

# 240 V A.C. ROTISSERIE

## ASSEMBLY & OPERATING INSTRUCTIONS

	<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> When using electrical appliances, basic safety precautions should always be used, including the following:	
---	---	---

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not exceed 5 kg cooking weight.
3. Always attach rotisserie to barbecue first, then plug cord into the power point. To disconnect, turn rotisserie 'OFF', then remove plug from power point.
4. Most barbecue surfaces and accessories are hot during and after cooking, so use reasonable care around barbecue, wear protective mitts, and use rotisserie with the handle attached.
5. To protect against electrical shock, do not immerse electrical cord, plug or motor in water or expose to rain. Avoid contact of the electrical cord with hot barbecue surfaces and grease.
6. Do not operate rotisserie with a damaged cord or plug, or if the rotisserie malfunctions, or has been damaged in any manner. Return rotisserie to the place of purchase or an authorized service facility for examination, repair, or replacement.
7. This appliance is not intended for use by young children or infirmed persons, unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use this appliance safely. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Unplug rotisserie from electrical supply when not in use, and before cleaning. Allow to cool before handling.
9. The use of accessory attachments is not recommended by the manufacturer and may cause injury or damage. Do not use Rotisserie for any other purpose other than intended use, i.e with barbecue.
10. When rotisserie cooking place a drip pan under the food being cooked. This will capture the drippings and keep barbecue clean of excess grease which could cause a fire. Use caution when moving a drip pan containing hot oils, or grease.
11. Never line the bottom of your barbecue with sand or any grease absorbent substance.
12. Should a grease fire occur, try to turn the burners and gas off at the supply immediately and leave hood CLOSED until fire is extinguished.
13. The motor is set for 240 V AC, 50/60 Hz current. The power supply for the rotisserie must be supplied through a residual current device (RCD) having a tripping current not exceeding 30 mA.
14. This rotisserie is for use outdoors only, and is to be installed as described in these instructions.
15. Do not leave the Rotisserie on the bracket mounted to the barbecue during times when the barbecue is not in use.
16. Do not use Rotisserie on the barbecue at times when it is exposed to inclement weather conditions. Do not allow the rotisserie motor to get wet.
17. If the supply cord of the rotisserie is damaged, it must be replaced by the manufacturer or our authorized service agent.
18. If using with a barbecue fitted with a side burner, do not operate the side burner when the rotisserie is attached.

**This appliance is for outdoor use on a barbecue as shown.**

**RETAIN THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

Tools required: Adjustable spanner and either flat-head or Phillips-head screwdriver.

## STEP 1

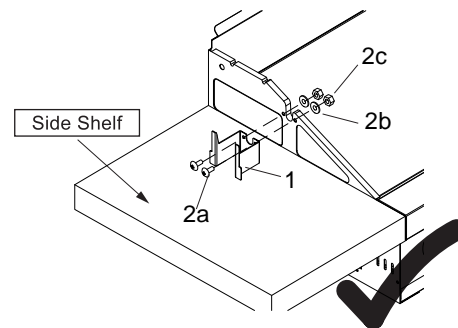
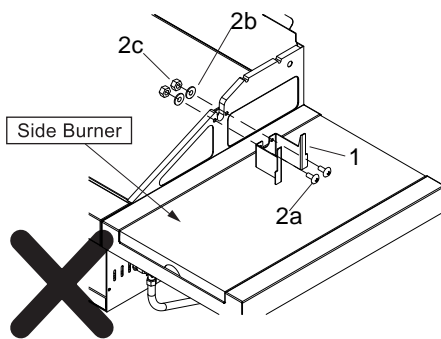
Remove all components from the carton.  
Ensure all components are contained as listed below.


KIT# A07101043F(GT)/PY0040003 (T2)

REF #	PART DESCRIPTION	PART #	QTY
1	Motor Bracket	P03307028C	1
2a	Screw #10-24x3/4" UNC	S112G10124	2
2b	Washer 3/16"	S411G03084	2
2c	Hex Nut #10-24	S362G10124	2
3a.	Spit - 1	P05508242A	1
3b.	Spit - 2	P05508243A	1
3c.	Spit - 3	P05508244A	1
4	Holding Fork	P05508245A	2
5	Thumbscrew 1/4"x1/2"	S196G04084	3
6	Collar	P05508177F	1
7	Handle	P05508246A	1
8	Motor/AC 240V (GT)	P07101054B	1
8	Motor/AC 240V (T2)	P07101055A	1

## STEP 2

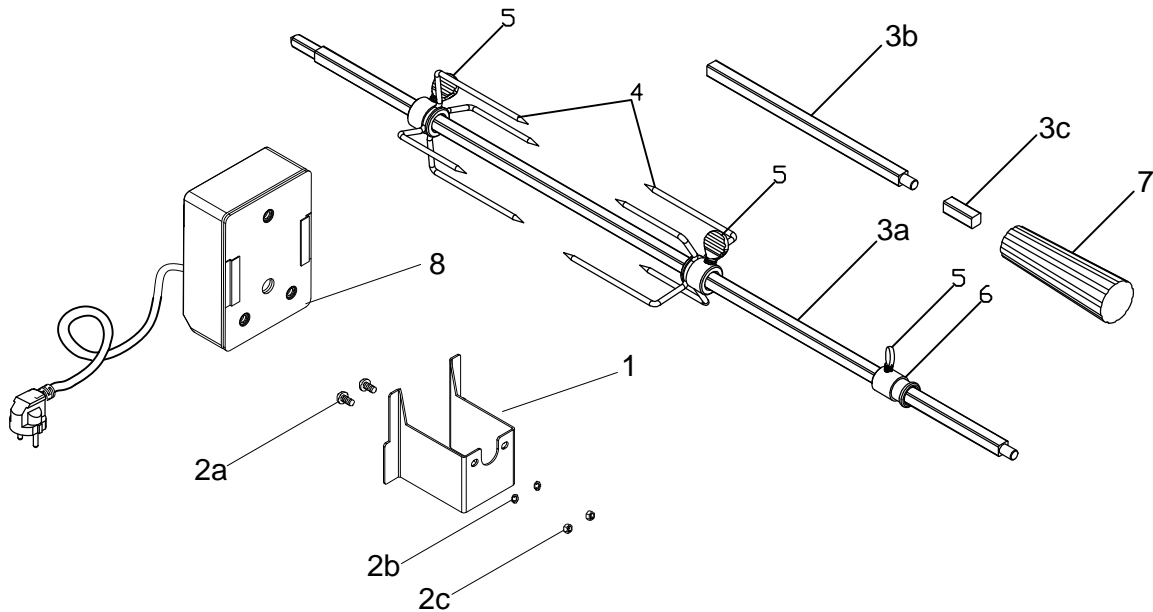
Attach the motor bracket (#1) to the side of the barbecue body. Align the two holes of the bracket with the holes on the barbecue body side panel. Tighten securely using two (2) No.10-24 x 1/2" screws (#2), flat washers and nuts provided.



 NOTE: DO NOT ATTACH MOTOR BRACKET ABOVE THE SIDE BURNER

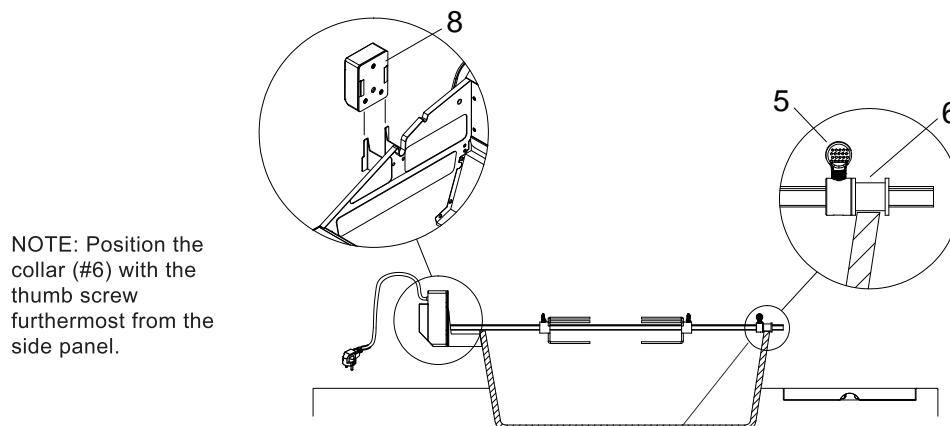
## STEP 3

Slide a skewer fork (#4) onto each end of spit rod and tighten the thumb screw (#5) to secure the skewer forks in place. Slide the collar (#6) onto the threaded end of the spit rod. Do not tighten the collar thumb screw until the rotisserie is placed into position in the barbecue. Tighten all thumb screws using pliers to prevent loosening during cooking process.



## STEP 4

Install the motor (#8) to the motor bracket as shown. Push the end of the spit rod into the opening of the motor until fully in position. Locate the collar (#6) into the bbq side panel tighten the thumb screws.

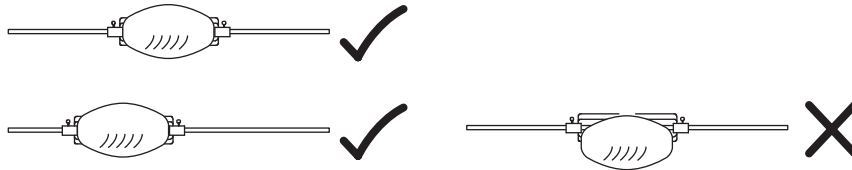


NOTE: Position the collar (#6) with the thumb screw furthest from the side panel.

The collar (#6) must always be used with this rotisserie.

## ROTISSERIE COOKING

- Rotisserie cooking produces foods that are moist, flavoursome and appealing. The rotating food self bastes. Although the rotisserie is best for larger pieces of meat or poultry, most cuts can be used if prepared properly.
- The balancing of the food requires the most attention in rotisserie cooking. The rotisserie must turn evenly otherwise the stopping and starting action will cause the food to cook unevenly and possibly burn the heavier side. Refer to the diagram below.



- The easiest foods to balance are those of uniform shape and texture. To test if the food is balanced correctly when secured, place the ends of the rotisserie skewer loosely in the palm of your hands. Give the spit a quarter turn and if there is no tendency to roll and it is stable give it another quarter turn. It should rest without turning in each of these positions. It can then be attached to the barbecue.
- When using poultry, truss the bird tightly so that wings and drumsticks are close to the body of the bird. The cavity of the bird can be stuffed prior to this, if you wish. Pull the neck skin down and using a small skewer fix to the back of the bird. Push the rotisserie skewer through lengthwise, catching the bird in the fork of the wishbone. Centre the meat and tighten the holding forks. Test the balance as described above.
- A rolled piece of meat only requires the rotisserie skewer to be inserted through the centre of the length of meat, then secured and balanced using the forks.
- For meats which are un-boned, it is best to secure the rotisserie skewer diagonally through the meaty sections. If protruding bones or wings brown too quickly, cover with pieces of foil.

## SETTING UP THE BARBECUE

- When rotisserie cooking, the majority of heat will come from an indirect source. In other words the burners at each end of the barbecue are lit and the food is placed centrally with no direct heat source underneath it. Remove all the cooking plates from the barbecue and position the flametamer centrally. Place either an oven proof cooking pan or disposable aluminium foil dish on top of the flametamer under the food being cooked so that it catch any drips from the food above. The drippings can be used to make gravies and other sauces to accompany the cooked meat.

NOTE: Refer to the barbecue instructions "Cooking with the Hood Down" for more details.

- Once the barbecue has been set up, pre-heat the barbecue according to the manufacturer instructions. Close the hood when you start to cook.
- For foods with little fat you may wish to cook them directly over lit burners to give a charred effect. This should only be done towards the end of the cooking for no longer than the time required to give the desired visual effect. Do not attempt this with fatty foods as this will cause flare-ups and excessive smoke.

## COOKING TIMES

- This will vary according to the type and weight of food you are cooking. However as a guide the cooking times on a rotisserie are similar to conventional oven cooking.  
Note: Periodically check that the skewers, spit rod connections or thumb screws have not loosened during operation.

## **240V DREHSPIESS**

### **MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG**

#### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die nachstehenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden:

**1. Lesen Sie sich vor dem Gebrauch die gesamte Bedienungsanleitung durch.**

2. Das Kochgewicht darf nicht mehr als 5 kg betragen.

3. Befestigen Sie bitte zuerst den Drehspieß am Grill, bevor Sie das Stromkabel in die Steckdose stecken. Um den Drehspieß auszuschalten, stellen Sie ihn auf "OFF" und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

4. Die meisten Oberflächen und Elemente des Grills sind nicht nur während der Zubereitung, sondern auch danach noch heiß, sodass größtmögliche Sorgfalt geboten ist: bitte Handschuhe tragen und den Drehspieß nur am Griff anfassen.

5. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder den Motor nicht in Wasser ein und vermeiden Kontakt mit Feuchtigkeit wie Regen. Das Stromkabel darf nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen des Grills oder Bratfett kommen.

6. Benutzen Sie den Drehspieß nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn Störungen am Grill aufgetreten sind oder der Grillspieß auf irgendeine Weise beschädigt ist. Bringen Sie den Drehspieß für eine Prüfung, Reparatur oder einen Ersatz bitte in das Fachgeschäft zurück, in dem Sie ihn gekauft haben, oder zu einem anerkannten Kundendienstzentrum.

7. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch kleine Kinder oder Behinderte geeignet, es sei denn, dass sie von einer befugten Person beaufsichtigt werden, sodass eine sichere Verwendung gewährleistet ist. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit gewährleistet ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Drehspieß nicht in Gebrauch ist, sowie auch vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät bitte vorher gründlich abkühlen.

9. Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen, weil sie zu Verletzungen oder Beschädigungen führen können. Verwenden Sie den Drehspieß bitte nicht für andere als den bezweckten Gebrauch, also zum Grillen.

10. Bei der Zubereitung von Speisen mit dem Grillspieß sollten Sie eine Tropfschale unter die Lebensmittel stellen, damit Tropfen aufgefangen werden und der Grill nicht durch überschüssiges Fett, das in Brand geraten könnte, verunreinigt wird. Beim Umgang mit Tropfschalen voll heißen Öls oder Fetts ist besondere Vorsicht geboten.

11. Bedecken Sie den Boden Ihres Grills bitte niemals mit Sand oder anderen fettabsorbierenden Substanzen.

12. Sollte sich Bratfett entzünden, versuchen Sie bitte sofort, die Brenner und die Gaszufuhr zu schließen und lassen Sie den Deckel GESCHLOSSEN, bis das Feuer erloschen ist.

13. Der Motor ist für die folgende Stromstärke geeignet: 240V, 50/60 Hz. Die Stromversorgung für den Drehspieß hat über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA zu erfolgen.

14. Der Drehspieß ist ausschließlich für die Verwendung im Freien geeignet und muss gemäß den vorliegenden Anweisungen installiert werden.

15. Lassen Sie den Drehspieß nicht am Grill befestigt, wenn der Grill nicht benutzt wird.

16. Verwenden Sie den Drehspieß nicht am Grill, wenn er schlechten Witterungsbedingungen ausgesetzt sein sollte. Achten Sie bitte darauf, dass der Motor des Drehspießes nicht nass wird.

17. Wenn das Stromkabel des Drehspießes defekt ist, muss es vom Hersteller oder einem befugten Fachhändler ersetzt werden.

18. Bei der Verwendung eines Grills mit einem seitlichen Brenner darf dieser nicht verwendet werden, wenn der Drehspieß angebracht ist.

**Dieses Gerät ist für eine Verwendung im Freien an einem Grill geeignet (wie auf der Abbildung gezeigt).**

**HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE AUF, DAMIT SIE SPÄTER NOCH EINMAL ETWAS NACHLESEN KÖNNEN.**

Benötigte Hilfsmittel: Verstellbarer Schraubenschlüssel und entweder Flachkopf- oder Kreuzschlitzschraubendreher.

## SCHRITT 1

Alle Elemente aus der Verpackung nehmen.

Prüfen, ob alle nachstehend angeführten Elemente im Lieferumfang enthalten sind.

KIT NR. A07101043F(GT)/PY0040003 (T2)

NR.	EINZELTEIL	TEIL NR.	ANZAHL
1	Motorhalter	P03307028C	1
2a	Schraube Nr. 10-24x3/4" UNC	S112G10124	2
2b	Unterlegscheibe 3/16"	S411G03084	2
2c	Sechskantmutter Nr. 10-24	S362G10124	2
3a.	Bratenspieß-1	P05508242A	1
3b.	Bratenspieß-2	P05508243A	1
3c.	Bratenspieß-3	P05508244A	1
4	Forkenl	P05508245A	2
5	Daumenschraube 1/4"x1/2"	S196G04084	3
6	Kragen	P05508177F	1
7	Griff	P05508246A	1
8	Motor/AC 240V (GT)	P07101054B	1
8	Motor/AC 240V (T2)	P07101055A	1

## SCHRITT 2

Den Motorhalter (Nr. 1) an der Seite des Hauptelements des Grills befestigen. Die beiden Löcher der Halterung zu den Löchern der Seitenwand des Hauptelements vom Grill ausrichten. Mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (Nr. 2) (Nr.10-24x1/2"), den Unterlegscheiben und den Muttern sicher befestigen.

Seitlicher Brenner

Seitliche Ablage

**HINWEIS: DEN MOTORHALTER NICHT ÜBER DEM SEITLICHEN BRENNER BEFESTIGEN!**

### **SCHRITT 3**

Eine Gabel (Nr. 4) auf jedes Ende des Drehspießes schieben und die Daumenschraube (Nr. 5) zum Sichern der Gabel anziehen. Den Kragen (Nr. 6) auf das Gewindeende der Spießstange schieben. Die Daumenschraube des Kragens erst andrehen, sobald der Drehspieß richtig am Grill eingesetzt worden ist. Alle Daumenschrauben mit einer Zange anziehen, damit sie sich bei der Zubereitung nicht lösen.

### **SCHRITT 4**

Den Motor (Nr. 8) am Motorhalter befestigen (siehe Abbildung). Das Ende der Spießstange in die Öffnung des Motors einführen, bis die richtige Position erreicht ist. Den Kragen (Nr. 6) an der Seitenwand des Grills befestigen und die Daumenschrauben andrehen.

**HINWEIS:** Den Kragen (Nr. 6) mit der Daumenschraube möglichst weit außen an der Seitenwand befestigen.

Der Kragen (Nr. 6) muss immer zusammen mit diesem Drehspieß verwendet werden.



## **DIE ZUBEREITUNG MIT DEM DREHSPIESS**

- Die Zubereitung von Speisen mit dem Drehspieß garantiert zarte, schmackhafte und köstliche Gerichte. Die sich drehenden Speisen werden automatisch mit Bratfett beträufelt. Obwohl sich der Drehspieß am besten für größere Geflügel- oder Fleischstücke eignet, können bei einer richtigen Zubereitung auch andere Teile verwendet werden.
- Das richtige Gleichgewicht der Speisen ist bei der Verwendung eines Drehspießes am wichtigsten, damit sich der Drehspieß gleichmäßig drehen kann, weil ein abruptes Stocken sonst dazu führt, dass das Fleisch ungleichmäßig gart und an einigen Stellen anbrennen kann. Siehe hierzu auch die nachstehende Darstellung.
- Am leichtesten lassen sich Speisen mit einer einheitlichen Größe und Struktur verwenden. Nach dem Anbringen lässt sich die gleichmäßige Anbringung am besten kontrollieren, indem Sie die Enden des Bratspießes locker in den Handflächen halten. Wenn Sie jetzt eine Vierteldrehung mit dem Spieß machen und er sich dabei gleichmäßig bewegt und danach stabil an seiner Position bleibt, können Sie eine weitere Vierteldrehung machen. Auch nun sollte er ruhig in dieser Position stehen bleiben. Jetzt kann der Spieß am Grill befestigt werden.
- Beim Grillen von Geflügel das Tier bitte sorgfältig zusammenbinden, sodass die Flügel und Schenkel dicht am Tierkörper anliegen. Das Vogelinnere kann, wenn Sie dies wünschen, vorher gefüllt werden. Ziehen Sie die Nackenhaut nach unten und benutzen Sie einen kleinen Spieß, um sie an der Rückseite des Vogels zu befestigen. Schieben Sie den Grillspieß der Länge nach hindurch, damit der Vogel am Gabelbein gehalten wird. Schieben Sie das Fleisch in die Mitte und befestigen Sie die Haltegabeln. Prüfen Sie, ob das Fleisch gleichmäßig befestigt ist (oben beschrieben).
- Bei einem aufgerollten Stück Fleisch braucht der Spieß nur der Länge nach mitten durch das Fleisch geführt und dann mit den Gabeln gesichert und ausbalanciert zu werden.
- Bei Fleisch ohne Knochen wird empfohlen, den Grillspieß diagonal durch das Fleisch zu führen. Sollten hervorstehende Knochen oder Flügel zu schnell bräunen, können Sie sie am besten mit Alufolie abdecken.

## **DIE AUFSTELLUNG DES GRILLS**

- Beim Kochen mit einem Drehspieß kommt die größte Hitze von einer indirekten Wärmequelle. Oder anders gesagt: Die Brenner an den Seiten des Grills sind aktiv und das Fleisch befindet sich in der Mitte, ohne dass eine direkte Wärmequelle darunter steht. Entfernen Sie alle Kochplatten vom Grill und bringen Sie den Flammenverteiler in der Mitte an. Stellen Sie entweder eine ofenfeste Schale oder eine Einwegschaale aus Aluminium auf den Flammenverteiler unter dem Fleisch, sodass Tropfen von dem zubereiteten Fleisch darüber aufgefangen werden. Das heruntertropfende Fett kann für Saucen o. Ä. für das zubereitete Fleisch verwendet werden.  
HINWEIS: Im Abschnitt "Garen mit geschlossenem Deckel" finden sich weitere Angaben zur Zubereitung.
- Sobald der Grill eingestellt wurde, kann er gemäß den Herstellerhinweisen vorgeheizt werden. Bei Beginn der Zubereitung bitte die Abdeckung schließen.

- Speisen mit einem geringen Fettanteil können Sie auch direkt über den eingeschalteten Brennern zubereiten, damit ein Holzkohleeffekt entsteht. Dies sollte aber erst am Ende der Zubereitung geschehen, und auch nur so lange, bis der gewünschte optische Effekt erreicht wurde. Versuchen Sie dies bitte nicht mit fettigen Speisen, weil es sonst zu Flammen und übermäßiger Rauchbildung kommen kann.

## **DIE ZUBEREITUNGSZEITEN**

- Die Garzeiten hängen von der Art und dem Gewicht der zubereiteten Speisen ab. Als Richtschnur lässt sich aber sagen, dass die Garzeiten bei einem Drehspieß ungefähr denen bei einer normalen Zubereitung in einem Ofen entsprechen.  
Hinweis: Bitte regelmäßig kontrollieren, ob sich die Spieße, Anschlüsse oder Daumenschrauben im Betrieb nicht gelöst haben.

## **TOURNEBROCHE 240 V c.a.**

### CONSIGNES DE MONTAGE ET D'UTILISATION

#### **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez toujours respecter des consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

##### **1. LISEZ L'ENSEMBLE DES CONSIGNES.**

2. Le poids des aliments ne doit pas dépasser 5 kg.

3. Commencez toujours par fixer le tournebroche sur le barbecue, puis branchez le cordon dans la prise électrique. Pour débrancher l'appareil, éteignez le tournebroche, puis retirez la fiche de la prise électrique.

4. La plupart des surfaces et accessoires du barbecue restent chauds pendant et après la cuisson, vous devez faire attention lorsque vous vous trouvez à proximité du barbecue : portez des gants de protection et utilisez la poignée pour manipuler le tournebroche.

5. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne mouillez pas et n'exposez pas à la pluie le cordon électrique, la fiche ou le moteur. Évitez de placer le cordon électrique en contact avec la graisse et les surfaces chaudes du barbecue.

6. N'utilisez pas le tournebroche si la fiche ou le cordon sont endommagés ou si le tournebroche ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Ramenez le tournebroche là où vous l'avez acheté ou dans un centre de réparation agréé afin qu'il soit vérifié, réparé ou remplacé.

7. Cet appareil n'est pas destiné aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable, qui peut garantir l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Vous devez surveiller les jeunes enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

8. Débranchez le tournebroche de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.

9. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant, ils peuvent entraîner des blessures ou des dommages. N'utilisez pas le tournebroche dans un autre but que celui prévu (avec le barbecue).

10. Lors de la cuisson au tournebroche, placez une lèchefrite dessous, pour éviter que la graisse provoque le retour des flammes ce qui peut entraîner un incendie. Faites attention lorsque vous transportez une lèchefrite contenant de l'huile ou de la graisse chaude.

11. Ne placez jamais de sable ou une autre substance qui absorbe la graisse au niveau de la partie inférieure du barbecue.

12. En cas de feu, vous devez immédiatement éteindre les brûleurs et couper l'alimentation en gaz. Laissez le barbecue fermé jusqu'à extinction du feu.

13. Le moteur est réglé pour un courant de 240 V c.a., 50/60 Hz. Le tournebroche doit être alimenté par un appareil à courant résiduel dont le courant de déclenchement ne dépasse pas 30 mA.

14. Ce tournebroche doit uniquement être utilisé à l'extérieur et installé conformément aux instructions.

15. Ne laissez pas le tournebroche sur le support installé dans le barbecue lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.

16. N'utilisez pas le tournebroche sur le barbecue lorsque les conditions climatiques sont mauvaises. Le moteur du tournebroche ne doit pas être mouillé.

17. Si le cordon d'alimentation ou le tournebroche sont endommagés, vous devez le remplacer auprès du fabricant ou de notre représentant agréé.

18. Si vous utilisez le tournebroche avec un barbecue équipé d'un brûleur latéral, ne faites pas fonctionner le brûleur latéral lorsque le tournebroche est installé.

**Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur, fixé sur un barbecue comme indiqué.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER  
ULTÉRIEUREMENT.**

Outils nécessaires : clé à molette et tournevis à tête plate ou cruciforme

## ÉTAPE 1

Retirez tous les éléments du carton.

Vérifiez que tous les éléments répertoriés ci-dessous sont inclus.

KIT#A07101043F(GT)/PY0040003 (T2)

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ
1	Support de moteur	P03307028C	1
2a	Vis #10-24x3/4" UNC	S112G10124	2
2b	Rondelle 3/16"	S411G03084	2
2c	Écrou hexagonal #10-24	S362G10124	2
3a.	Broche-1	P05508242A	1
3b.	Broche-2	P05508243A	1
3c.	Broche-3	P05508244A	1
4	Fourche de maintien	P05508245A	2
5	Vis à serrage à main 1/4" x 1/2"	S196G04084	3
6	Collier	P05508177F	1
7	poignée	P05508246A	1
8	Moteur/240 V c.a. (GT)	P07101054B	1
8	Moteur/240 V c.a. (T2)	P07101055A	1

## ÉTAPE 2

Fixez le support de moteur (1) sur le côté du barbecue. Alignez les deux trous du support sur les trous du panneau latéral du barbecue. Serrez bien à l'aide des deux (2) vis 10-24 x 1/2" (2), rondelles plates et écrous fournis.

Brûleur latéral

Étagère latérale

REMARQUE : NE FIXEZ PAS LE SUPPORT DE MOTEUR AU-DESSUS DU BRÛLEUR LATÉRAL.

### **ÉTAPE 3**

Faites glisser une fourche de broche (4) à chaque extrémité de la tige de broche et serrez la vis à serrage à main (5) pour maintenir les fourches en place. Faites glisser le collier (6) sur l'extrémité fileté de la tige de broche. Ne serrez pas la vis à serrage à main du collier avant que le tournebroche ne soit mis en place dans le barbecue. Serrez toutes les vis à serrage à main à l'aide de pinces afin qu'elles ne se desserrent pas pendant la cuisson.

### **ÉTAPE 4**

Installez le moteur (8) sur le support de moteur, comme indiqué. Insérez l'extrémité de la tige de broche dans l'ouverture du moteur jusqu'à ce qu'elle soit en position. Placez le collier (6) dans le panneau latéral du barbecue et serrez les vis à serrage à main.

**REMARQUE :** placez le collier (6) avec la vis à serrage à main le plus loin possible du panneau latéral.

Le collier (6) doit toujours être utilisé avec ce tournebroche.

## CUISSON AU TOURNEBROCHE

- La cuisson au tournebroche rend des aliments moelleux, savoureux et appétissants. Les aliments sont arrosés avec une marinade pendant qu'ils tournent. Le tournebroche est adapté aux gros morceaux de viande ou de volaille, d'autres aliments peuvent cependant être utilisés s'ils sont correctement préparés.
- Le plus important dans la cuisson au tournebroche est de bien équilibrer les aliments. Le tournebroche doit tourner de manière harmonieuse, faute de quoi les arrêts et redémarrages du tournebroche provoqueront une cuisson irrégulière des aliments, le côté le plus lourd risque d'être trop cuit. Reportez-vous au schéma ci-dessous.
- Les aliments les plus faciles à équilibrer sont ceux de taille et de texture uniformes. Pour vérifier que les aliments sont bien équilibrés une fois sur le tournebroche, placez les extrémités de la broche du tournebroche dans la paume de votre main sans serrer. Tournez la broche d'un quart de tour. Si elle n'a pas tendance à rouler et est stable, tournez-la d'un autre quart de tour. Elle doit rester en place sans tourner. Si tel est le cas, elle peut alors être placée sur le barbecue.
- Lors de la cuisson de volaille, fixez bien les ailes et les cuisses de l'animal contre son corps. Vous pouvez garnir la poitrine de l'animal au préalable si vous le souhaitez. Rabattez la peau du cou et fixez-la sur le dos de l'animal à l'aide d'une petite broche. Insérez la broche dans le sens de la longueur. Centrez la viande et serrez les fourches de maintien. Vérifiez l'équilibre comme indiqué ci-dessus.
- La broche doit uniquement être insérée au centre des morceaux de viande roulés, dans le sens de la longueur. La viande doit ensuite être fixée et équilibrée à l'aide des fourches.
- Pour les viandes non désossées, le mieux est de placer la broche en travers, dans les parties charnues. Si des ailes ou des os saillants dorment trop rapidement, recouvrez avec du papier aluminium.

## INSTALLATION DU BARBECUE

- Lors de la cuisson au tournebroche, on utilise la chaleur indirecte. En d'autres termes les brûleurs situés à chaque extrémité du barbecue sont allumés et la nourriture est placée au centre au dessus des brûleurs qui sont éteints. Retirez toutes les plaques de cuisson du barbecue et placez les plaques réfractaires au centre. Placez une lèche frite ou un bac en aluminium sur les plaques réfractaires pour que les graisses des aliments tombent dans la lèche frite et non dans le barbecue. Les jus peuvent être utilisés comme sauce pour accompagner la viande.  
REMARQUE : reportez-vous aux consignes de cuisson avec le capôt du barbecue fermé pour plus de détails.
- Une fois le barbecue installé, procédez au préchauffage comme indiqué dans les consignes du fabricant. Refermez le barbecue lorsque vous démarrez la cuisson.
- Vous pouvez placer les aliments peu gras directement sur les brûleurs allumés pour leur donner un effet grillé. Cela doit être uniquement effectué vers la fin de la cuisson, pendant le temps requis pour obtenir l'effet visuel souhaité, et pas plus. Cette opération

est déconseillée avec les aliments gras, cela produit en effet des flammes et une fumée excessive.

## **TEMPS DE CUISSON**

- Le temps de cuisson varie en fonction du type et du poids des aliments. Vous pouvez cependant utiliser, pour vous guider, les temps de cuisson au four traditionnel, qui sont similaires à ceux de cuisson au tournebroche.  
Remarque : vérifiez régulièrement que les broches, les raccords des tiges de broches et les vis à serrage à main ne sont pas desserrés lors de l'utilisation.



## **ROTISSERIE 240 VAC**

### **MONTAGE- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES**

#### **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u altijd de normale voorzorgsmaatregelen te treffen, waaronder de volgende:

**1. LEES DEZE HANDLEIDING VOLLEDIG DOOR.**

2. Bereid maximaal 5 kg vlees tegelijkertijd.

3. Bevestig de rotisserie altijd eerst op de barbecue en steek daarna de stekker in het stopcontact. Om de rotisserie te verwijderen, schakelt u deze eerst uit en trekt u daarna de stekker uit het stopcontact.

4. De meeste onderdelen en accessoires van de barbecue zijn tijdens en na het gebruik heet. Wees dus voorzichtig rond de barbecue, draag ovenhandschoenen en pak de rotisserie alleen bij het handvat vast.

5. Dompel het stroomsnoer, de stekker of de motor niet in water en stel deze onderdelen niet bloot aan regen om een elektrische schok te voorkomen. Zorg dat het stroomsnoer niet in aanraking kan komen met vet en hete onderdelen van de barbecue.

6. Gebruik de rotisserie niet als het stroomsnoer of de stekker beschadigd is, als de rotisserie niet goed werkt of als deze op enige manier beschadigd is. Breng de rotisserie naar de winkel waar u deze hebt gekocht of een erkend reparateur om de rotisserie te laten nakijken, repareren of vervangen.

7. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of zwakbegaafde personen, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

8. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de rotisserie niet wordt gebruikt en voor het reinigen. Laat de rotisserie eerst afkoelen.

9. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan letsel of schade veroorzaken. Gebruik de rotisserie niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik met de barbecue.

10. Plaats bij gebruik van de rotisserie een vetopvangbak onder het te bereiden voedsel om druipend vet op te vangen. Zo wordt voorkomen dat het vet op de barbecue valt, wat een vetbrand kan veroorzaken. Wees voorzichtig als u de vetopvangbak met hete olie of vet verwijdert.

11. Plaats de barbecue nooit met de onderkant boven zand of een andere vetabsorberende ondergrond.

12. Als er zich een vetbrand voordoet, probeer dan alle branders uit te zetten en de gastoevoer af te sluiten en houd het deksel GESLOTEN tot de brand uit is.

13. De motor is geschikt voor gebruik op 240 VAC, 50/60 Hz. De rotisserie moet worden aangesloten via een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA of minder.

14. Deze rotisserie is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis en dient te worden bevestigd volgens de instructies in deze handleiding.
15. Laat de rotisserie niet op de barbecue zitten wanneer de barbecue niet wordt gebruikt.
16. Gebruik de rotisserie niet op de barbecue bij slecht weer. Laat de motor van de rotisserie nooit nat worden.
17. Als het stroomsnoer van de rotisserie beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of een erkend reparateur.
18. Als de rotisserie wordt gebruikt op een barbecue met een zijbrander, mag de zijbrander niet worden gebruikt als de rotisserie is bevestigd.

**Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in de openlucht met een barbecue zoals weergegeven.**

**BEWAAR DE HANDLEIDING OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN**

Benodigheden: een verstelbare moersleutel en een platte of kruiskopschroevendraaier.

### STAP 1

Neem alle onderdelen uit de verpakking.

Controleer aan de hand van onderstaande lijst of alle onderdelen in de verpakking zitten.

KITNR. A07101043F(GT)/PY0040003 (T2)

REF. NR.	OMSCHRIJVING ONDERDEEL	ONDERDEELNR.	AANTAL
1	Motorbeugel	P03307028C	1
2a	Schroef nr. 10-24x3/4" UNC	S112G10124	2
2b	Tussenring 3/16"	S411G03084	2
2c	Zeskantmoer nr. 10-24	S362G10124	2
3a.	Spit-1	P05508242A	1
3b.	Spit-2	P05508243A	1
3c.	Spit-3	P05508244A	1
4	Vleesklem	P05508245A	2
5	Duimschroef 1/4"x1/2"	S196G04084	3
6	Sluitkraag	P05508177F	1
7	Handgreep	P05508246A	1
8	Motor/240 VAC (GT)	P07101054B	1
8	Motor/240 VAC (T2)	P07101055A	1

### STAP 2

Bevestig de motorbeugel (nr. 1) op het zijpaneel van de barbecue. Zorg dat de twee gaten in de beugel overeenkomen met de gaten in het zijpaneel van de barbecue. Bevestig de beugel stevig met de meegeleverde twee (2) schroeven nr. 10-24x1/2" (nr. 2), tussenringen en moeren.

Zijbrander

Zijplank

LET OP: BEVESTIG DE MOTORBEUGEL NIET BOVEN DE ZIJBRANDER

**STAP 3**

Schuif over elk uiteinde van het spit een vleesklem (nr. 4) en draai de duimschroeven (nr. 5) aan om de vleesklemmen vast te zetten. Schuif de sluitkraag (nr. 6) over het uiteinde van het spit met schroefdraad. De duimschroef van de sluitkraag moet pas worden aangedraaid als de rotisserie op de barbecue is bevestigd. Draai alle duimschroeven met een tang aan om te voorkomen dat ze tijdens het gebruik los gaan.

**STAP 4**

Bevestig de motor (nr. 8) op de motorbeugel zoals weergegeven. Duw het uiteinde van het spit in de opening van de motor tot het volledig op zijn plaats zit. Plaats de sluitkraag (nr. 6) op het zijpaneel van de barbecue en draai de duimschroef aan.

LET OP: de duimschroef van de sluitkraag (nr. 6) mag niet op het zijpaneel rusten.

De rotisserie mag nooit zonder de sluitkraag (nr. 6) worden gebruikt.

## DE ROTISSERIE GEBRUIKEN

- Vlees dat met de rotisserie is bereid, is heerlijk sappig en smaakvol. Door het ronddraaien bedruipt het vlees zichzelf. Hoewel de rotisserie het meest geschikt is voor grote stukken vlees of kip, kunnen eventueel ook kleinere porties worden bereid.
- Bij het gebruik van de rotisserie is het belangrijk dat het vlees evenwichtig gebalanceerd is op het spit. De rotisserie moet gelijkmatig draaien om te voorkomen dat het vlees aan de ene kant niet gaar wordt en aan de andere kant verbrandt. Zie ook het plaatje hieronder.
- Het bepalen van de juiste positie is het makkelijkst met stukken vlees die een gelijkmatige vorm en textuur hebben. Om te controleren of het vlees evenwichtig is gebalanceerd, neemt u de uiteinden van de rotisserie losjes in de palm van uw hand. Draai het spit een kwartslag en controleer of het spit stabiel is. Draai het spit vervolgens weer een kwartslag. De rotisserie zou in alle posities stabiel moeten blijven hangen zonder door te draaien. Daarna kan de rotisserie op de barbecue worden bevestigd.
- Als u kip bereidt, bindt de kip dan stevig op zodat de vleugels en drumsticks goed tegen de kip gedrukt worden. Als u dat wilt, kunt u de kip eerst vullen. Trek de huid bij de nek omlaag en gebruik een vleespen om de huid vast te maken aan de rug. Steek het spit van de rotisserie in de lengte door de kip, door de vork van het vorkbeen. Beweeg de kip naar het midden en zet hem vast met de vleesklemmen. Controleer de balans zoals hierboven beschreven.
- Bij een rollade kan het spit in de lengte door het midden van het vlees worden gestoken. Gebruik daarna de vleesklemmen om het stuk vlees evenwichtig te balanceren en vast te zetten.
- Voor stukken vlees met bot is het het beste om het spit diagonaal door de vlezige delen te steken. Als uitstekende botten of vleugels te snel bruin worden, dek ze dan af met een stukje aluminiumfolie.

## DE BARBECUE VOORBEREIDEN

- Bij gebruik van de rotisserie komt de warmte grotendeels van een indirecte warmtebron. De branders die gebruikt worden, zitten aan de uiteinden van de barbecue terwijl het vlees in het midden hangt, waar geen directe warmtebron zit. Verwijder alle bakplaten van de barbecue en leg de vlamverdeler in het midden. Zet een ovenbestendige pan of een aluminium schaal op de vlamverdeler onder het te bereiden voedsel om druipend vet op te vangen. Dit vet kan worden gebruikt om jus en andere sauzen voor bij het vlees te maken.  
BELANGRIJK: raadpleeg de instructies over het gebruik van de barbecue met dekap gesloten voor meer informatie.
- Als de barbecue klaar is voor gebruik, verwarmt u de barbecue voor volgens de instructies van de fabrikant. Sluit de kap zodra u het vlees gaat bereiden.
- Bij vetarm vlees kunt u het vlees een paar minuten direct boven de branders hangen om het een mooi goudbruin kleurtje te geven. Doe dit pas als het vlees bijna gaar is. Probeer dit nooit met vet vlees. Door het druipende vet kunnen er vlammen ontstaan en veel rook.

## **BEREIDINGSTIJD**

- De bereidingstijd is afhankelijk van het soort vlees en de hoeveelheid die u wilt bereiden. Het bereiden van vlees met de rotisserie duurt ongeveer even lang als in een conventionele oven.  
Let op: controleer regelmatig of de vleesklemmen, de moeren en de duimschroeven niet los zijn gaan zitten tijdens het gebruik.

1. Leggere attentamente le istruzioni
2. Non superare i 5 kg di peso di cottura
3. Posizionare sempre il girarrosto sul barbecue prima di utilizzarlo, attaccare poi il filo alla corrente. Per spegnere, girare la manopola su “OFF” e poi rimuovere il filo dalla presa.
4. Molte superfici del barbecue e gli accessori sono caldi durante e dopo la cottura. Prestare attenzione intorno al barbecue, utilizzare guanti protettivi e usare la maniglie del girarrosto.
5. Per proteggersi da scariche elettriche non immergere il filo elettrico, la spina o il motore nell’acqua e non tenerli sotto la pioggia. Evitare che il filo elettrico entri in contatto con le superfici calde del barbecue e col grasso.
6. Non utilizzare il girarrosto se il filo o la presa sono danneggiati o se il girarrosto funziona male o è danneggiato in qualsiasi modo. Portare il girarrosto dove è stato acquistato o in un centro autorizzato per un controllo, una riparazione o una sostituzione.
7. Questo apparecchio non può essere usato da bambini o da persone inferme, a meno che non siano adeguatamente supervisionate da una persona responsabile che si assicuri che il prodotto sia usato correttamente e in sicurezza. I bambini devono essere controllati in modo tale che non giochino con l’apparecchio.
8. Prima di pulire l’apparecchio e quando non è in funzione staccarlo dalla presa di corrente. Lasciarlo raffreddare prima di maneggiarlo.
9. L’utilizzo di accessori non è consigliato dal produttore e può causare danni o lesioni. Non usare il girarrosto per scopi diversi da quelli per cui è stato creato.
10. Quando il girarrosto è in funzione posizionare una vaschetta di raccolta grassi sotto il cibo che si sta cuocendo. Questa catturerà le gocce e manterrà il barbecue pulito dal grasso che cola e che si può infiammare.
11. Non ricoprire il fondo del barbecue con sabbia o qualsiasi sostanza che assorbe grassi.
12. Se i grassi prendono fuoco, spegnere immediatamente i bruciatori e chiudere la bombola del gas. Lasciare il coperchio CHIUSO fino a quando il fuoco non si spegne.
13. Il motore è fissato per 240 V AC, 50/60 Hz di corrente. Il girarrosto deve essere alimentato tramite un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente di intervento non superiore a 30 mA.
14. Il girarrosto è da utilizzare solo all’aperto e deve essere installato come descritto in queste istruzioni.
15. Non lasciare il girarrosto montato sulla staffa se il barbecue non è in funzione.
16. Non usare il girarrosto sul barbecue se questo è esposto a difficili condizioni climatiche. Non permettere al motore di bagnarsi.
17. Se il filo è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o da un centro autorizzato.
18. Se il barbecue dispone del fornello laterale, non usarlo quando il girarrosto è sul barbecue.

Questo apparecchio è da usare all’esterno su un barbecue come mostrato.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURE CONSULTAZIONI.**

Attrezzi necessari: chiave regolabile, cacciavite a testa piatta o a croce.

**PASSO 1:**

Rimuovere tutti i componenti dal cartone

Assicurarsi che tutti i componenti elencati nella tabella qui sotto siano presenti.

RIF	DESCRIZIONE	PARTE	QUANTITA'
1	Asta del motore	P03307028C	1
2 a	Vite	S112G10124	2
2b	Guarnizione	S411G03084	2
2c	Dado esagonale	S362G10124	2
3 a	Spiedo-1	P05508242A	1
3 b	Spiedo-2	P05508243A	1
3 c	Spiedo-3	P05508244A	1
4	Forchetta spiedo	P05508245A	2
5	Vite a galletto	S196G04084	3
6	Collare	P05508177F	1
7	impugnatura	P05508246A	1
8	Motore elettrico 240 V (GT)	P07101054B	1
8	Motore elettrico 240 V (T2)	P07101055A	1

## PASSO 2

Mettere l'asta del motore (#1) sul lato del barbecue. Allineare i due buchi dell'asta con i buchi sul pannello laterale del corpo del barbecue. Stringere saldamente usando le due viti (#2a), le guarnizioni (#2b) e i dadi esagonali (#2c).

Fornello laterale  
Ripiano laterale

Attenzione: Non mettere l'asta del motore sopra il fornello laterale

## PASSO 3

Far scorrere la forchetta dello spiedo (#4) fino alla fine dell'asta e avvitare la vite a galletto (#5) in modo da fermare la forchetta.

Far scorrere il collare (#6) fino alla fine sfilettata dell'asta dello spiedo.

Non Stringere la vite a galletto del collare fino a quando il girarrosto non è posizionato sul barbecue. Stringere tutte le viti a galletto usando pinze in modo che non si allentino durante la cottura.

## PASSO 4

Installare il motore (#8) sull'asta come mostrato in figura. Spingere la fine dell'asta dello spiedo fino all'apertura del motore fino a quando non è in posizione. Posizionare il collare (#6) sul pannello laterale del barbecue e stringere le viti a galletto.



Attenzione: Posizionare il collare il più lontano possibile dal pannello laterale

Il collare (#6) deve sempre essere usato con questo girarrosto.

## La cottura sul girarrosto

La cottura col girarrosto rende il cibo più gustoso, umido e invitante. Il cibo ruotando si auto irrorerà. Sebbene il girarrosto sia preferibile per la cottura di grandi pezzi di carne, può essere usato anche con tagli diversi se preparati correttamente.

Nella cottura sul girarrosto bisogna porre molta attenzione nel momento del bilanciamento del cibo. L'apparecchio deve girare uniformemente altrimenti il continuo fermarsi e ripartire può cuocere il cibo in modo non uniforme e potrebbe bruciare la parte più pesante. Leggere il diagramma qui sotto.

I cibi più semplici da bilanciare sono quelli che hanno una forma e una consistenza uniforme. Per testare che il cibo sia bilanciato correttamente una volta fissato, posizionare la fine del girarrosto liberamente sul palmo della mano. Dare un quarto di giro e se non c'è la tendenza a girare e rimane stabile dare un altro quarto di giro. Il cibo deve rimanere senza girare in queste posizioni. Può essere poi messo sul barbecue.

Per quanto riguarda la metodologia di cottura del pollo, legare il corpo saldamente cosicché le ali e le cosce siano vicine al corpo. Se lo si desidera, la cavità del volatile può essere farcita prima di questa operazione. Tirar giù la pelle del collo e fissare lo spiedo nella parte posteriore del volatile. Spingere lo spiedo longitudinalmente in modo da bloccare il pollo nella forchetta dello spiedo. Posizionare la carne e stringere la forchetta principale. Fare una prova di bilanciamento come descritto nel punto precedente.

Un pezzo di carne arrotolato necessita solo di essere infilato al centro dall'asta dello spiedo, una volta fissato, bilanciarlo usando le forchette.

I tagli di carne senza ossa è meglio inserirli nello spiedo in diagonale. Se le protuberanze e le ali diventano subito scure, coprire con pezzi di carta stagnola.

## IMPOSTAZIONE DEL BARBECUE

Quando il girarrosto cuoce la maggior parte del calore arriverà da una fonte indiretta. In altre parole, i bruciatori accesi sono quelli all'estremità mentre il cibo è posizionato centralmente, dove non c'è una fonte diretta di calore. Rimuovere tutte le griglie di cottura dal barbecue a posizionare i diffusori fiamma centralmente. Posizionare una vaschetta in alluminio usa e getta o una teglia da forno sul diffusore di fiamma sotto il cibo che si sta cuocendo, in modo tale che raccolga tutti i grassi che colano. Il residuo dello sgocciolamento può essere usato per creare salse per accompagnare la carne.

**ATTENZIONE:** Consultare le istruzioni del barbecue per maggiori dettagli.

Una volta che il barbecue è pronto, pre-riscaldarlo come indicato nelle istruzioni del produttore. Chiudere il coperchio quando si inizia a cucinare.

Cucinare il cibo povero di grassi direttamente sul bruciatore in modo da dare un effetto “scottato”. Questo dovrebbe essere fatto solo alla fine della cottura e non più del tempo necessario per dare l’effetto visivo desiderato. È sconsigliato farlo con cibi grassi perché potrebbero causare sfiammate e eccessivo fumo.

## TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura variano a seconda del tipo e del peso del cibo che si sta cucinando o si ha intenzione di cucinare. In generale però si può dire che i tempi di cottura sul girarrosto siano molto simili a quelli di una tradizionale cottura al forno. Attenzione: controllare periodicamente lo spiedo, l’asta e che le viti non si siano allentate con l’utilizzo.