

Rotisserie Assembly Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS:

1. Read all instructions before attempting assembly, installation and use.
2. Do not allow children to operate this product. Provide close supervision if used near children.
3. Do not touch hot surfaces without proper protection.
4. Allow all parts to cool before assembling or disassembling.
5. Do not use accessory attachments.
6. Do not operate for any use other than intended.
7. Remove motor from grill and store indoors when not in use.
8. Do not use grill for non-rotisserie cooking with motor installed.
9. To protect against electric shock, do not immerse motor, cord or plug in water or other liquids.
10. Do not operate with a damaged cord or plug.
11. Do not allow cord to touch hot surfaces.
12. Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.
13. Turn motor **OFF** before removing plug from outlet.

If you must use an extension cord for your safety:

- Use only outdoor type cord rated for 10 amperes.
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.



This appliance is rated for :110-120 Volts - 60Hz, 4 W

Only connect this appliance to grounded AC outlet rated for 110-120 V, 60 Hz.

Connect only to socket-outlet having an earthing ground and protected by circuit breaker with a rated fault operating current (RCD) having a maximum rating of 30 mA.

USE:

1. Balance food on spit rod between meat forks. Check balance by holding loaded spit rod loosely in hands and rotating. Adjust as needed.
2. Place loaded spit rod into motor. Adjust collars so they rest snugly against spit rod brackets. Tighten thumb screw.
3. Heat grill and cook according to suggestions in Cooking Tips.
4. If food becomes unbalanced during cooking, use gloves or mittens to remove loaded spit rod and adjust. A cooking cord may be tied as needed to secure the food.
5. When food is done, remove spit rod from motor, remove meat fork on motor side and slide food off spit rod.

COOKING TIPS:

- When buying a roast, look for uniform-shaped cuts of meat to ensure even roasting.
- To reduce cooking time and ease handling of poultry, cook two smaller birds at once instead of one large bird. Place birds together, legs to shoulders, for compactness and balance.
- Wrap aluminum foil around wing tips and ends of legs to avoid charring and burning.
- Apply marinades and sauces with a long handled basting brush frequently.

CLEANING:

1. Allow all metal parts to cool before cleaning. Wash with a mild dish soap and plastic bristle brush. Towel dry and store in a cool, dry place out of reach of children.
NOTE: All metal parts are dishwasher safe EXCEPT motor.
2. Motor should be removed from grill when Not in use. Store in a cool dry place.

Assemblage de la rôtissoire

Importantes mesures de sécurité:

1. Lea todas las instrucciones antes de intentar el montaje, instalaci3n y uso.
2. No permita que los ni1os usen este producto. Proporcionar una estrecha vigilancia si se usa cerca de ni1os.
3. No toque las superficies calientes sin la protecci3n adecuada.
4. Permita que todas las partes que se enfrie antes de montar o desmontar.
5. No utilice accesorios.
6. No utilice para ning3n otro uso que se pretendía.
7. Retire el motor de la parrilla cuando no est3 en el interior y almacenar en uso.
8. No use la parrilla para cocinar no asador con el motor instalado.
9. Para protegerse contra descargas el3ctricas, no sumerja el cable del motor, o el enchufe en agua u otros lquidos.
10. Do no funcionar con un cable o enchufe da1ado.
11. No permita que el cable toque superficies calientes.
12. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no est3 en uso y antes de limpiarlo.
13. Apague el motor antes de desenchufarlo.

Si l'utilisation d'une rallonge est n3cessaire, respecter ces consignes de s3curit3 :

- N'utiliser qu'une rallonge conue pour l'ext3rieur de 10 amp3res.
- Utiliser la rallonge la plus courte possible. Ne pas raccorder deux ou plusieurs rallonges.
- Les branchements doivent rester secs et ne pas toucher le sol.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un autre objet, pour 3viter que quelqu'un ne trébuche ou que des enfants ne tirent dessus.



Cet appareil est conu pour une alimentation : 110-120 Volts - 60Hz, 4 W.

Ne brancher que sur une prise c.a. mise à la terre de 110-120 Volts - 60Hz.

Ne brancher que sur une prise de courant mise à terre, protégée par un disjoncteur différentiel à courant résiduel (DDR) de 30 mA maximum.

Utilisez:

1. 3quilibre alimentaire sur la broche entre les fourchettes à viande. V3rifiez l'3quilibre en maintenant la broche charg3s en vac dans les mains et la rotation. Ajuster au besoin.
2. Lieu charg3 broche dans le moteur. R3glez col de sorte qu'il reste parfaitement contre le support broche. Serrer la vis de pouce.
3. Pr3chauffez le gril et faire cuire selon les suggestions ci-dessous.
4. Si la nourriture est d3s3quilibr3e pendant la cuisson, utiliser des gants ou des mitaines pour enlever la broche charg3e et ajuster. Un cordon de cuisson peut 3tre li3 au besoin d'assurer la nourriture.
5. Lorsque dood est termin3e, retirez la broche du moteur, retirez fourchette à viande sur le c3t3 du moteur et de la nourriture glisser la broche.

Conseils culinaires:

- Lorsque vous achetez un r3ti, comparer r3duction uniforme en forme de viande pour assurer une cuisson uniforme.
- Pour faciliter le nettoyage, placez une t3le en aluminium sous la viande pour attraper jus.
- Pour r3duire le temps de cuisson et de faciliter la manipulation de la volaille, cuire deux petits oiseaux à la fois au lieu d'un grand oiseau. oiseaux Butt ensemble, les jambes sur les 3paules, de compacit3 et de l'3quilibre.
- Envelopper de papier d'aluminium autour de bouts d'aile et les extr3mit3s des jambes pour 3viter la carbonisation et la gravure.
- Appliquer marinades et les sauces avec un pinceau à long manche arrosant r3quemment.

Nettoyage:

1. Laisser toutes les pi3ces m3talliques pour refroidir avant de le nettoyer. Laver avec un savon doux et brosse en plastique. S3cher avec une serviette et conserver dans un endroit frais et sec de la port3e des enfants. NOTE: Toutes les parties m3talliques sont avables au lave routiers s3curitaires SAUF.
2. Le moteur doit 3tre retir3 de la grille lors de mot en cours d'utilisation. Conserver dans un endroit frais et sec.

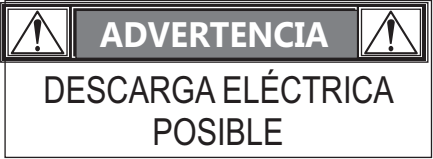
Instrucciones de Ensamblaje del Asador

Precauciones Importantes:

1. Lisez toutes les instructions avant de tenter de montage, d'installation et d'utilisation.
2. Ne pas laisser les enfants utiliser ce produit. Fournir une surveillance 3troite en cas d'utilisation d'enfants à proximit3.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection ad3quate.
4. Laisser toutes les pi3ces refroidir avant de monter ou de d3monter.
5. Ne pas utiliser d 'accessoires.
6. Ne pas utiliser pour un usage autre que pr3vu.
7. Retirez le moteur de l'int3rieur grill et le ranger lorsqu'il n'est pas utilis3.
8. Ne pas utiliser le barbecue pour la cuisson non-r3tisserie avec moteur install3.
9. Pour prot3ger contre les chocs 3lectriques, ne plongez pas le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autres liquides.
10. Do pas fonctionner avec un cordon ou la fiche.
11. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
12. D3branchez le cordon de la prise lorsqu'il n'est pas utilis3 et avant le nettoyage.
13. **OFF** moteur tourner avant de retirer la prise.

Si debe usar una extensi3n, por su seguridad:

- Utilice 3nicamente el cable de tipo para exteriores especificado para 10 amperios.
- Use la extensi3n m3s corta que requiera. No conecte dos o m3s extensiones juntas.
- Mantenga las conexiones secas y alejadas del suelo.
- No permita que los cables cuelguen de la mesa u otros artculos para evitar que los ni1os tiren de ellos o que alguien se tropiece.



Esta unidad est3 especificada para: 110-120 Volts - 60Hz, 4 W.

Conecte 3nicamente esta unidad a una toma de CA de tierra especificada para 110-120 V, 60 Hz.

Con3ctela 3nicamente a un enchufe que tenga un conector a tierra y est3 protegido mediante un interruptor con una corriente operativa de fallo nominal (RCD) con un rango m3ximo de 30 mA.

Uso:

1. De balance de alimentos de la varilla entre las horquillas de la carne. Revsar el balance mediante la celebraci3n. Ajuste seg3n sea necesario.
2. Lugar varilla con la carne en el motor. Ajuste el collar para que se apoya c3modamente sobre soporte de la varilla. Apriete el tornillo.
3. Caliente la parrilla y cocine de acuerdo a las sugerencias a continuaci3n.
4. Si los alimentos se desequilibra durante la cocci3n, use guantes o manoplas para retirar carga varilla y ajustar. Un cable de cocci3n, puede ser atado seg3n sea necesario para asegurar el alimento.
5. Cuando dood se hace, sacar la varilla del motor, retire el tenedor de carne en el lado del motor y los alimrentos deslice la varilla.

Consejos de cocina:

- Al comprar una carne asada, busque cortes uniformes en forma de carne para asegurar un tostado.
- Para facilitar la limpieza de empresas, coloque una bandeja de papel de aluminio debajo de la carne para recoger los zumos.
- Para reducir el tiempo de cocci3n y la facilidad de manipulaci3n de aves de corral, cocinar dos aves m3s peque1as a la vez en lugar de un gran p3jaro. Nalgas aves juntas, las piernas a los hombros, por la compacidad y el equilibrio.
- Papel de envoltura de aluminio alrededor de puntas de las alas y los extremos de las piernas para evitar la carbonizaci3n y la quema.
- Aplicar adobos y salsas con un cepillo de mango largo roci3ndolo con frecuencia.

Limpieza:

1. Permita que todas las piezas m3t3licas que se enfrie antes de limpiarlo. Lave con un jab3n suave y un cepillo de cerdas de pl3stico. Seque con una toalla y gu3rdela en un lugar fresco y seco fuera del alcance de los ni1os. NOTE: Todas las partes m3t3licas son aptas para lavavajillas motor EXCEPT.
2. El motor debe ser eliminado de la parrilla cuando mot en uso. Conserver en un lugar fresco y seco.

PARTS LIST

Tools required for assembly:

- Phillips screwdriver (not included)
- Adjustable Wrench (not included)
- Estimated assembly time: 15 minutes

Key	Qty.	Description
A	1	Electric Motor
B	1	Premium Mounting Bracket
C	1	Grate bracket
D	2	Meat Fork
E	4	#10-24 x 1 1/2" Screw
F	4	#10-24 Hex Nut (Keps)
G	1	Upper Bracket
H	2	Collar
I	1	Spit Rod
J	2	Bracket Spacer

LISTA DE PIEZAS

Herramientas necesarias para el montaje:

- Destornillador de estrella (no incluido)
- Llave ajustable (no incluido)
- Tiempo estimado de montaje: 15 minutos

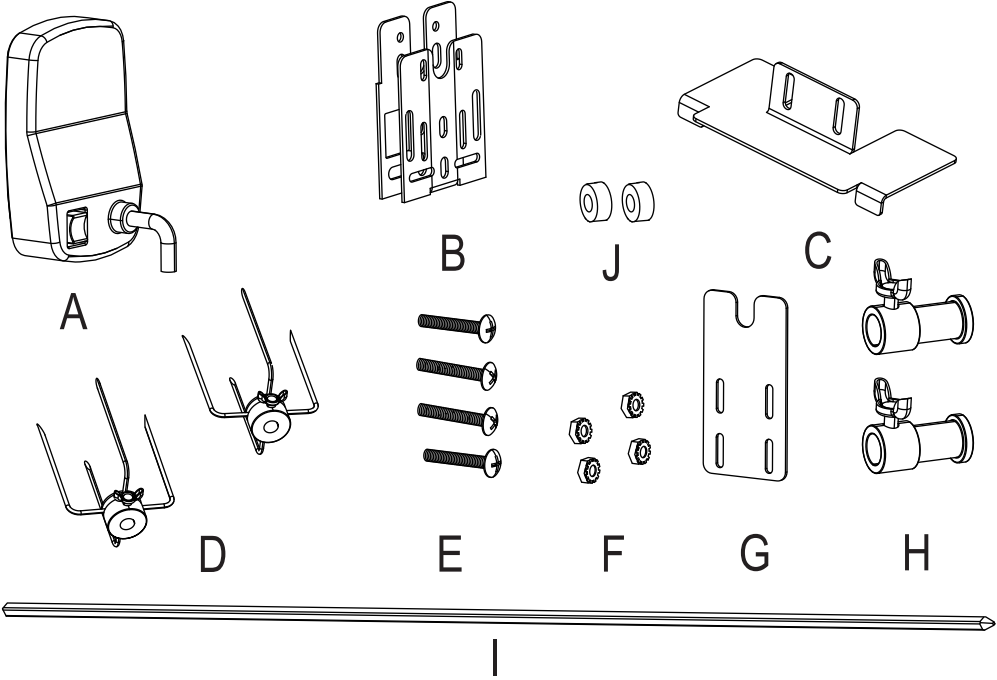
Clave	Cant.	Descripci3n
A	1	Motor el3ctrico
B	1	Prima el soporte de montaje
C	1	Soporte de rejilla
D	2	Tenedores para Carne
E	4	#10-24 x 1 1/2" Tornillo
F	4	#10-24 Tuerca Hexagonal (Keps)
G	1	Soporte superior
H	2	Collar
I	1	Barra para Asar
J	2	Espaciador de soporte

LISTE DES PI3CES

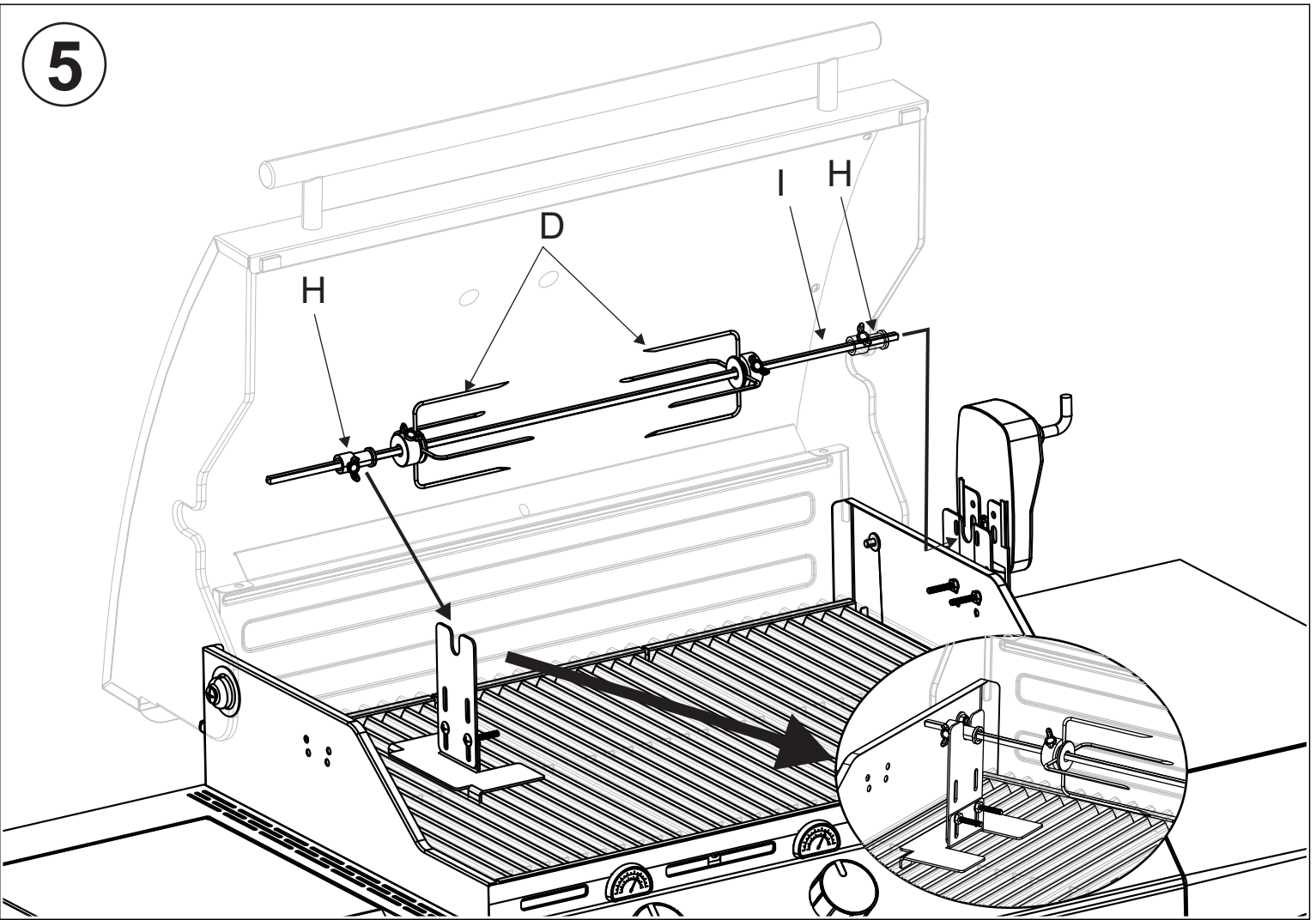
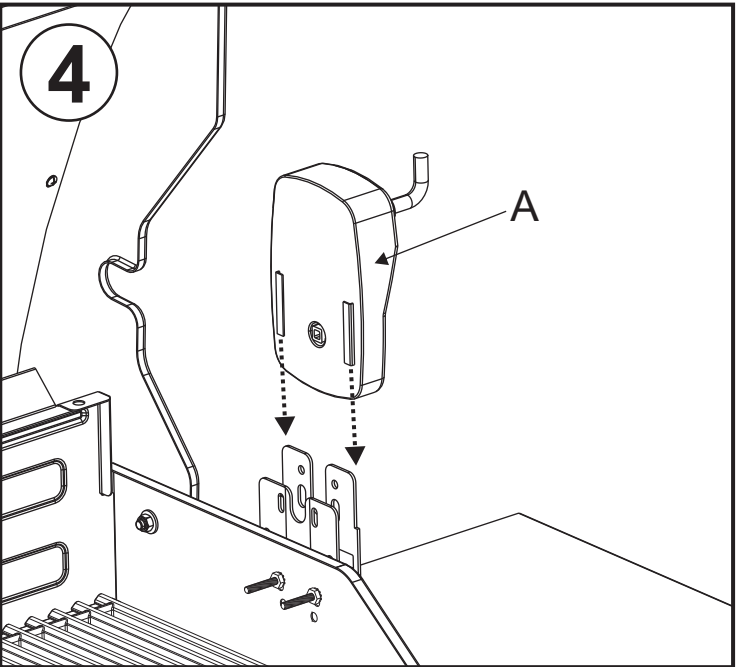
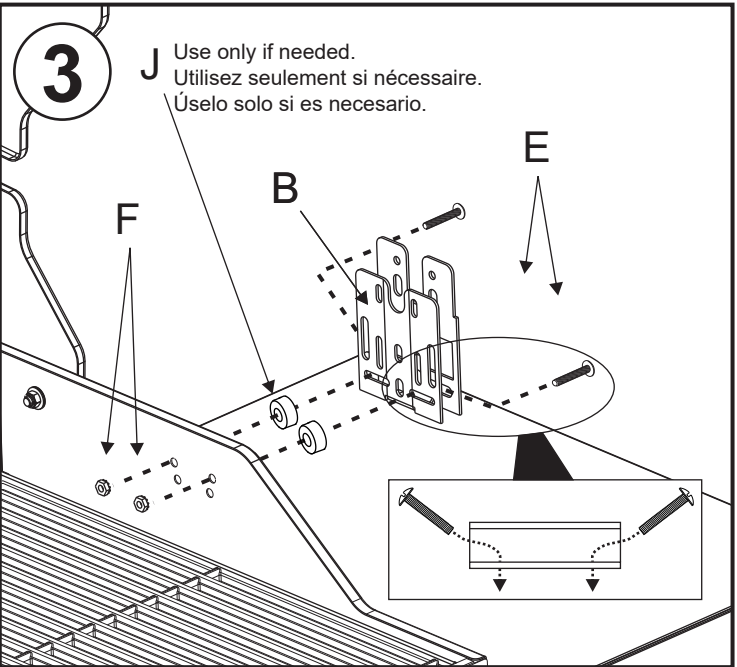
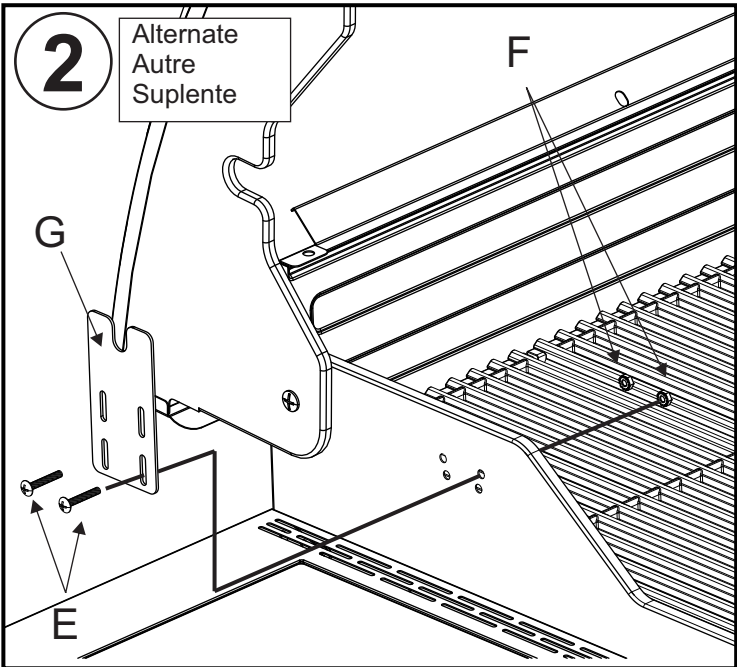
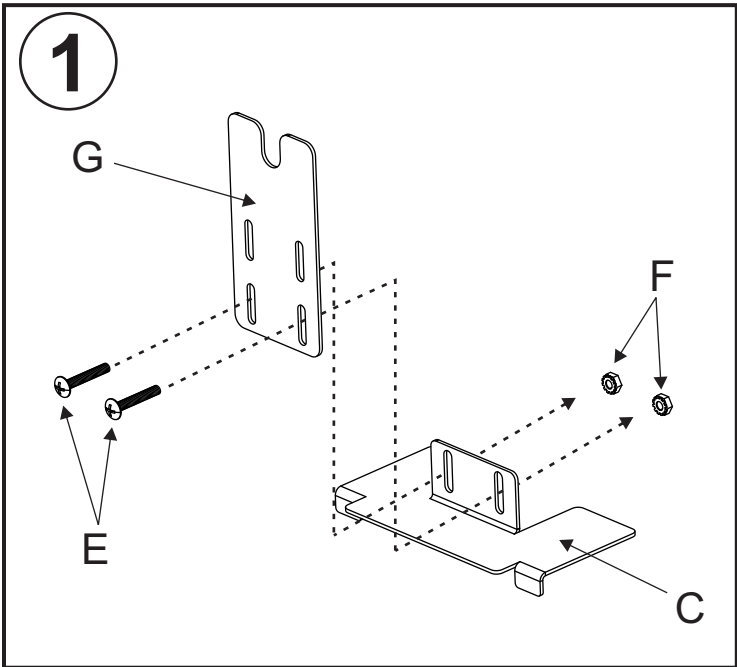
Outils n3cessaires pour l'assemblage:

- Tournevis cruciforme (non inclus)
- Cl3 r3glable (non inclus)
- Temps d'assemblage estim3: 15 minutes

Key	Qty.	Description
A	1	Moteur 3lectrique
B	1	Premium support de montage
C	1	le support pour la grille
D	2	Fourchette
E	4	#10-24 x 1 1/2" vis
F	4	#10-24 3crou hexagonal (Keps)
G	1	Support sup3rieur
H	2	Collier
I	1	Broche
J	2	Moteur de soutien Spacer



Assembly Assemblage Montage



ATTENTION:
The rotisserie motor must be mounted with the electrical cord up (see Figure A below).

ATTENTION:
Le moteur de la rôtisserie doit être monté avec l'électricité cordon vers le haut (voir la figure A ci-dessous).

ATENCIÓN:
El motor del asador debe ser montado con la eléctrica cable hacia arriba (ver la Figura A abajo).

