bloquéelos bien después de que estén bien. Se recomienda que la carga máxima sea de 6 a 8 kg por varilla para evitar cualquier daño.



⚠PRECAUCIÓN

- Tenga en cuenta que las horquillas están afiladas. Si es necesario, usar guantes de protección.
- La vara quedará pesada después de poner pollos enteros sobre ella. Por favor, sáquelo o introdúzcalo con ambas manos.

2. Conexión de la energía (el voltaje de energía debe ser el mismo que el de la placa de identificación de la máquina y debe instalar el interruptor de energía, el fusible y el disyuntor en la máquina). Encender la máquina según los pasos indicados anteriormente. Los quemadores comienzan a arder y la temperatura de la máquina empieza a aumentar. Encienda el interruptor de encendido y apagado del motor, el interruptor de encendido y apagado del ventilador y el interruptor de encendido y apagado de la luz. Luego las varillas empiezan a girar y los pollos empiezan a asarse.



Interruptor de encendido



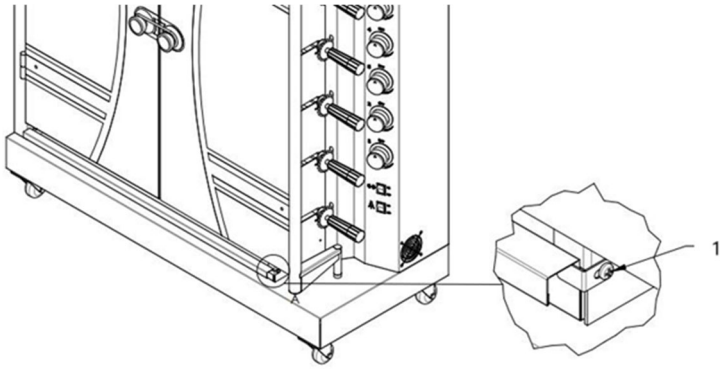
Interruptor de encendido



Interruptor de encendido y

3. La varilla giratoria es para los pollos asados. Se puede poner para limpiar o arreglar a las gallinas. El pollo debe quedar en el centro del tenedor. Mientras las varillas giran, los pollos asados también giran.

4. Llene la bandeja de aceite con agua y mantenga siempre cierta cantidad de agua (La cantidad recomendada de agua es más de la mitad de la bandeja de agua), para evitar que se seque. Observación:

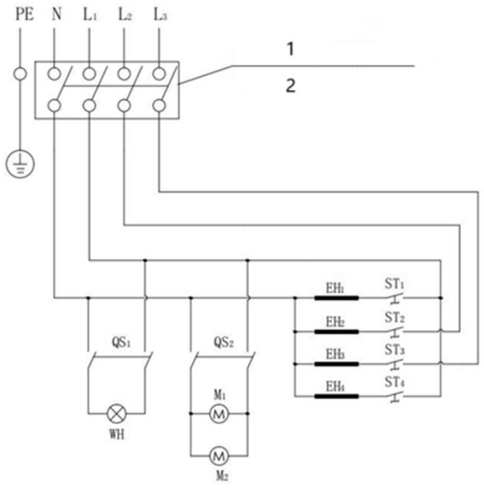


1 - Primero afloje el tornillo de la placa fija de prueba de agua, luego puede sacar la bandeja de agua.

Atención: Cuando utilice esta máquina, no toque el área de calentamiento eléctrico para evitar quemaduras.

Esquemas eléctricos

Compruebe el circuito. El instalador debe ser responsable de la instalación de este aparato. Corte la energía y deje que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo.



1 - 400 V, 50 Hz; el usuario debe probar la fuente de alimentación con protección contra fugas.

2 - Sugerimos utilizar un cable de alimentación de 60 A y 4 m^2 .

WH: Luz ST1-ST4: Termostato EH1-EH4: Elemento calefactor

QS1: Interruptor de encendido y apagado 1 QS2: Interruptor de encendido y apagado 2 M1: Motor
M2: Ventilador

Limpieza y mantenimiento

1. Todas las operaciones de servicio y mantenimiento deben realizarse después de cortar el suministro eléctrico.
2. Si hay algún problema con la máquina, no la desmonte, simplemente envíela a nosotros para su reparación.
3. Desconecte el enchufe de la red eléctrica o corte el interruptor de alimentación si la máquina no se utilizará durante un período prolongado.
4. Se recomienda la revisión y el ajuste anual de los herrajes metálicos.
5. Limpie periódicamente su máquina entre usos, especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento.
6. Utilice un paño suave o un agente de limpieza neutro (si es necesario) para limpiar.
7. Evite utilizar objetos afilados y/o metálicos para la limpieza (por ejemplo, un cepillo de alambre o una espátula de metal) porque pueden dañar el material de la superficie de la máquina.
8. Enfríe la máquina y sus componentes antes de limpiarlos.
9. Nunca manipule piezas calientes con las manos desprotegidas.
10. Los restos de aceite en la bandeja de aceite deben limpiarse con frecuencia.
11. Se recomienda almacenamiento en seco. Si es necesario colocar la máquina al aire libre, deberá contar con instalaciones impermeables.
12. No coloque la máquina boca abajo.

Eliminación de dispositivos usados

No deseche esta máquina en los sistemas de residuos municipales. Entrégalo en un punto de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y eléctricos. Compruebe el símbolo en el producto, el manual de instrucciones y el embalaje. Más del 90% de la máquina está hecha de metal (por ejemplo, acero inoxidable, hierro, aluminio, placa de metal galvanizada), que se puede reutilizar después del procesamiento en una planta de tratamiento específica. Al elegir reciclar estás haciendo una contribución significativa a la protección de nuestro medio ambiente. Comuníquese con las autoridades locales para obtener información sobre su instalación de reciclaje local.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelőség vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

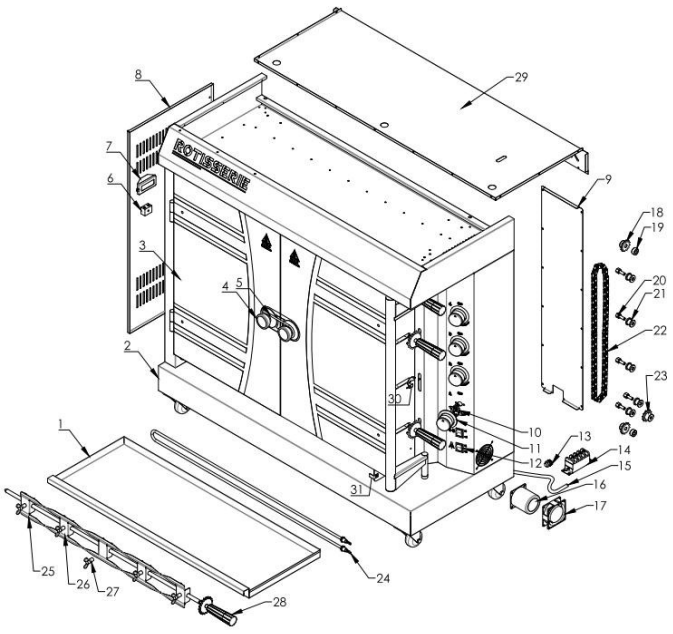
Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Rotisserie
Modell	RC-RT-01
Névleges feszültség [V~] / frekvencia [Hz]	400 / 50
Névleges teljesítmény [W]	8000
Súly [kg]	106,72

A készülék leírása

Ezt a gépet egész csirkék, marhahús, porchetta stb. sütésére használják, mindegyikben 4-6 csirke számára van hely.

A felhasználó felel a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

Alkatrész diagram



Alkatrész száma	A készülék leírása	Darabszám
1	Víz/olaj tálca	1

2	Szórópisztoly teste	1
3	Üvegajtó	2
4	Ajtókilincs	2
5	Fogantyú zár	1
6	Fény	1
7	Mágneses terminál 1	1
8	Bal oldali lemez	1
9	Az elektromos vezérlődoboz hátsó fedőlapja	1
10	Hőmérséklet szabályozó	4
11	Lassúság. Gombkomponens	4
12	Be-kapcsoló	2
13	A tápkábel feje	1
14	Mágneses terminál	1
15	Tápkábel	1
16	Motor	1
17	Ventillátor	1
18	Hajtott lánckerék	2
19	Lánckerék távtartó	2
20	Átmeneti kerék középső tengelyhüvelye	5
21	Átmeneti kerék	5
22	Lánc	1
23	Hajtó lánckerék	1
24	Fűtőelem	4
25	1. villa	8
26	2. villa	12
27	Szárnycsavar	20
28	Forgó rúd	4
29	Felső borító	1
30	Villás csatos lemez	4
31	Víz / olajtálca rögzített lemez	1

Figyelem! A lezárt részeket a felhasználó nem működtetheti.

Összeszerelési tippek

1. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a tápegység megfelel a teljesítménytáblán vagy ebben a kézikönyvben feltüntetett értékeknek.
2. Keressen egy nagy és tiszta helyet, ahol összeszerelheti a gépet.
3. Kérjük, szükség esetén tekintse meg az alkatrészábrát.
4. A tűzveszély elkerülése érdekében tegye le a gépet egy jól szellőző helyre.
5. Tartsa a gép hátulját legalább 50 cm-re a faltól.
6. A gépnek a telepítés után elég stabilnak kell lennie ahhoz, hogy használat közben ne rázkódjon.
7. A gépet egyedül vagy más termékkel együtt kell telepíteni az előírt hatókörnek megfelelően.
8. Működés előtt ellenőrizze, hogy az összes alkatrész nem lazult-e meg, és hogy a készülék működőképes-e.
9. Ne helyezzen gyúlékony árut, például mosogatórongyot a gépre. Ennek elmulasztása tűzbalesetet okozhat.

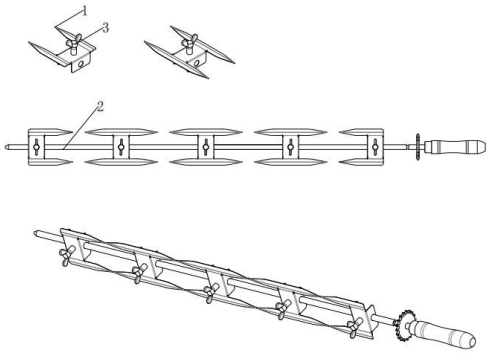
Tevékenység

Használati utasítás:

Helyezze a gépet a lapos platformra, a tápkábelt a szivárgási áramköri kapcsolókhoz kell csatlakoztatni. Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápegység feszültsége megfelel-e az adattáblán szereplő feszültségnek, és hogy a felhasználó hálózati kapcsolója és biztosítéka megfelel-e a gép teljesítményének. A testet megfelelően kell földelni. Tilos taplót és robbanóanyagot a gép közelébe helyezni. A kiváló szellőztető rendszerrel pedig tartsa a környezetében. A hőmérsékletnek 50 fok alatt kell lennie. Ezenkívül a gép élettartamának meghosszabbítása érdekében tilos a fűtőcső szárazra égetése.

Működési lépések:

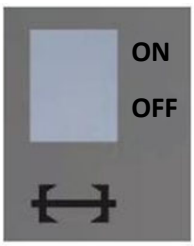
1. Az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva a csavarokat meglazítja a grillcsirke villákat, majd a csirkéket a villákra helyezi. Vigye a villát a megfelelő pozícióba, és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva a csavarokat rögzítse a villát. Ezután tegye vissza a rudakat a gépbe. Állítsa be a pozíciót, és jól zárja le őket, miután rendben voltak. Ajánlott, hogy a maximális terhelés 6-8 kg legyen rúdonként, hogy elkerüljük a sérüléseket.



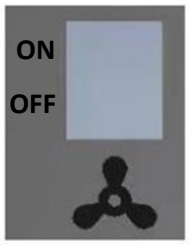
⚠VIGYÁZAT

- Felhívjuk figyelmét, hogy a villák élesek. Szükség esetén viseljen védőkesztyűt!
- A rúd nehéz lesz, miután teljes csirkéket tett rá. Kérem, vegye ki vagy tegye be mindkét kezével.

2. A tápegység bekapcsolása (A tápfeszültségnek meg kell egyeznie a gép névtáblájával, és be kell szerelnie a géphez a hálózati kapcsolót, a biztosítékot és a megszakítót). Világítsa meg a gépet a fenti lépések szerint. Az égők égni kezdenek, és a gép hőmérséklete emelkedni kezd. Kapcsolja be a motor kikapcsoló kapcsolót, a ventilátor kikapcsoló kapcsolót és a világítás kikapcsoló kapcsolót. Ezután a rudak elkezdenek forogni, és a csirkék elkezdenek sülni.



Motor kikapcsoló kapcsol



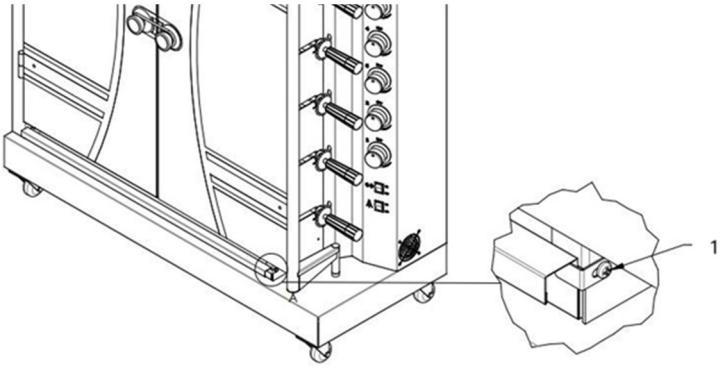
Ventilátor kikapcsoló



Fény kikapcsoló kapcsoló

3. A forgó rúd a sült csirkékhez való. Fel lehet tenni a tiszta vagy a csirkék rögzítésére. A csirkét a villa közepére kell tenni. A rudak forgása közben a sült csirkék is forognak.

4. Töltsön vizet az olajtálcába, és mindig tartson bizonyos mennyiségben vízzel (Az ajánlott vízmennyiség több mint a víztartály fele), hogy megakadályozza a kiszáradást. Megjegyzés:

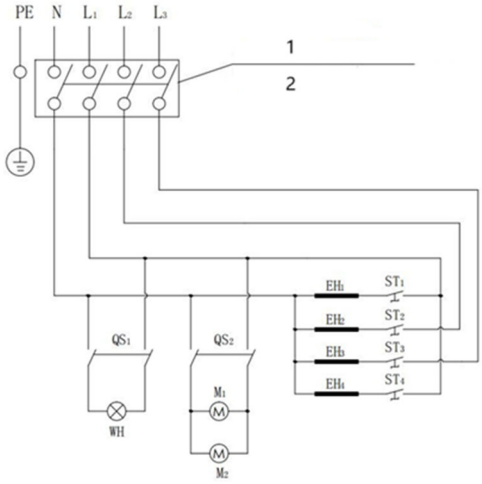


1 - Kérjük, először lazítsa meg a vízpróbát rögzítő lemez csavarját, majd vegye ki a víztartályt.

Figyelem! A leforrázás elkerülése érdekében ne érintse meg az elektromos fűtőfelületet.

Elektromos kapcsolási rajzok

Ellenőrizze az áramkört. A készülék beszereléséért a szerelőnek kell felelnie. A készülék szétszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja teljesen kihűlni.



1 - 400V, 50Hz; a felhasználónak szivárgásvédelemmel ellátott tápegységet kell tesztelnie.

2 - Javasoljuk, hogy 60A, 4 m^2 -es tápkábelt használjon.

WH: Fény ST1-ST4: Termosztát EH1-EH4: fűtőelem

QS1: Be- és kikapcsoló kapcsoló 1 QS2: Be- és kikapcsoló kapcsoló 2 M1: Motor
M2: Ventilátor

Tisztítás és karbantartás

1. Minden szerviz- és karbantartási műveletet az áramellátás kikapcsolása után kell elvégezni.
2. Ha valami probléma van a gépben, ne szerelje le a gépet, csak küldje el nekünk javításra.
3. Húzza ki a hálózati csatlakozót vagy kapcsolja ki a hálózati kapcsolót, ha a gépet hosszabb ideig nem használja.
4. A fémszerelvények éves ellenőrzése és meghúzása ajánlott.
5. Rendszeresen tisztítsa meg a gépet két használat között, különösen hosszabb tárolás után.
6. A tisztításhoz használjon puha szövetet, vagy semleges tisztítószert (ha szükséges).
7. A tisztításhoz ne használjon éles és/vagy fémtárgyakat (pl. drótkefét vagy fémspatulát), mert ezek károsíthatják a gép felületi anyagát.
8. Tisztítás előtt hűtse le a gépet és alkatrészeit.
9. Soha ne kezelje a forró alkatrészeket védtelen kézzel.
10. Az olajtálcában lévő olajmaradványokat gyakran ki kell tisztítani.
11. Száraz tárolás ajánlott. Ha a gépet a szabadban kell elhelyezni, akkor vízálló berendezéssel kell rendelkeznie.
12. Ne tegye a gépet fejjel lefelé.

A használt eszközök ártalmatlanítása

Ne dobja ezt a gépet a kommunális hulladékrendszerekbe. Adja át egy elektromos és elektromos készülék újrahasznosító és gyűjtőhelyen. Ellenőrizze a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson található szimbólumot. A gép több mint 90%-a fémből készült (pl. rozsdamentes acél, vas, alumínium, galvanizált fémlemez), amely a feldolgozás után újra felhasználható a megadott kezelőüzemben. Azzal, hogy az újrahasznosítást választja, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez. A helyi újrahasznosító létesítményre vonatkozó információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejloversættelser Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

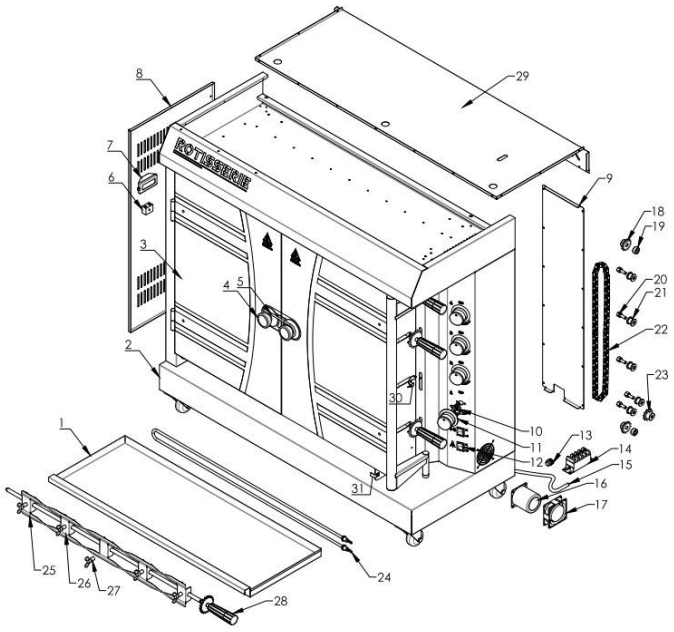
Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Nominel spænding [V~] / frekvens [Hz]	400 / 50
Nominel effekt[W]	8000
Vægt [kg]	106,72

Beskrivelse af apparatet

Denne maskine bruges til at stege hele kyllinger, oksekød, porchetta osv., hver med plads til 4 til 6 kyllinger.

Brugeren er ansvarlig for eventuelle skader som følge af utilsigtet brug af enheden.

Diagram over dele



Delnummer	Beskrivelse af apparatet	Antal stykker
1	Bakke til vand/olie	1
2	Krop	1
3	Glasdør	2
4	Dørhåndtag	2
5	Håndtagslås	1

6	Lys	1
7	Magnetisk terminal 1	1
8	Venstre sideplade	1
9	Bagerste dækplade på den elektriske kontrolboks	1
10	Temperaturregulator	4
11	Temp. Knapkomponent	4
12	Tænd/sluk-kontakt	2
13	Hovedet på netledningen	1
14	Magnetisk terminal	1
15	Strømkabel	1
16	Motor	1
17	Ventilator	1
18	Drevet tandhjul	2
19	Afstandsstykke til tandhjul	2
20	Overgangshjulets midterste akselbøsning	5
21	Overgangshjul	5
22	Kæde	1
23	Drivhjul	1
24	Varmeelement	4
25	Gaffel 1	8
26	Gaffel 2	12
27	Vingeskrue	20
28	Roterende stang	4
29	Øverste omslag	1
30	Gaffelspændeplade	4
31	Vand-/oliebakke Fast plade	1

Vær opmærksom: De forseglede dele må ikke betjenes af brugeren.

Tips til montering

1. Før brug skal du sikre dig, at strømforsyningen svarer til det, der er vist på typeskiltet eller i denne vejledning.
2. Find et stort og rent område, hvor du kan samle din maskine.
3. Se venligst reservedelsdiagrammet, hvis det er nødvendigt.
4. Stil maskinen på et godt ventileret sted for at undgå brandfare.
5. Hold bagsiden af maskinen væk fra væggen 50 cm eller derover.
6. Maskinen skal være stabil nok efter installation til at undgå rystelser under brug.
7. Maskinen skal installeres alene eller sammen med andre produkter i henhold til det foreskrevne omfang.
8. Kontrollér, at alle dele ikke sidder løst, og at enheden er i orden, før den tages i brug.
9. Anbring ikke brandfarlige ting på maskinen, f.eks. vaskeklude. Hvis du ikke gør det, vil det medføre en brandulykke.

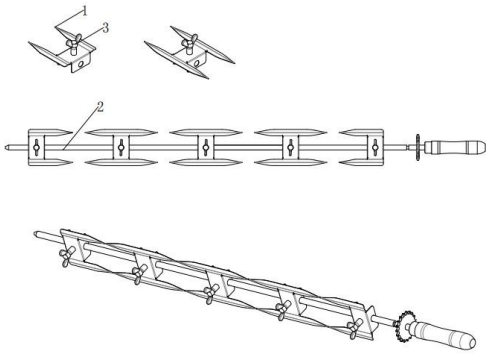
Handling

Betjeningsvejledning:

Placer maskinen på en flad platform, og strømkablet skal tilsluttes lækagekredsløbskontakterne. Før brug skal du kontrollere, om spændingen i strømforsyningen er i overensstemmelse med datapladen, og om brugerens strømafbryder og sikring er i overensstemmelse med maskinens strømkrav. Kroppen skal være korrekt jordet. Det er forbudt at lægge tændstikker og eksplosive genstande i nærheden af maskinen. Og hold det i miljøet med det overlegne ventilationssystem. Temperaturen omkring bør være under 50 grader. Desuden er det forbudt at lave tørforbrænding af varmerøret for at forlænge maskinens levetid.

Betjeningstrin:

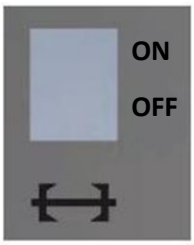
1. Drej skruerne mod uret for at løsne gaflerne til de grillede kyllinger, og sæt derefter kyllingerne på gaflerne. Flyt gaflerne til en passende position, og drej skruerne med uret for at fastgøre gaflen. Sæt derefter stængerne tilbage i maskinen. Juster positionen, og lås dem godt fast, når de har været i orden. Det anbefales, at den maksimale belastning er 6-8 kg pr. stang for at undgå skader.



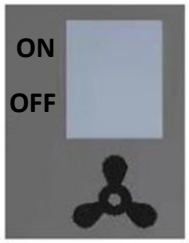
⚠ FORSIGTIG

- Vær opmærksom på, at gaflerne er skarpe. Brug om nødvendigt beskyttelseshandsker.
- Stangen bliver tung, når du har sat fulde kyllinger på den. Tag den ud eller sæt den ind med begge hænder.

2. Tilslutning af strøm (strømspændingen skal være den samme som på maskinens typeskilt, og du skal installere strømafbryder, sikring og afbryder til maskinen). Tænd maskinen som i ovenstående trin. Brænderne begynder at brænde, og maskinens temperatur begynder at stige. Tænd for motorens tænd/sluk-kontakt, ventilatorens tænd/sluk-kontakt og lysets tænd/sluk-kontakt. Så begynder stængerne at rotere, og kyllingerne begynder at stege.



Tænd-sluk-kontakt til



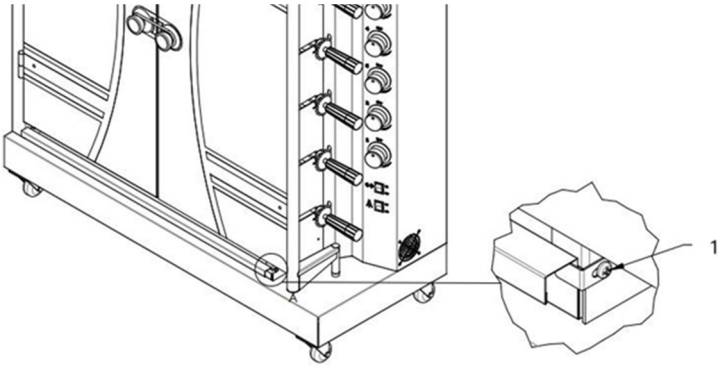
Tænd-sluk-kontakt til



Tænd-sluk-kontakt til lys

3. Den roterende stang er til de ristede kyllinger. Den kan sættes op for at gøre rent eller ordne hønsene. Kyllingen skal sidde midt på gaflen. Mens stængerne roterer, roterer de ristede kyllinger også.

4. Fyld vand i oliebakken, og hold altid en vis mængde af vand (den anbefalede mængde vand er mere end halvdelen af vandbakken) for at forhindre udtørring. Bemærk:

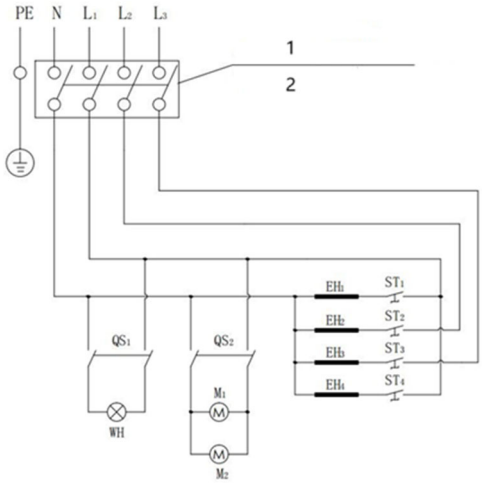


1 - Løsn først skruen på vandprøvens faste plade, så kan du tage vandbakken ud.

Vær opmærksom: Når du bruger denne maskine, må du ikke røre ved det elektriske varmeområde for at undgå skoldning.

Elektriske skemaer

Tjek kredsløbet. Installatøren bør være ansvarlig for installationen af dette apparat. Sluk for strømmen, og lad apparatet køle helt af, før du afmonterer det.



1 - 400V, 50Hz; brugeren bør teste strømforsyningen med lækagebeskyttelse.

2 - Vi anbefaler at bruge en 60A, 4 m^2 netledning.

WH: Lys ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Varmeelement

QS1: Tænd/sluk-kontakt 1QS2: Tænd/sluk-kontakt 2 M1: Motor M2: Ventilator

Rengøring og vedligeholdelse

1. Al service og vedligeholdelse skal udføres, når strømforsyningen er afbrudt.
2. Hvis der er problemer med maskinen, skal du ikke afmontere den, men blot sende den til reparation hos os.
3. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen, hvis maskinen ikke skal bruges i længere tid.
4. Årlig kontrol og stramning af metalfittings anbefales.
5. Rengør jævnligt din maskine mellem brug, især efter længere tids opbevaring.
6. Brug blødt stof, eller brug neutralt rengøringsmiddel (om nødvendigt) til rengøring.
7. Undgå at bruge skarpe og/eller metalgenstande til rengøring (f.eks. en stålbørste eller en metalspatel), da de kan beskadige maskinens overfladematerialе.
8. Køl maskinen og dens komponenter ned før rengøring.
9. Håndter aldrig varme dele med ubeskyttede hænder.
10. Olieresterne i oliebakken skal renses ofte.
11. Tør opbevaring anbefales. Hvis det er nødvendigt at stille maskinen ud i det fri, skal den være vandtæt.
12. Sæt ikke maskinen på hovedet.

Bortskaffelse af brugte enheder

Bortskaf ikke denne maskine i det kommunale affaldssystem. Aflever den på et genbrugs- og indsamlingssted for elektriske apparater. Tjek symbolet på produktet, brugsanvisningen og emballagen. Over 90 % af maskinen er lavet af metal (f.eks. rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret metalplade), som kan genbruges efter forarbejdning i et bestemt rensningsanlæg. Ved at vælge at genbruge yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om din lokale genbrugsstation.

Tämä käyttöopas on käännetty konekääntäjän avulla. Olemme pyrkineet tarjoamaan mahdollisimman tarkan käännöksen. Automaattisten käännösten laatu ei kuitenkaan ole täydellinen, eikä sen ole tarkoitus korvata ihmisten tekemiä käännöksiä. Virallinen käyttöopas on englanninkielinen versio. Käännöksessä mahdollisesti esiintyvät ristiriitaisuudet tai erot viralliseen versioon eivät ole sitovia, eikä niillä ole oikeudellista vaikutusta ohjeiden noudattamisen tai täytäntöönpanon osalta. Jos jokin käyttöohjeen sisältämien tietojen tarkkuuteen liittyvä seikka askarruttaa sinua, käänny käyttöohjeiden virallisen englanninkielisen version puoleen.

Tekniset tiedot

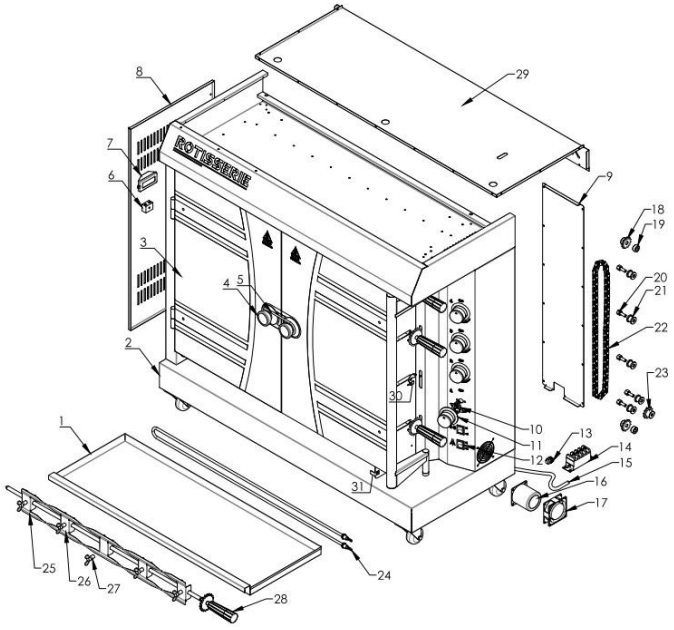
Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Varras
Malli	RC-RT-01
Nimellisjännite [V~] / taajuus [Hz]	400 / 50
Nimellisteho [W]	8000
Paino [kg]	106,72

Kuvaus

Tätä konetta käytetään kokonaisten kanojen, naudanlihan, porchettan jne. paistamiseen, joissa kussakin on tilaa 4-6 kanalle.

Käyttäjä on vastuussa kaikista vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käytöstä.

Osakaavio



Osan numero	Kuvaus	Kappalemäärä
1	Vesi/öljyastia	1
2	Laitteen runko	1

3	Lasi Ovi	2
4	Ovenkahva	2
5	Kahvan lukko	1
6	Kevyt	1
7	Magneettinen liitin 1	1
8	Vasen sivulevy	1
9	Sähköisen ohjausrasian takakansilevy	1
10	Lämpötilan säädin	4
11	Temp. Nupin komponentti	4
12	On-Off-kytkin	2
13	Virtajohdon johtaja	1
14	Magneettinen pääte	1
15	Virtakaapeli	1
16	Moottori	1
17	Puhallin	1
18	Vetävä ketjupyörä	2
19	Sprocket välikappale	2
20	Siirtymäpyörän keskiakseliholkki	5
21	Siirtymäpyörä	5
22	Ketju	1
23	Vetoketju	1
24	Lämmityselementti	4
25	Haarukka 1	8
26	Haarukka 2	12
27	Siipiruuvi	20
28	Pyörivä sauva	4
29	Yläkansi	1
30	Haarukan solkilevy	4
31	Vesi/öljyalusta kiinteä levy	1

Huomio: Käyttäjä ei saa käyttää suljettuja osia.

Kokoamisvinkkejä

1. Varmista ennen käyttöä, että virtalähde vastaa arvokilvessä tai tässä käyttöoppaassa ilmoitettuja tietoja.
2. Etsi suuri ja puhdas alue, johon voit koota koneesi.
3. Katso tarvittaessa osakaaviota.
4. Aseta kone hyvin ilmastoituun paikkaan tulipalovaaran välttämiseksi.
5. Pidä koneen takaosa etäällä seinästä 50 cm tai enemmän.
6. Koneen on oltava riittävän vakaa asennuksen jälkeen, jotta se ei tärise käytön aikana.
7. Kone tulee asentaa yksinään tai yhdessä muun tuotteen kanssa määrätyn laajuuden mukaisesti.
8. Tarkista ennen käyttöä, että kaikki osat eivät ole löysällä ja että laite on toimintakunnossa.
9. Älä aseta koneen päälle syttyviä aineita, kuten pesulappua. Jos tätä ei tehdä, seurauksena on tulipalo.

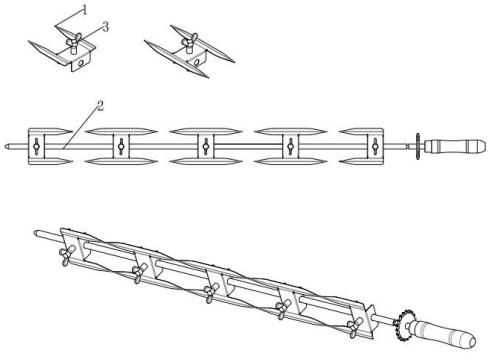
Käyttö

Käyttöohje:

Aseta kone tasaiselle alustalle, virtajohto tulee liittää vuotopiirikytkimiin. Tarkista ennen käyttöä, että virtalähteen jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä ja että käyttäjän virtakytkin ja sulake ovat koneen tehopyynnön mukaisia. Runko tulee maadoittaa kunnolla. Kiinteän ja räjähtävän esineen asettaminen koneen lähelle on kielletty. Ja pidä se ympäristössä erinomaisen ilmanvaihtojärjestelmän avulla. Lämpötilan tulee olla alle 50 astetta. Lisäksi lämmitysputken kuivapolttaminen on kiellettyä koneen käyttöiän pidentämiseksi.

Käyttövaiheet:

1. Kierrä ruuveja vastapäivään grillattujen kanan haarukoiden löysäämiseksi ja aseta sitten kanat haarukoille. Siirrä haarukat sopivaan asentoon ja kiinnitä haarukka kääntämällä ruuveja myötäpäivään. Aseta sitten tangot takaisin koneeseen. Säädä asentoa ja lukitse ne hyvin, kun ne ovat kunnossa. On suositeltavaa, että enimmäiskuorma on 6-8 kg per sauva vaurioiden välttämiseksi.



⚠ VAROITUS

- Huomaa, että haarukat ovat teräviä. Käytä tarvittaessa suojakäsineitä.
- Vapa on painava, kun siihen on laitettu täysiä kanoja. Ota se ulos tai aseta se sisään molemmin käsin.

2. Virran kytkeminen päälle (virtajännitteen tulee olla sama kuin koneen tyyppikilvessä ja koneeseen tulee asentaa virtakytkin, sulake ja katkaisija). Sytytä kone yllä olevien vaiheiden mukaisesti. Polttimet alkavat palaa ja koneen lämpötila alkaa nousta. Kytke moottorin päälle-pois-kytkin, tuulettimen päälle-pois-kytkin ja valon päälle-pois-kytkin päälle. Sitten sauvat alkavat pyöriä ja kanat alkavat paistaa.



Moottorin päälle-pois-



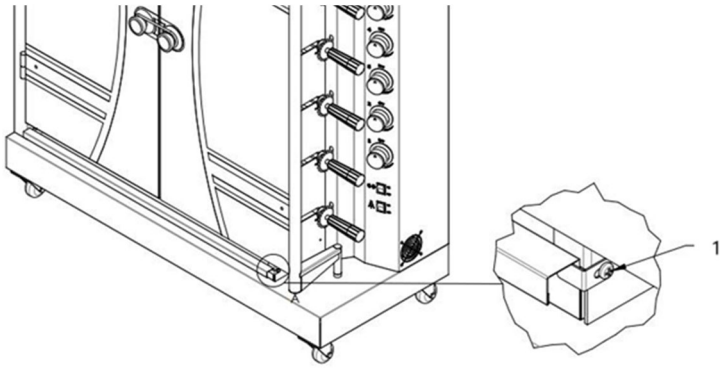
Tuulettimen päälle-pois-



Valon päälle-pois-kytkin

3. Pyörivä sauva on paahdetuille kanoille. Se voidaan laittaa kanojen puhdistamiseen tai kiinnittämiseen. Kana tulee laittaa haarukan keskelle. Tankojen pyöriessä myös paahdetut kanat pyörivät.

4. Täytä vettä öljykaukaloon ja säilytä aina tietty määrä vettä (suositeltu vesimäärä on yli puolet vesilokerosta) kuivumisen estämiseksi. Huomautus:

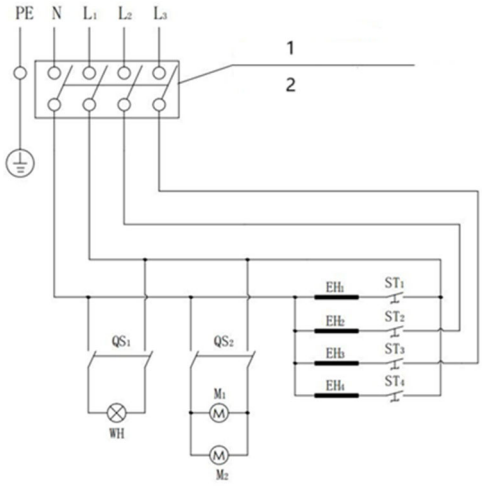


1 - Löysää ensin vesikokeilulevyn ruuvi, jonka jälkeen voit ottaa vesisäiliön pois.

Huomio: Kun käytät tätä konetta, älä koske sähkölämmitysalueeseen palovammojen välttämiseksi.

Sähkökaaviot

Tarkista piiri. Asentajan tulee olla vastuussa tämän laitteen asennuksesta. Katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen laitteen purkamista.



1 - 400 V, 50 Hz; käyttäjän tulee testata virtalähde vuotosuojauksella.

2 - Suosittelemme käyttämään 60A, 4 m^2 virtajohtoa.

WH: Kevyt	ST1-ST4: Termostaatti	EH1-EH4: Lämmityselementti	
QS1: On-Off-kytkin 1	QS2: On-Off-kytkin 2	M1: Moottori	M2: Tuuletin

Puhdistaminen ja huolto

1. Kaikki huolto- ja huoltotoimenpiteet on suoritettava virran katkaisun jälkeen.

2. Jos koneessa on ongelmia, älä irrota konetta, vaan lähetä se meille korjattavaksi.
3. Irrota pistoke pistorasiasta tai katkaise virtakytkin, jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan.
4. Suosittelemme metalliosien vuosittaista tarkastusta ja kiristämistä.
5. Puhdista koneesi säännöllisesti käyttökertojen välillä, erityisesti pitkän varastoinnin jälkeen.
6. Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta tai neutraalia puhdistusainetta (tarvittaessa).
7. Vältä terävien ja/tai metallisten esineiden (esim. teräsharjan tai metallilastan) käyttöä puhdistukseen, koska ne voivat vahingoittaa koneen pintamateriaalia.
8. Jäähdytä kone ja sen osat ennen puhdistamista.
9. Älä koskaan käsittele kuumia osia suojaamattomilla käsillä.
10. Öljykaukalossa olevat öljyjäämät tulee puhdistaa usein.
11. Kuivavarastointi on suositeltavaa. Jos kone on tarpeen laittaa ulkoilmaan, siinä tulee olla vedenpitävät tilat.
12. Älä aseta konetta ylösalaisin.

Käytettyjen laitteiden hävittäminen

Älä hävitä tätä konetta kunnalliseen jätehuoltoon. Luovuta se sähkölaitteiden kierrätykseen erikoistuneeseen keräyspisteeseen. Tarkista tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Yli 90 % koneesta on valmistettu kokonaan metallista (esim. ruostumaton teräs, rauta, alumiini, galvanoitu metallilevy), joka voidaan käyttää uudelleen käsittelyn jälkeen määrätyssä käsittelylaitoksessa. Kierrättämällä jätteet asianmukaisesti annat merkittävän panoksen ympäristönsuojeluun. Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi tietoa paikallisista kierrätyslaitoksista.

Deze gebruikershandleiding is voor uw gemak vertaald met behulp van automatische vertaling. Er is redelijk wat inspanning geleverd voor het zo nauwkeurig verstrekken van een accurate vertaling; alleen is geen enkele geautomatiseerde vertaling perfect en het is ook niet de bedoeling dat zij menselijke vertalers gaan vervangen. De officiële gebruikershandleiding is de Engelse versie. Discrepanties of verschillen in de vertaling zijn niet bindend en hebben geen rechtsgevolgen voor naleving of handhaving. Bij vragen over de juistheid van de informatie in de gebruikershandleiding wordt verwezen naar de Engelse versie van die inhoud, die de officiële versie is.

Technische gegevens

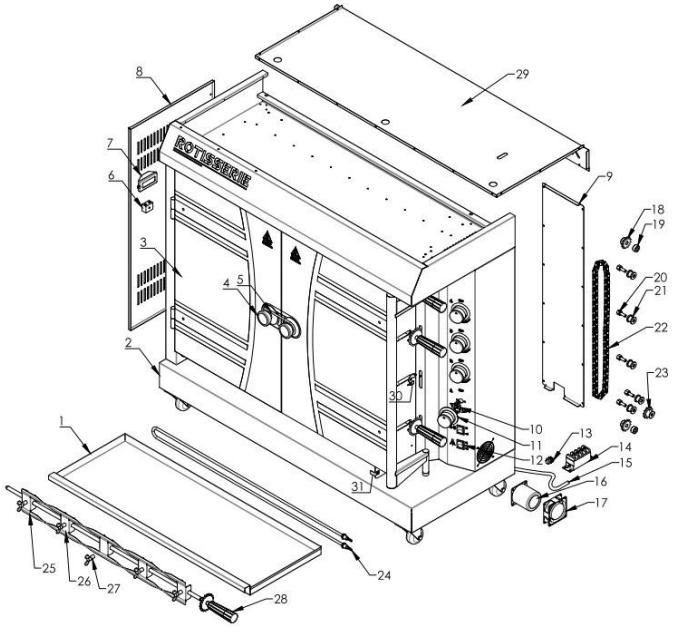
Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Nominale spanning [V~] / frequentie [Hz]	400 / 50
Nominaal vermogen [W]	8000
Gewicht [kg]	106,72

Beschrijving

Deze machine wordt gebruikt voor het braden van hele kippen, rundvlees, porchetta, etc., elk met ruimte voor 4 tot 6 kippen.

De gebruiker is aansprakelijk voor alle schade die voortvloeit uit onbedoeld gebruik van het apparaat.

Onderdelen diagram



Artikelnummer	Beschrijving	Aantal stuks
1	Water/Oliebak	1
2	Krop	1

3	Glazen deur	2
4	Deurkruk	2
5	Handvatvergrendeling	1
6	Licht	1
7	Magnetische aansluiting 1	1
8	Linker zijplaat	1
9	Achterste afdekplaat van elektrische schakelkast	1
10	Temperatuurregelaar	4
11	Temperatuur Knopcomponent	4
12	Aan-uitschakelaar	2
13	Hoofd van het netsnoer	1
14	Magnetische aansluiting	1
15	Stroomkabel	1
16	Motor	1
17	Ventilator	1
18	Aangedreven tandwiel	2
19	Tandwiel afstandhouder	2
20	Middenasbus van overgangswiel	5
21	Overgangswiel	5
22	Kæde	1
23	Aandrijftandwiel	1
24	Verwarmingselement	4
25	Vork 1	8
26	Vork 2	12
27	Vleugelschroef	20
28	Draaiende staaf	4
29	Bovenste deksel	1
30	Vorkgespplaat	4
31	Water/Oliebak Vaste Plaat	1

Aandacht: De verzegelde onderdelen mogen niet door de gebruiker worden bediend.

Montagetips

1. Controleer voor gebruik of de stroomvoorziening overeenkomt met de informatie op het typeplaatje of in deze handleiding.
2. Zoek een grote en schone plek waar u uw machine kunt monteren.
3. Raadpleeg indien nodig het onderdelenoverzicht.
4. Zet de machine op een goed geventileerde plaats neer om brandgevaar te voorkomen.
5. Houd de achterkant van het apparaat 50 cm of hoger van de muur.
6. De machine moet na installatie stabiel genoeg zijn om schudden tijdens gebruik te voorkomen.
7. De machine moet alleen of samen met andere producten worden geïnstalleerd, afhankelijk van de voorgeschreven reikwijdte.
8. Controleer of alle onderdelen loszitten en of het apparaat naar behoren functioneert voordat u het gebruikt.
9. Plaats geen ontvlambare goederen, zoals washandjes, op het apparaat. Als u dit niet doet, kan er brand ontstaan.

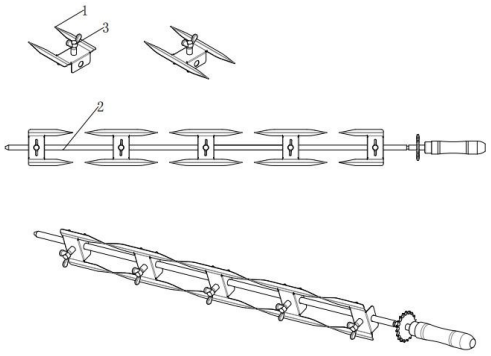
Anvendelse

Gebruiksaanwijzing:

Plaats de machine op een vlak platform en sluit de stroomdraad aan op de lekstroomschakelaars. Controleer voor gebruik of de spanning van de voeding overeenkomt met de spanning op het typeplaatje en of de schakelaar en zekering van de gebruiker overeenkomen met het vereiste vermogen van het apparaat. Het lichaam moet goed geaard zijn. Het is verboden om tondel en explosieve voorwerpen in de buurt van de machine te leggen. En houd het binnen de perken met het superieure ventilatiesysteem. De temperatuur moet lager zijn dan 50 graden. Bovendien is het verboden om verwarmingsbuizen droog te stoken om de levensduur van de machine te verlengen.

Bedieningsstappen:

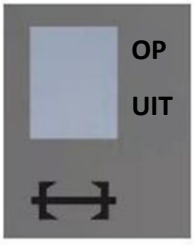
1. Draai de schroeven tegen de klok in om de vorken van de gegrilde kip los te maken en leg de kip vervolgens op de vorken. Plaats de vorken in de gewenste positie en draai de schroeven met de klok mee om de vork vast te zetten. Plaats vervolgens de staven terug in de machine. Pas de positie aan en vergrendel ze goed nadat ze goed zijn. Om schade te voorkomen, wordt een maximale belasting van 6-8 kg per stang aanbevolen.



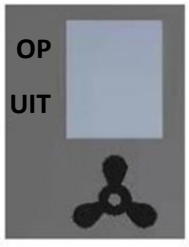
⚠ VOORZICHTIGHEID

- Let op, de vorken zijn scherp. Draag indien nodig beschermende handschoenen.
- De hengel zal zwaar zijn als je er hele kippen op zet. Haal het eruit of stop het erin met beide handen.

2. De stroom aansluiten (de spanning van de stroom moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje van de machine staat en u moet een aan/uit-schakelaar, zekering en stroomonderbreker voor de machine installeren). Steek de machine aan zoals hierboven beschreven. De branders beginnen te branden en de temperatuur van het apparaat begint te stijgen. Zet de aan-uitschakelaar van de motor, de aan-uitschakelaar van de ventilator en de aan-uitschakelaar van de verlichting aan. Dan beginnen de staven te draaien en beginnen de kippen te braden.



Motor aan-uit schakelaar



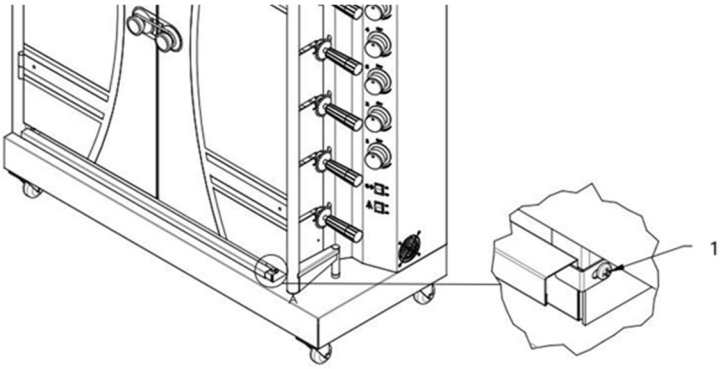
Ventilator aan-uit



Licht aan-uit schakelaar

3. De draaiende staaf is voor de gebraden kippen. Het kan worden neergezet om de kippen schoon te maken of te verzorgen. De kip moet in het midden van de vork blijven liggen. Terwijl de staven draaien, draaien de gebraden kippen ook mee.

4. Vul de oliebak met water en zorg dat er altijd een bepaalde hoeveelheid water in zit. van water (De aanbevolen hoeveelheid water is meer dan de helft van de waterbak), om uitdroging te voorkomen. Opmerking:

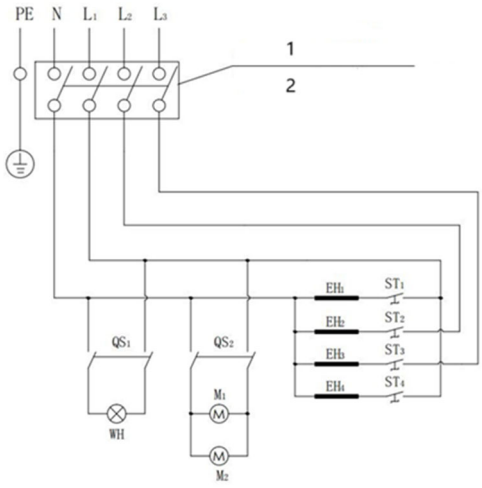


1 - Draai eerst de schroef van de vaste waterbak los, daarna kunt u de waterbak eruit halen.

Aandacht: Raak bij gebruik van dit apparaat het elektrische verwarmingsgedeelte niet aan om verbranding te voorkomen.

Elektrische schema's

Controleer het circuit. De installateur is verantwoordelijk voor de installatie van dit apparaat. Schakel de stroom uit en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het apparaat demonteert.



1 - 400V, 50Hz; gebruiker dient de voeding te testen met lekstroombeveiliging.

2 - Wij adviseren om een 60A, 4 m^2 netsnoer te gebruiken.

WH: Licht	ST1-ST4: Thermostaat	EH1-EH4: Verwarmingselement	
QS1: Aan-uitschakelaar 1	QS2: Aan-uitschakelaar 2	M1: Motor	M2: Ventilator

Reiniging en onderhoud

1. Alle service- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat de stroomtoevoer is onderbroken.
2. Als er een probleem is met de machine, demonteer de machine dan niet, maar stuur deze ter reparatie naar ons.
3. Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomschakelaar uit als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt.
4. Het wordt aanbevolen om metalen fittingen jaarlijks te controleren en aan te draaien.
5. Maak uw apparaat regelmatig schoon nadat u het hebt gebruikt, vooral na een langere periode van opslag.
6. Gebruik een zachte doek of, indien nodig, een neutraal schoonmaakmiddel voor het schoonmaken.
7. Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe en/of metalen voorwerpen (bijvoorbeeld een staalborstel of een metalen spatel), omdat deze het oppervlaktemateriaal van het apparaat kunnen beschadigen.
8. Laat het apparaat en de onderdelen afkoelen voordat u het schoonmaakt.
9. Raak hete onderdelen nooit aan met onbeschermde handen.
10. De olieresten in de oliebak moeten regelmatig worden schoongemaakt.
11. Droge opslag wordt aanbevolen. Als het nodig is om de machine in de open lucht te plaatsen, moet deze over waterdichte voorzieningen beschikken.
12. Zet het apparaat niet onderstеboven.

Afvoeren van gebruikte apparaten

Gooi dit apparaat niet weg via het huishoudelijk afval. Lever het in bij een recycling- en verzamelpunt voor elektrische apparaten. Controleer het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing en de verpakking. Meer dan 90% van de machine bestaat uit metaal (bijv. roestvrij staal, ijzer, aluminium, galvanisch verzinkte metaalplaten), dat na verwerking in de daarvoor bestemde verwerkingsinstallatie opnieuw kan worden gebruikt. Door te kiezen voor recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu. Neem contact op met plaatselijke autoriteiten voor informatie over plaatselijke recycling.

Denne bruksanvisningen er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Det er gjort rimelige anstrengelser for å gi en nøyaktig oversettelse, men ingen automatisk oversettelse er perfekt, og det er heller ikke meningen at den skal erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle bruksanvisningen er den engelske versjonen. Eventuelle uoverensstemmelser eller forskjeller i oversettelsen er ikke bindende og har ingen juridisk virkning med hensyn til overholdelse eller håndhevelse. Hvis det oppstår spørsmål knyttet til nøyaktigheten av informasjonen i brukerhåndboken, henvises det til den engelske versjonen av innholdet, som er den offisielle versjonen.

Tekniske data

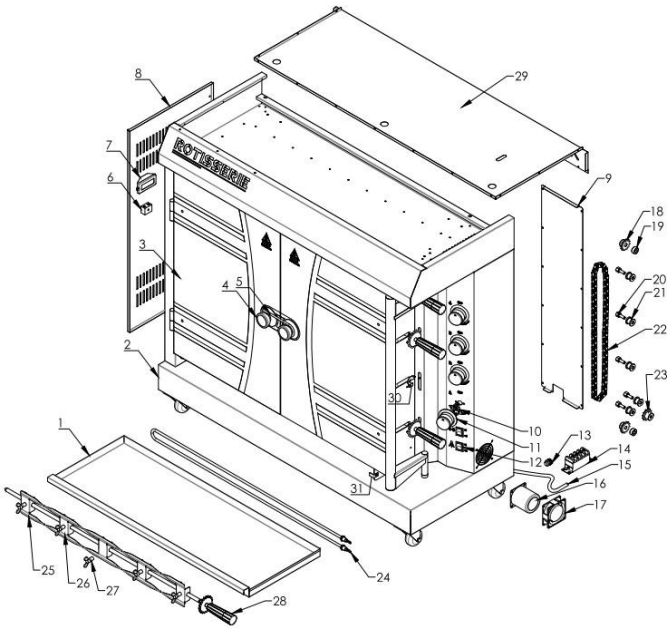
Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Rotisseri
Modell	RC-RT-01
Nominell spenning [V~] / frekvens [Hz]	400 / 50
Nominell effekt [W]	8000
Vekt [kg]	106.72

Beskrivelse

Denne maskinen brukes til å steke hele kyllinger, biff, porchetta osv., hver med plass til 4 til 6 kyllinger.

Brukeren er ansvarlig for skader som oppstår som følge av utilsiktet bruk av apparatet.

Delediagram



Artikkelnummer	Beskrivelse	Antall stk.
1	Vann/oljebrett	1
2	Kanne	1

3	Glassdør	2
4	Dørhåndtak	2
5	Håndtakslås	1
6	Lys	1
7	Magnetisk terminal 1	1
8	Venstre sideplate	1
9	Bakdekselplate på elektrisk kontrollboks	1
10	Temperaturkontroller	4
11	Temp. Knottkomponent	4
12	På-av-bryter	2
13	Leder for strømledning	1
14	Magnetisk terminal	1
15	Strømkabel	1
16	Motor	1
17	Vifte	1
18	Drevet tannhjul	2
19	Sprocket Spacer	2
20	Senterakselhylse på overgangshjul	5
21	Overgangshjul	5
22	Kjetting	1
23	Driv tannhjul	1
24	Varmeelement	4
25	Gaffel 1	8
26	Gaffel 2	12
27	Vingeskrue	20
28	Roterende stang	4
29	Toppdeksel	1
30	Gaffelspenneplate	4
31	Vann / oljebrett Fast plate	1

Oppmerksomhet: De forseglede delene skal ikke betjenes av brukeren.

Monteringstips

1. Før bruk, sørg for at strømforsyningen samsvarer med det som er vist på typeskiltet eller i denne håndboken.
2. Finn et stort og rent område for å montere maskinen din.
3. Vennligst se delediagrammet etter behov.
4. Sett ned maskinen på et godt ventilert sted for å unngå brannfare.
5. Hold baksiden av maskinen unna veggen 50 cm eller høyere.
6. Maskinen må være stabil nok etter installasjon for å unngå risting ved bruk.
7. Maskinen skal installeres alene eller sammen med andre produkter i henhold til foreskrevet omfang.
8. Kontroller at alle delene ikke er løse, og at enheten er i brukbar stand før bruk.
9. Ikke plasser brennbare varer på maskinen, for eksempel vaskeklut. Unnlatelse av å gjøre dette vil føre til brannulykke.

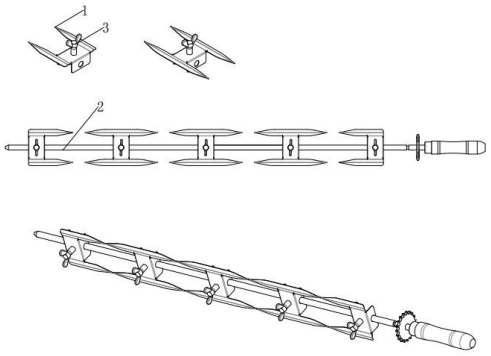
Bruk

Bruksanvisning:

Plasser maskinen på flat plattform, strømledningen skal kobles til lekkasjekretsbryterne. Før bruk, vennligst sjekk om spenningen på strømforsyningen er i samsvar med den på dataplaten, og om brukerens strømbryter og sikring er i samsvar med forespørselen fra maskinens strøm. Kroppen må jordes skikkelig. Det er forbudt å plassere tinder og eksplosiv gjenstand i nærheten av maskinen. Og hold den i miljøet med det overlegne ventilasjonssystemet. Temperaturen rundt bør være under 50. Dessuten er det forbudt å gjøre varmerør tørrbrenning for å forlenge maskinens levetid.

Driftstrinn:

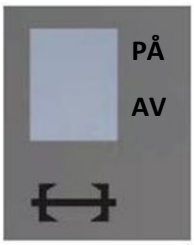
1. Vri skruene mot klokken for å løsne de grillede kyllinggaflene, og sett deretter kyllingene på gaflene. Flytt gaflene til passende posisjon, og vri skruene med klokken for å feste gaffelen. Sett deretter stengene tilbake i maskinen. Juster posisjonen og lås dem godt etter at de har vært i orden. Det anbefales at maks belastning er 6-8 kg per stang for å unngå skade.



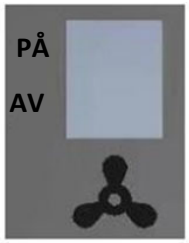
⚠ FORSIKTIGHET

- Vær oppmerksom på at gaflene er skarpe. Bruk vernehansker om nødvendig.
- Stangen vil være tung etter å ha satt fulle kyllinger på den. Ta den ut eller legg den inn med begge hender.

2. Koble til strømmen (Strømspenningen skal være den samme som merkeskiltet til maskinen, og du bør installere strømbryter, sikring og bryter for maskinen). Tenning av maskinen som ovenfor. Brennerne begynner å brenne og temperaturen på maskinen begynner å øke. Slå på motorens av/på-bryter, vifte på/av-bryter og lys av/på-bryter. Så begynner stengene å rotere, og kyllingene begynner å steke.



Motor av/på-bryter



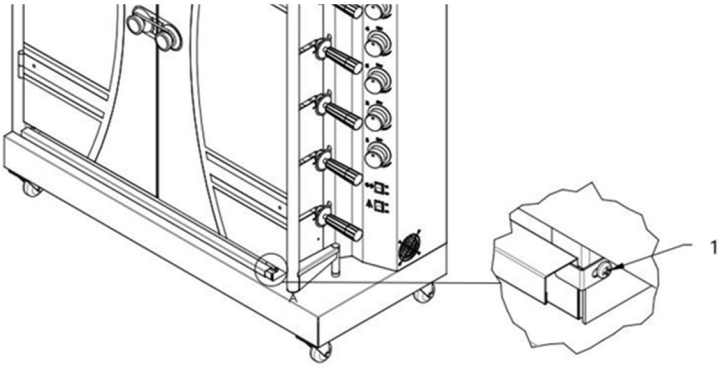
Vifte av/på bryter



Lys på-av-bryter

3. Den roterende stangen er for de stekte kyllingene. Den kan settes opp for rengjøring eller fiksering av kyllingene. Kyllingen skal settes midt på gaffelen. Mens stengene roterer, roterer også de stekte kyllingene.

4. Fyll vann i oljebrettet, og behold alltid en viss mengde vann (den anbefalte mengden vann er mer enn halvparten av vannbrettet), for å forhindre tørr. Bemerke:

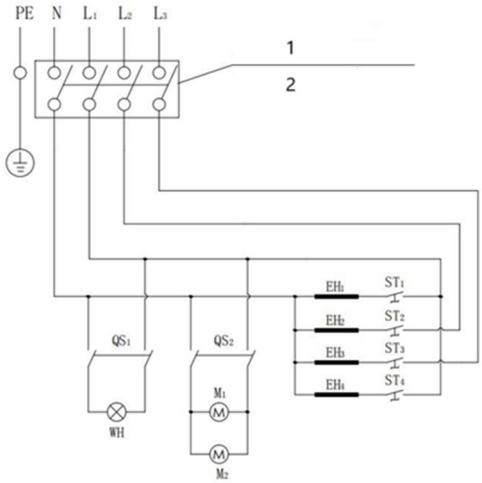


1 - Vennligst løsne skruen med vann prøv fast plate først, så kan du ta ut vannbrettet.

Oppmerksomhet: Når du bruker denne maskinen, må du ikke berøre det elektriske oppvarmingsområdet for å unngå skålding.

Elektrisk skjema

Sjekk kretsen. Installatøren bør være ansvarlig for installasjonen av dette apparatet. Slå av strømmen og la apparatet avkjøles helt før du demonterer apparatet.



1 - 400V, 50Hz; brukeren bør teste strømforsyningen med lekkasjebeskyttelse.

2 - Vi foreslår å bruke 60A, 4 m^2 strømledning.

WH: Lys ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Varmeelement

QS1: På-av-bryter 1 QS2: På-av-bryter 2 M1: Motor M2: Vifte

Rengjøring og vedlikehold

1. All service og vedlikehold må utføres etter at strømforsyningen er brutt.
2. Hvis det er problemer med maskinen, ikke demonter maskinen, bare send den til oss for reparasjon.
3. Trekk ut støpselet eller slå av strømbryteren hvis maskinen ikke skal brukes over en lengre periode.
4. Årlig kontroll og tiltrekking av metallbeslag anbefales.
5. Rengjør maskinen regelmessig mellom bruk, spesielt etter lengre perioder med lagring.
6. Bruk mykt stoff, eller bruk nøytralt rengjøringsmiddel (om nødvendig) for rengjøring.
7. Unngå å bruke skarpe og/eller metallgjenstander til rengjøring (f.eks. en stålbørste eller en metallspatel) fordi de kan skade overflatematerialet på maskinen.
8. Avkjøl maskinen og dens komponenter før rengjøring.
9. Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
10. Oljerester i oljebrettet bør renses ut ofte.
11. Tørr oppbevaring anbefales. Hvis det er nødvendig å sette maskinen i friluft, bør den ha vanntette fasiliteter.
12. Ikke sett maskinen opp-ned.

Kassering av brukte enheter

Ikke kast denne maskinen i kommunalt avfallsanlegg. Lever den til et gjenvinnings- og innsamlingssted for elektriske apparater. Kontroller symbolet på produktet, bruksanvisningen og emballasjen. Over 90 % av maskinen er alt laget av metall (f.eks. rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisk metallplate), som kan gjenbrukes etter behandling i spesifisert renseanlegg. Når du velger å resirkulere, gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet. Kontakt lokale myndigheter for informasjon om ditt lokale gjenvinningsanlegg.

För din bekvämlighet har denna bruksanvisning översatts med hjälp av maskinöversättning. Rimliga ansträngningar har gjorts för att tillhandahålla en korrekt översättning, men ingen automatiserad översättning är perfekt och är inte heller avsedd att ersätta mänskliga översättare. Den officiella bruksanvisningen är den engelska versionen. Eventuella avvikelser eller skillnader som kan ha uppstått i översättningen är inte bindande och har ingen rättslig verkan för efterlevnads- eller verkställighetsändamål. Om det uppstår frågor om huruvida informationen i användarhandboken är korrekt, hänvisar vi till den engelska versionen av innehållet, som är den officiella versionen.

Tekniska data

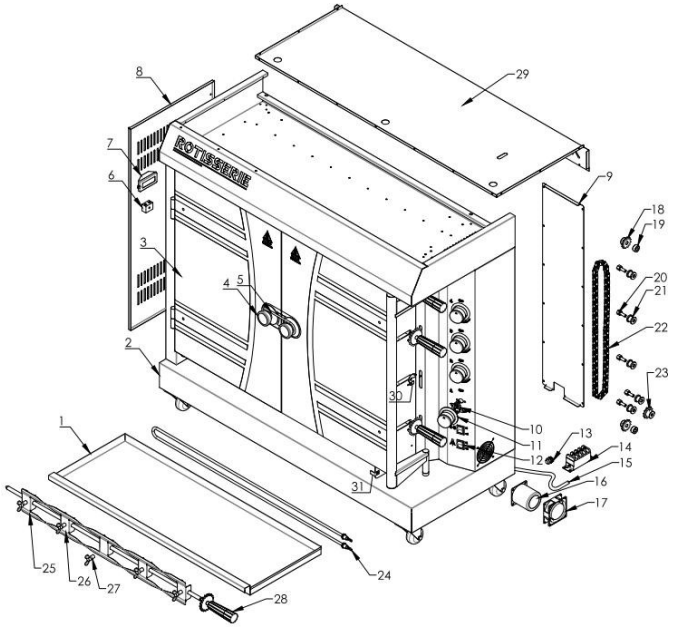
Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Rotisserie
Modell	RC-RT-01
Nominell spänning [V~] / frekvens [Hz]	400 / 50
Nominell effekt [W]	8000
Vikt [kg]	106,72

Beskrivning

Denna maskin används för att steka hela kycklingar, nötkött, porchetta, etc., var och en med plats för 4 till 6 kycklingar.

Användaren är ansvarig för alla skador som uppstår till följd av icke avsedd användning av apparaten.

Delar diagram



Nummer på del	Beskrivning	Antal delar
1	Vatten-/oljebricka	1
2	Kropp	1

3	Glasdörr	2
4	Dörrhandtag	2
5	Handtagslås	1
6	Ljus	1
7	Magnetterminal 1	1
8	Vänster sidoplatta	1
9	Bakre täckplatta på elektrisk kontrollbox	1
10	Temperaturregulator	4
11	Temp. Knoppkomponent	4
12	På-av-brytare	2
13	Chef för nätsladd	1
14	Magnetisk terminal	1
15	Strömkabel	1
16	Motor	1
17	Fläkt	1
18	Drivt kedjehjul	2
19	Sprocket Spacer	2
20	Mittaxelhylsa på övergångshjul	5
21	Övergångshjul	5
22	Kedja	1
23	Driv kedjehjul	1
24	Värmeelement	4
25	Gaffel 1	8
26	Gaffel 2	12
27	Vingskruv	20
28	Roterande stång	4
29	Topplock	1
30	Gaffelspänneplatta	4
31	Vatten / Oljebricka Fast platta	1

Uppmärksamhet: De förseglade delarna får inte användas av användaren.

Monteringstips

1. Före användning, se till att strömförsörjningen överensstämmer med vad som visas på märkskylten eller i denna bruksanvisning.
2. Hitta ett stort och rent område där du kan montera din maskin.
3. Se deldiagrammet vid behov.
4. Ställ ner maskinen på en väl ventilerad plats för att undvika brandrisk.
5. Håll maskinens baksida borta från väggen 50 cm eller högre.
6. Maskinen måste vara tillräckligt stabil efter installationen för att undvika skakning vid användning.
7. Maskinen bör installeras ensam eller med annan produkt enligt föreskriven omfattning.
8. Kontrollera att alla delar inte är lösa och att enheten är i fungerande skick innan du använder den.
9. Placera inte lättantändliga varor på maskinen såsom tvättlapp. Underlåtenhet att göra detta kommer att orsaka brandolycka.

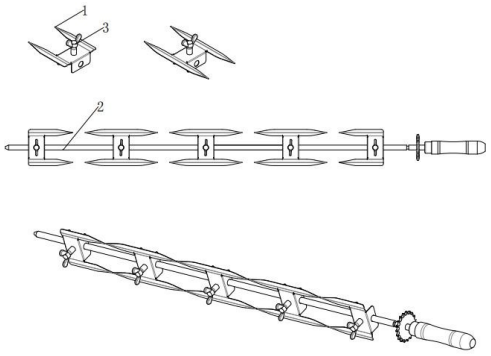
Användning

Bruksanvisning:

Placera maskinen på en plan plattform, strömkabeln ska anslutas till läckagekretsbrytarna. Före användning, kontrollera om spänningen på strömförsörjningen överensstämmer med den på typskylten och om användarens strömbrytare och säkring överensstämmer med kravet från maskinens ström. Kroppen måste vara ordentligt jordad. Det är förbjudet att placera tinder och explosiva föremål nära maskinen. Och håll den i miljön med det överlägsna ventilationssystemet. Temperaturen runt bör vara lägre än 50. Dessutom är det förbjudet att torrbränna värmerör för att förlänga maskinens livslängd.

Driftssteg:

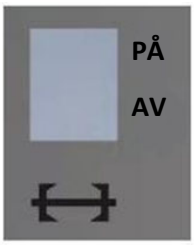
1. Vrid skruvarna moturs för att lossa de grillade kycklinggafflarna och lägg sedan kycklingarna på gafflarna. Flytta gafflarna till lämpligt läge och vrid skruvarna medurs för att fixera gaffeln. Sätt sedan tillbaka stängerna i maskinen. Justera positionen och lås dem väl efter att de har varit OK. Det rekommenderas att maxbelastningen är 6-8 kg per spö för att förhindra skador.



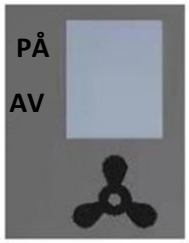
⚠ FÖRSIKTIGHET

- Observera att gafflarna är vassa. Använd skyddshandskar vid behov.
- Spön kommer att vara tung efter att ha lagt fulla kycklingar på den. Ta ut den eller sätt in den med båda händerna.

2. Ansluta strömmen (Strömspänningen ska vara densamma som maskinens märkskylt och du bör installera strömbrytare, säkring och brytare för maskinen). Tänd maskinen enligt stegen ovan. Brännarna börjar brinna och temperaturen på maskinen börjar öka. Slå på motorns avstängningsknapp, fläktens avstängningsknapp och lampans avstängningsknapp. Sedan börjar stavarna att rotera, och kycklingarna börjar steka.



Motor på/av-brytare



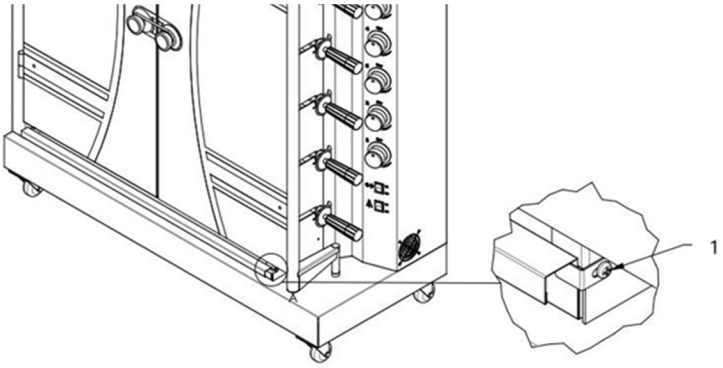
Fläkt på-av-brytare



Ljus på-av-brytare

3. Den roterande stången är till för de stekta kycklingarna. Den kan läggas upp för rengöring eller fixering av kycklingarna. Kycklingen ska läggas i mitten av gaffeln. När stavarna roterar roterar även de stekta kycklingarna.

4. Fyll på vatten i oljetråget och behåll alltid en viss mängd vatten (den rekommenderade mängden vatten är mer än hälften av vattenbrickan), för att förhindra torrhet. Anmärkning:

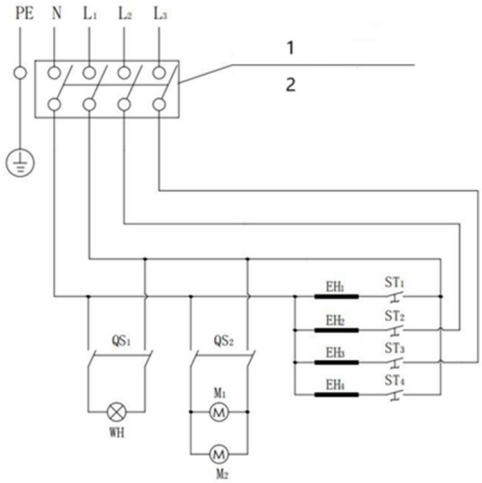


1 - Vänligen lossa skruven på vatten prova den fasta plattan först, sedan kan du ta ut vattenbrickan.

Uppmärksamhet: När du använder den här maskinen ska du inte röra vid det elektriska uppvärmningsområdet för att undvika skållning.

Elektriska scheman

Kontrollera kretsen. Installatören bör ansvara för installationen av denna apparat. Stäng av strömmen och låt apparaten svalna helt innan du demonterar apparaten.



1 - 400V, 50Hz; Användaren bör testa strömförsörjningen med läckageskydd.

2 - Vi föreslår att du använder 60A, 4 m^2 nätsladd.

WH: Ljus	ST1-ST4: Termostat	EH1-EH4: Värmeelement	
QS1: På/av-brytare 1	QS2: På/Av-brytare 2	M1: Motor	M2: Fläkt

Rengöring och underhåll

1. All service och underhåll måste utföras efter att strömförsörjningen har brutits.
2. Om det är något problem med maskinen, demontera inte maskinen, skicka den bara till oss för reparation.
3. Dra ur nätkontakten eller slå av strömbrytaren om maskinen inte ska användas under en längre tid.
4. Årlig kontroll och åtdragning av metallbeslag rekommenderas.
5. Rengör din maskin regelbundet mellan användningarna, särskilt efter längre perioder av förvaring.
6. Använd mjukt tyg, eller använd neutralt rengöringsmedel (om nödvändigt) för rengöring.
7. Undvik att använda vassa och/eller metallföremål för rengöring (t.ex. en stålborste eller en metallspatel) eftersom de kan skada maskinens ytmaterial.
8. Kyl ner maskinen och dess komponenter före rengöring.
9. Hantera aldrig varma delar med oskyddade händer.
10. Oljeresterna i oljetråget bör rengöras ofta.
11. Torr förvaring rekommenderas. Om det är nödvändigt att ställa maskinen utomhus bör den ha vattentäta anordningar.
12. Ställ inte maskinen upp och ner.

Kassera använda enheter

Släng inte denna maskin i kommunalt avfallssystem. Lämna den till en återvinnings- och insamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater. Kontrollera symbolen på produkten, bruksanvisningen och förpackningen. Över 90 % av maskinen är helt tillverkad av metall (t.ex. rostfritt stål, järn, aluminium, galvanisk metallplåt), som kan återanvändas efter bearbetning i specificerat reningsverk. Genom att välja att återvinna gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Kontakta lokala myndigheter för information om din lokala återvinningsanläggning.

Este Manual do Utilizador foi traduzido para sua conveniência através de tradução automática. Foram feitos esforços razoáveis para fornecer uma tradução exata; no entanto, nenhuma tradução automática é perfeita nem se destina a substituir os tradutores humanos. O Manual do Utilizador oficial é a versão em inglês. Quaisquer discrepâncias ou diferenças criadas na tradução não são vinculativas e não têm qualquer efeito jurídico para efeitos de cumprimento ou execução. Se surgirem questões relacionadas com a exatidão das informações contidas no Manual do Utilizador, consulte a versão inglesa desses conteúdos, que é a versão oficial.

Dados técnicos

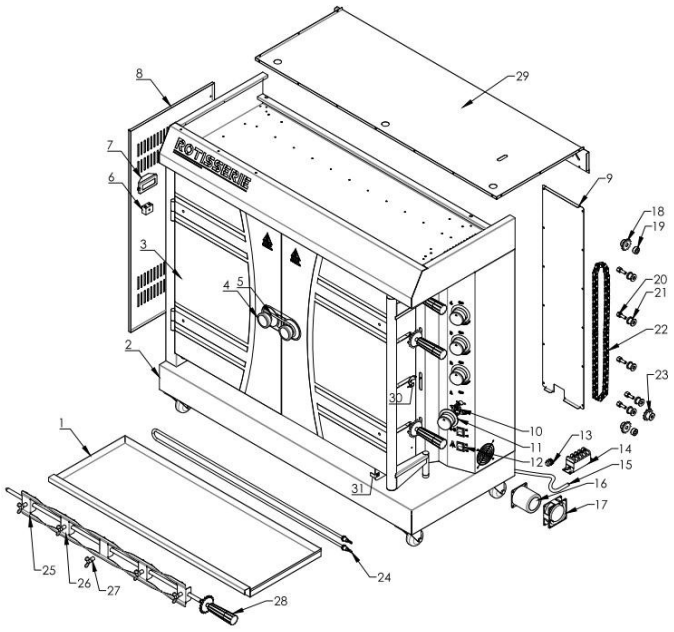
Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Churrasqueira
Modelo	RC-RT-01
Tensão nominal [V~] / frequência [Hz]	400 / 50
Potência nominal [W]	8000
Peso [kg]	106,72

Descrição

Esta máquina é usada para assar frangos inteiros, carne bovina, porchetta, etc., cada um com espaço para 4 a 6 frangos.

O utilizador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma utilização não intencional do dispositivo.

Diagrama de peças



Número da peça	Descrição	Número de peças
1	Bandeja de água/óleo	1

2	Corpo	1
3	Porta de vidro	2
4	Maçaneta da porta	2
5	Trava de alça	1
6	Luz	1
7	Terminal magnético 1	1
8	Placa lateral esquerda	1
9	Placa de cobertura traseira da caixa de controle elétrico	1
10	Controlador de temperatura	4
11	Temperatura. Componente de botão	4
12	Interruptor liga/desliga	2
13	Cabeça do cabo de alimentação	1
14	Terminal magnético	1
15	Cabo de energia	1
16	Motor	1
17	Ventilador	1
18	Roda dentada acionada	2
19	Espaçador de roda dentada	2
20	Manga do eixo central da roda de transição	5
21	Roda de Transição	5
22	Corrente	1
23	Roda dentada de transmissão	1
24	Elemento de aquecimento	4
25	Garfo 1	8
26	Garfo 2	12
27	Parafuso de asa	20
28	Haste Rotativa	4
29	Capa superior	1
30	Fivela de garfo	4
31	Bandeja de água/óleo Placa fixa	1

Atenção: As peças seladas não devem ser operadas pelo usuário.

Dicas de montagem

1. Antes de usar, certifique-se de que a fonte de alimentação corresponde ao que está indicado na placa de características ou neste manual.
2. Encontre uma área grande e limpa para montar sua máquina.
3. Consulte o diagrama de peças conforme necessário.
4. Coloque a máquina em um local bem ventilado para evitar risco de incêndio.
5. Mantenha a parte traseira da máquina afastada da parede 50 cm ou mais.
6. A máquina deve estar estável o suficiente após a instalação para evitar trepidações durante o uso.
7. A máquina deve ser instalada sozinha ou com outro produto, de acordo com o escopo prescrito.
8. Verifique se todas as peças não estão soltas e se a unidade está funcionando antes de operá-la.
9. Não coloque produtos inflamáveis na máquina, como toalhas de rosto. Não fazer isso pode causar incêndio.

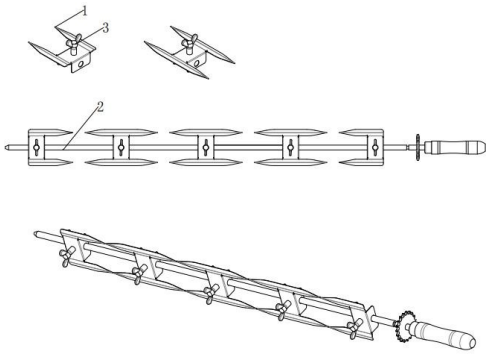
Utilização

Instruções de operação:

Coloque a máquina em uma plataforma plana, o fio de energia deve ser conectado aos interruptores do circuito de fuga. Antes de usar, verifique se a voltagem da fonte de alimentação está em conformidade com a da placa de dados e se o interruptor de alimentação e o fusível do usuário estão em conformidade com a solicitação de energia da máquina. O corpo deve ser aterrado corretamente. É proibido colocar iscas e objetos explosivos perto da máquina. E mantenha-o no ambiente com o sistema de ventilação superior. A temperatura ao redor deve ser inferior a 50. Além disso, é proibido queimar o tubo de aquecimento a seco para prolongar a vida útil da máquina.

Etapas operacionais:

1. Girando os parafusos no sentido anti-horário para soltar os garfos de frango grelhado, coloque os frangos nos garfos. Mova os garfos para a posição adequada e gire os parafusos no sentido horário para fixar o garfo. Depois coloque as hastes de volta na máquina. Ajuste a posição e trave-os bem depois que estiverem OK. Recomenda-se que a carga máxima seja de 6 a 8 kg por haste para evitar qualquer dano.



⚠ CUIDADO

- Observe que os garfos são afiados. Use luvas de proteção, se necessário.
- A vara ficará pesada depois de colocar galinhas inteiras nela. Por favor, retire-o ou coloque-o com as duas mãos.

2. Conectando a energia (A voltagem da energia deve ser a mesma da placa de identificação da máquina e você deve instalar um interruptor de energia, fusível e disjuntor na máquina). Acenda a máquina conforme os passos acima. Os queimadores começam a queimar e a temperatura da máquina começa a aumentar. Ligue o interruptor liga/desliga do motor, o interruptor liga/desliga do ventilador e o interruptor liga/desliga da luz. Então as hastes começam a girar e os frangos começam a assar.



Interruptor liga/desliga



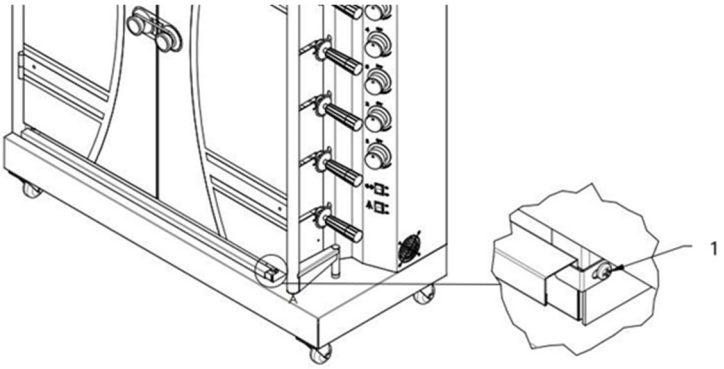
Interruptor liga/desliga



Interruptor liga/desliga da

3. A haste giratória é para os frangos assados. Pode ser colocado para limpar ou consertar as galinhas. O frango deve ser colocado no meio do garfo. Enquanto as hastes giram, os frangos assados também giram.

4. Encha a bandeja de óleo com água e mantenha sempre uma certa quantidade de água (A quantidade de água recomendada é mais da metade da bandeja de água), para evitar ressecamento. Observação:

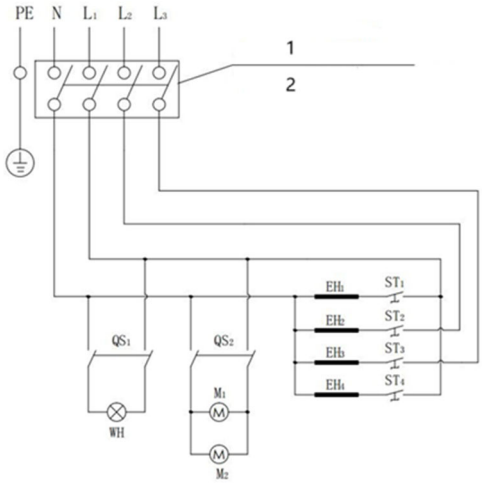


1 - Primeiro, solte o parafuso da placa fixa do filtro de água e depois retire a bandeja de água.

Atenção: Ao usar esta máquina, não toque na área de aquecimento elétrico para evitar queimaduras.

Esquemas elétricos

Verifique o circuito. O instalador deve ser responsável pela instalação deste aparelho. Desligue a energia e deixe o aparelho esfriar completamente antes de desmontá-lo.



1 - 400 V, 50 Hz; o usuário deve testar a fonte de alimentação com proteção contra vazamento.

2 - Sugerimos utilizar cabo de alimentação de 60A, 4 m^2 .

WH: Luz ST1-ST4: Termostato EH1-EH4: Elemento de aquecimento

QS1: Interruptor liga/desliga 1 QS2: Interruptor liga/desliga 2 M1: Motor
M2: Ventilador

Limpeza e manutenção

1. Todas as operações de serviço e manutenção devem ser realizadas após o corte de energia.
2. Se houver algum problema na máquina, não a desmonte, apenas envie-a para nós para reparo.
3. Desligue o plugue da tomada ou o interruptor de energia se a máquina não for usada por um longo per íodo.
4. Recomenda-se a verificação e o aperto anual dos acessórios metálicos.
5. Limpe sua máquina regularmente entre os usos, especialmente após longos períodos de armazenamento.
6. Use um tecido macio ou use um agente de limpeza neutro (se necessário) para limpeza.
7. Evite usar objetos pontiagudos e/ou metálicos para limpeza (por exemplo, escova de aço ou espátula de metal), pois eles podem danificar o material da superfície da máquina.
8. Deixe a máquina e seus componentes esfriarem antes de limpá-la.
9. Nunca manuseie peças quentes com as mãos desprotegidas.
10. Os restos de óleo na bandeja de óleo devem ser limpos com frequência.
11. Recomenda-se o armazenamento a seco. Caso seja necessário colocar a máquina em local aberto, ela deve ter instalações à prova d'água.
12. Não coloque a máquina de cabeça para baixo.

Descarte de dispositivos usados

Não descarte esta máquina em sistemas de lixo municipal. Entregue-o a um ponto de reciclagem e recolha de aparelhos elétricos e eletrodomésticos. Verificar o símbolo no produto, no manual de instruções e na embalagem. Mais de 90% da máquina é toda feita de metal (por exemplo, aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa metálica galvanizada), que pode ser reutilizada após o processamento em estação de tratamento especificada. Ao optar por reciclar, está a dar um contributo significativo para a proteção do nosso ambiente. Contactar as autoridades locais para obter informações sobre as instalações de reciclagem locais.

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme primeranú snahu o poskytnutie presného prekladu, avšak žiadny automatický preklad nie je dokonalý a nemá nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna používateľská príručka je v anglickom jazyku. Akékoľvek nezrovnalosti alebo rozdiely, ku ktorým došlo v procese prekladu, nie sú záväzné a nemajú žiadny právny účinok na účely dodržiavania alebo presadzovania predpisov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti informácií obsiahnutých v používateľskej príručke, pozrite si jej anglickú verziu, ktorá predstavuje oficiálnu verziu.

Technické údaje

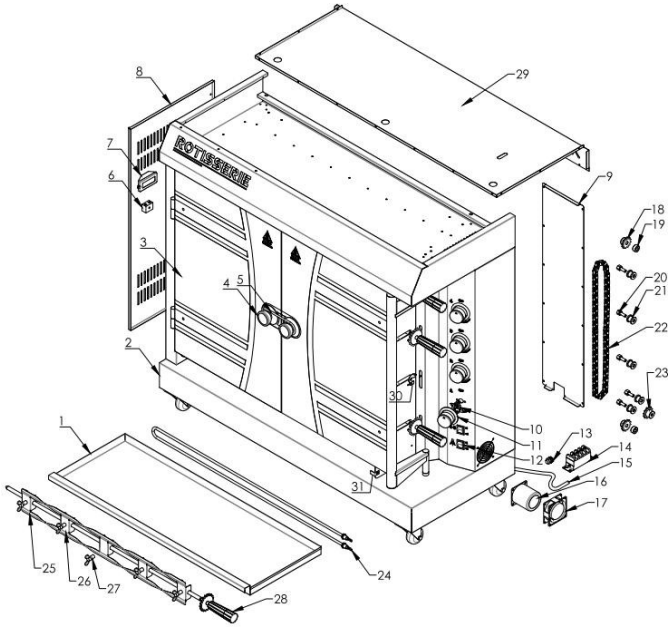
Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Menovité napätie [V~]/frekvencia [Hz]	400 / 50
Menovitý výkon [W]	8000
Hmotnosť [kg]	106,72

Popis

Tento stroj sa používa na pečenie celých kurčiat, hovädzieho mäsa, porchetta atď., každý má priestor pre 4 až 6 kurčiat.

Používateľ je zodpovedný za akékoľvek škody spôsobené neúmyselným používaním zariadenia.

Schéma dielov



Diel č.	Popis	Počet kusov
1	Zásobník na vodu/olej	1
2	Telo	1

3	Sklenené dvere	2
4	Rukoväť dverí	2
5	Zámok rukoväte	1
6	Svetlo	1
7	Magnetický terminál 1	1
8	Ľavá bočná doska	1
9	Zadná krycia doska elektrickej riadiacej skrinky	1
10	Regulátor teploty	4
11	tepl. Komponent gombíka	4
12	Prepínač zapnutia a vypnutia	2
13	Vedúci napájacieho kábla	1
14	Magnetický terminál	1
15	Napájací kábel	1
16	Motor	1
17	Ventilátor	1
18	Hnané ozubené koleso	2
19	Rozperka pre ozubené koleso	2
20	Objímka stredového hriadeľa prechodového kolesa	5
21	Prechodové koleso	5
22	reťaz	1
23	Hnacie ozubené koleso	1
24	Vyhrievacie teleso	4
25	Vidlica 1	8
26	Vidlica 2	12
27	Krídlová skrutka	20
28	Rotačná tyč	4
29	Horný kryt	1
30	Doska spony vidlice	4
31	Pevná doska zásobníka na vodu / olej	1

Pozor: Zapečatené časti nesmie používateľ obsluhovať.

Tipy na zostavenie

1. Pred použitím sa uistite, že napájanie zodpovedá tomu, čo je uvedené na typovom štítku alebo v tomto návode.
2. Nájdite veľkú a čistú plochu, na ktorej zmontujete svoj stroj.
3. V prípade potreby si pozrite schému dielov.
4. Odložte stroj na dobre vetrané miesto, aby ste predišli nebezpečenstvu požiaru.
5. Udržujte zadnú časť zariadenia vzdialenú od steny 50 cm alebo viac.
6. Stroj musí byť po inštalácii dostatočne stabilný, aby sa pri používaní netriasol.
7. Stroj by mal byť inštalovaný samostatne alebo s iným produktom podľa predpísaného rozsahu.
8. Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či nie sú uvoľnené všetky časti a či je jednotka v prevádzkovom stave.
9. Na stroj neumiestňujte horľavé predmety, ako napríklad handričku. Ak to neurobíte, dôjde k požiaru.

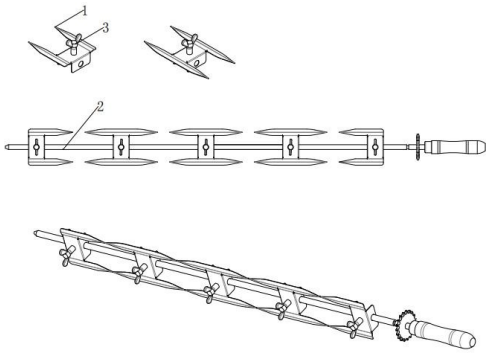
Prevádzka

Návod na obsluhu:

Umiestnite stroj na rovnú plošinu, napájací kábel by mal byť pripojený k spínačom úniku. Pred použitím skontrolujte, či napätie napájacieho zdroja zodpovedá napätiu na typovom štítku a či vypínač a poistka používateľa zodpovedajú požiadavkám napájania stroja. Telo musí byť správne uzemnené. Je zakázané umiestňovať trosky a výbušné predmety do blízkosti stroja. A udržujte ho v prostredí vďaka špičkovému ventilačnému systému. Teplota v okolí by mala byť nižšia ako 50. Okrem toho je zakázané spaľovať vykurovacie rúrky nasucho, aby sa predĺžila životnosť stroja.

Prevádzkové kroky:

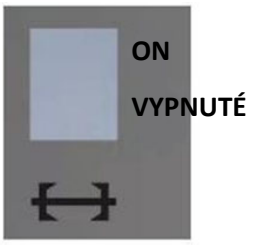
1. Otáčaním skrutiek proti smeru hodinových ručičiek uvoľnite vidličky na grilované kuracie mäso a potom nasaďte kurčatá na vidličky. Presuňte vidlice do vhodnej polohy a otáčaním skrutiek v smere hodinových ručičiek vidlicu zafixujte. Potom vložte tyče späť do stroja. Upravte polohu a dobre ich zaistite, keď sú v poriadku. Odporúča sa maximálne zaťaženie 6-8 kg na prút, aby sa predišlo akémukoľvek poškodeniu.



⚠ POZOR

- Upozorňujeme, že vidlice sú ostré. V prípade potreby noste ochranné rukavice.
- Po nasadení plných kurčiat bude prút ťažký. Vyberte ho alebo vložte oboma rukami.

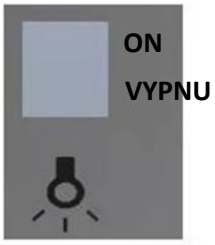
2. Zapnutie napájania (Napätie napájania by malo byť rovnaké ako na typovom štítku stroja a mali by ste nainštalovať hlavný vypínač, poistku a istič stroja). Zapnite stroj podľa vyššie uvedených krokov. Horáky začnú horieť a teplota stroja sa začne zvyšovať. Zapnite vypínač motora, vypínač ventilátora a vypínač svetla. Potom sa tyče začnú otáčať a kurčatá sa začnú opekať.



Vypínač motora



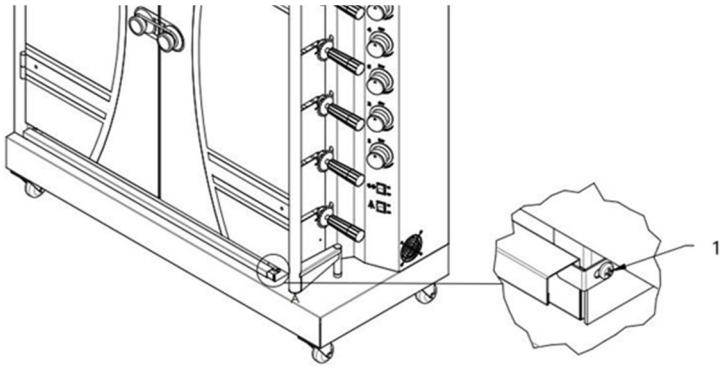
Vypínač ventilátora



Vypínač svetla

3. Otočná tyč je určená na pečené kurčatá. Môže sa postaviť na čistenie alebo upevnenie kurčiat. Kuracie mäso by sa malo vložiť do stredu vidlice. Počas otáčania tyčí sa otáčajú aj pečené kurčatá.

4. Nalejte vodu do zásobníka na olej a vždy si nechajte určité množstvo vody (Odporúčané množstvo vody je viac ako polovica zásobníka na vodu), aby ste zabránili vyschnutiu. Poznámka:

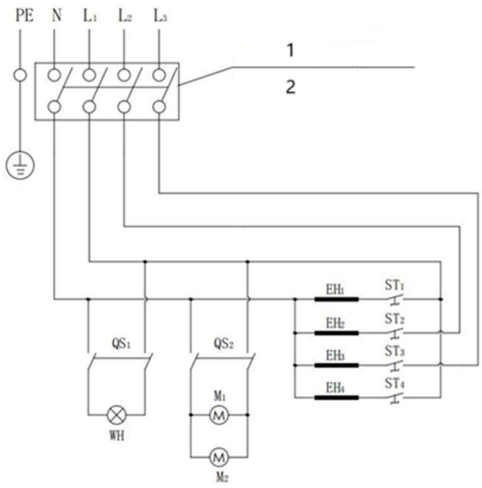


1 - Uvoľnite skrutku vody, najskôr vyskúšajte pevnú dosku, potom môžete vybrať zásobník na vodu.

Pozor: Keď používate toto zariadenie, nedotýkajte sa oblasti elektrického ohrevu, aby ste predišli obareniu.

Elektrické schémy

Skontrolujte obvod. Za inštaláciu tohto spotrebiča by mal byť zodpovedný inštalatér. Pred demontážou spotrebiča vypnite napájanie a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.



1 - 400 V, 50 Hz; používateľ by mal otestovať napájací zdroj s ochranou proti úniku.

2 - Odporúčame použiť napájací kábel 60 A, 4 m^2 .

WH: Svetlo ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Vyhrievacie teleso

QS1: Vypínač 1 QS2: Vypínač 2 M1: Motor M2: Ventilátor

Čistenie a údržba

1. Všetky servisné a údržbárske operácie sa musia vykonávať po prerušení napájania.

2. Ak sa na stroji vyskytnú nejaké problémy, stroj nerozoberajte, len nám ho pošlite na opravu.
3. Ak stroj nebudete dlhší čas používať, odpojte sieťovú zástrčku alebo vypnite hlavný vypínač.
4. Odporúča sa každoročná kontrola a dotiahnutie kovových armatúr.
5. Pravidelne čistite stroj medzi jednotlivými použitiami, najmä po dlhom skladovaní.
6. Na čistenie použite mäkkú tkaninu alebo neutrálny čistiaci prostriedok (ak je to potrebné).
7. Na čistenie nepoužívajte ostré a/alebo kovové predmety (napr. drôtenú kefu alebo kovovú špachtľu), pretože môžu poškodiť povrchový materiál stroja.
8. Pred čistením stroj a jeho súčasti nechajte vychladnúť.
9. Nikdy nemanipulujte s horúcimi časťami nechránenými rukami.
10. Zvyšky oleja v nádobe na olej by ste mali často čistiť.
11. Odporúča sa skladovanie v suchu. Ak je potrebné umiestniť stroj vonku, mal by mať vodotesné zariadenia.
12. Nedávajte stroj hore nohami.

Likvidácia použitých zariadení

Nevyhadzujte tento stroj do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho na recyklačnom a zbernom mieste elektrických zariadení. Skontrolujte symbol na výrobku, v návode na obsluhu a na obale. Viac ako 90% stroja je celých vyrobených z kovu (napr. nehrdzavejúca oceľ, železo, hliník, galvanický plech), ktorý je možné opätovne použiť po spracovaní v špecifikovanej úpravni. Ak sa rozhodnete zariadenie recyklovať, významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia. Informácie o miestnom recyklačnom zariadení získate od miestnych úradov.

Това ръководство за потребителя е преведено за ваше удобство с помощта на машинен превод. Положени са разумни усилия за осигуряване на точен превод; въпреки това нито един автоматизиран превод не е перфектен, нито е предназначен да замени човешки преводачи. Официалното ръководство за потребителя е английската версия. Всички несъответствия или разлики, създадени в превода, не са обвързващи и нямат правно действие за целите на съответствието или прилагането. Ако възникнат въпроси, свързани с точността на информацията, съдържаща се в ръководството за потребителя, моля, вижте английската версия на това съдържание, която е официалната версия.

Технически данни

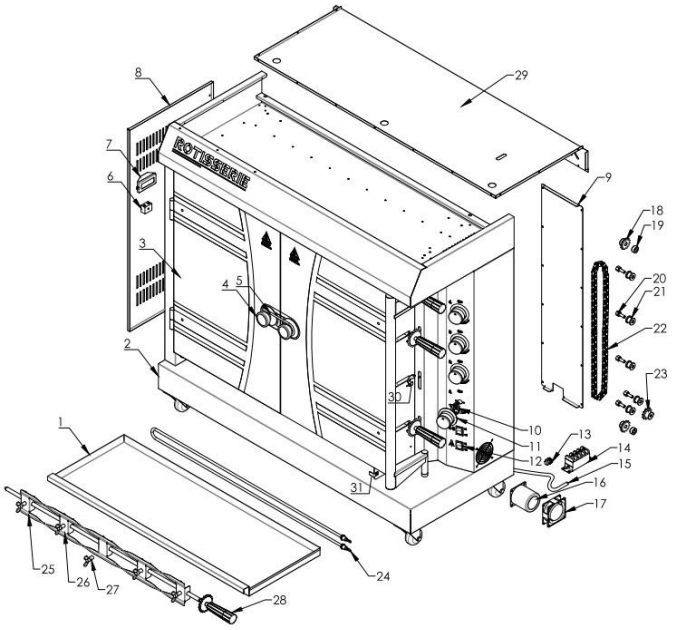
Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Ротисерия
Модел	RC-RT-01
Номинално напрежение [V~] / честота [Hz]	400 / 50
Номинална мощност [W]	8000
Тегло [kg]	106,72

Описание

Тази машина се използва за печене на цели пилета, говеждо, порчета и др., всяка с място за 4 до 6 пилета.

Потребителят е отговорен за всички щети, произтичащи от непредвидена употреба на устройството.

Диаграма на частите



Номер на част	Описание	Брой парчета
1	Тава за вода / масло	1

2	Тяло	1
3	Стъклена врата	2
4	Дръжка на вратата	2
5	Заключване на дръжката	1
6	светлина	1
7	Магнитна клема 1	1
8	Лява странична плоча	1
9	Заден капак на електрическата контролна кутия	1
10	Регулатор на температурата	4
11	темп. Компонент на копчето	4
12	Превключвател за включване и изключване	2
13	Глава на захранващия кабел	1
14	Магнитен терминал	1
15	Захранващ кабел	1
16	Мотор	1
17	Вентилатор	1
18	Задвижвано зъбно колело	2
19	Спейсер на зъбно колело	2
20	Втулка на централния вал на преходното колело	5
21	Преходно колело	5
22	Верига	1
23	Задвижващо зъбно колело	1
24	Нагревателен елемент	4
25	Вилица 1	8
26	вилица 2	12
27	Криловиден винт	20
28	Въртящ се прът	4
29	Горен капак	1
30	Плоча за закопчаване на вилицата	4
31	Фиксирана плоча за тава за вода/масло	1

Внимание: Запечатаните части не трябва да се управляват от потребителя.

Съвети за сглобяване

1. Преди употреба се уверете, че захранването отговаря на това, което е показано на табелката с данни или в това ръководство.
2. Намерете голяма и чиста зона, в която да сглобите вашата машина.
3. Моля, вижте диаграмата на частите, ако е необходимо.
4. Поставете машината на добре проветриво място, за да избегнете опасност от пожар.
5. Дръжте задната част на машината далеч от стената на 50 см или повече.
6. Машината трябва да е достатъчно стабилна след инсталиране, за да се избегне разклащане при използване.
7. Машината трябва да се инсталира самостоятелно или с друг продукт в съответствие с предписания обхват.
8. Проверете дали всички части не са разхлабени и дали уредът е в изправност, преди да започнете работа.

9. Не поставяйте запалими предмети върху машината, като например кърпа. Неспазването на това ще причини пожар.

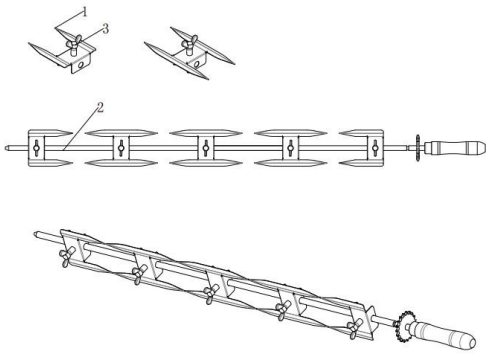
Операция

Инструкция за работа:

Поставете машината на плоска платформа, захранващият проводник трябва да бъде свързан към превключвателите на веригата за утечки. Преди употреба, моля, проверете дали напрежението на захранването съответства на това в табелката с данни и дали превключвателят на захранването и предпазителят на потребителя отговарят на заявката за захранване на машината. Тялото трябва да бъде правилно заземено. Забранено е поставянето на прах и взривоопасни предмети в близост до машината. И го дръжте в околната среда с превъзходната вентилационна система. Температурата наоколо трябва да е под 50. Освен това е забранено изгарянето на нагревателна тръба на сухо, за да се удължи експлоатационният живот на машината.

Стъпки на работа:

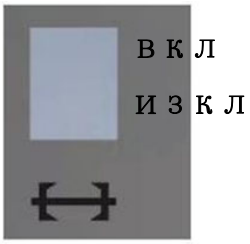
1. Завъртете винтовете обратно на часовниковата стрелка, за да разхлабите вилиците за печено пиле, след което поставете пилетата върху вилиците. Преместете вилиците в подходящо положение и завъртете винтовете по посока на часовниковата стрелка, за да фиксирате вилката. След това поставете прътите обратно в машината. Регулирайте позицията и ги заключете добре, след като се оправят. Препоръчва се максималното натоварване да е 6-8 кг на въдица, за да се предотврати повреда.



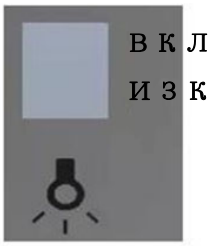
⚠ВНИМАНИЕ!

- Моля, обърнете внимание, че вилиците са остри. Носете защитни ръкавици, ако е необходимо.
- Пръчката ще бъде тежка, след като поставите пълни пилета върху нея. Моля, извадете го или го поставете с две ръце.

2. Свързване на захранването (Напрежението на захранването трябва да е същото като на табелката на машината и трябва да инсталирате превключвател на захранването, предпазител и прекъсвач за машината). Осветете машината, както е описано по-горе. Горелките започват да горят и температурата на машината започва да се повишава. Включете превключвателя за включване и изключване на двигателя, превключвателя за включване и изключване на вентилатора и превключвателя за включване и изключване на осветлението. След това пръчките започват да се въртят, а пилетата започват да се пекат.



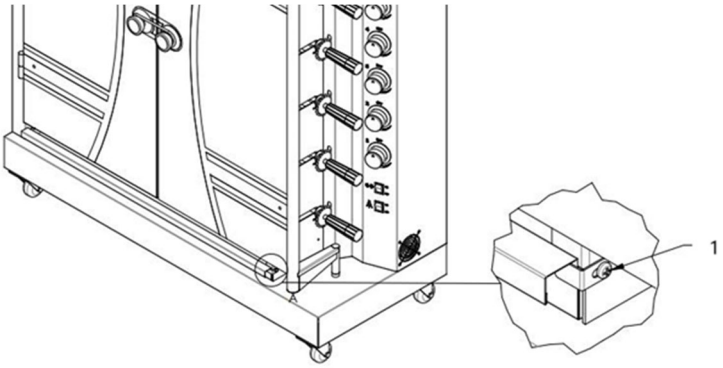




П р е в к л ю ч в а П р е в к л ю ч в а П р е в к л ю ч в а т

3. Въртящата се пръчка е за печени пилета. Може да се постави за почистване или фиксиране на пилетата. Пилето трябва да се постави в средата на вилицата. По време на въртенето на прътите се въртят и печените пилета.

4. Напълнете вода в тавата за масло и винаги запазвайте определено количество вода (Препоръчителното количество вода е повече от половината от тавата за вода), за да предотвратите изсъхване. Забележка:

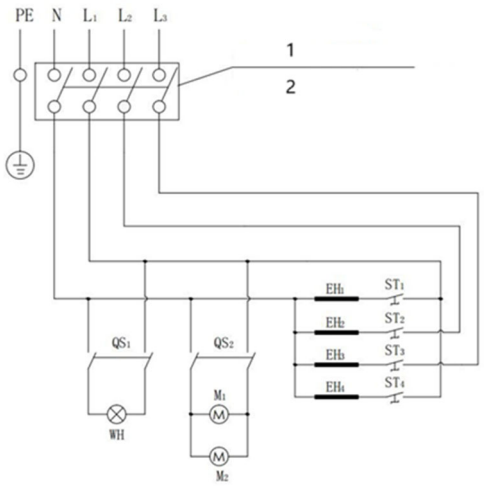


1 - Моля, разхлабете винта за вода, първо опитайте фиксираната плоча, след което можете да извадите тавата за вода.

Внимание: Когато използвате тази машина, не докосвайте зоната на електрическо нагряване, за да избегнете изгаряне.

Електрически схеми

Проверете веригата. Монтажникът трябва да отговаря за монтажа на този уред. Изключете захранването и оставете уреда да се охлади напълно, преди да разглобите уреда.



1 - 400V, 50Hz; потребителят трябва да тества захранването със защита срещу течове.

2 - Препоръчваме да използвате захранващ кабел 60A, 4 m² .

WH: Светлина ST1-ST4: Термостат EH1-EH4: Нагревателен елемент

QS1: Превключвател за включване и изключване 1 QS2: Превключвател за включване и изключване 2 M1: Мотор M2: Вентилатор

Почистване и поддръжка

1. Всички операции по обслужване и поддръжка трябва да се извършват след прекъсване на захранването.
2. Ако има някакъв проблем в машината, не демонтирайте машината, просто я изпратете при нас за ремонт.
3. Извадете щепсела от контакта или изключете захранващия ключ, ако машината няма да се използва за по-дълъг период от време.
4. Препоръчва се годишна проверка и затягане на металните фитинги.
5. Редовно почиствайте машината между употребите, особено след продължителни периоди на съхранение.
6. Използвайте мека тъкан или използвайте неутрален почистващ препарат (ако е необходимо) за почистване.
7. Избягвайте използването на остри и/или метални предмети за почистване (напр. телена четка или метална шпатула), защото те могат да повредят повърхностния материал на машината.
8. Охладете машината и нейните компоненти преди почистване.
9. Никога не пипайте горещи части с незащитени ръце.
10. Остатъците от масло в тавата за масло трябва да се почистват често.
11. Препоръчва се сухо съхранение. Ако е необходимо да поставите машината на открито, тя трябва да има водоустойчиви съоръжения.
12. Не поставяйте машината обърната.

Изхвърляне на използвани устройства

Не изхвърляйте тази машина в общинските системи за отпадъци. Предайте го в пункт за рециклиране и събиране на електрически и електрически уреди. Проверете символа върху продукта, ръководството за употреба и опаковката. Над 90% от цялата машина е изработена от метал (напр. неръждаема стомана, желязо, алуминий, метална плоча за галванично покритие), която може да се използва повторно след обработка в определена пречиствателна станция. Избирайки да рециклирате, вие допринасяте значително за опазването на околната среда. Свържете се с местните власти за информация относно местното съоръжение за рециклиране.

Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί για τη διευκόλυνσή σας χρησιμοποιώντας αυτόματη μετάφραση. Έχουν γίνει εύλογες προσπάθειες για την παροχή ακριβούς μετάφρασης. Ωστόσο, καμία αυτοματοποιημένη μετάφραση δεν είναι τέλεια ούτε προορίζεται να αντικαταστήσει τους ανθρώπινους μεταφραστές. Το επίσημο εγχειρίδιο χρήστη είναι η αγγλική έκδοση. Τυχόν ασυμφωνίες ή διαφορές που δημιουργούνται στη μετάφραση δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν νομική ισχύ για σκοπούς συμμόρφωσης ή επιβολής. Εάν προκύψουν ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια των πληροφοριών που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση αυτών των περιεχομένων που είναι η επίσημη έκδοση.

Τεχνικά στοιχεία

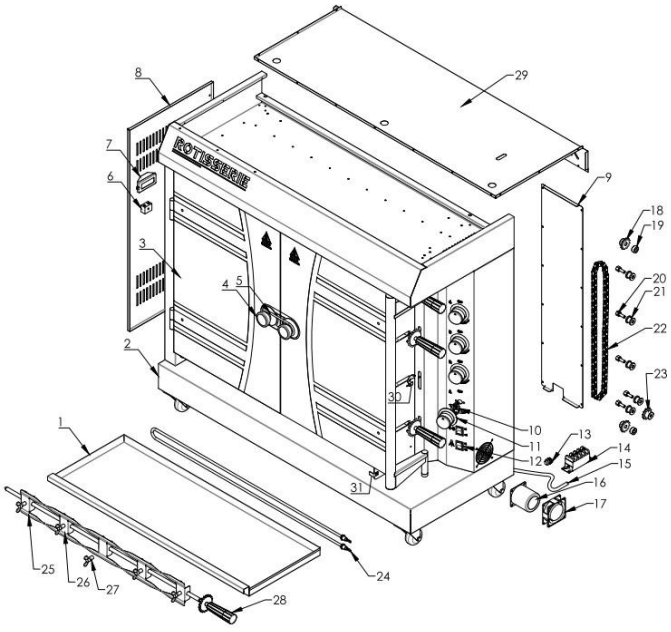
Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Ψησταριά
Μοντέλο	RC-RT-01
Ονομαστική τάση [V~] / συχνότητα [Hz]	400 / 50
Ονομαστική ισχύς [W]	8000
Βάρος [kg]	106,72

Περιγραφή

Αυτό το μηχάνημα χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ολόκληρων κοτόπουλων, μοσχάρι, πορτσέτα κ.λπ., το καθένα με χώρο για 4 έως 6 κοτόπουλα.

Ο χρήστης ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημία προκύψει από ακούσια χρήση της συσκευής.

Διάγραμμα εξαρτημάτων



Αριθμός ανταλλακτικού	Περιγραφή	Αριθμός τεμαχίων

1	Δίσκος νερού / λαδιού	1
2	Σώμα	1
3	Γυάλινη Πόρτα	2
4	Πόμολο	2
5	Κλείδωμα λαβής	1
6	Φως	1
7	Μαγνητικός ακροδέκτης 1	1
8	Πλάκα αριστερής πλευράς	1
9	Πίσω κάλυμμα του ηλεκτρικού κιβωτίου ελέγχου	1
10	Ελεγκτής θερμοκρασίας	4
11	Θερμ. Εξάρτημα πόμολο	4
12	Διακόπτης On-Off	2
13	Κεφαλή καλωδίου ρεύματος	1
14	Μαγνητικό τερματικό	1
15	Καλώδιο τροφοδοσίας	1
16	Μοτέρ	1
17	Ανεμιστήρας	1
18	Κινητό γρανάζι	2
19	Αποστάτης γραναζιών	2
20	Κεντρικό χιτώνιο άξονα μεταβατικού τροχού	5
21	Τροχός μετάβασης	5
22	Αλυσίδα	1
23	Γρανάζια κίνησης	1
24	Στοιχείο θέρμανσης	4
25	Πιρούνι 1	8
26	Πιρούνι 2	12
27	Βίδα φτερού	20
28	Περιστρεφόμενη ράβδος	4
29	Επάνω εξώφυλλο	1
30	Πιάτο πόρπης πιρουνιού	4
31	Σταθερή πλάκα σε δίσκο νερού / λαδιού	1

Προσοχή: Τα σφραγισμένα μέρη δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από τον χρήστη.

Συμβουλές συναρμολόγησης

1. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το τροφοδοτικό αντιστοιχεί σε αυτό που εμφανίζεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών ή σε αυτό το εγχειρίδιο.
2. Βρείτε μια μεγάλη και καθαρή περιοχή στην οποία θα συναρμολογήσετε το μηχάνημά σας.
3. Ανατρέξτε στο διάγραμμα ανταλλακτικών όπως χρειάζεται.
4. Αφήστε το μηχάνημα σε καλά αεριζόμενο μέρος για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.
5. Κρατήστε το πίσω μέρος του μηχανήματος μακριά από τοίχο 50 cm ή μεγαλύτερο.
6. Το μηχάνημα πρέπει να είναι αρκετά σταθερό μετά την εγκατάσταση για να αποφεύγεται το κούνημα κατά τη χρήση.
7. Το μηχάνημα πρέπει να εγκατασταθεί μόνο του ή με άλλο προϊόν σύμφωνα με το προβλεπόμενο πεδίο εφαρμογής.

8. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα δεν είναι χαλαρά και ότι η μονάδα είναι σε κατάσταση λειτουργίας πριν από τη λειτουργία.

9. Μην τοποθετείτε τα εύφλεκτα προϊόντα στο μηχάνημα, όπως πανί. Εάν δεν το κάνετε αυτό, θα προκληθεί ατύχημα πυρκαγιάς.

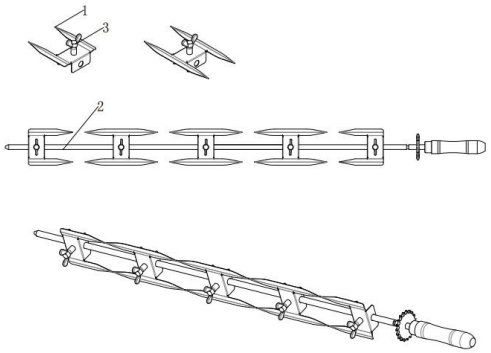
Λ ε ι τ ο υ ρ γ ί α

Οδηγίες λειτουργίας:

Τοποθετήστε το μηχάνημα σε επίπεδη πλατφόρμα, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να συνδεθεί στους διακόπτες κυκλώματος διαρροής. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε εάν η τάση τροφοδοσίας είναι σύμφωνη με αυτή στην πινακίδα δεδομένων και εάν ο διακόπτης τροφοδοσίας και η ασφάλεια του χρήστη συμμορφώνονται με το αίτημα της τροφοδοσίας του μηχανήματος. Το σώμα πρέπει να γειωθεί σωστά. Απαγορεύεται η τοποθέτηση του σκυροδέματος και του εκρηκτικού αντικειμένου κοντά στο μηχάνημα. Και κρατήστε το στο περιβάλλον με το ανώτερο σύστημα εξαερισμού. Η θερμοκρασία γύρω πρέπει να είναι μικρότερη από 50. Επιπλέον, απαγορεύεται η ξηρή καύση του σωλήνα θέρμανσης προκειμένου να παραταθεί η διάρκεια ζωής του μηχανήματος.

Βήματα λειτουργίας:

1. Περιστρέψτε τις βίδες αριστερόστροφα για να χαλαρώσετε τα ψητά πιρούνια κοτόπουλου και μετά βάλτε τα κοτόπουλα στα πιρούνια. Μετακινήστε τα πιρούνια στην κατάλληλη θέση και περιστρέψτε τις βίδες δεξιόστροφα για να στερεώσετε το πιρούνι. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις ράβδους πίσω στο μηχάνημα. Ρυθμίστε τη θέση και κλειδώστε τα καλά αφού είναι εντάξει. Συνιστάται το μέγιστο φορτίο να είναι 6-8 kg ανά ράβδο για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά.



⚠ Π Ρ Ο Σ Ο Χ Η

- Σημειώστε ότι τα πιρούνια είναι αιχμηρά. Φοράτε προστατευτικά γάντια εάν χρειάζεται.
- Το καλάμι θα είναι βαρύ αφού βάλετε πάνω του γεμάτα κοτόπουλα. Βγάλτε το ή βάλτε το με τα δύο χέρια.

2. Σύνδεση του ρεύματος σε λειτουργία (Η τάση του ρεύματος πρέπει να είναι ίδια με την πινακίδα του μηχανήματος και θα πρέπει να εγκαταστήσετε διακόπτη τροφοδοσίας, ασφάλεια και διακόπτη για το μηχάνημα). Φωτισμός του μηχανήματος σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα. Οι καυστήρες αρχίζουν να καίγονται και η θερμοκρασία του μηχανήματος αρχίζει να αυξάνεται. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη on-off του κινητήρα, τον διακόπτη on-off του ανεμιστήρα και τον διακόπτη on-off των φώτων. Στη συνέχεια, τα καλάμια αρχίζουν να περιστρέφονται και τα κοτόπουλα αρχίζουν να ψήνονται.



Διακόπτης εν



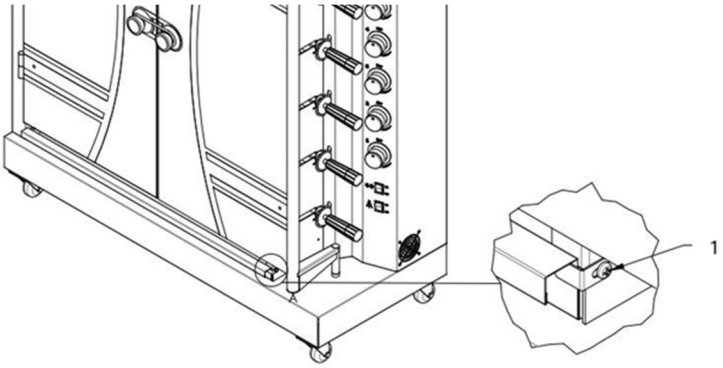
Διακόπτης εν



Διακόπτης ενε

3. Το περιστρεφόμενο καλάμι είναι για τα ψητά κοτόπουλα. Μπορεί να τοποθετηθεί για να καθαρίσει ή να φτιάξει τα κοτόπουλα. Το κοτόπουλο πρέπει να το βάζουμε στη μέση του πιρουνιού. Κατά την περιστροφή των ράβδων, περιστρέφονται και τα ψητά κοτόπουλα.

4. Γεμίστε νερό στο δίσκο λαδιού και κρατήστε πάντα μια συγκεκριμένη ποσότητα νερού (Η συνιστώμενη ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από το ήμισυ του δίσκου νερού), για να αποφευχθεί η ξήρανση. Παρατήρηση:

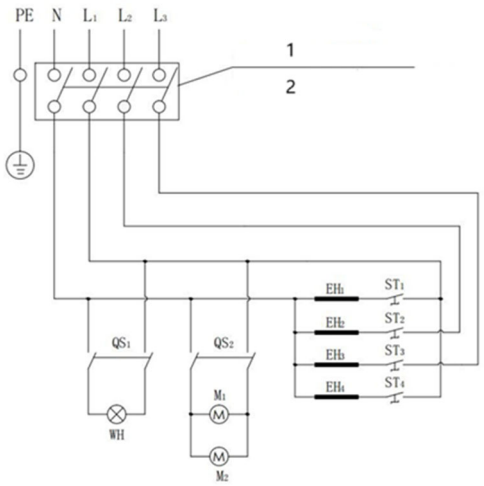


1 - Ξεσφίξτε πρώτα τη βίδα του νερού, δοκιμάστε τη σταθερή πλάκα και μετά μπορείτε να βγάλετε το δίσκο νερού.

Προσοχή: Όταν χρησιμοποιείτε αυτό το μηχάνημα, μην αγγίζετε την ηλεκτρική περιοχή θέρμανσης για να αποφύγετε το ζεμάτισμα.

Ηλεκτρολογικά Σχήματα

Ελέγξτε το κύκλωμα. Ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση αυτής της συσκευής. Διακόψτε το ρεύμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αποσυναρμολογήσετε αυτήν τη συσκευή.



1 - 400V, 50Hz; Ο χρήστης πρέπει να δοκιμάσει την παροχή ρεύματος με προστασία από διαρροές.

2 - Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο ρεύματος 60A, 4 m^2 .

WH: Φως ST1-ST4: Θερμοστάτης EH1-EH4: Θερμαντικό στοιχείο

QS1: Διακόπτης On-Off 1 QS2: Διακόπτης On-Off 2 M1: Μοτέρ M2: Ανεμιστήρας

Καθαρισμός και συντήρηση

1. Όλες οι εργασίες σέρβις και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται αφού διακοπεί η παροχή ρεύματος.
2. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο μηχάνημα, μην αποσυναρμολογήσετε το μηχάνημα, απλώς στείλτε το σε εμάς για επισκευή.
3. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα ή κόψτε το διακόπτη τροφοδοσίας εάν το μηχάνημα δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
4. Συνιστάται ο ετήσιος έλεγχος και το σφίξιμο των μεταλλικών εξαρτημάτων.
5. Καθαρίζετε τακτικά το μηχάνημά σας μεταξύ των χρήσεων, ειδικά μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης.
6. Χρησιμοποιήστε μαλακό ύφασμα ή χρησιμοποιήστε ουδέτερο καθαριστικό (αν χρειάζεται) για τον καθαρισμό.
7. Αποφύγετε τη χρήση αιχμηρών ή/και μεταλλικών αντικειμένων για τον καθαρισμό (π.χ. συρμάτινη βούρτσα ή μεταλλική σπάτουλα) για τί μπορεί να καταστρέψουν το υλικό της επιφάνειας του μηχανήματος.
8. Ψύξτε το μηχάνημα και τα εξαρτήματά του πριν τον καθαρίσετε.

9. Ποτέ μην χειρίζεστε ζεστά μέρη με απροστάτευτα χέρια.
10. Τα υπολείμματα λαδιού στο δίσκο λαδιού πρέπει να καθαρίζονται συχνά.
11. Συνιστάται η αποθήκευση σε ξηρό περιβάλλον. Εάν είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε το μηχάνημα σε υπαίθριο χώρο, θα πρέπει να διαθέτει αδιάβροχες εγκαταστάσεις.
12. Μην τοποθετείτε το μηχάνημα ανάποδα.

Απόρριψη χρησιμοποιημένων συσκευών

Μην απορρίπτετε αυτό το μηχάνημα σε συστήματα αστικών απορριμμάτων. Παραδώστε το σε ένα σημείο ανακύκλωσης και συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρικών συσκευών. Ελέγξτε το σύμβολο στο προϊόν, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία. Πάνω από το 90% του μηχανήματος είναι όλο από μέταλλο (π.χ. ανοξείδωτος χάλυβας, σίδηρος, αλουμίνιο, ηλεκτρολυτική μεταλλική πλάκα), το οποίο μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί μετά από επεξεργασία σε καθορισμένη μονάδα επεξεργασίας. Επιλέγοντας την ανακύκλωση συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος μας. Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τις τοπικές εγκαταστάσεις ανακύκλωσης.

Ovaj korisnički priručnik je preveden radi vaše udobnosti korištenjem strojnog prijevoda. Uloženi su razumni napori da se osigura točan prijevod; međutim, nijedan automatizirani prijevod nije savršen niti mu je namjera zamijeniti ljudske prevoditelje. Službeni korisnički priručnik je engleska verzija. Sve nedosljednosti ili razlike nastale u prijevodu nisu obvezujuće i nemaju pravni učinak u svrhu usklađenosti ili provedbe. Ako se pojave bilo kakva pitanja vezana uz točnost informacija sadržanih u korisničkom priručniku, pogledajte englesku verziju tih sadržaja koja je službena verzija.

Tehnički podaci

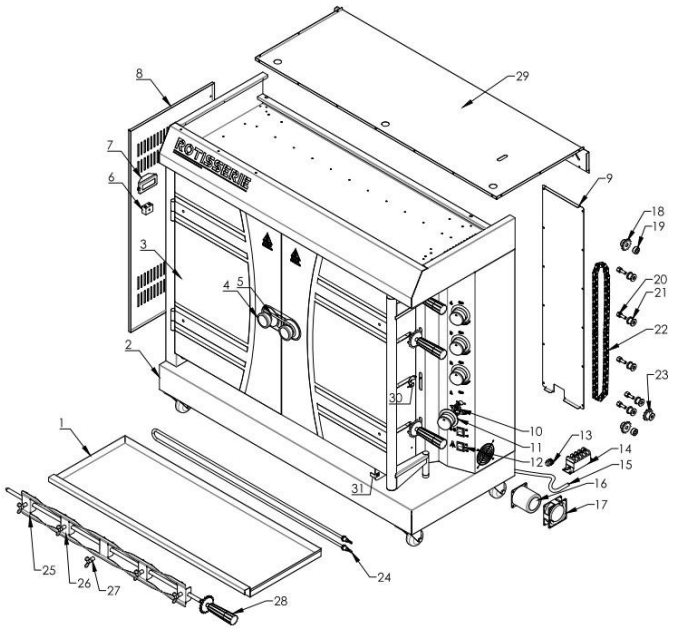
Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Nazivni napon [V~] / frekvencija [Hz]	400 / 50
Nazivna snaga [W]	8000
Težina [kg]	106,72

Opis

Ovaj stroj se koristi za pečenje cijelih pilića, govedine, porchetta itd., svaki s prostorom za 4 do 6 pilića.

Korisnik je odgovoran za svu štetu nastalu nenamjenskom uporabom uređaja.

Dijagram dijelova



Broj dijela	Opis	Broj komada
1	Posuda za vodu/ulje	1
2	Tijelo	1
3	Staklena vrata	2
4	Kvaka za vrata	2
5	Ručka za zaključavanje	1

6	Svjetlo	1
7	Magnetski terminal 1	1
8	Lijeva bočna ploča	1
9	Stražnja ploča poklopca električne upravljačke kutije	1
10	Regulator temperature	4
11	Temp. Komponenta gumba	4
12	Prekidač za uključivanje i isključivanje	2
13	Glava kabela za napajanje	1
14	Magnetski terminal	1
15	Kabel za napajanje	1
16	Motor	1
17	Ventilator	1
18	Pogonski lančanik	2
19	Odstojnik lančanika	2
20	Središnji rukavac osovine prijelaznog kotača	5
21	Prijelazni kotač	5
22	Lanac	1
23	Pogonski lančanik	1
24	Grijaći element	4
25	Vilica 1	8
26	Vilica 2	12
27	Krilni vijak	20
28	Rotirajuća šipka	4
29	Gornji poklopac	1
30	Ploča s kopčom vilice	4
31	Fiksna ploča ladice za vodu/ulje	1

Pažnja: Korisnik ne smije rukovati zatvorenim dijelovima.

Savjeti za sastavljanje

1. Prije uporabe provjerite odgovara li napajanje onome što je prikazano na pločici s tehničkim podacima ili u ovom priručniku.
2. Pronađite veliko i čisto područje u kojem ćete sastaviti svoj stroj.
3. Po potrebi pogledajte dijagram dijelova.
4. Odložite stroj na dobro prozračeno mjesto kako biste izbjegli opasnost od požara.
5. Držite stražnji dio stroja udaljen od zida 50 cm ili više.
6. Stroj mora biti dovoljno stabilan nakon postavljanja kako bi se izbjeglo potresanje tijekom uporabe.
7. Stroj treba instalirati sam ili s drugim proizvodom prema propisanom opsegu.
8. Prije rada provjerite da svi dijelovi nisu labavi i da je jedinica u ispravnom stanju.
9. Nemojte stavljati zapaljivu robu na stroj kao što je krpa za pranje. Ako to ne učinite, uzrokovat će požar.

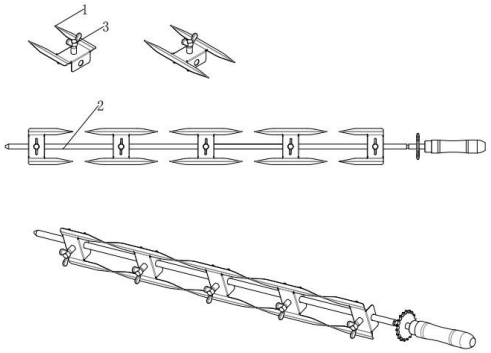
Operacija

Upute za rad:

Postavite stroj na ravnu platformu, žica za napajanje mora biti spojena na prekidače strujnog kruga curenja. Prije uporabe provjerite je li napon napajanja u skladu s naponom na pločici s podacima i jesu li korisnički prekidač i osigurač u skladu sa zahtjevom za napajanje stroja. Tijelo mora biti ispravno uzemljeno. Zabranjeno je stavljati plamenik i eksplozivne predmete u blizini stroja. I držite ga u okruženju s vrhunskim sustavom ventilacije. Temperatura oko treba biti niža od 50. Štoviše, zabranjeno je zagrijavanje cijevi za grijanje na suho kako bi se produžio životni vijek stroja.

Radni koraci:

1. Okrenite vijke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste olabavili vilice za pečenu piletinu, a zatim stavite piletinu na vilice. Pomaknite vilice u odgovarajući položaj i okrećite vijke u smjeru kazaljke na satu kako biste učvrstili vilicu. Zatim vratite šipke u stroj. Podesite položaj i dobro ih zaključajte nakon što su u redu. Preporuča se da maksimalno opterećenje bude 6-8 kg po štapu kako bi se spriječilo oštećenje.



⚠OPREZ

- Imajte na umu da su vilice oštre. Nosite zaštitne rukavice ako je potrebno.
- Šipka će biti teška nakon što na nju stavite pune pilića. Molimo izvadite ga ili stavite objema rukama.

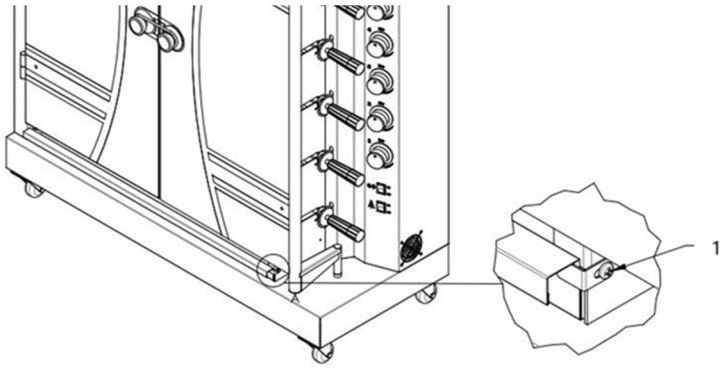
2. Uključivanje napajanja (Napon napajanja mora biti isti kao na natpisnoj pločici stroja i trebate instalirati prekidač napajanja, osigurač i prekidač za stroj). Paljenje stroja prema gore navedenim koracima. Plamenici počinju gorjeti i temperatura stroja počinje rasti. Uključite prekidač za uključivanje/isključivanje motora, prekidač za uključivanje/isključivanje ventilatora i prekidač za uključivanje/isključivanje svjetla. Zatim se šipke počnu okretati, a pilići se počnu peći.



Prekidač za uključivanje i **Prekidač za uključivanje i** **Prekidač za uključ**

3. Rotirajuća šipka je za pečene piliće. Može se staviti za čišćenje ili popravljanje pilića. Piletinu treba staviti u sredinu vilice. Tijekom rotacije šipki okreću se i pečeni pilići.

4. Napunite vodu u posudu za ulje i uvijek zadržite određenu količinu vode (Preporučena količina vode je veća od polovice posude za vodu), kako biste spriječili isušivanje. Napomena:

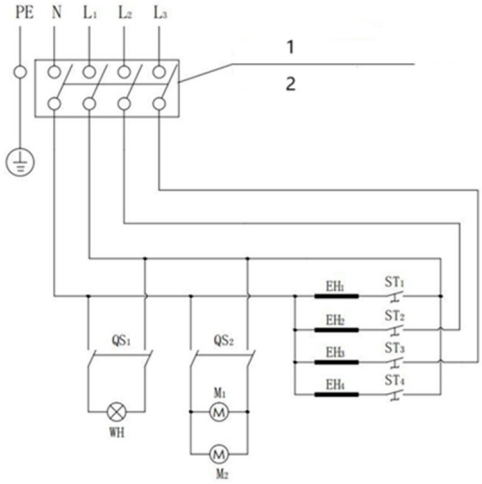


1 - Molimo otpustite vijak za vodu prvo pokušajte s fiksnom pločom, a zatim možete izvaditi posudu za vodu.

Pažnja: Kada koristite ovaj stroj, ne dodirujte područje električnog grijanja kako biste izbjegli opekotine.

Električne sheme

Provjerite krug. Instalater bi trebao biti odgovoran za instalaciju ovog uređaja. Isključite napajanje i pustite uređaj da se potpuno ohladi prije rastavljanja ovog uređaja.



1 - 400V, 50Hz; korisnik bi trebao testirati napajanje sa zaštitom od curenja.

2 - Predlažemo korištenje kabela za napajanje od 60 A, 4 m^2 .

WH: Svjetlo ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Grijaći element

QS1: Prekidač za uključivanje-isključivanje 1 QS2: Prekidač za uključivanje-isključivanje 2

M1: Motor M2: Ventilator

Čišćenje i održavanje

1. Sve operacije servisiranja i održavanja moraju se izvršiti nakon prekida napajanja.
2. Ako postoji neki problem u stroju, nemojte demontirati stroj, samo ga pošaljite nama na popravak.
3. Isključite mrežni utikač ili isključite strujni prekidač ako se stroj neće koristiti dulje vrijeme.
4. Preporuča se godišnja provjera i zatezanje metalnih spojnica.
5. Redovito čistite svoj stroj između dva korištenja, osobito nakon dužeg razdoblja skladištenja.
6. Koristite meku tkaninu ili koristite neutralno sredstvo za čišćenje (ako je potrebno) za čišćenje.
7. Izbjegavajte korištenje oštrih i/ili metalnih predmeta za čišćenje (npr. žičane četke ili metalne lopatice) jer mogu oštetiti površinski materijal stroja.
8. Ohladite stroj i njegove komponente prije čišćenja.
9. Nikada nemojte rukovati vrućim dijelovima nezaštićenim rukama.
10. Ostatke ulja u posudi za ulje treba često čistiti.
11. Preporuča se suho skladištenje. Ako je potrebno postaviti stroj na otvorenom, mora imati vodonepropusne objekte.
12. Ne stavljajte stroj naopako.

Zbrinjavanje rabljenih uređaja

Nemojte odlagati ovaj stroj u sustave komunalnog otpada. Predajte ga mjestu za prikupljanje i recikliranje električnih i električnih uređaja. Provjerite simbol na proizvodu, priručniku s uputama i pakiranju. Više od 90% stroja izrađeno je od metala (npr. nehrđajući čelik, željezo, aluminij, galvanizirana metalna ploča), koji se može ponovno upotrijebiti nakon obrade u određenom postrojenju za obradu. Odabirom recikliranja dajete značajan doprinos zaštiti našeg okoliša. Obratite se lokalnim vlastima za informacije o vašem lokalnom pogonu za recikliranje.

Šis vartotojo vadovas buvo išverstas jūsų patogumui naudojant mašininį vertimą. Buvo dedamos pagrįstos pastangos siekiant pateikti tikslų vertimą; tačiau joks automatinis vertimas nėra tobulas ir nėra skirtas pakeisti žmonių vertėjus. Oficialus vartotojo vadovas yra anglų kalba. Bet kokie vertime sukurti neatitikimai ar skirtumai nėra įpareigojantys ir neturi teisinės galios atitikties ar vykdymo tikslais. Jei kyla klausimų, susijusių su vartotojo vadove pateiktos informacijos tikslumu, žr. to turinio versiją anglų kalba, kuri yra oficiali versija.

Techniniai duomenys

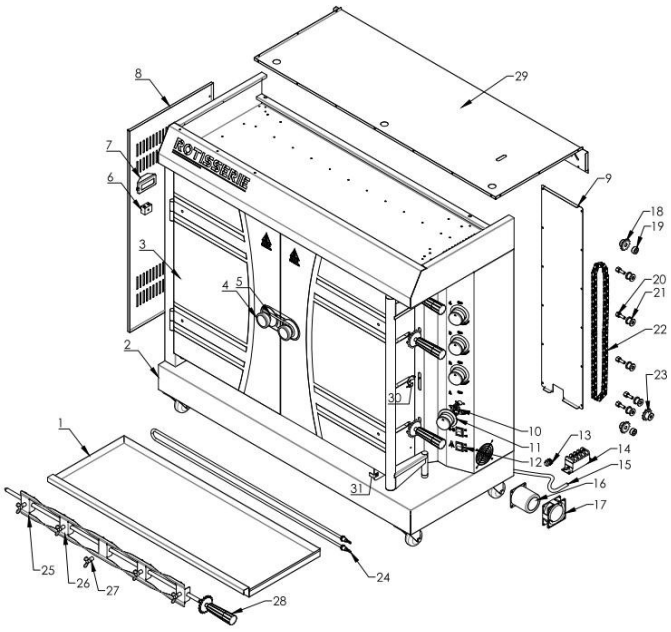
Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Rotisserie
Modelis	RC-RT-01
Nominali įtampa [V~] / dažnis [Hz]	400 / 50
Nominali galia [W]	8000
Svoris [kg]	106,72

Aprašymas

Šis aparatas naudojamas sveikoms vištoms, jautienai, porchetta ir kt. skrudinti, kiekviename yra vietos nuo 4 iki 6 viščiukų.

Naudotojas atsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl įrenginio naudojimo ne pagal paskirtį.

Dalių diagrama



Dalies numeris	Aprašymas	Vienetų skaičius
1	Vandens / alyvos padėklas	1
2	Kūnas	1
3	Stiklinės durys	2
4	Durų rankena	2

5	Rankenos užraktas	1
6	Šviesa	1
7	Magnetinis gnybtas 1	1
8	Kairioji šoninė plokštė	1
9	Elektrinio valdymo bloko galinė dangtelis	1
10	Temperatūros reguliatorius	4
11	Temp. Rankenėlės komponentas	4
12	Įjungimo-išjungimo jungiklis	2
13	Maitinimo laido vadovas	1
14	Magnetinis terminalas	1
15	Maitinimo kabelis	1
16	Variklis	1
17	Ventiliatorius	1
18	Varoma žvaigždutė	2
19	Sprocket tarpiklis	2
20	Pereinamojo rato centrinė veleno įvorė	5
21	Perėjimo ratas	5
22	Grandinė	1
23	Vairavimo žvaigždutė	1
24	Šildymo elementas	4
25	1 šakutė	8
26	2 šakutė	12
27	Sparnas Sraigtas	20
28	Besisukantis strypas	4
29	Viršutinis dangtelis	1
30	Šakės sagties plokštė	4
31	Vandens / alyvos padėklo fiksuota plokštė	1

Dėmesio: Naudotojas negali naudoti sandarių dalių.

Surinkimo patarimai

1. Prieš naudodami įsitikinkite, kad maitinimo šaltinis atitinka tai, kas nurodyta duomenų lentelėje arba šiame vadove.
2. Raskite didelę ir švarią vietą, kurioje surinksite mašiną.
3. Jei reikia, žiūrėkite dalių schemą.
4. Padėkite mašiną į gerai vėdinamą vietą, kad išvengtumėte gaisro pavojaus.
5. Laikykite mašinos galinę dalį toliau nuo sienos 50 cm ar daugiau.
6. Sumontavus mašina turi būti pakankamai stabili, kad jos nedrebėtų.
7. Mašina turi būti montuojama atskirai arba su kitu gaminiu pagal nurodytą apimtį.
8. Prieš naudodami patikrinkite, ar visos dalys nėra atsilaisvinusios ir ar įrenginys yra tvarkingas.
9. Nedėkite ant mašinos degių medžiagų, pavyzdžiui, skalbimo šluostės. To nepadarius sukels gaisro nelaimę.

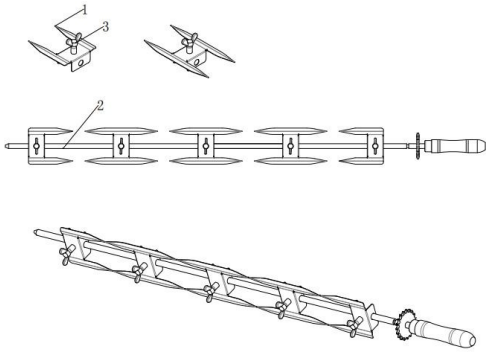
Operacija

Naudojimo instrukcija:

Padėkite mašiną ant plokščios platformos, maitinimo laidas turi būti prijungtas prie nuotėkio grandinės jungiklių. Prieš naudodami patikrinkite, ar maitinimo įtampa atitinka nurodytą duomenų lentelėje ir ar vartotojo maitinimo jungiklis bei saugiklis atitinka mašinos maitinimo poreikį. Korpusas turi būti tinkamai įžemintas. Draudžiama prie mašinos dėti skardines ir sprogstamus daiktus. Ir laikykite jį aplinkoje su puikia vėdinimo sistema. Temperatūra aplink turi būti mažesnė nei 50 laipsnių. Be to, norint pailginti mašinos tarnavimo laiką, draudžiama kaitinimo vamzdį kaitinti sausai.

Veikimo žingsniai:

1. Sukite varžtus prieš laikrodžio rodyklę, kad atlaisvintumėte ant grotelių keptas vištienos šakutes, tada uždėkite viščiukus ant šakučių. Perkelkite šakes į tinkamą padėtį ir sukite varžtus pagal laikrodžio rodyklę, kad pritvirtintumėte šakę. Tada įdėkite strypus atgal į mašiną. Sureguliuokite padėtį ir gerai užfiksuokite, kai bus gerai. Rekomenduojama, kad didžiausia apkrova būtų 6–8 kg vienam meškerei, kad būtų išvengta bet kokios žalos.



⚠ ATSARGIAI

- Atkreipkite dėmesį, kad šakės yra aštrios. Jei reikia, mūvėkite apsaugines pirštines.
- Uždėjus pilnus viščiukus strypas bus sunkus. Išimkite arba įdėkite abiem rankomis.

2. Maitinimo įjungimas (maitinimo įtampa turi būti tokia pati, kaip nurodyta įrenginio vardinėje plokštelėje, ir įrenginyje turite sumontuoti maitinimo jungiklį, saugiklį ir pertraukiklį). Įjunkite mašiną, kaip aprašyta aukščiau. Degikliai pradeda degti, o mašinos temperatūra pradeda kilti. Įjunkite variklio įjungimo-išjungimo jungiklį, ventiliatoriaus įjungimo-išjungimo jungiklį ir šviesos įjungimo-išjungimo jungiklį. Tada pradeda suktis strypai, ima kepti viščiukai.



Variklio įjungimo-iš



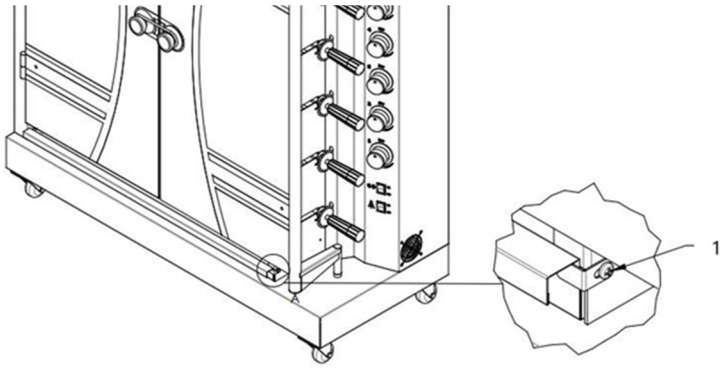
Ventiliatoriaus įjungimo-



Šviesos įjungimo-išjungimo

3. Besisukantis strypas skirtas keptoms vištoms. Jį galima pastatyti viščiukų valymui arba tvirtinimui. Vištieną reikia įdėti į šakutės vidurį. Sukiojant meškerėms, sukasi ir kepti viščiukai.

4. Įpilkite vandens į alyvos dėklą ir visada laikykite tam tikrą kiekį vandens (rekomenduojamas vandens kiekis yra daugiau nei pusė vandens dėklo), kad būtų išvengta išdžiūvimo. Pastaba:

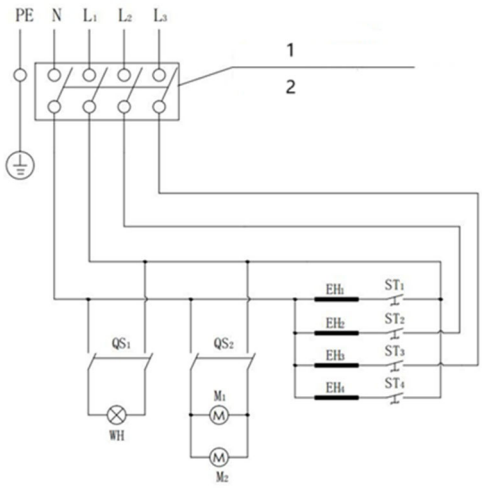


1 – Pirmiausia atlaisvinkite vandens fiksavimo plokštelės varžtą, tada galėsite išimti vandens dėklą.

Dėmesio: Naudodami šią mašiną nelieskite elektrinio šildymo srities, kad išvengtumėte nusiplikymo.

Elektros schemos

Patikrinkite grandinę. Montuotojas turi būti atsakingas už šio prietaiso įrengimą. Prieš išmontuodami prietaisą, išjunkite maitinimą ir leiskite prietaisui visiškai atvėsti.



1 - 400V, 50Hz; vartotojas turi išbandyti maitinimo šaltinį su apsauga nuo nuotėkio.

2 - Siūlome naudoti 60A, 4 m^2 maitinimo laidą.

WH: šviesa ST1-ST4: termostatas EH1-EH4: šildymo elementas

QS1: 1 įjungimo-išjungimo jungiklis QS2: 2 įjungimo-išjungimo jungiklis M1: variklis
M2: Ventiliatorius

Valymas ir priežiūra

1. Visos techninės priežiūros ir priežiūros operacijos turi būti atliekamos atjungus elektros tiekimą.

2. Jei mašinoje yra kokių nors problemų, nenuimkite mašinos, tiesiog atsiųskite ją mums taisyti.
3. Ištraukite maitinimo kištuką arba išjunkite maitinimo jungiklį, jei mašinos nenaudosite ilgesnį laiką.
4. Rekomenduojama kasmet tikrinti ir priveržti metalines jungiamąsias detales.
5. Reguliariai valykite mašiną tarp naudojimų, ypač po ilgo sandėliavimo.
6. Valymui naudokite minkštą audinį arba neutralią valymo priemonę (jei reikia).
7. Valymui nenaudokite aštrių ir (arba) metalinių daiktų (pvz., vielinio šepečio ar metalinės mentelės), nes jie gali pažeisti mašinos paviršiaus medžiagą.
8. Prieš valydami mašiną ir jos komponentus atvėsinkite.
9. Niekada nelieskite karštų dalių neapsaugotomis rankomis.
10. Alyvos likučius alyvos dėkle reikia dažnai išvalyti.
11. Rekomenduojama laikyti sausai. Jei reikia pastatyti mašiną lauke, ji turi turėti vandeniui atsparias patalpas.
12. Nestatykite mašinos aukštyn kojomis.

Naudotų prietaisų išmetimas

Neišmeskite šios mašinos į komunalinių atliekų sistemas. Perduokite jį į elektros ir elektros prietaisų perdirbimo ir surinkimo punktą. Patikrinkite simbolį ant gaminio, naudojimo instrukcijos ir pakuotės. Daugiau nei 90% mašinos yra pagamintos iš metalo (pvz., nerūdijančio plieno, geležies, aliuminio, galvanizuojančios metalinės plokštės), kuris gali būti pakartotinai naudojamas po apdorojimo nurodytoje valymo įmonėje. Pasirinkdami perdirbimą, labai prisidedate prie mūsų aplinkos apsaugos. Susisiekite su vietinėmis valdžios institucijomis dėl informacijos apie savo vietinę perdirbimo įmonę.

Acest manual de utilizare a fost tradus pentru confortul dumneavoastră, folosind traducerea automată. S-au făcut eforturi rezonabile pentru a oferi o traducere corectă; cu toate acestea, nicio traducere automată nu este perfectă și nici nu are scopul de a înlocui traducătorii umani. Manualul de utilizare oficial este versiunea în limba engleză. Orice discrepanțe sau diferențe create în traducere nu sunt obligatorii și nu au niciun efect juridic în scopuri de conformitate sau de aplicare. Dacă apar întrebări legate de acuratețea informațiilor conținute în Manualul de utilizare, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acelor conținuturi, care este versiunea oficială.

Date tehnice

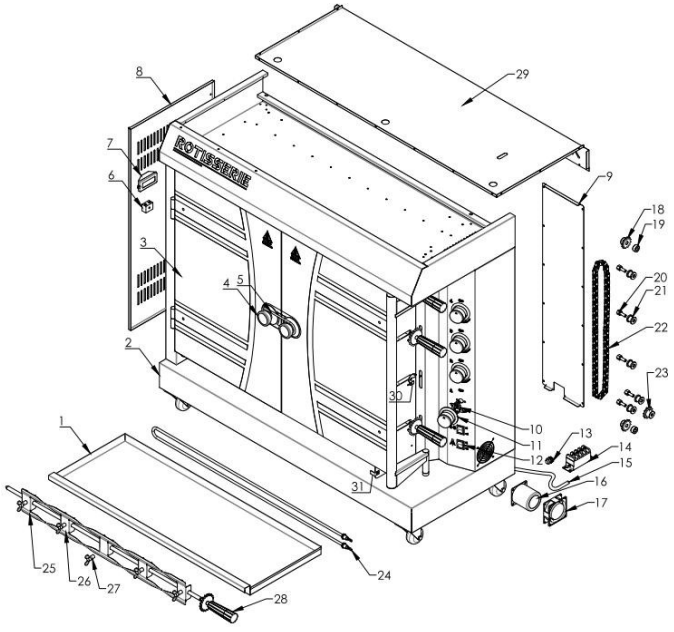
Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Rotisor
Model	RC-RT-01
Tensiune nominală [V~] / frecvență [Hz]	400 / 50
Putere nominală [W]	8000
Greutate [kg]	106,72

Descriere

Această mașină este folosită pentru a prăji pui întregi, carne de vită, porchetta etc., fiecare având spațiu pentru 4 până la 6 pui.

Utilizatorul este responsabil pentru orice daune rezultate din utilizarea neintenționată a dispozitivului.

Diagrama pieselor



Numărul piesei	Descriere	Număr de piese
1	Tava apa/ulei	1
2	Corp	1

3	Ușă de sticlă	2
4	Mânerul ușii	2
5	Blocare mâner	1
6	Aprinde	1
7	Terminal magnetic 1	1
8	Placa laterala stanga	1
9	Placa de acoperire din spate a cutiei de control electric	1
10	Controler de temperatură	4
11	Temp. Componenta butonului	4
12	Comutator On-Off	2
13	Capul cablului de alimentare	1
14	Terminal magnetic	1
15	Cablu de alimentare	1
16	Motor	1
17	Ventilator	1
18	Pinion condus	2
19	Distanțiator pinion	2
20	Manșonul arborelui central al roții de tranziție	5
21	Roata de tranziție	5
22	Lanţ	1
23	Pinion de antrenare	1
24	Element de încălzire	4
25	Furca 1	8
26	Furca 2	12
27	Șurub cu aripă	20
28	Tijă rotativă	4
29	Capac superior	1
30	Placă cu cataramă furcă	4
31	Tavă apă/ulei Placă fixă	1

Atenţie: Părțile sigilate nu trebuie să fie operate de utilizator.

Sfaturi de asamblare

1. Înainte de utilizare, asigurați-vă că sursa de alimentare corespunde cu ceea ce este indicat pe plăcuța cu date tehnice sau în acest manual.
2. Găsiți o zonă mare și curată în care să vă asamblați mașina.
3. Vă rugăm să consultați diagrama pieselor dacă este necesar.
4. Puneți mașina într-un loc bine ventilat pentru a evita pericolul de incendiu.
5. Țineți partea din spate a mașinii departe de perete la 50 cm sau mai sus.
6. Mașina trebuie să fie suficient de stabilă după instalare pentru a evita tremuratul în timpul utilizării.
7. Mașina trebuie instalată singură sau împreună cu alt produs conform domeniului de aplicare prescris.
8. Verificați ca toate piesele să nu fie slăbite și că unitatea este în stare de funcționare înainte de a utiliza.
9. Nu așezați bunurile inflamabile pe mașină, cum ar fi prosoape. Nerespectarea acestui lucru va cauza un incendiu.

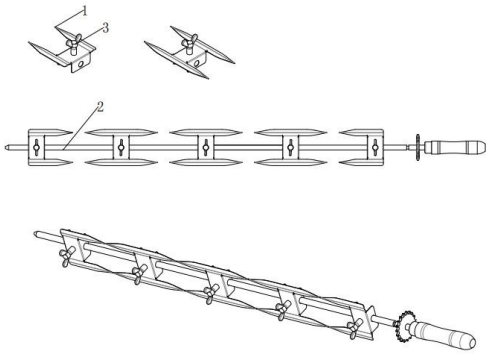
Operaţiunea

Instructiuni de operare:

Așezați mașina pe o platformă plată, cablul de alimentare trebuie conectat la comutatoarele de circuit de scurgere. Înainte de utilizare, vă rugăm să verificați dacă tensiunea sursei de alimentare este în conformitate cu cea de pe plăcuța de date și dacă întrerupătorul de alimentare și siguranța utilizatorului sunt în conformitate cu cererea de putere a mașinii. Corpul trebuie să fie împământat corespunzător. Este interzisă așezarea tinderului și a obiectului exploziv în apropierea mașinii. Și păstrați-l în mediu cu sistemul de ventilație superior. Temperatura din jur ar trebui să fie mai mică de 50. În plus, este interzisă arderea uscată a tubului de încălzire pentru a prelungi durata de viață a mașinii.

Etape de operare:

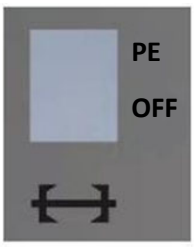
1. Rotiți șuruburile în sens invers acelor de ceasornic pentru a slăbi furculițele de pui la grătar, apoi puneți puii pe furculițe. Mutați furcile în poziția potrivită și rotind șuruburile în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa furca. Apoi puneți tijele înapoi în mașină. Reglați poziția și blocați-le bine după ce au fost OK. Se recomandă ca sarcina maximă să fie de 6-8 kg per tijă pentru a preveni orice deteriorare.



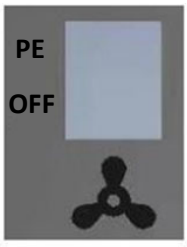
⚠ATENŢIE

- Vă rugăm să rețineți că furcile sunt ascuțite. Purtați mănuși de protecție dacă este necesar.
- Tija va fi grea după ce ai pus puii plini pe ea. Vă rugăm să-l scoateți sau să-l puneți cu ambele mâini.

2. Conectarea la alimentare (tensiunea de alimentare ar trebui să fie aceeași cu cea de pe plăcuța de identificare a mașinii și ar trebui să instalați comutatorul de alimentare, siguranța și întrerupătorul pentru mașină). Aprindeți mașina conform pașilor de mai sus. Arzatoarele incep sa arda si temperatura masinii incepe sa creasca. Porniți întrerupătorul de pornire-oprire a motorului, comutatorul de pornire-oprire a ventilatorului și comutatorul de pornire-oprire a luminii. Apoi tijele încep să se rotească, iar puii încep să se prăjească.



Comutator de pornire-



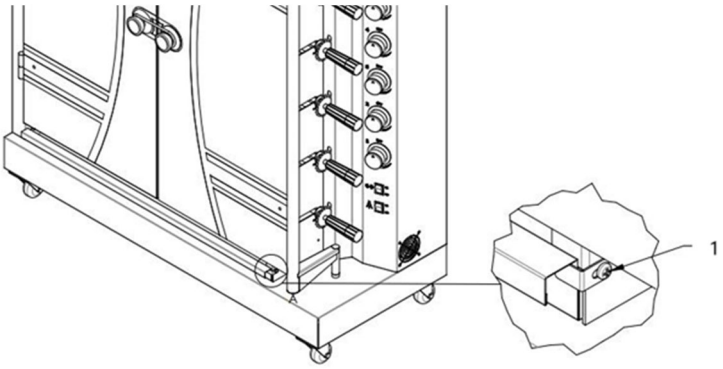
Comutator pornit-oprit



Comutator pornit-oprit

3. Tija rotativă este pentru puii la prăjit. Poate fi pus pentru curățare sau repararea găinilor. Puiul trebuie pus în mijlocul furculiței. La rotirea tijelor se rotesc și puii la prăjit.

4. Umpleți cu apă tava de ulei și păstrați întotdeauna o anumită cantitate de apă (cantitatea recomandată de apă este mai mult de jumătate din tava de apă), pentru a preveni uscarea. Remarcă:

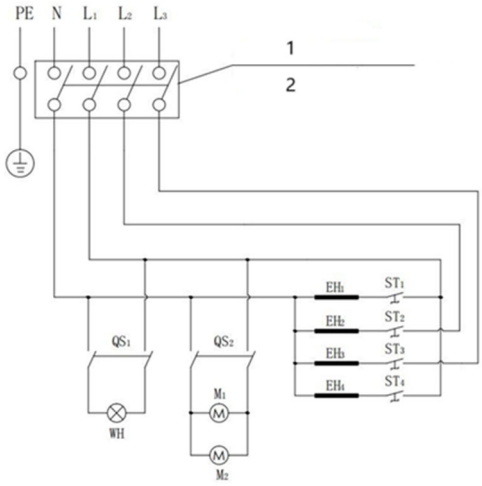


1 - Vă rugăm să slăbiți șurubul de apă încercați mai întâi placa fixă, apoi puteți scoate tava de apă.

Atenţie: Când utilizați această mașină, nu atingeți zona de încălzire electrică pentru a evita opărirea.

Scheme electrice

Verificați circuitul. Instalatorul ar trebui să fie responsabil pentru instalarea acestui aparat. Opriți alimentarea și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a demonta acest aparat.



1 - 400V, 50Hz; utilizatorul trebuie să testeze sursa de alimentare cu protecție împotriva scurgerilor.

2 - Vă recomandăm să utilizați un cablu de alimentare de 60 A, 4 m^2 .

WH: Lumină ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: Element de încălzire

QS1: Comutator pornit-oprit 1 QS2: Comutator pornit-oprit 2 M1: Motor
M2: Ventilator

Curățare și întreținere

1. Toate operațiunile de service și întreținere trebuie efectuate după întreruperea alimentării cu energie electrică.
2. Dacă există unele probleme la mașină, nu demontați mașina, ci trimiteți-ne-o pentru reparație.
3. Deconectați ștecherul de la rețea sau opriți întrerupătorul de alimentare dacă mașina nu va fi folosită o perioadă mai lungă.
4. Se recomandă verificarea și strângerea anuală a fitingurilor metalice.
5. Curăță-ți în mod regulat aparatul între utilizări, mai ales după perioade lungi de depozitare.
6. Utilizaţi o ţesătură moale sau folosiţi un agent de curăţare neutru (dacă este necesar) pentru curăţare.
7. Evitaţi utilizarea obiectelor ascuţite şi/sau metalice pentru curăţare (de exemplu, o perie de sârmă sau o spatulă metalică), deoarece acestea pot deteriora materialul de suprafaţă al maşinii.
8. Răciți mașina și componentele sale înainte de curățare.
9. Nu manipulați niciodată părțile fierbinți cu mâinile neprotejate.
10. Resturile de ulei din tava de ulei trebuie curățate des.
11. Se recomandă depozitarea uscată. Dacă este necesar să puneţi maşina în aer liber, aceasta ar trebui să aibă instalaţii impermeabile.
12. Nu puneți mașina cu susul în jos.

Aruncarea dispozitivelor uzate

Nu aruncați această mașină în sistemele de deșeuri municipale. Predați-l la un punct de reciclare și colectare a dispozitivelor electrice și electrice. Verificați simbolul de pe produs, manual de instrucțiuni și ambalaj. Peste 90% din mașină este realizată în totalitate din metal (de exemplu, oțel inoxidabil, fier, aluminiu, placă metalică galvanizată), care poate fi reutilizată după procesare în stația de tratare specificată. Alegând să reciclați, aduceți o contribuție semnificativă la protecția mediului nostru. Contactați autoritățile locale pentru informații despre unitatea locală de reciclare.

Ta uporabniški priročnik je bil za vaše udobje preveden s strojnim prevajanjem. Vloženi so bili razumni napori, da se zagotovi točen prevod; vendar noben avtomatiziran prevod ni popoln niti ni namenjen nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradni uporabniški priročnik je angleška različica. Kakršna koli neskladja ali razlike, ustvarjene v prevodu, niso zavezujoče in nimajo pravnega učinka za namene skladnosti ali uveljavljanja. Če se pojavijo kakršna koli vprašanja v zvezi s točnostjo informacij v uporabniškem priročniku, si oglejte angleško različico te vsebine, ki je uradna različica.

Tehnični podatki

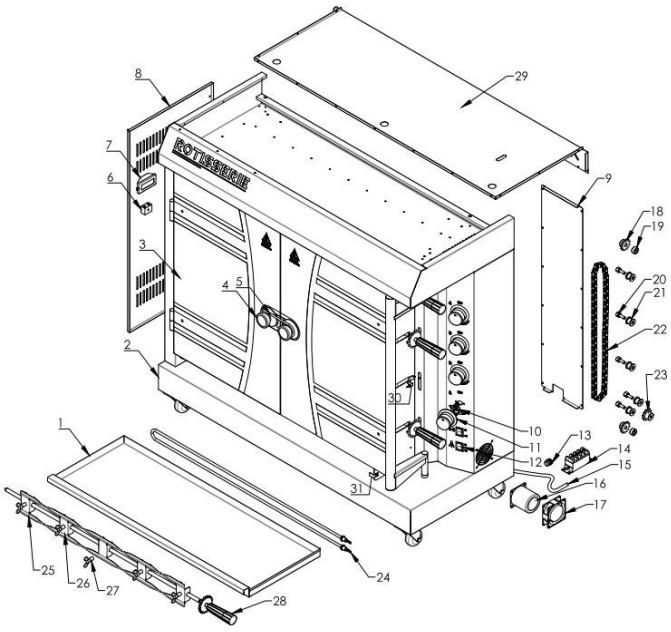
Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Rotisserie
Model	RC-RT-01
Nazivna napetost [V~] / frekvenca [Hz]	400 / 50
Nazivna moč [W]	8000
Teža [kg]	106,72

Opis

Ta stroj se uporablja za peko celih piščancev, govedine, porchetta itd., v vsakem pa je prostora za 4 do 6 piščancev.

Uporabnik odgovarja za vso škodo, ki nastane zaradi nenamenske uporabe naprave.

Diagram delov



Številka dela	Opis	Število kosov
1	Pladenj za vodo/olje	1
2	Telo	1
3	Steklena vrata	2
4	Kljuka za vrata	2

5	Zaklep ročaja	1
6	Svetloba	1
7	Magnetni priključek 1	1
8	Leva stranska plošča	1
9	Zadnja pokrovna plošča električne krmilne omarice	1
10	Regulator temperature	4
11	Temp. Komponenta gumba	4
12	Stikalo za vklop/izklop	2
13	Vodja napajalnega kabla	1
14	Magnetni terminal	1
15	Napajalni kabel	1
16	Motor	1
17	ventilator	1
18	Pogonski zobnik	2
19	Distančnik zobnika	2
20	Tulec sredinske gredi prehodnega kolesa	5
21	Prehodno kolo	5
22	Veriga	1
23	Pogonski zobnik	1
24	Grelni element	4
25	Vilice 1	8
26	Vilice 2	12
27	Krilni vijak	20
28	Vrtljiva palica	4
29	Zgornji pokrov	1
30	Plošča za sponke vilic	4
31	Fiksna plošča pladnja za vodo/olje	1

Pozor: Uporabnik ne sme upravljati zaprtih delov.

Nasveti za sestavljanje

1. Pred uporabo se prepričajte, da napajalnik ustreza tistemu, kar je prikazano na ploščici s tehničnimi podatki ali v tem priročniku.
2. Poiščite veliko in čisto območje, kjer boste sestavili vaš stroj.
3. Po potrebi si oglejte diagram delov.
4. Stroj odložite na dobro prezračevano mesto, da preprečite nevarnost požara.
5. Hrbtna stran stroja naj bo oddaljena od stene 50 cm ali več.
6. Stroj mora biti po namestitvi dovolj stabilen, da preprečite tresenje med uporabo.
7. Stroj je treba namestiti samostojno ali z drugim proizvodom v skladu s predpisanim obsegom.
8. Pred uporabo preverite, da vsi deli niso zrahljani in da enota deluje.
9. Na stroj ne postavljajte vnetljivega blaga, kot je krpa za pranje. Če tega ne storite, bo prišlo do požarne nesreče.

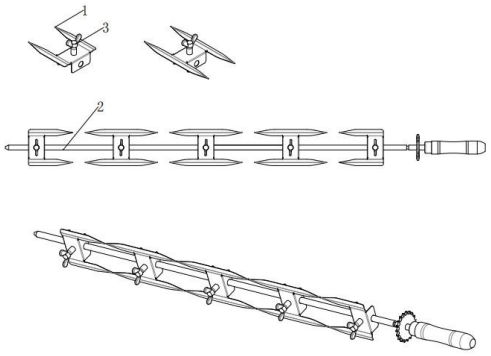
Delovanje

Navodila za uporabo:

Postavite stroj na ravno ploščad, napajalna žica mora biti priključena na stikala tokokroga za uhajanje. Pred uporabo preverite, ali je napajalna napetost v skladu s tisto na tablici s podatki in ali sta uporabniško vklopno stikalo in varovalka v skladu z zahtevano močjo stroja. Telo mora biti pravilno ozemljeno. V bližino stroja je prepovedano odlagati igro in eksplozivne predmete. In ga ohranite v okolju z vrhunskim prezračevalnim sistemom. Temperatura okolice naj bo nižja od 50. Poleg tega je prepovedano sušiti grelno cev, da bi podaljšali življenjsko dobo stroja.

Koraki delovanja:

1. Vijake zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da zrahljate vilice za pečenega piščanca, nato pa piščance nataknite na vilice. Premaknite vilice v primeren položaj in zavrtite vijake v smeri urinega kazalca, da pritrdite vilice. Nato vstavite palice nazaj v stroj. Prilagodite položaj in jih dobro zaklenite, ko so v redu. Priporočljivo je, da je največja obremenitev 6-8 kg na palico, da preprečite poškodbe.



⚠ POZOR

- Upoštevajte, da so vilice ostre. Po potrebi nosite zaščitne rokavice.
- Palica bo težka, ko nanjo položite polne piščance. Prosimo, vzemite ga ven ali ga vstavite z obema rokama.

2. Priključitev električnega toka (napetost električnega omrežja mora biti enaka kot na ploščici z imenom stroja in za stroj morate namestiti stikalo za vklop, varovalko in odklopnik). Prižgite stroj po zgornjih korakih. Gorilniki začnejo goreti in temperatura stroja se začne povečevati. Vklopite stikalo za vklop/izklop motorja, stikalo za vklop/izklop ventilatorja in stikalo za vklop/izklop luči. Nato se palice začnejo vrteti in piščanci se začnejo peči.



Stikalo za vklop in izklop



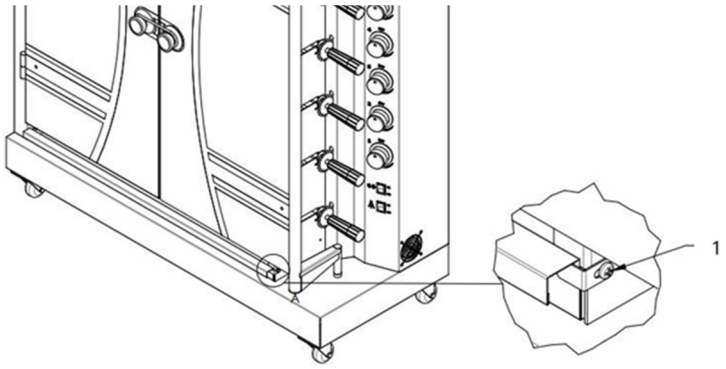
Stikalo za vklop in izklop



Stikalo za vklop/izklop luči

3. Vrtljiva palica je za pečene piščance. Lahko se postavi za čiščenje ali popravljanje piščancev. Piščanca je treba dati na sredino vilic. Med vrtenjem palic se vrtijo tudi pečeni piščanci.

4. V pladenj za olje nalijte vodo in vedno zadržite določeno količino vode (priporočena količina vode je več kot polovica pladnja za vodo), da preprečite izsušitev. Opomba:

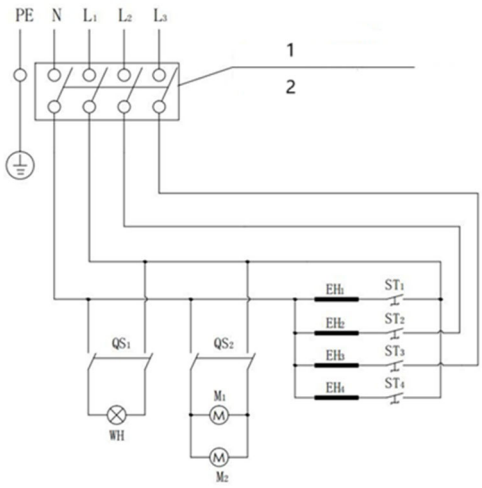


1 - Najprej odvijte vijak za vodo, poskusite s fiksno ploščo, nato pa lahko vzamete pladenj za vodo.

Pozor: Ko uporabljate ta stroj, se ne dotikajte električnega grelnega območja, da se izognete opeklinam.

Električne sheme

Preverite vezje. Monter mora biti odgovoren za namestitev te naprave. Izklopite napajanje in pustite, da se naprava popolnoma ohladi, preden napravo razstavite.



1 - 400V, 50Hz; uporabnik mora preizkusiti napajalnik z zaščito pred uhajanjem.

2 - Predlagamo uporabo 60A, 4 m^2 napajalnega kabla.

WH: Svetloba ST1-ST4: Termostat EH1-EH4: grelni element

QS1: stikalo za vklop-izklop 1 QS2: Stikalo za vklop-izklop 2 M1: Motor
M2: ventilator

Čiščenje in vzdrževanje

1. Vsa servisna in vzdrževalna dela je treba opraviti po prekinitvi napajanja.

2. Če pride do težav s strojem, stroja ne demontirajte, ampak nam ga pošljite v popravilo.
3. Če stroja dlje časa ne boste uporabljali, izključite omrežni vtič ali prekinite stikalo.
4. Priporočljivo je letno preverjanje in zategovanje kovinskih priključkov.
5. Redno čistite vaš stroj med uporabami, zlasti po daljšem shranjevanju.
6. Za čiščenje uporabite mehko tkanino ali uporabite nevtralno čistilno sredstvo (če je potrebno).
7. Za čiščenje se izogibajte uporabi ostrih in/ali kovinskih predmetov (npr. žične krtače ali kovinske lopatice), ker lahko poškodujejo površinski material stroja.
8. Pred čiščenjem ohladite stroj in njegove sestavne dele.
9. Nikoli ne prijemajte vročih delov z nezaščitenimi rokami.
10. Ostanke olja v posodi za olje je treba pogosto čistiti.
11. Priporočljivo je suho skladiščenje. Če je treba stroj postaviti na prosto, mora imeti vodoodporne naprave.
12. Stroja ne postavljajte narobe.

Odlaganje rabljenih naprav

Tega stroja ne odvrzite med komunalne odpadke. Predajte ga zbirnemu mestu za recikliranje električnih in električnih naprav. Preverite simbol na izdelku, navodilih za uporabo in embalaži. Več kot 90 % stroja je izdelanega iz kovine (npr. iz nerjavečega jekla, železa, aluminija, galvanizirane kovinske plošče), ki jo je mogoče ponovno uporabiti po predelavi v določeni čistilni napravi. Z odločitvijo za recikliranje pomembno prispevate k varovanju našega okolja. Za informacije o vašem lokalnem obratu za recikliranje se obrnite na lokalne oblasti.

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com