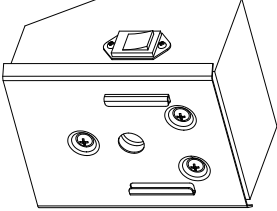


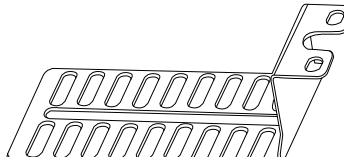
PACKAGE CONTENTS:

PARTS	Description	Quantity
A	Motor	1
B	Motor Bracket(A)	1
C	Motor Bracket(B)	1
D	Spit rod(R1& R2)	2
E	Spit fork	2
F	Handle	1
G	Shaft Collar	1
H	Balance kit	1
I	Screw set	1

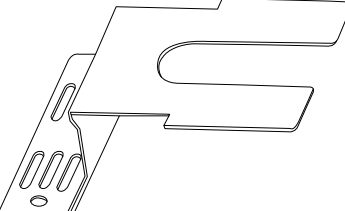
A



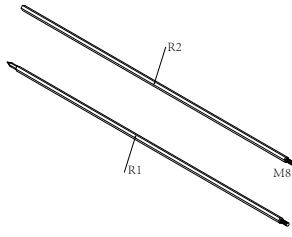
B



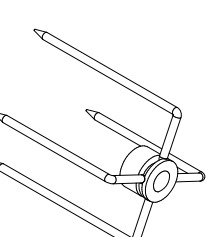
C



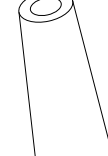
D



E



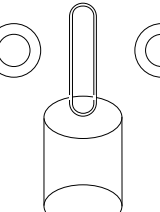
F



G



H

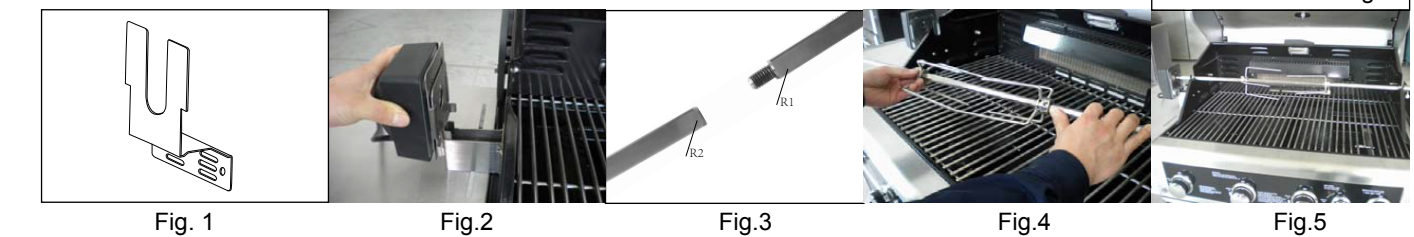


ROTISSERIE MOTOR AND KIT ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Warning: Remove Warming Rack Before Using the Rotisserie Burner.

Estimated time for assembly: 10 minutes

1. Install motor mounting bracket onto the side of the grill firebox (See Fig. 1) .
2. Slide rotisserie Motor over Bracket (See Fig. 2).
- 3.Connect spit Rod with R1&R2 (See Fig.3)
4. Place the rotisserie prongs into the rotisseries rod with caution (See Fig.4)
5. Place rotisserie rod into the motor, make sure rotisserie rod aligns with the motor correctly (See Fig.5).
- 6.Assemble Balance kit (See Fig.6).
7. Completed Assembly (See Fig. 7)



How to use the Rotisserie Burner (also see grill instruction manual)

With the rotisserie motor in place and plugged into an electrical outlet it is now ready to operate. After installing rotisseries rod handle, slide one of the spit forks onto the rod. (Prongs toward the food.) Center the food to be cooked on the rod, then push the meat forks firmly together. Tighten the wing nuts. It may also be necessary to wrap food with butcher's string, (never use nylon or plastic string) to secure loose portions.

Once the food is secure, insert the pointed end of the rotisseries rod into the motor assembly and rest the other end on the support on the right-hand side of the Grill. (If needed remove the cooking grates for more room.) Turn the power switch to the "ON" position to start the rotisserie motor.

Notes: Remove the rotisserie when not in use.

ROTISSERIE OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: YOUR GRILL MAY BE EQUIPPED WITH ROTISSERIE BURNERS. THE INSTRUCTIONS BELOW INCLUDE OPERATION FOR GRILLS EQUIPPED WITH A ROTIS- SERIE BURNER AND INSTRUCTIONS FOR GRILLS NOT EQUIPPED WITH ROTISSERIE BURNERS. BE SURE TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS APPROPRIATE TO YOUR GRILL.

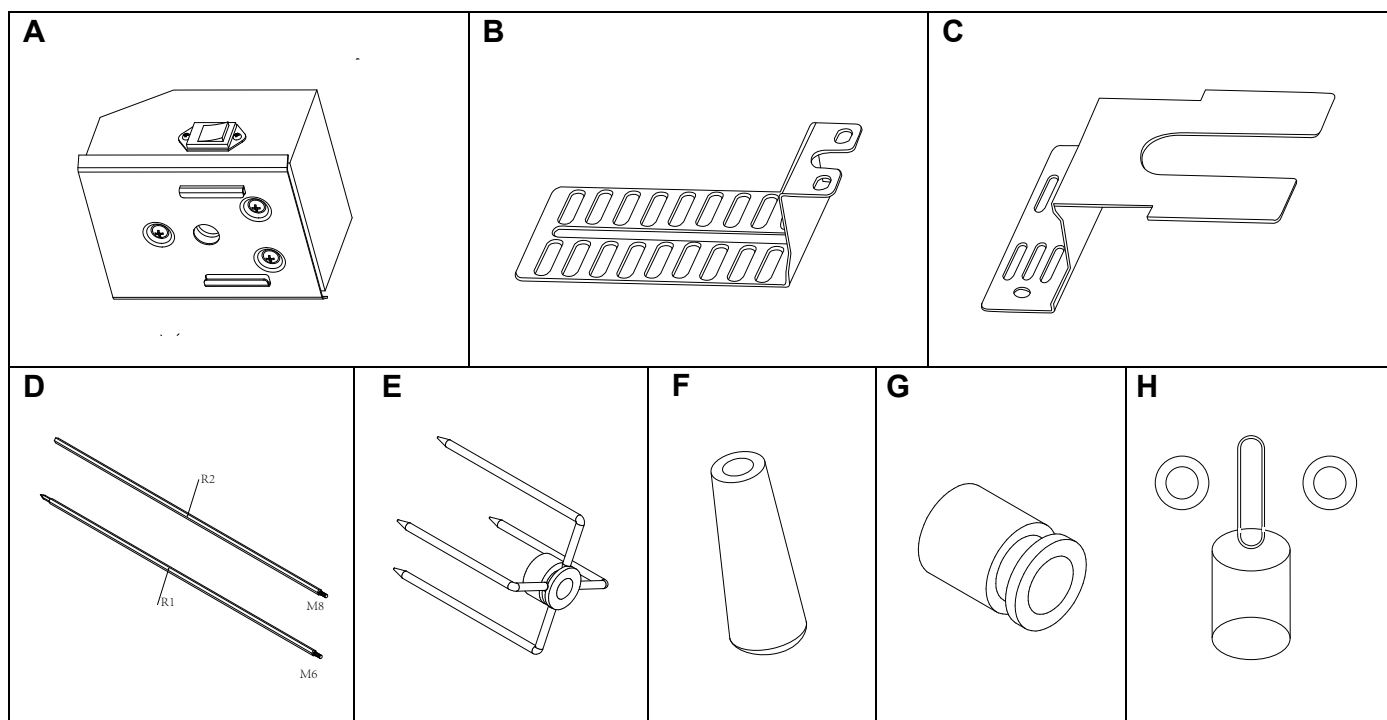
▲ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- CAUTION - TO PROTECT AGAINST SHOCK HAZARD
CONNECT ONLY TO PROPERLY GROUNDED OUTLET
Please read the following safety precautions before using the rotisserie motor.
1. Read all instructions before assembly, installation, and use.
 2. Do not touch hot surface with bare hands.
 3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. Do not clean this product with a water spray or the like.
 6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has been damaged in any manner.
 7. The use of other accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
 8. Do not let electric cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter.
 9. Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
 10. Caution must be used when assembling the pointed end of spit rod andthe meat forks as the ends are sharp.
 11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug or override this safety feature.
 12. Do not use appliance for other than intended use.
 13. Fuel, and/or charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
 14. Do not expose to rain.
 15. To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only.
 16. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 17. Longer detachable power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised in their use.
 18. If a longer detachable power-supply cords or extension cords is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
 19. To reduce the risk of electrical shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
 20. Store indoors when not in use-out of the reach of children.
 21. Always follow the directions provided with your Rotisserie as each unit differs in design and capabilities.
 22. Always follow all safety procedures as stated in your Rotisserie and Grill manual.
 23. To avoid injury let the grill cool down before removing the drip pan.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PACKUNGSGEHALT:

TEILE	Beschreibung	Menge
A	Motor	1
B	Motorhalterung (A)	1
C	Motorhalterung (B)	1
D	Drehspieß (R1 & R2)	2
E	Fleischklammer	2
F	Handgriff	1
G	Shaft Collar	1
H	Balance-Kit	1
I	Schrauben-Set	1



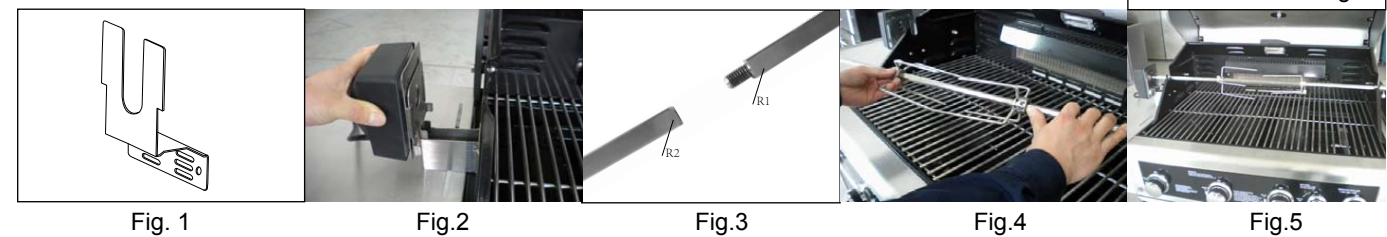
MONTAGEANLEITUNG FÜR ROTISSERIE MOTOR UND KIT

Warnung: Entfernen Sie den Warmhalterost, bevor Sie den Rotisserie-Brenner verwenden

Geschätzte Zeit für die Montage: 10 Minuten

1. Die Motorhalterung aus Edelstahl an der Seite der Grillkammer befestigen(siehe Abb. 1).
2. Den Motor auf die Motorhalterung schieben(siehe Abb. 2).
3. Drehspieß mit R1 und R2 verbinden (siehe Abb.3).
4. Die Fleischklammern vorsichtig auf den Spieß schieben(siehe Abb.4).
5. Befestigen Sie den Drehspieß am Grillmotor. Stellen Sie sicher, dass die Drehspießstange korrekt am Motor ausgerichtet ist (siehe Abb. 5).
6. Montieren Sie das Balance-Kit (siehe Abb. 6).

Abgeschlossene Montage (Siehe Abb. 7).



Wie man den Rotisserie Burner benutzt (siehe auch Grill Gebrauchsanweisung)

Mit dem Rotisserie-Motor in Position und in eine Steckdose eingesteckt ist er jetzt betriebsbereit. Schieben Sie eine der Fleischklammern auf die Stange, nachdem Sie den Stangengriff der Rotisserie montiert haben. (Zinken zum Essen) Richten Sie die zu garenden Speisen auf den spieß, aus und drücken Sie dann die Fleischklammern fest zusammen. Ziehen Sie die Flügelmuttern fest. Es kann auch notwendig sein, Lebensmittel mit den Metzger Bindfäden zu wickeln (niemals Nylon oder Plastikschnur), um lose Teile zu sichern.Sobald das Essen fest ist, das spitze Ende des Rotisserie-Spießes in die Motoreinheit einführen und das andere Ende auf die Halterung auf der rechten Seite des Grills legen. (Wenn nötig, entfernen Sie die Grillroste für mehr Platz)Stellen Sie den Hauptschalter auf "ON", um den Grill zu starten.

Hinweis: Entfernen Sie den Grill, wenn Sie ihn nicht benutzen.

ROTISSERIE BETRIEBSANLEITUNG

WICHTIG: IHR GRILL KANN MIT ROTISSERIE BRENNER AUSGESTATTET WERDEN. DIE NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN BEIHALTEN DEN BETRIEB FÜR GRILLS, DIE MIT EINEM ROTISSERIE-BRENNER AUSGESTATTET SIND, UND ANWEISUNGEN FÜR GRILLS, DIE NICHT MIT ROTISSERIE-BRENNER AUSGESTATTET SIND. BEACHTEN SIE, DASS SIE DIE FÜR IHREN GRILL GEEIGNETEN ANWEISUNGEN BEFOLGEN.

▲ WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Montage, Installation und Verwendung.
2. Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht mit bloßen Händen.
3. Zum Schutz vor elektrischen Schlägen bitte Kabel, Stecker oder Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen. Vor dem An- oder Ausziehen abkühlen lassen. Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wasserspray oder Ähnlichem.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
7. Die Verwendung anderer Zubehöerteile wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, da dies zu Verletzungen führen kann.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen und hängen Sie nicht über die Kante des Tisches oder der Theke.
9. Stellen Sie nicht auf oder in der Nähe von einem heißen Gas oder elektrischen Brenner oder in einem beheizten Ofen.
10. Bei der Montage des spitzen Endes des Drehspießes und der Fleischgabeln ist Vorsicht geboten, da die Enden scharf sind.
11. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät und dann das Kabel an die Steckdose an. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie NICHT, den Stecker zu verändern oder diese Sicherheitsfunktion außer Kraft zu setzen.
12. Verwenden Sie das Gerät NICHT für andere als den vorgesehenen Zweck.
13. Brennstoff- und / oder Holzkohlebriketts dürfen nicht mit diesem Gerät verwendet werden.
14. Nicht dem Regen aussetzen.
15. Um einen dauerhaften Schutz vor Stromschlag zu gewährleisten, nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen anschließen.
16. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, dass sich Kabel über längere Kabel verfangen oder darüber stolpern.
17. Längere abnehmbare Stromversorgungskabel oder Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn Sorgfalt bei ihrer Verwendung ausgeübt wird.
18. Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird, sollte die angegebene elektrische Nennleistung des Kabelsatzes oder Verlängerungskabels mindestens so groß wie die elektrische Nennleistung des Geräts sein. Und das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht funktioniert über die Arbeitsplatte oder Tischplatte drapieren, wo sie von Kindern gezogen oder gestolpert werden kann.
19. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, halten Sie die Verlängerungskabelverbindung trocken und vom Boden entfernt.
20. In geschlossenen Räumen aufbewahren, wenn sie nicht benutzt werden - Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
21. Befolgen Sie immer die Anweisungen, die Sie mit Ihrer Rotisserie erhalten haben, da sich jede Einheit in Design und Funktionalität unterscheidet.
22. Befolgen Sie immer alle Sicherheitsanweisungen, die in Ihrem Rotisserie und Grill-Handbuch aufgeführt sind.
23. Um Verletzungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie die Auffangschale abnehmen.

SPEICHERN SIE DIESE ANWEISUNGEN

Operation Instructions for Rotisserie use on a grill equipped with Rotisserie Burners*:

IMPORTANT: If your grill is equipped with a Rotisserie Burner, only that burner should be used for cooking when the Rotisserie is mounted and in operation. The main burners on the grill must be turned to the **off** position when the Rotisserie Burner is in use.

IMPORTANT: Do not use the Rotisserie Burner and the Main Burner at the same time while Rotisserie is in use. Do not use Side Burners when the Rotisserie is in use to prevent burns.

1. Slide one of the meat prongs onto the rod (prongs toward the food). Center the food on the rod, followed by the other meat prongs. Then push the meat forks firmly together. Tighten the thumbscrews. It may also be necessary to wrap food with butcher's string, (never use nylon or plastic string) to secure loose portions.
2. Once the food is secure, insert the pointed end of the rotisserie rod into the motor assembly and rest the other end on the support on the right-hand side of the Grill.
3. Check for clearance with the cooking grates. The grates can be removed if additional clearance is required. IMPORTANT: If grates are removed, make sure food is not touching burner(s).
4. Place a shallow drip pan underneath the food to catch drippings and make for easier cleanup.
5. Plug the unit into an electrical outlet. Turn the power switch to the "ON" position to start the rotisserie motor. To begin, turn burners onto the lowest setting.
6. Check for constant speed of the Rotisserie Rod. If the Rod does not turn at a constant speed, reposition the food on the forks and adjust the weight so it is balanced on the Rod. An unbalanced Rotisserie Rod will damage the motor.
7. Check food frequently and adjust burner temperature based on observations. This will require some experimentation as each grill has differen t heating and cooking characteristics.

* Operation Instructions for Rotisserie use *without* a Rotisserie Burner:

NOTE: Do not attempt to use Rotisserie on a two (2) burner grill because of insufficient heat from a single Burner and difficulty in balancing the Rotisserie Rod.

Follow steps as outlined above except do not use the main burners directly below the food on the Rotisserie Rod. Using these burners will burn the food and may cause dangerous flare ups.

Operation Instructions for Indirect Cooking:

Indirect cooking can be used for many different kinds of foods, especially when the food may contain a lot of fat or have an oil based marinade that may cause flare ups. Delicate foods that cannot withstand direct heat are also good choices, particularly, vegetables. Do not attempt to use indirect cooking methods on a grill with less than 2 burners.

1. Place food on the cooking grate or in a wire basket on the grill. The food can either be placed in the center on the grates (using the Burners on either side) or the food can be placed on one side of the grill and the Burner on the opposite side would be used.
2. Check the food frequently and adjust the temperature based on observations. This will require some experimentation as each grill has differen t heating and cooking characteristics.

TROUBLESHOOTING

If the rod is not rotating at a constant speed, reposition the meat on the forks and rod to adjust the weight so that it is balanced.

Bedienungsanleitung für Rotisserie auf einem Grill mit Rotisserie Burners *:

WICHTIG: Wenn Ihr Grill mit einem Rotisserie-Brenner ausgestattet ist, sollte nur dieser Brenner zum Kochen verwendet werden, wenn die Rotisserie montiert und in Betrieb ist. Die Hauptbrenner auf dem Grill müssen in die **Aus-Position** gedreht werden, wenn der Rotisserie Burner in Betrieb ist.

WICHTIG: Verwenden Sie den Rotisserie Burner und den Main Burner nicht gleichzeitig mit Rotisserie. Verwenden Sie keine Seitenbrenner, wenn die Rotisserie verwendet wird, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Schieben Sie einen der Fleischzinken auf die Spieße (Zinken zum Essen hin). Zentriere das Essen auf den Spießen, gefolgt von den anderen Fleischzinken. Dann drücken Sie die Fleischklammern fest zusammen. Ziehen Sie die Rändelschrauben fest. Es kann auch notwendig sein, Lebensmittel mit den Metzger Bindfäden zu wickeln (niemals Nylon oder Plastikschnur), um lose Teile zu sichern.
2. Sobald das Essen fest ist, das spitze Ende des Rotisserie-Spießes in die Motoreinheit einführen und das andere Ende auf die Halterung auf der rechten Seite des Grills legen.
3. Auf Freiraum mit den Grillrosten prüfen. Die Roste können entfernt werden, wenn zusätzliches Spiel benötigt wird. WICHTIG: Wenn Roste entfernt werden, vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittel den Brenner berühren.
4. Stellen Sie eine flache Auffangschale unter das Essen, um das Abtropfen zu fangen und das Aufräumen zu erleichtern.
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Stellen Sie den Hauptschalter auf "ON", um den Grill zu starten. Um zu beginnen, drehen Sie die Brenner auf die niedrigste Einstellung.
6. Auf konstante Geschwindigkeit der Rotisserie-Spieß prüfen. Wenn sich der Spieß nicht mit konstanter Geschwindigkeit dreht, positionieren Sie das Futter auf den Klammer und stellen Sie das Gewicht so ein, dass es auf dem Stab ausgeglichen ist. Ein unausgewogener Rotisserie-Spieß beschädigt den Motor.
7. Kontrollieren Sie regelmäßig das Essen und stellen Sie die Brennertemperatur anhand der Beobachtungen ein. Dies erfordert einige Experimente, da jeder Grill unterschiedliche Heiz- und Kocheigenschaften hat.

* Bedienungsanleitung für Rotisserie *ohne* Rotisserie Brenner:

HINWEIS Versuchen Sie nicht, Rotisserie auf einem zwei (2) Brennergrill zu verwenden, da die Hitze eines einzelnen Brenners zu gering ist und der Rotisserie-Spieß nicht ausgewuchtet werden kann.

Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte, außer dass Sie die Hauptbrenner nicht direkt unter dem Grillrost verwenden. Die Verwendung dieser Brenner verbrennt das Essen und kann gefährliche Flammen verursachen.

Bedienungsanleitung für indirektes Kochen:

Indirektes Kochen kann für viele verschiedene Arten von Lebensmitteln verwendet werden, insbesondere wenn das Essen viel Fett enthalten kann oder eine Marinade auf Ölbasis hat, die Flare-Ups verursachen kann. Delikate Speisen, die direkte Hitze nicht aushalten können, sind auch eine gute Wahl, insbesondere Gemüse. Versuchen Sie nicht, indirekte Kochmethoden auf einem Grill mit weniger als 2 Brennern zu verwenden.

1. Legen Sie das Essen auf den Rost oder in einen Drahtkorb auf dem Grill. Das Essen kann entweder in der Mitte auf den Gittern (mit den Brennern auf beiden Seiten) platziert werden oder das Essen kann auf einer Seite des Grills platziert werden und der Brenner auf der gegenüberliegenden Seite würde verwendet werden.
2. Überprüfen Sie das Essen häufig und stellen Sie die Temperatur basierend auf Beobachtungen ein. Dies erfordert einige Experimente, da jeder Grill unterschiedliche Heiz- und Kocheigenschaften hat.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn sich die Stange nicht mit konstanter Geschwindigkeit dreht, positionieren Sie das Fleisch auf den Klammern und dem Spieß, um das Gewicht so einzustellen, dass es ausgewogen ist.