

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 :220-240 Volts - 50/60HZ, 5 W

Only connect this appliance to grounded AC outlet rated for 220-240 V, 50/60 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 screws.
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 rôtiissoire

Importantes mesures de sécurité:

1. Lea todas las instrucciones antes de intentar el montaje, instalación y uso.
2. No permita que los niños usen este producto. Proporcionar una estrecha vigilancia si se usa cerca de niños.
3. No toque las superficies calientes sin la protección adecuada.
4. Permita que todas las partes que se enfríe antes de montar o desmontar.
5. No utilice accesorios.
6. No utilice para ningún otro uso que se pretendía.
7. Retire el motor de la parrilla cuando no esté 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 eléctricas, no sumerjael cable del motor, o el enchufe en agua u otros líquidos.
10. Do no funcionar con un cable o enchufe dañado.
11. No permita que el cable toque superficies calientes.
12. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
13. Apague el motor antes de desenchufarlo.

Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, respecter ces consignes de sécurité :

- N'utiliser qu'une rallonge conçue pour l'extérieur de 10 ampères.
- 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 éviter que quelqu'un ne trébuche ou que des enfants ne tirent dessus.



Cet appareil est conçu pour une alimentation : 220-240 Volts - 50/60HZ, 5 W

Ne brancher que sur une prise c.a. mise à la terre de 220-240 V, 50/60 Hz .

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. équilibre alimentaire sur la broche entre les fourchettes à viande. Vérifiez l'équilibre en maintenant la broche chargés en vrac dans les mains et la rotation. Ajuster au besoin.
2. Lieu chargé broche dans le moteur. Réglez col de sorte qu'il reste parfaitement contre le support broche. Serrer la vis de pousse.
3. Préchauffez le gril et faire cuire selon les suggestions ci-dessous.
4. Si la nourriture est déséquilibrée pendant la cuisson, utiliser des gants ou des mitaines pour enlever la broche chargée et ajuster. Un cordon de cuisson peut être lié au besoin d'assurer la nourriture.
5. Lorsque dood est terminée, retirez la broche du moteur, retirez fourchette à viande sur le côté du moteur et de la nourriture glisser la broche.

Conseils culinaires:

- Lorsque vous achetez un rôti, comparer réduction uniforme en forme de viande pour assurer une cuisson uniforme.
- Pour faciliter le nettoyage, placez une tôle en aluminium sous la viande pour attraper jus.
- Pour réduire 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 épaules, de compacité et de l'équilibre.
- Envelopper de papier d'aluminium autour de bouts d'aile et les extrémités des jambes pour éviter la carbonisation et la gravure.
- Appliquer marinades et les sauces avec un pinceau à long manche arrosant réquemment.

Nettoyage:

1. Laisser toutes les pièces métalliques pour refroidir avant de le nettoyer. Laver avec un savon doux et brosse en plastique. Sécher avec une serviette et conserver dans un endroit frais et sec de la portée des enfants. NOTE: Toutes les parties métalliques sont avables au lave routiers sécuritaires SAUF.
2. Le moteur doit être retiré de la grille lors de mot en cours d'utilisation. Conserver dans un endroit frais et sec.

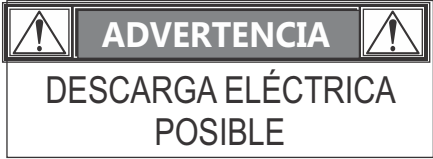
Instrucciones de Ensamblaje del Asador

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 étroite en cas d'utilisation d'enfants à proximité.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection adéquate.
4. Laisser toutes les pièces refroidir avant de monter ou de démonter.
5. Ne pas utiliser d 'accessoires.
6. Ne pas utiliser pour un usage autre que prévu.
7. Retirez le moteur de l'intérieur grill et le ranger lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. Ne pas utiliser le barbecue pour la cuisson non-rôtisserie avec moteur installé.
9. Pour protéger contre les chocs électriques, 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. Débranchez le cordon de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
13. **OFF** moteur tourner avant de retirer la prise.

Si debe usar una extensión, por su seguridad:

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



Esta unidad está especificada para: 220-240 Voltios- 50/60HZ, 5 W.

Conecte únicamente esta unidad a una toma de CA de tierra especificada para 220-240 V, 50/60 Hz.

Conéctela únicamente a un enchufe que tenga un conector a tierra y esté protegido mediante un interruptor con una corriente operativa de fallo nominal (RCD) con un rango máximo de 30 mA.

Uso:

1. De balance de alimentos de la varilla entre las horquillas de la carne. Revsar el balance mediante la celebración. Ajuste según sea necesario.
2. Lugar varilla con la carne en el motor. Ajuste el collar para que se apoya cómodamente sobre soporte de la varilla. Apriete el tornillo.
3. Caliente la parrilla y cocine de acuerdo a las sugerencias a continuación.
4. Si los alimentos se desequilibra durante la cocción, use guantes o manoplas para retirar carga varilla y ajustar. Un cable de cocción, puede ser atado según 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 cocción y la facilidad de manipulación de aves de corral, cocinar dos aves más pequeñas a la vez en lugar de un gran pájaro. 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 carbonización y la quema.
- Aplicar adobos y salsas con un cepillo de mango largo rociándolo con frecuencia.

Limpieza:

1. Permita que todas las piezas metálicas que se enfríe antes de limpiarlo. Lave con un jabón suave y un cepillo de cerdas de plástico. Seque con una toalla y guárdela en un lugar fresco y seco fuera del alcance de los niños. NOTA: Todas las partes metálicas son aptas para lavavajillas motor EXCEPT.
2. El motor debe ser eliminado de la parrilla cuando mot en uso. Conservar en un lugar fresco y seco.

Istruzioni per il montaggio del girarrosto

AVVERTENZE IMPORTANTI:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di iniziare il montaggio, l'installazione e l'utilizzo.
2. Non permettere ai bambini di utilizzare il prodotto. Vigilare attentamente se utilizzato in presenza di bambini.
3. Non toccare le superfici calde senza un'adeguata protezione.
4. Lasciare raffreddare tutte le parti prima di montarle o smontarle.
5. Non utilizzare accessori collegati.
6. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto.
7. Rimuovere il motore dalla griglia di cottura e custodirlo al chiuso quando non in uso.
8. Non usare la griglia di cottura per cotture diverse dal girarrosto con il motore installato.
9. Per evitare scosse elettriche, non immergere il motore, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
10. Non utilizzare con un cavo o spina danneggiati.
11. Non permettere che il cavo entri in contatto con superfici calde.
12. Scollegare il cavo dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia.
13. Spegner e il motore portando l'interruttore su **OFF** prima di rimuovere la spina dalla presa.

Se si utilizza un cavo di prolunga, per la vostra sicurezza:

- Utilizzare solo cavi per uso esterno con potenza nominale di 10 ampere.
- Utilizzare un cavo di prolunga della lunghezza più corta rispetto alle vostre necessità. Non collegare 2 o più prolunghe insieme.
- Mantenere le connessioni asciutte e fuori terra.
- Evitare che il cavo penda dal tavolo o da altri oggetti in cui può essere tirato da bambini o causare inciampi.



Il presente apparecchio ha una potenza nominale di: 220-240 volt - 50/60 Hz, 5W.

Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente con messa a terra e una potenza nominale di 220-240 V, 50/60 Hz

Collegare solo ad una presa di corrente messa a terra e protetta da interruttore magnetotermico con corrente nominale di guasto (RCD) avente una potenza nominale massima di 30 mA.

USO:

1. Bilanciare il cibo lungo lo spiedo inserito tra le forche. Controllare il bilanciamento tendendo lo spiedo caricato con entrambe le mani e facendolo ruotare liberamente tra le dita. Regolare secondo le necessità.
2. Posizionare lo spiedo caricato sul motore. Regolare il collare in modo che aderisca perfettamente contro la staffa dello spiedo. Serrare la vite ad alette.
3. Riscaldare la griglia di cottura e cuocere secondo le indicazioni riportate sui Consigli di Cottura.
4. Se il cibo diventa sbilanciato durante la cottura, utilizzando dei guanti o un guanto da forno, togliere l'asta del girarrosto caricato e regolare i pezzi di carne. Per fissare i pezzi di carne in posizione, è possibile utilizzare uno spago da cucina.
5. Quando il cibo è pronto, togliere lo spiedo dal motore, smontare la forcella ferma carne sul lato motore e sfilare il cibo dallo spiedo.

CONSIGLI DI COTTURA:

- Al momento dell'acquisto di un arrosto, cercare tagli di carne uniformi che ne garantiscano anche la rosolatura.
- Per ridurre il tempo di cottura e facilitare la gestione dei pollami, cuocere due volatili più piccoli in una sola volta anziché un unico volatile di grandi dimensioni. Mettere a cuocere i volatili insieme, con le zampe dell'uno rivolte verso le spalle dell'altro, per dare compattezza ed equilibrio alla cottura.
- Avvolgere le punte delle ali e le estremità delle zampe con un foglio di alluminio per evitarne la carbonizzazione e la bruciatura.
- Applicare marinade e salse con l'uso di un pennello a setole lunghe, spennellando con frequenza.

PULIZIA:

1. Lasciare raffreddare tutte le parti metalliche prima di pulirle. Lavare con un detergente delicato e una spazzola con setole in plastica. Asciugare con un canovaccio asciutto e custodire in un luogo fresco e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
NOTA: Tutte le parti metalliche sono lavabili in lavastoviglie ECCETTO il motore.
2. Il motore deve essere rimosso dalla griglia di cottura quando NON in uso. Custodire in luogo fresco e asciutto.

Rotisserie samleinstruktioner

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER:

- Læs alle instruktioner før forsøg på samling, installation og anvendelse.
- Lad ikke børn betjene dette produkt. Sørg for konstant overvågning hvis det bruges i nærheden af børn.
- Rør ikke ved varme overflader uden tilstrækkelig beskyttelse.
- Lad alle dele køle af før samling eller adskillelse.
- Brug ikke vedhæftende tilbehør.
- Må ikke anvendes til anden brug end den tilsigtede.
- Fjern motoren fra grillen og opbevar den indendørs når den ikke bruges.
- Brug ikke grillen til ikke-rotisserie madlavning med motoren installeret.
- Som beskyttelse mod elektrisk stød, må motoren motorledningen, eller kontakten ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Må ikke bruges med ødelagt ledning eller kontakt.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med varme overflader.
- Tag ledningen ud af kontakten når den ikke bruges og før rengøring.
- Sæt motoren på **OFF** før stikket tages ud af kontakten.

Hvis du skal bruge en forlængerledning: For din sikkerhed:

- Brug kun udendørs ledningstype godkendt til 10 amperer.
- Brug så kort ledningslængde som muligt. Sæt ikke 2 eller flere forlænger-ledninger sammen.
- Hold forbindelserne tørre og væk fra jorden.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordpladen, eller andre steder hvor børn kan komme til at trække i den eller falde over den.



Dette apparat er godkendt til :220-240 Volt - 50/60HZ, 5 W.

Forbind kun dette apparat med en jordet AC kontakt godkendt til 220-240 V, 50/60 Hz.

Forbind kun med stik-kontakt med jordforbindelse og stik-kontakt beskyttet af strøm-afbryder med et godkendt fejl strømsrelæ (HFI) med et maksimum på 30 mA.

ANVENDELSE:

- Anbring maden på rotationsspyddet mellem kødgafle. Undersøg balancen ved at holde det fyldte spyd løst i hænderne og roter det. Tilpas efter behov.
- Sæt det fyldte spyd i motoren. Tilpas manchetten så den hviler sikkert mod grill spydets beslag. Stram tommeskruen.
- Opvarm grillen og lav mad efter forslagene i Madlavningstips.
- Hvis maden kommer i ubalance under madlavningen, så brug grillhandsker eller luffer til at fjerne det fyldte spyd og tilpas det. En madlavningssnor kan evt. ombindes efter behov for at sikre maden.
- Når maden er færdig, fjernes grillspyddet fra motoren, fjern kødgaffen på motorsiden og tag maden af spyddet.

MADLAVNINGSTIPS:

- Når man køber en steg, se efter ensartede udskæringer af kød for at sikre jævn stegning.
- For at reducere stegte tiden og gøre håndtering affjerkræ lettere, steg to mindre fjerkræ på samme tid i stedet for et stort stykke. Placer fjerkræene sammen, ben til skuldre, for kompakthed og balance.
- Fold aluminums folie omkring vingespidsen og ender på ben for at undgå forkulning og brændthed.
- Påfør jævnlgt marinader og saucer med en børste med langt håndtag.

RENSNING:

- Lad alle metaldele køle af før rengøring. Vask med et mildt opvaskemiddel og plastik opvaskebørste. Tør med viskestykke og opvar den et køligt, tørt sted uden for børns rækkevidde.
BEMÆRK: Alle metaldele kan vaskes i opvaskemaskine UNTAGEN motoren.
- Motoren bør fjernes fra grillen når den ikke bruges. Opbevares et køligt og tørt sted.

Grill Montageanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN:

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Montage, Installation und Verwendung aufmerksam durch.
- Erlauben Sie Kindern nicht den Betrieb dieses Produkts. Passen Sie ganz besonders auf, falls das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen ohne einen ordnungsgemäßen Schutz an.
- Lassen Sie alle Teile vor der Montage oder Demontage auskühlen.
- Verwenden Sie keine Zusatzgeräte.
- Für keinen anderen als den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Entfernen Sie den Motor vom Grill und bewahren Sie das Gerät im Haus auf , wenn es nicht verwendet wird.
- Verwenden Sie den Grill nicht zum normalen Kochen mit installiertem Motor.
- Um einen Elektroschock zu vermeiden, tauchen Sie den Motor, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker betreiben.
- Passen Sie auf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie den Motor **AUS** bevor Sie den Stecker vom Stromnetz abziehen.

Sollten Sie ein Verlängerungskabel zu Ihrer Sicherheit verwenden müssen:

- Verwenden Sie nur ein Kabel für den Gebrauch im Freien, das für 10 Ampere ausgelegt ist.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel, das nur die benötigte Länge aufweist, und kein längeres. Verbinden Sie nicht 2 oder mehr Verlängerungskabel miteinander.
- Halten Sie die Anschlüsse trocken und führen Sie sie nicht über den Boden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Tischrand oder andere Gegenstände hängen, wo Kinder daran ziehen oder Personen darüber stolpern können.



Dieses Gerät ist ausgelegt für: 220-240 Volt - 50/60HZ, 5 W.

Schließen Sie dieses Gerät nur an einen geerdeten AC-Stromanschluss, der für

220-240 V, 50/60 Hz ausgelegt ist.

Nur an eine Steckdose anschließen, die eine Erdung hat und von einem Schutzschalter gesichert und für eine Fehlerstromrate (RCD) von maximal 30 mA ausgelegt ist.

VERWENDUNG:

- Verteilen Sie das Essen gleichmäßig zwischen den Fleischgabeln auf dem Spieß. Überprüfen Sie das Gleichgewicht, indem Sie den Spieß lose auf Ihren Händen halten und drehen. Gleichen Sie die Ausrichtung des Essens aus, falls notwendig.
- Platzieren Sie den Spieß mit dem Essen im Motor. Richten Sie den Stellring so aus, dass dieser ordnungsgemäß an der Spießhalterung sitzt. Ziehen Sie die Flügelschraube an.
- Heizen Sie den Grill und grillen das Essen gemäß den Vorschlägen in den Kochtipps.
- Sollte das Essen während des Kochens/Grillens aus dem Gleichgewicht geraten, verwenden Sie Handschuhe oder Topflappen, um den beladenen Spieß abzunehmen und das Essen auszurichten. Ein Kochseil könnte notfalls verwendet werden, um das Essen zu sichern.
- Wenn das Essen fertig ist, dann entnehmen den Spieß vom Motor, entfernen Sie die Fleischgabel an der Motorseite und schieben Sie das Essen vom Spieß herunter.

KOCHTIPPS:

- Wenn Sie einen Braten kaufen, dann achten Sie auf eine gleichmäßige Form, damit das Fleisch gleichmäßig gegrillt wird.
- Um die Kochzeit zu reduzieren und die Handhabung von Geflügel zu vereinfachen, grillen Sie lieber zwei kleinere Hähnchen auf einmal, als nur ein großes. Legen Sie die Hähnchen zusammen, Schenkel zu Schultern, für mehr Kompaktheit und Gleichgewicht.
- Wickeln Sie Aluminiumfolie um die Flügelspitzen und die Enden der Schenkel, um ein Verkohlen und Verbrennen zu vermeiden.
- Tragen Sie Marinaden und Soßen regelmäßig mit einem langstieligen Pinsel auf.

REINIGUNG:

- Lassen Sie alle Metallteile vor der Reinigung gut abkühlen. Mit einem milden Spülmittel und einer Bürste mit Kunststoffborsten reinigen. Mit einem Geschirrhandtuch abtrocknen und an einem kühlen, trockenen Ort und außer Reichweite von Kindern aufbewahren. HINWEIS: Alle Metallteile sind spülmaschinengeeignet, AUSSER der Motor.
- Der Motor sollte vom Grill entfernt werden, wenn dieser Nicht gebraucht wird. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

Instrukcja montażu różna obrotowego

WAŻNE INSTRUKCJE:

- Należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami przed podejmowaniem próby dokonania montażu, instalacji i użytkowania.
- Nie należy pozwalać dzieciom obsługiwać tego produktu. Zapewnić ścisły nadzór w przypadku użytkowania w pobliżu dzieci.
- Nie dotykać gorących powierzchni bez odpowiednich zabezpieczeń.
- Schłodzić wszystkie części przed rozpoczęciem montażu albo demontażu.
- Nie używać złączy akcesoriów.
- Nie stosować do żadnych celów niezgodnych z przeznaczeniem.
- Zdjąć silnik z grilla i przechowywać w pomieszczeniach zamkniętych w czasie przerwy w użytkowaniu.
- Nie użytkować grilla z zainstalowanym silnikiem do przygotowywania potraw bez ich obracania.
- Nie zanurzać w wodzie ani innych cieczach silnika, przewodu ani wtyczki celem uniknięcia porażenia prądem.
- Nie korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzonego kabla lub wtyczki.
- Nie dopuszczać do tego, by przewód stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Wyłączyć przewód ze źródła zasilania w przypadku przerwy w eksploatacji lub przed czyszczeniem.
- WYŁĄCZYĆ** silnik przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.

Jeśli trzeba użyć przedłużacza, dla własnego bezpieczeństwa należy:

- Korzystać wyłącznie z przedłużacza do użytku zewnętrznego z oznaczeniem 10 amperów.
- Korzystać z przedłużacza, który będzie jak najkrótszy. Nie łączyć ze sobą 2 lub więcej przedłużaczy.
- Utrzymywać połączenia w stanie suchym i w położeniu nad ziemią.
- Nie dopuszczać, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub innych przedmiotów, z których mogą pociągnąć go albo dzieci lub gdzie będzie można się o niego potknąć.



To urządzenie posiada następujące wartości znamionowe: 220-240 V - 50/60HZ, 5 W.

To urządzenie należy podłączać tylko do uziemionego źródła prądu zmiennego o mocy 220-240 V, 50/60 Hz.

Podłączać tylko do wtyczki posiadającej uziemienie i zabezpieczonej wyłącznikiem różnicowoprądowym (RCD) o maksymalnym natężeniu 30 mA.

UŻYTKOWANIE:

- Wyważyć jedzenie na przecię pomiędzy widelcami na mięso. Sprawdzić wyważenie trzymając załadowany pręt luźno w rękach i obracając go. Poprawić w razie potrzeby.
- Umieścić załadowany pręt na silniku. Ustawić kołnierz tak, aby ściśle otaczał spornik/obudowę pręta. Dokręcić śrubę skrzydełkową.
- Rozgrzać grill i gotować zgodnie z zaleceniami zawartymi we „Wskazówkach dotyczących przyrządzania”.
- Jeśli w trakcie gotowania jedzenie utraci stabilność użyć rękawic, aby zdjąć załadowany pręt (spit rod) i ustawić poprawnie. W razie potrzeby można przewiązać sznurkiem nadającym się do gotowania, aby zabezpieczyć jedzenie.
- Gdy jedzenie będzie gotowe zdjąć pręt z silnika, zdjąć widelec na mięso z bocznej części silnika i zsunąć jedzenie z pręta.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW:

- Nabywając mięso na pieczeń należy szukać kawałków o równym kształcie, co zapewnia równomierne pieczenie.
- Celem skrócenia czasu gotowania oraz ułatwienia przygotowania drobiu, gotować jednocześnie dwa mniejsze ptaki zamiast jednego dużego. Umieścić ptaki obok siebie, nogami do skrzydełek, celem optymalnego wykorzystania miejsca i równomiernego wyważenia.
- Owinąć folią aluminiową czubki skrzydeł i końce nóg, aby zapobiec ich zwęgłaniu i przypalaniu.
- Często nakładać marynaty i sosy wykorzystując do tego odpowiedni pędzel na długiej ręczce.

CZYSZCZENIE:

- Ochłodzić części metalowe przed czyszczeniem. Umyć łagodnym detergentem i szczotką z włosiem z tworzywa sztucznego. Wytrzeć ręcznikiem do sucha i przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
UWAGA: Wszystkie części metalowe można myć w zmywarce do naczyń Z WYJĄTKIEM silnika.
- Silnik należy zdjąć z grilla w trakcie przerw w użytkowaniu. Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

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 1/4" Screw
F	4	#10-24 Hex Nut (Keps)
G	1	Upper Bracket
H	2	Collar
I	1	Spit Rod

ELENCO DELLE PARTI

Attrezzi necessari per il montaggio:

- Cacciavite a croce (non incluso)
- Chiave regolabile (non incluso)
- Tempo di montaggio stimato: 15 minuti

Chi	Qtà	Descrizione
A	1	Motore Elettrico
B	1	Premium staffa di montaggio
C	1	Staffa per grattugiare
D	2	Carne Forcella
E	4	#10-24 x 1 1/4" Vite
F	4	#10-24 Dado Esagonale (Keps)
G	1	Staffa superiore
H	2	Collare
I	1	Asta

RESERVEDELSLISTE

Nødvendige værktøjer til montage:

- Stjerneskruestrækker (medfølger ikke)
- Skiftenøgle (medfølger ikke)
- Estimeret montage tid: 15 minutter

Nøgle	Stk.	Beskrivelse
A	1	Electric Motor
B	1	Monteringsbeslag
C	1	beslag til rist
D	2	Kød Gaffel
E	4	#10-24 x 1 1/4" Skrue
F	4	#10-24 Hex Nut (Keps)
G	1	øverste beslag
H	2	Collar
I	1	Rod

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

STÜCKLISTE

Werkzeuge für die Montage erforderlich:

- Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Rollgabelschlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Geschätzte Montagezeit: 15 Minuten

Sch.	Anz.	Beschreibung
A	1	Electric Motor
B	1	Premium Montagewinkel
C	1	Halter für Rost
D	2	Fleischgabel
E	4	#10-24 x 1 1/4" schrauben
F	4	#10-24 Sechskantmutter (Keps)
G	1	Soporte superior
H	2	Collar
I	1	Stange

LISTE DES PIÈCES

Outils nécessaires pour l'assemblage:

- Tournevis cruciforme (non inclus)
- Clé réglable (non inclus)
- Temps d'assemblage estimé: 15 minutes

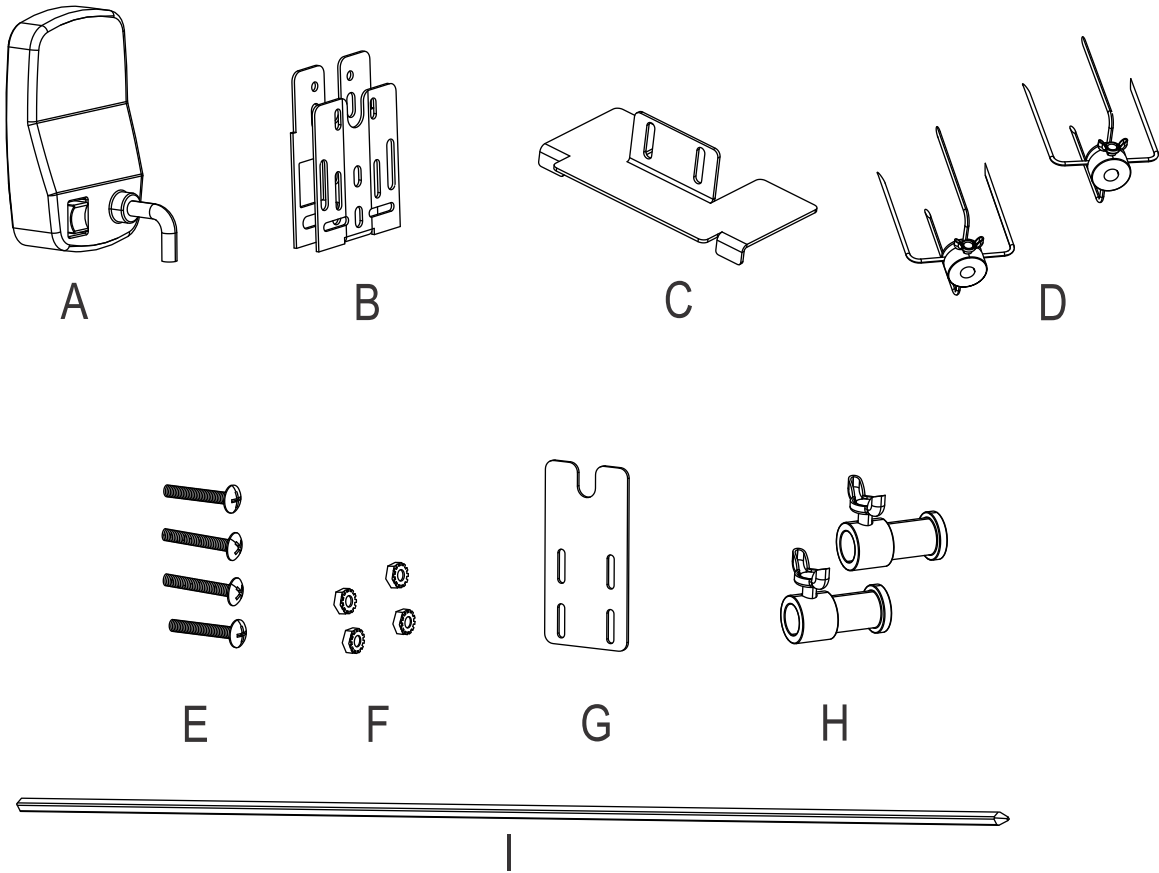
Key	Qty.	Description
A	1	Moteur électrique
B	1	Premium support de montage
C	1	le support pour la grille
D	2	Fourchette
E	4	#10-24 x 1 1/4" vis
F	4	#10-24 écrou hexagonal (Keps)
G	1	Support supérieur
H	2	Collier
I	1	Broche

WYKAZ CZĘŚCI

Narzędzia potrzebne do montażu:

- Śrubokręt krzyżakowy (nie dołączone)
- Klucz nastawny (nie dołączone)
- Szacowany czas montażu: 15 minut

klucz	Ilość	Opis
A	1	Silnik elektryczny
B	1	Mounting Bracket
C	1	Uchwyt na ruszt
D	2	Widelce mięso
E	4	#10-24 x 1 1/4" Śruba
F	4	#10-24 Nakrętka Sześciokątna(Keps)
G	1	Uchwyt górny
H	2	kołnierz
I	1	Pręt



ATTENTION:

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

ATENCIÓN:

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

ATTENTION:

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

OBS:

Den rotisserie motor skal monteres med det elektriskeledning op (se figur A nedenfor).

ACHTUNG:

Die Rotisserie Motor muss mit der elektrischen montiert werdenKabel nach oben (siehe Abbildung A unten).

UWAGA:

Silnik różna zamontowany jest elektrycznykabel do góry (patrz rysunek A poniżej).

ATTENZIONE:

Il motore girarrosto deve essere montato con l'elettricocavo verso l'alto (vedi figura seguente).

Figure A
Figura A
Figure A

Abbildung A
Rysunek A
Figur A

