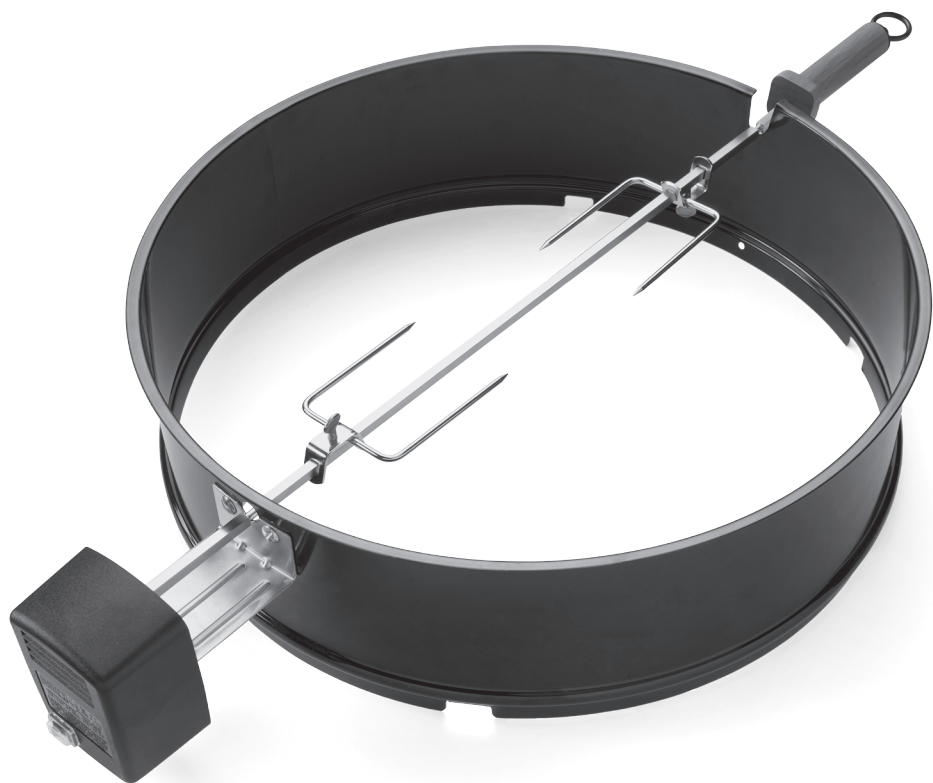




CHARCOAL GRILL ROTISSERIE INSTRUCTIONS

ESNA INSTRUCCIONES PARA EL ASADOR

FC RÔTISSOIRE POUR BARBECUE À CHARBON





WARNING! POTENTIAL SHOCK HAZARD

⚠️ WARNINGS:

- ⚠️ Read all instructions before using your rotisserie.
- ⚠️ This rotisserie is for outdoor use only.
- ⚠️ Remove motor and store in a dry place when not in use.
- ⚠️ Do not touch hot surfaces. Use barbecue mitts.
- ⚠️ This rotisserie is not for use by children.
- ⚠️ To protect against electrical hazards do not immerse cord, plugs, or motor in water or other liquids.
- ⚠️ Unplug the motor from outlet when not in use, or before cleaning.
- ⚠️ Do not use rotisserie for other than intended use.
- ⚠️ Make sure motor is off before placing it on the motor bracket.
- ⚠️ Do not operate the rotisserie motor with a damaged cord or plug.
- ⚠️ Do not operate the rotisserie motor if it malfunctions.
- ⚠️ When using an extension cord, make sure it is not in contact with hot or sharp surface.
- ⚠️ Do not let cord hang over any sharp edge or hot surface.
- ⚠️ Use only outdoors; do not expose to rain.
- ⚠️ To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.

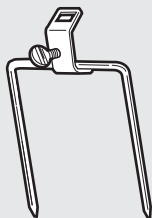
US/MX/CA only

- ⚠️ The rotisserie motor is equipped with a three-prong (grounding) power cord for your protection against shock hazard.
- ⚠️ The power cord should be plugged directly into a properly grounded three-prong socket. If use of an extension cord is required, be sure that it is a minimum 16 AWG, 3-wire, well insulated cable, marked for **OUTDOOR USE ONLY** and properly grounded.
- ⚠️ Outdoor extension cords should be marked with the letters “W-A” and a tag stating “Suitable for use with outdoor appliances.”
- ⚠️ Do not cut or remove the ground prong from the rotisserie motor power cord.
- ⚠️ In absence of local codes, the rotisserie motor must be grounded electrically in accordance with the National Electric Code, ANSI / NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

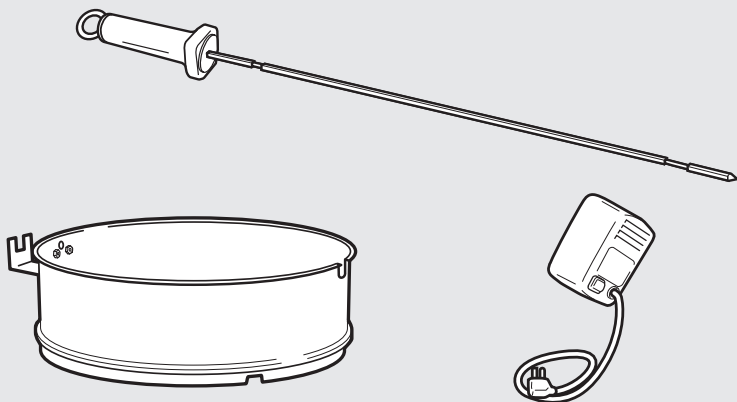
COOKING

- Light the charcoals before placing the rotisserie unit on the barbecue. Refer to the Weber® charcoal grill owner's guide for lighting instructions.
- Arrange the coals for indirect cooking using a drip pan as indicated in your charcoal grill owner's guide.
- Truss meat or poultry with string, if necessary, to make the shape as uniform as possible before putting it on the spit.
- Place the drip-pan in the center of the lower grate before positioning the rotisserie and food on the barbecue.
- All cooking should be performed with the grill lid closed.
- Follow cooking instructions in your charcoal grill owner's guide. Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as for ordinary cooking. Indicated timing in the owner's guide will be the same.
- If foods are too heavy or are irregular in shape, they may not rotate well and should instead be cooked by the indirect method without using the rotisserie.

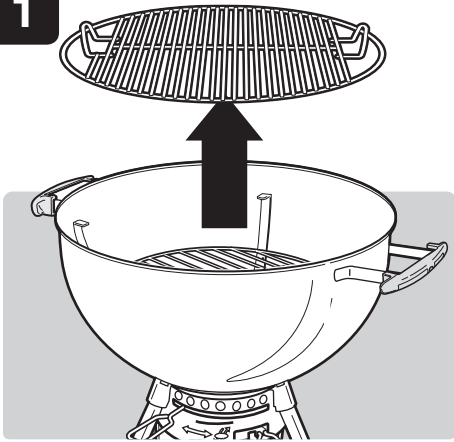
2-



1-



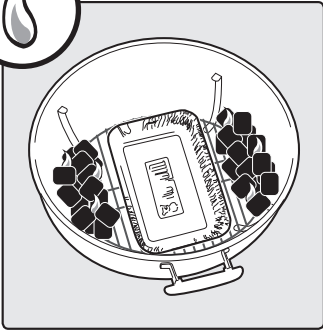
1



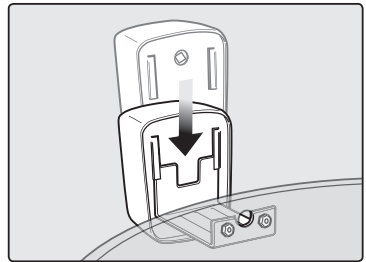
4



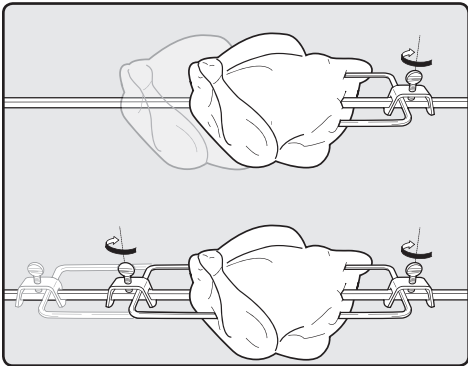
2



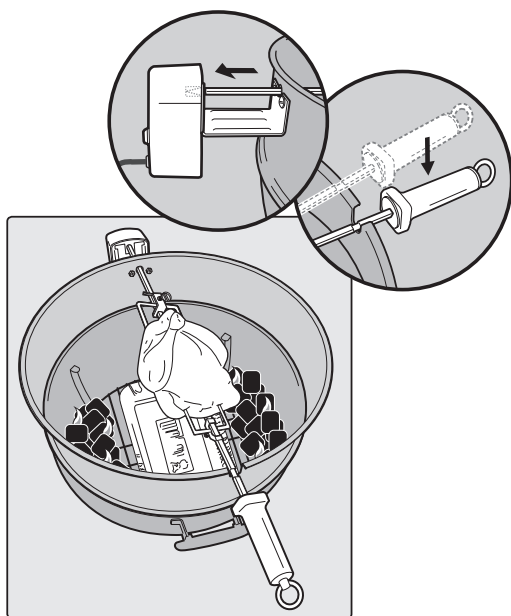
5



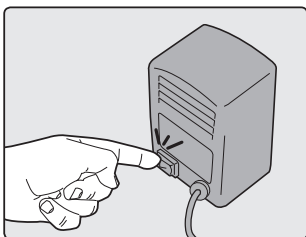
3



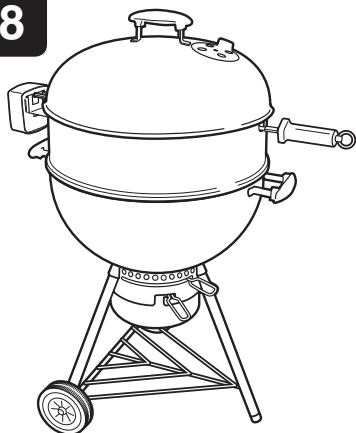
6



7



8





ADVERTENCIA RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

⚠ ADVERTENCIAS:

- ⚠ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.
 - ⚠ Este asador giratorio sólo puede usarse al aire libre.
 - ⚠ Quite el motor y guárdelo en un lugar seco cuando no lo utilice.
 - ⚠ No toque las superficies calientes. Utilice guantes protectores específicos para barbacoas.
 - ⚠ El asador giratorio no debe ser utilizado por niños.
 - ⚠ Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el motor del dispositivo en agua u otros líquidos.
 - ⚠ Desconecte el motor de la toma de corriente cuando no lo utilice o antes de limpiar el asador.
 - ⚠ No utilice el asador giratorio para fines distintos al que le corresponde.
 - ⚠ Asegúrese de que el motor esté apagado antes de colocarlo en su soporte.
 - ⚠ No utilice el motor del asador giratorio si el cable o el enchufe presentan daños.
 - ⚠ No utilice el motor del asador giratorio si funciona mal.
 - ⚠ Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que no entre en contacto con una superficie caliente o afilada.
 - ⚠ No deje que el cable cuelgue de ninguna superficie afilada o caliente.
 - ⚠ Utilícelo solamente al aire libre y no lo exponga a la lluvia.
 - ⚠ Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.
 - ⚠ Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropezar con el mismo. Se pueden utilizar cables de extensión, pero hay que tener cuidado de no tropezarse.
 - ⚠ Utilice solamente cables de extensión etiquetados **PARA USO AL AIRE LIBRE** y para usar con dispositivos que puedan utilizarse al aire libre.
- Sólo para EE.UU., México y Canadá
- ⚠ Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que no entre en contacto con una superficie caliente o afilada.
 - ⚠ El cable de alimentación eléctrica debería estar directamente enchufado a un receptáculo de tres púas correctamente puesto a tierra. Si resulta necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que se trate de un cable de 3 hilos, correctamente aislado, de calibre AWG 16 como mínimo, debidamente etiquetado **SÓLO PARA USO EN EXTERIORES** y correctamente puesto a tierra.
 - ⚠ Los cables de extensión exteriores deberían presentar las letras “W-A” e incluir una etiqueta en la que se indique que se pueden utilizar con dispositivos específicos para exteriores.
 - ⚠ No corte ni extraiga la púa de conexión a tierra del cable de alimentación del motor del asador.
 - ⚠ En caso de no existir códigos locales, el motor del asador giratorio deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

COCCIÓN

- Encienda el carbón antes de colocar el asador en la barbacoa. Consulte la guía del propietario de la barbacoa de carbón Weber® para ver las instrucciones de encendido.
- Disponga el carbón para cocción indirecta utilizando la bandeja recogedora de gotas tal y como se indica en la guía del propietario de la barbacoa de carbón.
- Ate la carne o el ave con una cuerda, en caso necesario, para conseguir que la forma sea lo más uniforme posible antes de ponerla en el asador giratorio.
- Coloque la bandeja recogedora de gotas en el centro de la parrilla inferior antes de colocar el asador y la comida en la barbacoa.
- La cocción debe realizarse con la tapa de la barbacoa cerrada.
- Siga las instrucciones de cocción que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa de carbón. Los pasos a seguir para preparar la comida son los mismos para cocinar con asador giratorio que para cocinar normalmente. Los tiempos de cocción que se indican en la guía del propietario también son los mismos.
- Si las comidas son muy pesadas o tienen formas irregulares, puede que no giren bien y deberán cocinarse con el método indirecto sin utilizar el asador giratorio.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

▲ AVERTISSEMENTS :

- ▲ Lisez l'intégralité des instructions avant d'utiliser votre rôtissoire.
- ▲ Cette rôtissoire est destinée à une utilisation à l'extérieur uniquement.
- ▲ Lorsque le moteur n'est pas utilisé, retirez-le et stockez-le à l'abri de l'humidité.
- ▲ Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Utilisez des gants pour barbecue.
- ▲ Cette rôtissoire ne doit pas être utilisée par des enfants.
- ▲ Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ni le moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- ▲ Débranchez le moteur de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de procéder à son nettoyage.
- ▲ N'utilisez pas la rôtissoire à des fins autres que celles prévues.
- ▲ Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de le placer sur son support.
- ▲ Ne faites pas fonctionner le moteur de rôtissoire avec un cordon d'alimentation et/ou une fiche endommagés.
- ▲ N'utilisez pas le moteur de la rôtissoire en cas de dysfonctionnement.
- ▲ En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, veillez à ce qu'elle ne soit pas en contact avec une surface chaude ou acérée.
- ▲ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur un bord acéré ou une surface chaude.
- ▲ Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement et ne l'exposez pas à la pluie.
- ▲ Pour réduire les risques de décharges électriques, maintenez la rallonge électrique au sec et au-dessus du sol.
- ▲ Le cordon d'alimentation doit être branché directement sur une prise à trois broches correctement mise à la terre. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils de 16 AWG minimum, correctement isolée, portant l'indication **UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT** et correctement mise à la terre.
- ▲ Les rallonges extérieures doivent être marquées des lettres « W-A » et être dotées d'une étiquette spécifiant qu'elles sont adaptées à une utilisation avec des appareils d'extérieur.
- ▲ Ne coupez et ne supprimez pas la borne de mise à la terre du cordon d'alimentation du moteur de rôtissoire.
- ▲ En l'absence de codes régionaux, le moteur de la rôtissoire doit être raccordé au sol électriquement conformément au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70, ou au Code de l'électricité du Canada, CSA C22.1.

CUISSON

- Allumez le charbon de bois avant d'installer la rôtissoire sur le barbecue. Pour les instructions sur la procédure d'allumage, reportez-vous au guide d'utilisation du barbecue à charbon de bois Weber®.
- Disposez le charbon pour une cuisson indirecte en utilisant une barquette en aluminium, comme spécifié dans le guide d'utilisation de votre barbecue à charbon de bois.
- Si nécessaire, ficelez la viande ou la volaille avant son embrochage, de façon à obtenir une forme aussi uniforme que possible.
- Installez la barquette en aluminium au centre de la grille inférieure avant de placer la rôtissoire et les aliments sur le barbecue.
- Toutes les cuissons doivent être réalisées avec le couvercle du barbecue abaissé.
- Suivez les instructions de cuisson figurant dans le guide d'utilisation de votre barbecue à charbon de bois. La procédure de préparation des aliments en vue de leur cuisson avec la rôtissoire est la même que pour une cuisson normale. Les temps de cuisson indiqués dans le guide d'utilisation sont identiques.
- Si les aliments sont trop lourds ou de forme irrégulière, ils risquent de ne pas tourner correctement. Le cas échéant, il est conseillé d'utiliser la méthode de cuisson indirecte sans la rôtissoire.

US/MX/CA uniquement

- ▲ En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, assurez-vous que cette dernière n'est en contact avec aucune surface chaude ou acérée.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2017 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.