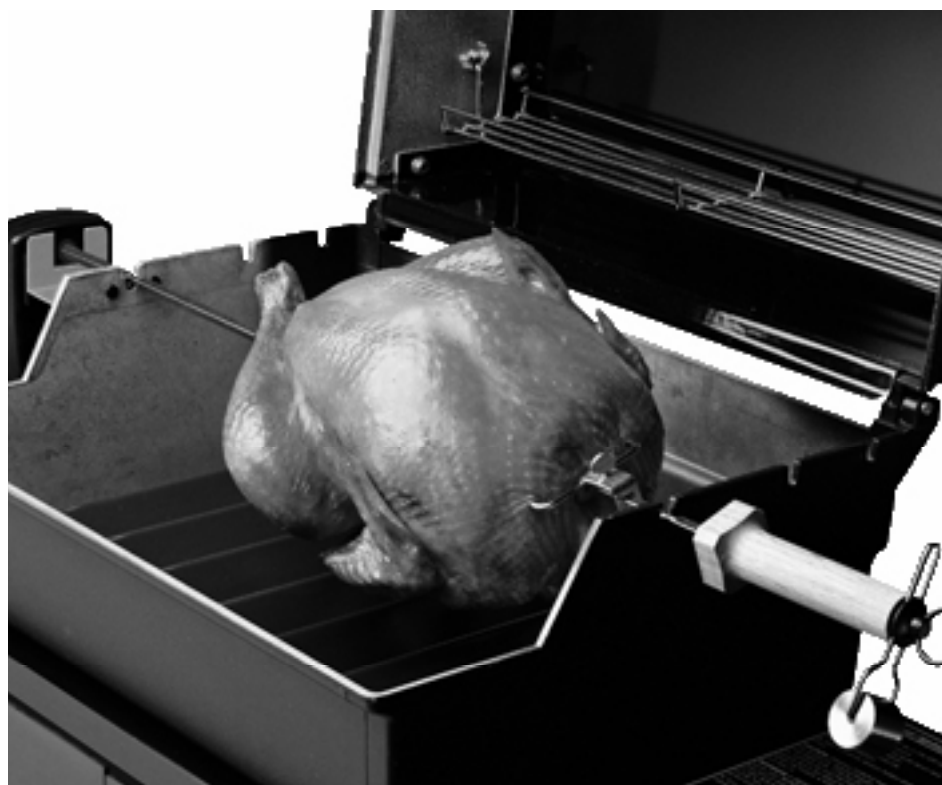




GAS BARBECUE ROTISSERIE
INSTRUCCIONES PARA EL ASADOR
GIRATORIO DE LA BARBACOA A GAS
RÔTISSOIRE POUR BARBECUE À GAZ.
MODE D'EMPLOI



178723

09/07

⚠️ 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.**
- ⚠️ 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 receptacle. If use of an extension cord is required, be sure that it is a minimum 16 AWG, 3 wire well insulated cord, marked for OUTDOOR USE ONLY and properly grounded.**
- ⚠️ When using an extension cord, make sure it is not in contact with hot or sharp surface.**
- ⚠️ 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 grounding prong from the rotisserie motor power cord.**
- ⚠️ 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.**
- ⚠️ A short power cord is supplied to reduce the risk of tripping over the cord. Extension cords may be used, but caution must be taken to prevent tripping over the cord.**

WARRANTY

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

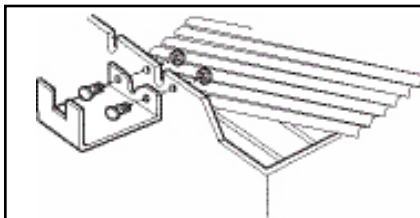
This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

ASSEMBLY

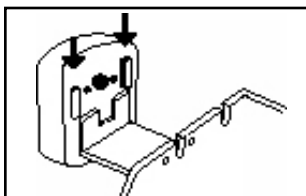
1. Install the Motor Bracket

Attach the stainless steel motor bracket to the left side of the cooking box, using the 1/4-20 fasteners and the 1/4-20 Keps nuts.



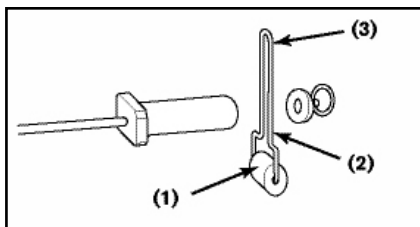
2. Attach the Motor

Slide the motor onto the stainless steel motor bracket.



3. Attach the Counterweight to the Rotisserie Shaft

Unscrew the retaining loop, put the counterweight assembly in place, reattach the retaining loop.



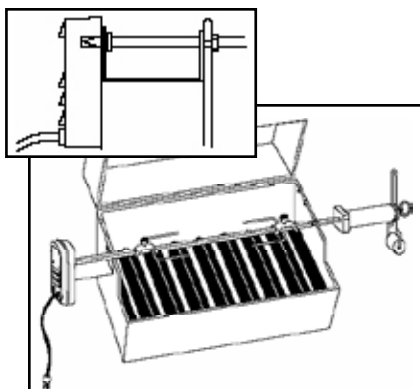
4. Put the Spit Forks on the Rotisserie Shaft

Slide the forks onto the shaft so that the tines are facing each other. Screw in the thumb screws to hold the forks in place.



5. Insert the Rotisserie Shaft in the Motor

Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor.



OPERATING

1. Remove rotisserie shaft from barbecue. Remove one spit fork.
2. Push the rotisserie shaft through the approximate center of the food.
3. Slide the spit fork onto the shaft. Insert the tines of both spit forks into the food. The food should be centered on the shaft. Tighten the thumb screws.
4. Set the rotisserie shaft on the cooking box. The grooves of the shaft should rest in the cut-outs in the cooking box. Loosen the retaining loop and let the counterweight assembly hang down.
5. The rotisserie shaft should rotate so that the heavy side of the meat or poultry rotates down to the bottom. Large cuts may require the removal of the cooking grates and warming rack to allow full rotation of the shaft. Remount the food if necessary for better balance.
6. Swing the counterweight assembly so the counterweight is directly opposite the the heavy side of the food. The counterweight travel should stick out a little bit above the shaft handle and retaining loop. Tighten the retaining loop.
NOTE - Adjust the travel of the counterweight as the food cooks (shrinks), or if the motor sounds as if it is straining.
7. Remove rotisserie shaft with food before preheating. Preheat barbecue for 10 minutes with lid down. Follow cooking instructions in your Weber Gas Barbecue cookbook and adjust the burners as indicated.
8. Place the motor into the bracket, slide to lock.
9. Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor. Set the rotisserie shaft with food on the cooking box.
10. Turn the motor on.

COOKING

- Meats or poultry should be brought to room temperature before cooking. (30 to 60 minutes should be adequate for most foods. If frozen, defrost completely before cooking.)
- Tie meat or poultry with a string to make the shape as uniform as possible before putting it on the spit.
- Remove cooking grates and warming rack to allow food to turn freely.
- If you wish to save drippings for gravy, place a drip pan in the center on top of the Flavorizer Bars before positioning the rotisserie and food in the barbecue.
- Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as for regular cooking. Indicated timing in cookbook will be the same.
- Preheat barbecue for 10 minutes with the lid down.
- All cooking is done with the lid down.
- Cook by Indirect Method as indicated in recipe.
- If foods are too heavy or are irregular shapes, they may not rotate well and should be cooked by the Indirect Cooking Method without using the rotisserie.

⚠️ ADVERTENCIAS:

- ⚠️ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.**
- ⚠️ Este asador giratorio sólo se debe usar al aire libre.**
- ⚠️ Desmonte el motor y guárdelo en un lugar seco cuando no se use.**
- ⚠️ No toque las superficies calientes. Use guantes para barbacoa.**
- ⚠️ Los niños no deben usar este accesorio.**
- ⚠️ Como protección contra el peligro de una sacudida eléctrica, no sumerja en agua, u otros líquidos, el cable, los enchufes o el motor.**
- ⚠️ Desconecte el motor del enchufe cuando no se use.**
- ⚠️ No utilice el asador giratorio para otros usos que no sean los especificados.**
- ⚠️ Asegúrese de que el motor esté apagado antes de colocarlo en el soporte de motor.**
- ⚠️ No ponga en marcha el motor del rosticero si el cordón de alimentación está dañado. En este caso acuda a un centro de servicio autorizado o con el personal calificado a reemplazarlo.**
- ⚠️ No ponga en marcha el motor del asador giratorio cuando funcione defectuosamente.**
- ⚠️ El motor del asador giratorio está equipado con un cable eléctrico de tres conductores (con conexión a tierra) para protección contra las sacudidas eléctricas.**
- ⚠️ El cable eléctrico debe conectarse directamente a un enchufe eléctrico de tres clavijas debidamente conectado a tierra. Si se requiere el uso de un cable de extensión, asegúrese de que sea un cable de tres alambres de 16 AWG, que esté bien aislado, con una marca de PARA USO AL AIRE LIBRE y debidamente conectado a tierra.**
- ⚠️ No corte ni quite el conductor de puesta a tierra del cable eléctrico que alimenta al motor del asador giratorio.**
- ⚠️ No deje que el cable cuelgue sobre un borde afilado o una superficie caliente.**

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

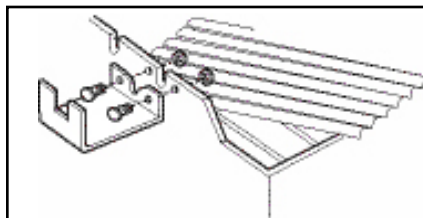
Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas inclementes como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.

ENSAMBLAJE

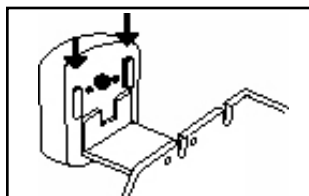
1. Instale el soporte del motor

Fije el soporte de acero inoxidable del motor al lado izquierdo de la cámara para asar, usando los sujetadores de 1/4-20 y las tuercas de fijación de 1/4-20.



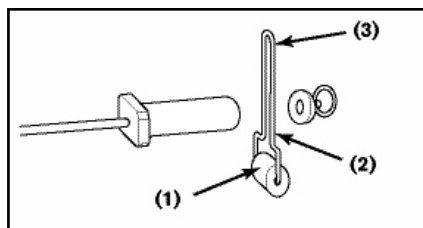
2. Colocar el motor

Deslice el motor hacia su soporte de acero inoxidable.



3. Fije el contrapeso del eje del asador giratorio

Desatornille la anilla de retención, ponga el conjunto del contrapeso en su lugar y vuelva a poner la anilla de retención.



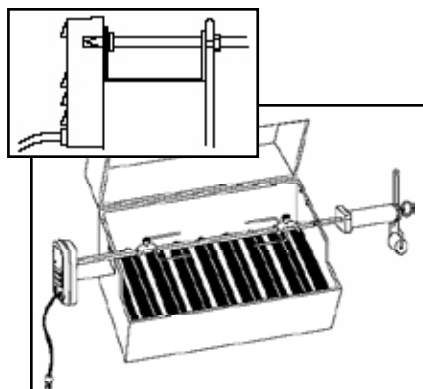
4. Coloque los tenedores para asados en el eje del asador giratorio

Deslice los tenedores sobre el eje de modo que los dientes estén uno frente al otro. Atornille los tornillos de mariposa para fijar los tenedores en su lugar.



5. Inserte el eje del asador giratorio en el motor

Inserte el extremo puntiagudo del eje del asador giratorio dentro del motor.



FUNCIONAMIENTO

1. Quite el eje del asador giratorio de la barbacoa. Quite uno de los tenedores para asado.
2. Empuje el eje del asador giratorio a través del centro aproximado del alimento.
3. Deslice el tenedor para asados sobre el eje. Inserte los dientes de ambos tenedores en el alimento. El alimento debe estar centrado en el eje. Apriete los tornillos de mariposa.
4. Coloque el eje del asador giratorio en la cámara para asar. Las ranuras del eje deben apoyarse sobre las muescas de la cámara para asar. Afloje la anilla de retención y deje que cuelgue el conjunto del contrapeso.
5. El eje del asador giratorio deberá girar de forma que el lado pesado de la carne o el ave gire hasta la parte inferior de la cámara. Es posible que en los cortes grandes haya que quitar la parrilla para asar y la parrilla para calentar con el fin de permitir que el eje gire completamente. Si fuera necesario, vuelva a colocar el alimento para lograr un mejor equilibrio.
6. Mueva el conjunto del contrapeso de forma que esté en una posición directamente opuesta al lado pesado de los alimentos. La carrera del contrapeso deberá sobresalir ligeramente por encima del mango del eje y de la anilla de retención. Apriete la anilla de retención.
NOTA - Ajuste la carrera del contrapeso a medida que se cocina el alimento (merma), o si el motor suena como si estuviera sometido a un esfuerzo excesivo.
7. Quite el eje del asador giratorio con el alimento antes de precalentar. Precaliente la barbacoa durante 10 minutos con la tapa cerrada. Siga las instrucciones de cocinado del libro de cocina de su barbacoa a gas Weber y ajuste los quemadores como se indica.
8. Coloque el motor sobre el soporte y deslícelo hasta que quede fijo.
9. Inserte en el motor el extremo puntiagudo del eje del asador giratorio. Coloque el eje del asador giratorio, con el alimento, en la cámara para asar.
10. Encienda el motor.

COCINADO

- Las carnes o las aves deben estar a temperatura ambiente antes de cocinar. (De 30 a 60 minutos será suficiente para la mayor parte de los alimentos. Si están congelados, deberán descongelarse completamente antes de cocinar).
- Ate las carnes o las aves con una cuerda para lograr que su forma sea lo más uniforme posible antes de ponerla en el tenedor para asados.
- Quite las parrillas para asar y la parrilla para calentar para permitir que los alimentos giren libremente.
- Si quiere conservar las gotas de grasa que caen para hacer salsa, ponga la bandeja recogegotas en el centro de la barbacoa, encima de las varillas Flavorizer, antes de colocar el asador giratorio y el alimento en la barbacoa.
- Los pasos para la preparación de los alimentos son los mismos para cocinar con asador giratorio que para cocinar normalmente. El tiempo indicado en el libro de cocina será el mismo.
- Precaliente la barbacoa durante 10 minutos con la tapa cerrada.
- Siempre se debe cocinar con la tapa cerrada.
- Cocine siguiendo el Método indirecto como se indica en la receta.
- Si los alimentos son demasiado pesados, o de forma irregular, es posible que no giren bien y deberán cocinarse siguiendo el Método indirecto sin usar el asador giratorio.

⚠ AVERTISSEMENTS

- ⚠ Lisez toutes les instructions avant de vous servir de votre rôti**soire.
- ⚠ Cette rôti**soire doit être utilisée uniquement à l'extérieur.
- ⚠ Déposez le moteur et rangez-le dans un endroit sec quand vous ne vous en servez pas.**
- ⚠ Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Portez des gants de cuisine.**
- ⚠ Cet accessoire n'est pas fait pour être utilisé par les enfants.**
- ⚠ Pour vous protéger des dangers présentés par l'électricité, ne plongez pas le cordon, les fiches ni le moteur dans l'eau ou d'autres liquides.**
- ⚠ Débranchez le moteur de la prise de courant lorsque vous ne vous en servez pas.**
- ⚠ Ne vous servez pas de la rôti**soire pour un usage autre que celui auquel elle est destinée.
- ⚠ Assurez-vous que le moteur est hors tension avant de le placer sur son support.**
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le moteur de la rôti**soire si le cordon ou une fiche est endommagé.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le moteur de la rôti**soire s'il fonctionne mal.
- ⚠ Le moteur de la rôti**soire est équipé d'un cordon d'alimentation à fiche 2 pôles + terre pour vous protéger contre les risques d'électrocution.
- ⚠ Le cordon d'alimentation doit être branché directement dans une prise 2 pôles + terre. S'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous qu'il s'agit d'un cordon bien isolé à 3 fils de calibre 16 AWG au minimum, marqué POUR UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT et correctement mis à la terre.**
- ⚠ Ne coupez ni ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation du moteur de la rôti**soire.
- ⚠ Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus un rebord coupant ni une surface brûlante.**

GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

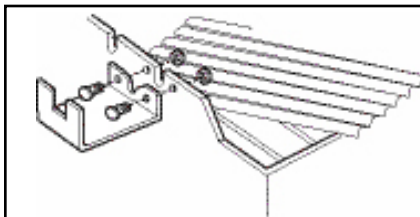
La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie implicite, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.

ASSEMBLY

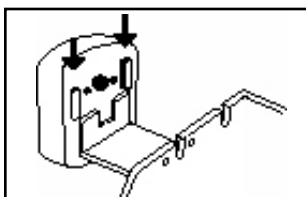
1. Mise en place du support de moteur

Fixez le support en acier inoxydable du moteur au côté gauche du foyer au moyen des boulons de 1/4-20 et des écrous Keps de 1/4-20.



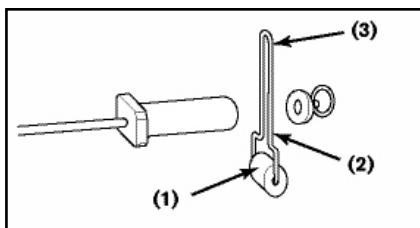
2. Fixez le moteur.

Faites glisser le moteur sur son support en acier inox.



3. Fixation du contrepoids à la broche de la rôtissoire

Dévissez la boucle de retenue, mettez l'ensemble de contrepoids en place et refixez la boucle de retenue.



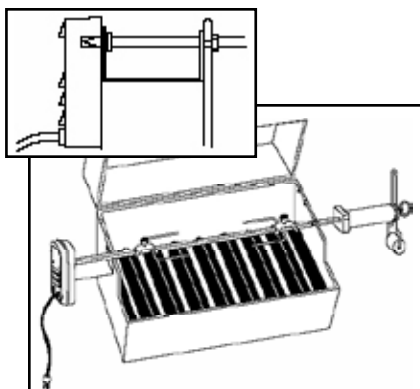
4. Pose des fourchettes spéciales sur la broche de la rôtissoire

Faites glisser les fourchettes sur la broche de façon à ce que les dents soient face à face. Serrez les vis à oreilles pour fixer les fourchettes en place.



5. Insertion de la broche de la rôtissoire dans le moteur

Enfoncez l'extrémité pointue de la broche de la rôtissoire dans le moteur.



UTILISATION

1. Retirez la broche de la rôtissoire du barbecue. Retirez une des fourchettes.
2. Enfoncez la broche de la rôtissoire jusqu'au milieu environ de la pièce de viande.
3. Glissez la fourchette sur la broche. Enfoncez les dents des deux fourchettes dans la pièce de viande. Celle-ci doit être centrée sur la broche. Serrez les vis à oreilles.
4. Mettez la broche de la rôtissoire en place sur le foyer. Les rainures de l'arbre doivent reposer dans les découpures du foyer. Desserrez la boucle de retenue et laissez l'ensemble de contrepoids pendre.
5. La broche de la rôtissoire doit tourner de façon à ce que le côté le plus lourd de la pièce de viande ou de la volaille tourne jusqu'en bas. Il se peut que les grosses pièces de viande exigent la dépose des grils de cuisson et de celui de réchauffage pour permettre une rotation complète de la broche. Déplacez la pièce de viande si nécessaire pour obtenir un meilleur équilibre.
6. Faites pivoter l'ensemble de contrepoids de façon à ce que le contrepoids soit juste à l'opposé du côté le plus lourd de la pièce de viande. La coulisse du contrepoids doit dépasser légèrement au-dessus de la poignée de la broche et de la boucle de retenue. Serrez cette dernière.
REMARQUE : Réglez la coulisse du contrepoids au fur et à mesure que la viande cuit (rétrécit), ou si le bruit que fait le moteur indique qu'il peine.
7. Retirez la broche de la rôtissoire avant de préchauffer. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avec le couvercle fermé. Suivez les instructions données dans le livre de cuisine de votre barbecue à gaz Weber et réglez les brûleurs comme indiqué.
8. Placez le moteur dans le support et faites-le glisser pour le verrouiller.
9. Enfoncez l'extrémité pointue de la broche de la rôtissoire dans le moteur. Placez la broche, sur laquelle se trouve la pièce de viande, dans le foyer.
10. Mettez le moteur en marche.

CUISSON

- Les pièces de viande ou volailles doivent être portées à la température ambiante avant d'être cuites. (30 à 60 minutes devraient suffire dans la plupart des cas. Si la viande est congelée, décongelez-la avant de la cuire.)
- Bridez la pièce de viande ou la volaille avec de la ficelle pour que sa forme soit aussi régulière que possible avant de l'embrocher.
- Retirez les grils de cuisson et celui de réchauffage pour permettre à la pièce de viande de tourner librement.
- Si vous souhaitez conserver les jus de cuisson pour la sauce, placez une barquette au milieu, sur les barres Flavorizer, avant de mettre la rôtissoire portant la pièce en place dans le barbecue.
- Les étapes de préparation de la viande sont les mêmes pour la cuisson sur rôtissoire que pour la cuisson normale. La durée de cuisson est la même que celle qui est indiquée dans le livre de cuisine.
- Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avec le couvercle fermé.
- Cuisez en appliquant la méthode indirecte comme indiqué dans la recette.
- Si les pièces de viande sont trop lourdes ou de forme irrégulière, il se peut qu'elles ne tournent pas bien et doivent alors être cuites en appliquant la méthode de cuisson indirecte sans utiliser la rôtissoire.



WWW.WEBER.COM®

©2007 Weber-Stephen Products Co., Weber, the Kettle configuration and the  are registered trademarks; 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA. (1-800-446-1071 - U.S.A. only)

178723 09/07