

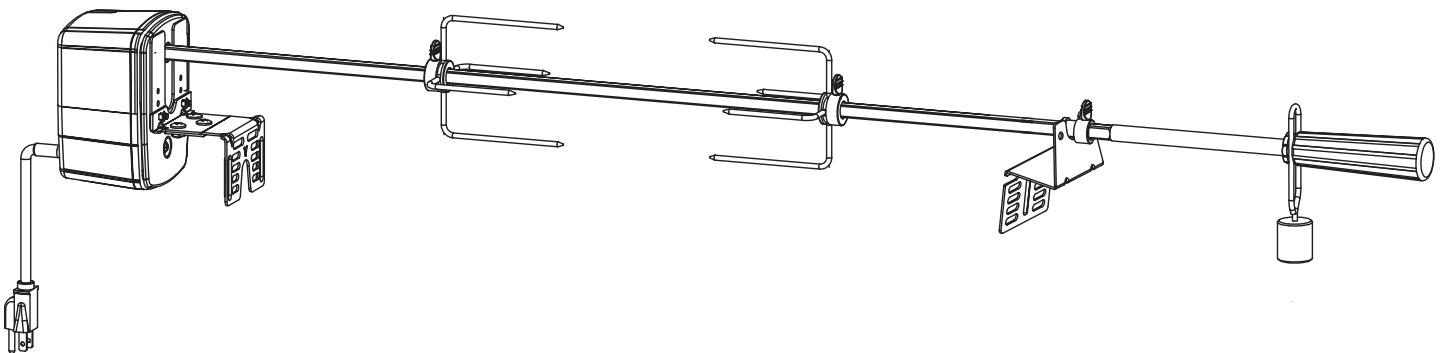


Universal Rotisserie Kit

Model# DG9WB

Español p. 9

Français p. 17



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. - 4:30 p.m., CST, Monday - Friday or email us at customerservice@ghpgroupinc.com

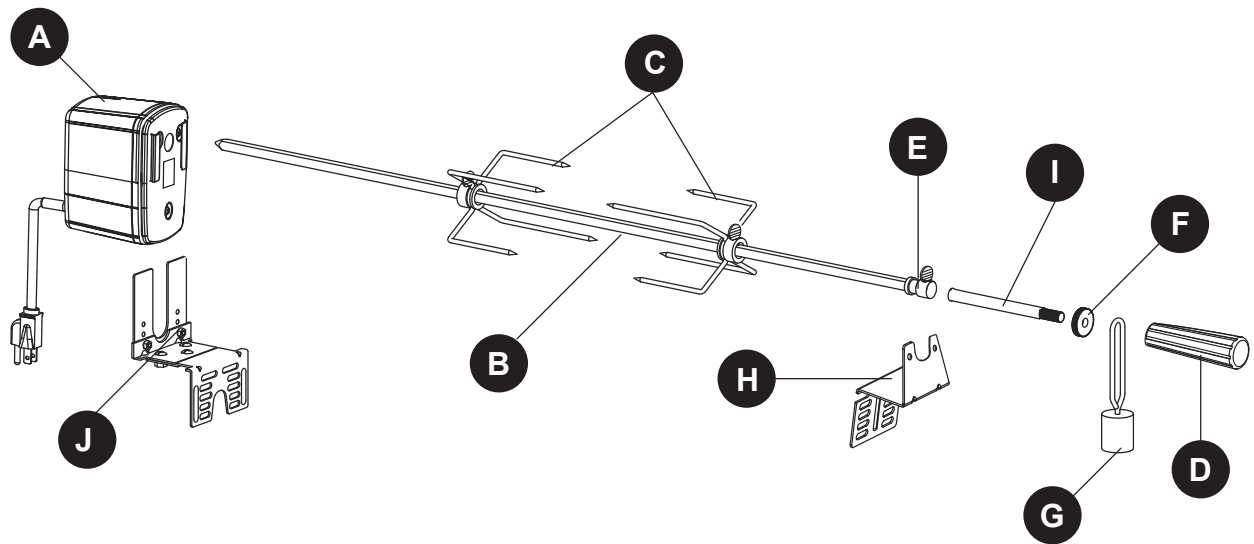
TABLE OF CONTENTS

Package Contents.....	3
Hardware Contents.....	3
Safety Information.....	3
Preparation.....	4
Assembly Instructions.....	5
Operating Instructions.....	7
Care and Maintenance.....	7
Troubleshooting.....	7
Replacement Parts List.....	8
Warranty.....	8

WARNING

THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING
DI(2-ETHYLHEXYL)PHTHALATE (DEHP) WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA
TO CAUSE CANCER AND REPRODUCTIVE HARM.
FOR MORE INFORMATION GO TO WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY	MODEL#
A	Rotisserie Motor	1	CS-6085
B	Spit Rod	1	N/A
C	4-Prong Spit Fork	2	N/A
D	Handle	1	N/A
E	Collar	1	N/A
F	Counterweight Washer	1	N/A
G	Counterweight	1	N/A
H	Spit Rod Bracket	1	N/A
I	Spit Rod Extender	1	N/A
J	Motor Bracket	1	N/A

HARDWARE CONTENTS

AA



Bolt

Qty. 4

BB



Nut

Qty. 4

CC



Washer

Qty. 4

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. - 4:30 p.m., CST, Monday - Friday.

⚠ WARNING: DO NOT TAKE APART ANY COMPONENTS OF THE MOTOR.

Always confirm that this product, when installed, has been grounded in accordance with applicable local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1, when an external electrical source is being utilized for 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 the electrical supply 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 and the 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 the safety feature indicated on the product's warning label and in this manual.
12. Never use this product for any purpose other than the ones specifically intended by the manufacturer.
13. Any type of fuel and/or charcoal briquettes are not to be used with this appliance.
14. Do not expose rotisserie motor to rain.
15. Always connect this product to an electrical circuit protected by a Ground Fault Interrupter (GFI).
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 it is necessary to use an extension cord, always select one that has a three-pronged (grounded) power plug that is adequate for the power rating of the unit, that has been approved for outdoor use, and has a W-A marking.
19. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
20. To reduce the risk of electrical shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
21. When the rotisserie motor is not in use, remove and store in a dry environment.
22. Never connect the 3-pronged (grounded) power plug to a 2-pronged adapter.
23. Always follow all safety procedures as stated in the rotisserie and grill manuals.

⚠ WARNING: ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This outdoor cooking gas appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PREPARATION

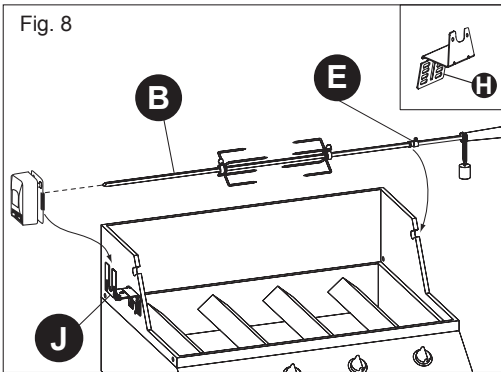
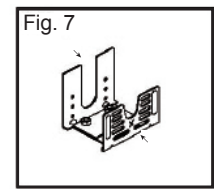
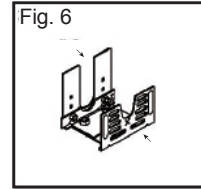
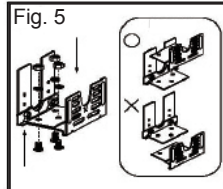
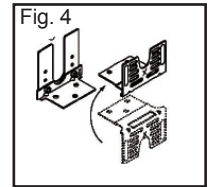
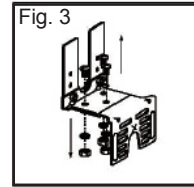
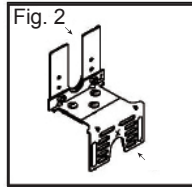
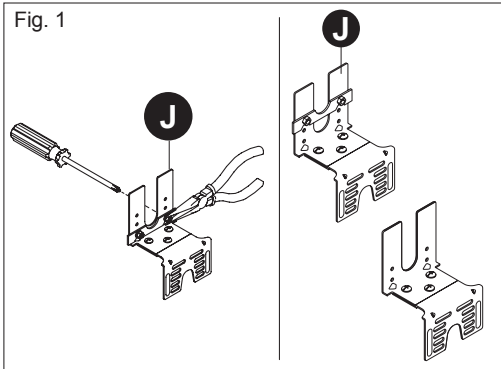
Before beginning assembly or operation, make sure all parts are present. Compare parts with package contents and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble or operate the product.

- Estimated Assembly Time: 15 minutes
- Tools Required for Assembly (not included): Phillips screwdriver, Pliers

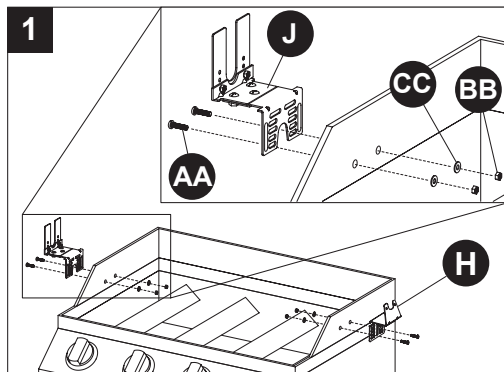


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

NOTE: The motor bracket (J) can be adjusted to accommodate most attachment points (see Figure 1). Review the various adjustment methods (shown in Figures 2 through 7) to determine the correct fit for your grill before attaching. Some grills have a spit rod slot on the firebox and it is possible that the spit rod bracket (H) might not fit your grill. If this is the case, slide the collar (E) onto the spit rod (B). Allow the groove in the collar (E) to rest in the slot opening, as shown in Figure 8.



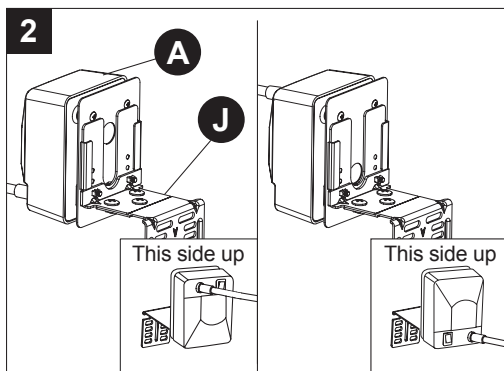
NOTE: On some grills the spit rod (B) may not be long enough. Attach the spit rod extender (I) and proceed with installation.



1. Attach motor bracket (J) to outer left or right side of the firebox using two bolts (AA), two washers (CC) and two nuts (BB). Allow enough clearance for spit rod. Note the attachment holes used for motor bracket (J) and repeat for spit rod bracket (H) for opposite side using two bolts (AA), two washers (CC) and two nuts (BB).

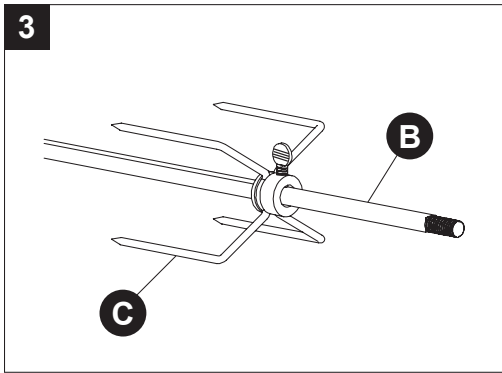
Hardware Used

AA	Bolt		x 4
BB	Nut		x 4
CC	Washer		x 4

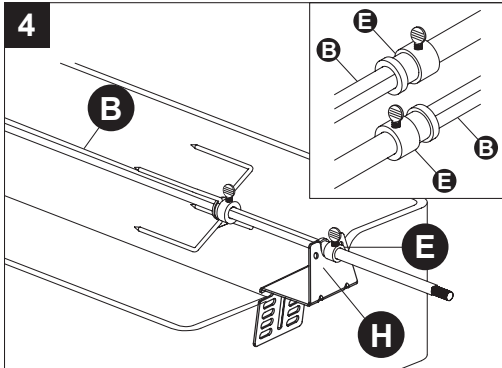


2. Slide rotisserie motor (A) over motor bracket (J). The rotisserie motor (A) can be mounted one of two ways, depending on the desired height of the spit rod (B).

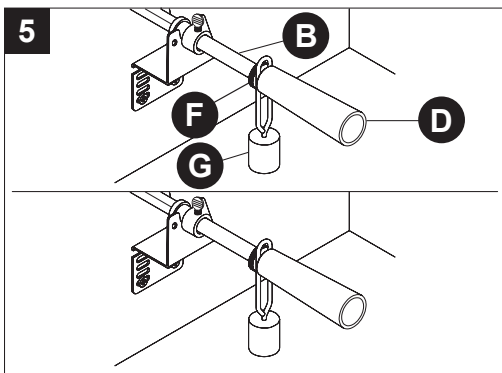
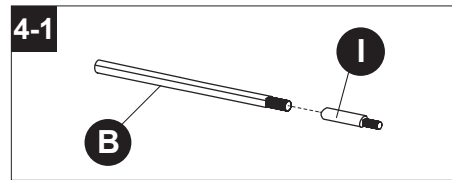
ASSEMBLY INSTRUCTIONS



- Place the first 4-prong meat fork (C) onto the spit rod (B). The second fork will be attached after the food is skewered on the spit rod (B). See Operating Instructions for more information.

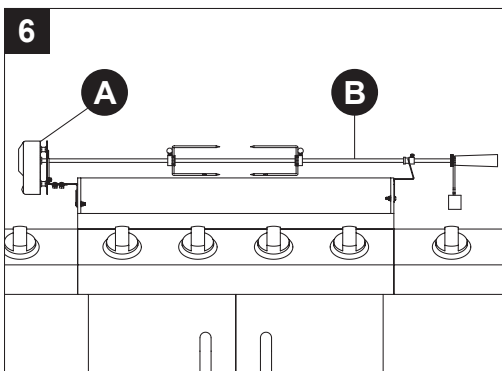


- Slide the collar (E) onto the spit rod (B) and place the collar (E) onto the support notch on spit rod bracket (H). The collar (E) can be positioned in two ways, as shown in the inset. Choose the position that works best with your grill.



- Screw the counterweight washer (F) onto the spit rod (B). Slide the counterweight (G) onto the spit rod, then securely attach the handle (D).

NOTE: The counterweight (G) is used when large pieces of food create imbalance on the spit rod (B). Determine which side of the spit rod (B) is taking on the most weight then secure the counterbalance weight on the opposite side (with less food weight) by tightening the handle (D).



- Place the pointed end of the spit rod (B) into the rotisserie motor (A). Make sure the collar (E) is resting on the spit rod bracket (H) and that spit rod (B) is aligned properly with the rotisserie motor (A) before turning the power on.

OPERATING INSTRUCTIONS

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 OFF when the rotisserie burner is in use.

IMPORTANT: Do not use the rotisserie burner and the main burner at the same time while using the rotisserie. Do not use side burners and the rotisserie simultaneously.

1. Slide one of the meat prongs onto the rod (prongs toward the food). Center the food on the rod, thumbscrews. Wrap food with butcher's string (not included; 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 other 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 clean up.
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 to 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 different heating and cooking characteristics.

NOTE: Do not attempt to use the 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 up.

CARE AND MAINTENANCE

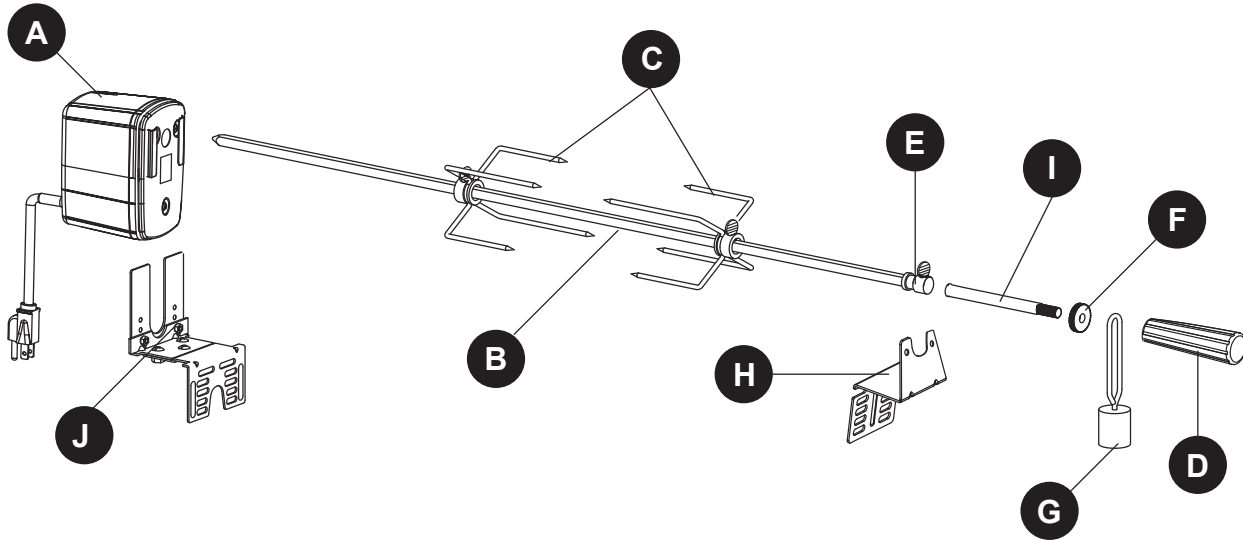
Turn off, unplug, and remove the rotisserie kit when not in use. After using, clean all metal parts by wiping clean using a damp rag. Do not immerse any parts in water. Wipe completely dry before storing. Store in a dry place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The rod is not rotating at a constant speed.	<ol style="list-style-type: none">1. Food is not balanced on the forks.2. The counterweight is not adjusted.	<ol style="list-style-type: none">1. Reposition the food on the forks and rod to adjust the weight so that it is balanced.2. Adjust the counterweight.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.



PART	DESCRIPTION	PART#	MODEL#
A	Rotisserie Motor	70-03-108	CS-6085
B	Spit Rod	70-01-248	N/A
C	4-Prong Spit Fork	70-01-249	N/A
D	Handle	70-01-250	N/A
E	Collar	70-01-251	N/A
F	Counterweight Washer	70-09-002	N/A
G	Counterweight	70-01-246	N/A
H	Spit Rod Bracket	70-09-003	N/A
I	Spit Rod Extender	70-01-252	N/A
J	Motor Bracket	70-09-004	N/A
HWP	Hardware Pack	70-09-552	N/A

3 YEAR LIMITED WARRANTY

This universal rotisserie kit is warranted to be free of defects for 3 years from the time of purchase.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, exposure to rain, or modifications to the motor. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of the manufacturer (ground shipments, US Mail, or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

NOTICE: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.



GHP Group Inc.
 6440 W. Howard St.
 Niles, IL, USA 60714-3302
 Item Name: Dyna-Glo Universal Rotisserie Kit
 Model #: DG9WB

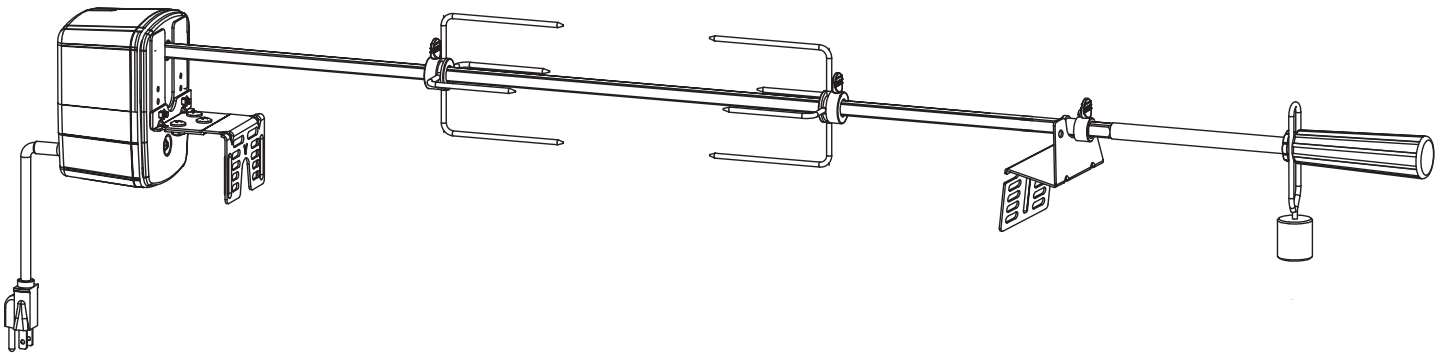


Kit De Asador Universal

Modelo# DG9WB

English p. 1

Français p. 17



ADJUNTE SU RECIBO AQUI

Numero de Serie _____ Fecha de compra _____



Preguntas, problemas, partes que faltan? Antes de regresar a su distribuidor, llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1-877-447-4768, 8:00 a.m. - 4:30 p.m., CST, Lunes - Viernes or envíenos un correo electrónico al customerservice@ghpgroupinc.com

TABLA DE CONTENIDOS

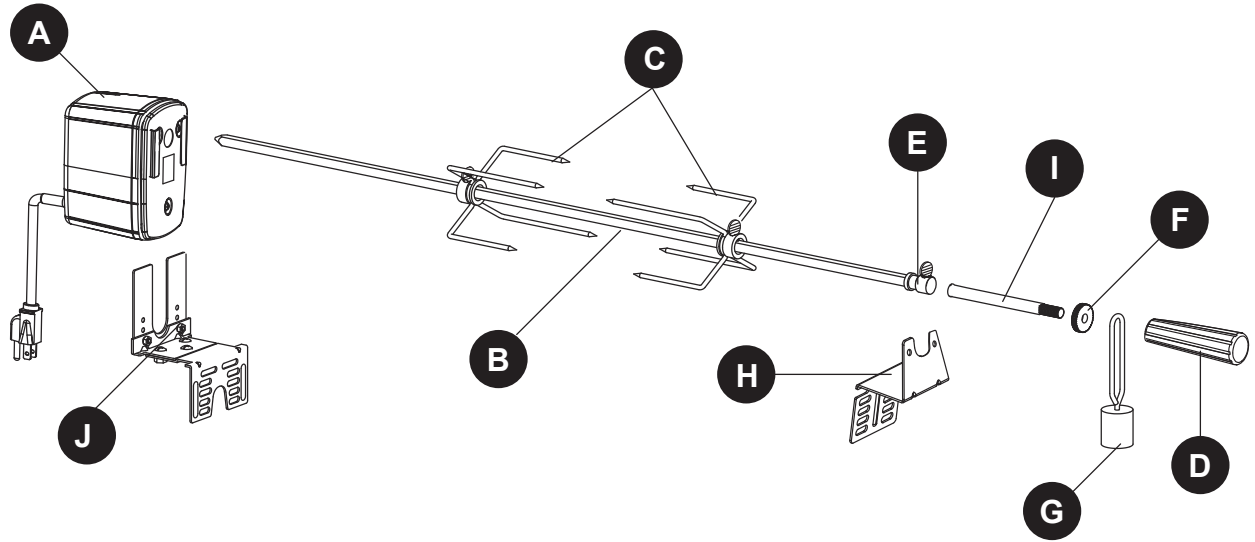
Contenidos del paquete	11
Contenidos de Hardware	11
Informacion de Seguridad.....	11
Preparacion.....	12
Instrucciones de Ensamble.....	13
Instrucciones de Operacion	15
Cuidado y Mantenimiento	15
Solucion de problemas	15
Lista de Piezas de Repuesto	16
Garantia.....	16

ADVERTENCIA

ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS COMO EL DI(2-ETILHEXIL) FTALATO (DEHP) QUE, SEGÚN EL ESTADO DE CALIFORNIA, PUEDE PROVOCAR CÁNCER Y DAÑOS REPRODUCTIVOS.

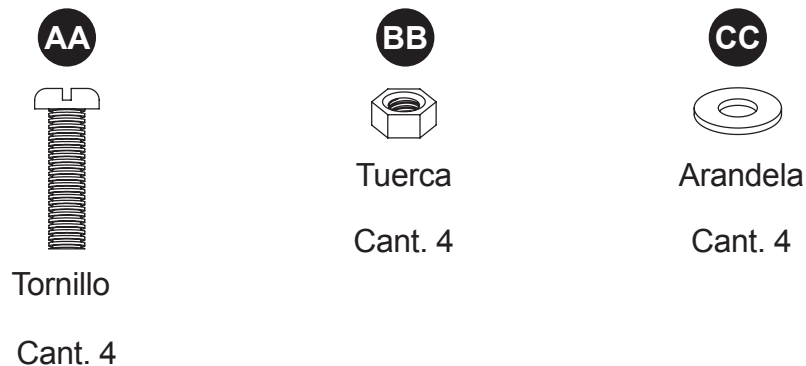
PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

CONTENIDOS DE PAQUETE



PARTE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	#MODELO
A	Motor del Asador	1	CS-6085
B	Varilla del asador	1	N/A
C	Tenedor de 4 puntas del asador	2	N/A
D	Manija	1	N/A
E	Collar	1	N/A
F	Arandela de contrapeso	1	N/A
G	Contrapeso	1	N/A
H	Varilla de Soporte del asador	1	N/A
I	Extensor de la varilla de asador	1	N/A
J	Soporte del Motor	1	N/A

CONTENIDOS DE HARDWARE



! INFORMACION DE SEGURIDAD

Por favor, lea y comprenda todo el manual antes de intentar ensamblar, operar o instalar el producto. Si tiene algunas preguntas acerca del producto, por favor llame al servicio al cliente al 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Lunes – Viernes.

! ADVERTENCIA: NO DESARME CUALQUIER COMPONENTE DEL MOTOR.

Siempre confirme que este product, cuando se instala, ha sido fundado de conformidad con las normas aplicables de los codigos locales o, en ausencia de codigos locales, con elCodigo Electrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70 o elCodigo Electrico Canadiense, CSA C22.1, cuando se utiliza una Fuente electrica externa para el motor del asador.

1. Lea todas las intrucciones antes de ensamblar, instalar, y usar.
2. No toque las superficies calientes con las manos desnudas.
3. Para protegerse contra descargas electricas, no sumerja el cable, el enchufe o motor en agua o otro liquido.
4. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo . Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas . No limpie este producto con un pulverizador de agua o similar.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato ha sido dañado de alguna manera.
7. El uso de otros accesorios no es recomendado por el fabricante del aparato , ya que puede causar lesiones.
8. No deje que el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes o cuelgue del borde de la mesa o mostrador .
9. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
10. Se debe tener cuidado al montar el extremo puntiagudo de la varilla y los tenedores de carne como los extremos son agudo.
11. Siempre conecte el cable al aparato primero, luego el enchufe en el tomacorriente . Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado . NO intente modificar el enchufe o anular la característica de seguridad indicado en la etiqueta de advertencia del producto y en este manual.
12. No utilice este producto para cualquier otro propósito que no sean los especificados por el fabricante.
13. Cualquier tipo de combustible y/o briquetas de carbón no estan para ser utilizado con este aparato.
14. No exponga el motor del asador a la lluvia.
15. Siempre conecte este producto a un circuito electrico protegido por un interruptor de falla a tierra (GFI).
16. Un cable de alimentación corto le es provisto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
17. Los cables de alimentación largos desmontables o cables de extensión puede usarse si se tiene cuidado en su uso.
18. Si es necesario utilizar un cable de extensión , seleccione siempre uno que tiene un triple (tierra) enchufe de alimentación que es adecuada para la potencia nominal de la unidad, que ha sido aprobado para su uso al aire libre, y tiene un marcado WA .
19. Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
20. Para reducir el riesgo de descarga electrica , mantenga la conexión del cable de extensión seca y fuera de la tierra
21. Cuando el motor del asador no esta en uso, retirar y guardar el un lugar seco.
22. Nunca conecte el cable de alimentacion de 3 frentes (a tierra) a un adaptador de 2 frentes.
23. Siempre siga todos los procedimientos de seguridad como se indica en los manuales del asador y parrilla.

! ADVERTENCIA: INSTRUCCIONES DE CONEXION ELECTRICA A TIERRA

Este aparato de gas para cocinar al aire libre esta equipado con un enchufe de diente de tres patas (aterrado) para su proteccion contra descagars electricas y debe ser conectado directamente a un tomacorriente de tres clavijas debidamente conectado a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PREPARACION

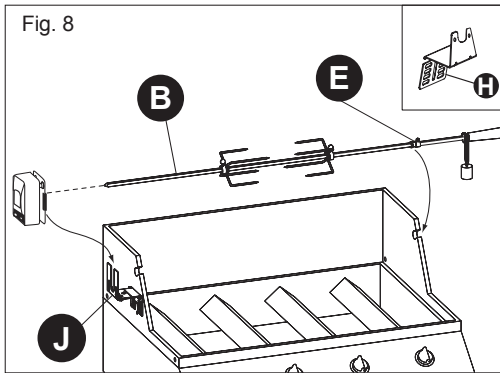
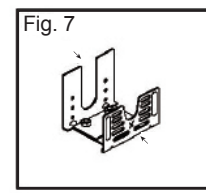
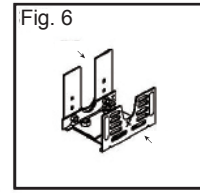
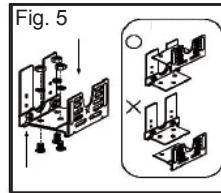
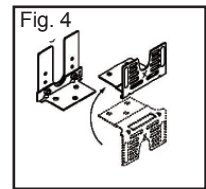
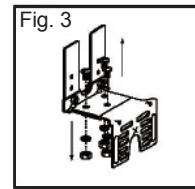
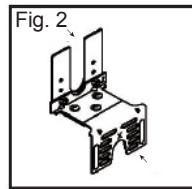
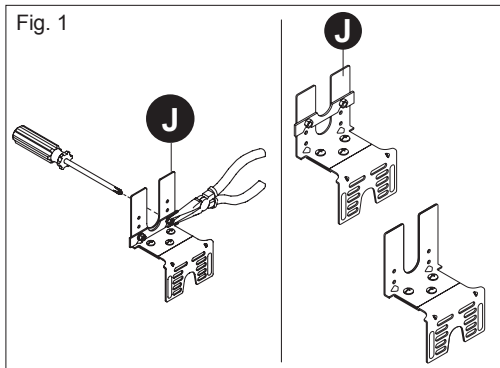
Antes de comenzar el montaje u operación, asegúrese de que todas las piezas. Compare las piezas con el contenido del paquete y el índice del hardware. Si alguna parte falta o está dañada, no intente ensamblar u operar el producto.

- Tiempo Estimado de Ensamble: 15 minutos
- Herramientas Requeridas para Ensamble (no incluidas): Destornillador Phillips, Alicates

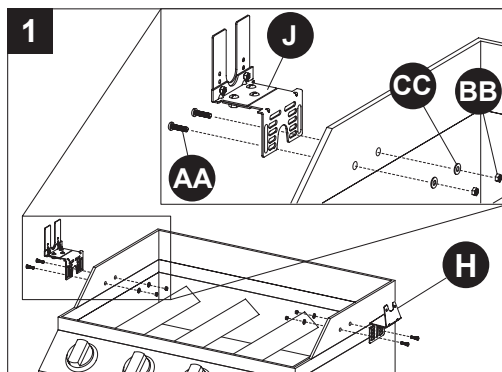


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

NOTA: El soporte del motor (J) se puede ajustar para instalarse en la mayoría de puntos de fijación (consulte la Figura 1). Consulte los distintos métodos de ajuste (se muestran de la Figura 2 a la 7) para determinar el ajuste correcto para su parrilla antes de fijar el kit. Algunas parrillas tienen una ranura para la varilla del asador en la cámara de combustión y es posible que no se pueda instalar el soporte de la varilla del asador (H) en su parrilla. Si este es el caso, deslice el collarín (E) en la varilla del asador (B). Ubique el surco del collarín (E) sobre la apertura de la ranura, como se muestra en la Figura 8.



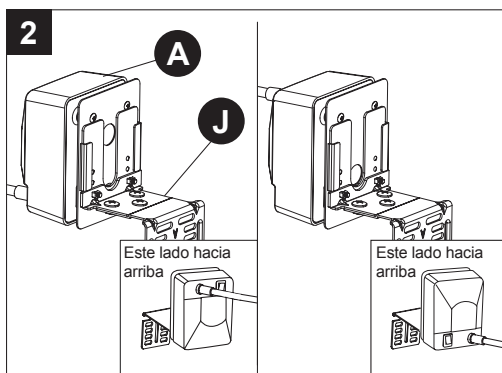
NOTA: En algunas parrillas, la varilla del asador (B) puede ser demasiado corta. Fije el extensor de la varilla del asador (I) y proceda con la instalación.



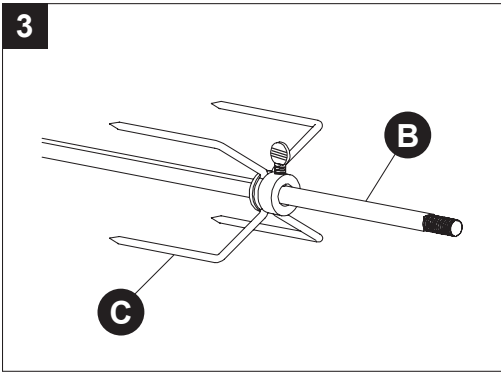
1. Fije el soporte del motor (J) en la parte exterior izquierda o derecha de la cámara de combustión usando dos pernos (AA), dos arandelas (CC) y dos tuercas (BB). Deje suficiente espacio libre para la varilla del asador. Tenga en cuenta los orificios de fijación usados para el soporte del motor (J) y repita el proceso para el soporte de la varilla del asador (H) en el lado opuesto usando dos pernos (AA), dos arandelas (CC) y dos tuercas (BB).

Hardware Used

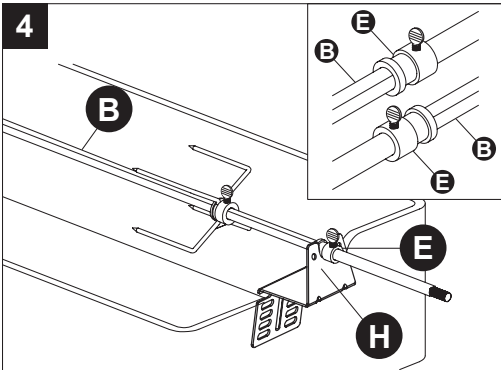
AA	Bolt		x 4
BB	Nut		x 4
CC	Washer		x 4



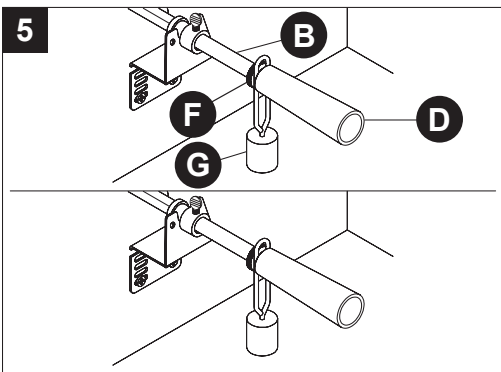
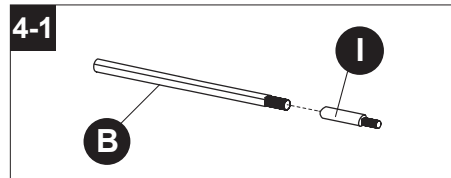
2. Deslice el motor del asador (A) por el soporte del motor (J). El motor del asador (A) se puede montar de dos maneras diferentes, dependiendo de la altura deseada de la varilla del asador (B).



3. Ubique el primer tenedor de 4 puntas (C) en la varilla del asador (B). El segundo tenedor se fijará después de ensartar la comida en la varilla del asador (B). Para obtener más información, consulte las instrucciones de funcionamiento.

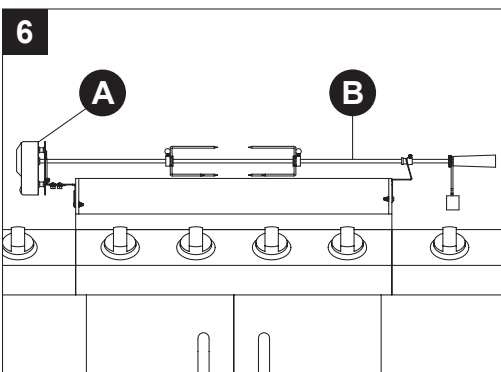


4. Deslice el collarín (E) en la varilla del asador (B) y ubíquelo en la muesca del soporte de la varilla del asador (H). El collarín (E) se puede ubicar de dos maneras, como se muestra en el recuadro. Elija la posición que funcione mejor con su parrilla.



5. Atornille la arandela del contrapeso (F) en la varilla del asador (B). Deslice el contrapeso (G) en la varilla del asador, luego fije firmemente la manija (D).

NOTA: El contrapeso (G) se usa cuando hay piezas grandes de comida que crean desequilibrio en la varilla del asador (B). Determine el lado de la varilla del asador (B) que esté soportando la mayor cantidad de peso y luego asegure el contrapeso en el lado opuesto (el que tiene menos peso) ajustando la manija (D).



6. Ubique el extremo puntiagudo de la varilla del asador (B) en el motor del asador (A). Asegúrese de que el collarín (E) esté ubicado sobre el soporte de la varilla del asador (H) y que la varilla del asador (B) esté alineada adecuadamente con el motor del asador (A) antes de encender la alimentación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

IMPORTANT: Si su parrilla está equipada con un quemador para asador, solo este se debe usar para cocinar cuando el asador esté montado y en funcionamiento. Los quemadores principales de la parrilla deben estar APAGADOS cuando se esté usando el asador.

IMPORTANT: No use el quemador del asador y el quemador principal al mismo tiempo. No use los quemadores laterales simultáneamente con el asador.

1. Deslice una de las puntas de metal en la varilla (con las puntas de frente a la comida). Centre la comida en la varilla con los tornillos de ajuste manual. Envuelva la comida en cuerda de cocina (no incluida; no use cuerdas de nylon o plástico) para asegurar las porciones flojas.
2. Una vez la comida esté asegurada, inserte el extremo puntiagudo de la varilla del asador en el conjunto del motor y ubique el otro extremo sobre el soporte de la varilla en el lado opuesto de la parrilla.
3. Verifique el espacio libre con respecto a las rejillas para cocinar. Se pueden retirar las rejillas si se necesita espacio libre adicional. **IMPORTANTE:** Si retira las rejillas, asegúrese de que la comida no toque el(los) quemador(es).
4. Ubique una bandeja de goteo poco profunda debajo de la comida para retener los goteos y facilitar la limpieza.
5. Enchufe la unidad en un tomacorriente. Coloque el interruptor de alimentación eléctrica en la posición "ON" (ENCENDIDO) para iniciar el motor del asador. Para comenzar, gire los quemadores a la configuración más baja.
6. Verifique que la velocidad de la varilla del asador sea constante. Si la varilla no gira a una velocidad constante, reubique la comida en los tenedores y ajuste el peso de manera que esté equilibrado en la varilla. El desequilibrio en la varilla del asador causa daños en el motor.
7. Verifique frecuentemente la comida y ajuste la temperatura del quemador según lo que observe. Esto requiere experimentación, puesto que cada parrilla tiene distintas características de calentamiento y cocción.

NOTA: No intente usar el asador en una parrilla de dos (2) quemadores debido a la insuficiencia de calor de un solo quemador y la dificultad al balancear la varilla del asador.

Siga los pasos indicados anteriormente pero no use los quemadores principales directamente debajo de la comida en la varilla del asador. Al usar estos quemadores se puede quemar la comida y causar una llama peligrosa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

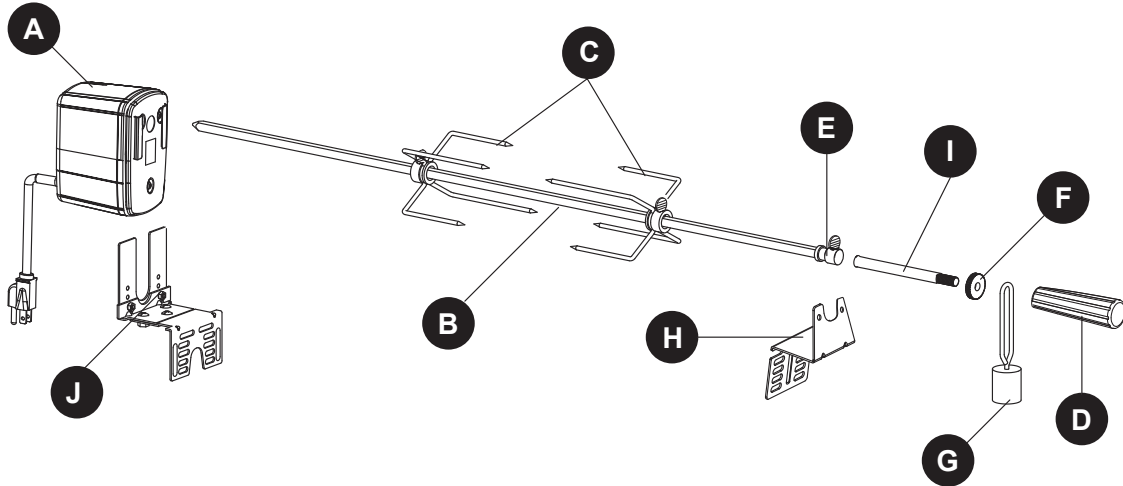
Apague, desconecte y retire el kit asador cuando no esté en uso. Después de usar, limpie todas las piezas de metal por limpiar limpio con un trapo húmedo. No sumerja ninguna pieza en agua. Limpie completamente seca antes de guardarla. Almacene en un lugar seco.

SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIONES CORRECTIVAS ACTION
La varilla no está girando a una velocidad constante.	La comida no es equilibrada en las horquillas.	Vuelva a colocar la comida en las horquillas y varilla para ajustar el peso para que sea equilibrada.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTA

Para piezas de repuesto, llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Lunes - Viernes.



PARTE	DESCRIPCIÓN	#PARTE	#MODELO
A	Motor del Asador	70-03-108	CS-6085
B	Varilla del asador	70-01-248	N/A
C	Tenedor de 4 puntas del asador	70-01-249	N/A
D	Manija	70-01-250	N/A
E	Collar	70-01-251	N/A
F	Arandela de contrapeso	70-09-002	N/A
G	Contrapeso	70-01-246	N/A
H	Varilla de Soporte del asador	70-09-003	N/A
I	Extensor de la varilla de asador	70-01-252	N/A
J	Soporte del Motor	70-09-004	N/A
HWP	Paquete de tornillería y herramientas	70-09-552	N/A

3 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este kit asador universal está garantizado como libre de defectos durante 3 año desde el momento de la compra.

Esta garantía no cubre los daños o problemas relacionados con la negligencia, el abuso, la exposición a la lluvia, o modificaciones al motor. La mano de obra de reparación no está cubierta.

Todas las partes que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviados sin cargo a través de la elección del fabricante (embarques terrestres, US Mail o paquete postal SOLAMENTE). Cualquier cargo de manejo especial (es decir, Segundo Día, noche, etc.) será responsabilidad del consumidor.

Todas las reclamaciones de garantía se aplican solamente al comprador original y requieren un comprobante de compra de verificar la fecha de compra. No vuelva partes sin obtener primero un número de autorización de devolución de nuestro servicio al cliente. Este servicio está disponible llamando al número gratuito 1-877- 447-4768, de 8:00 am - 4:30 pm, hora central, de lunes – Viernes.

AVISO : Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños o limitaciones incidentales o indirectos sobre la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos legales que pueden variar de estado a estado.

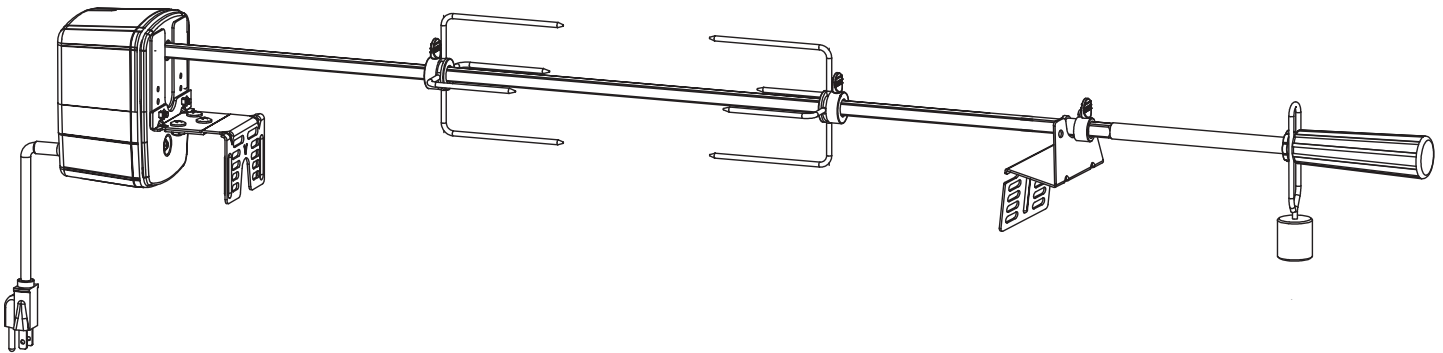


GHP Group Inc.
 6440 W. Howard St.
 Niles, IL, USA 60714-3302
 Item Name: Dyna-Glo Kit Asador Universal
 #Model: DG9WB

N° du modèle : DG9WB

English p. 1

Español p. 9



JOINDRE VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Avez-vous des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner le produit à votre détaillant, veuillez SVP appeler notre service à la clientèle au 1-877-477-4768 de 8 h à 16 h 30, HNC, du lundi au vendredi ou nous envoyer un courriel à customerservice@ghpgroupinc.com.

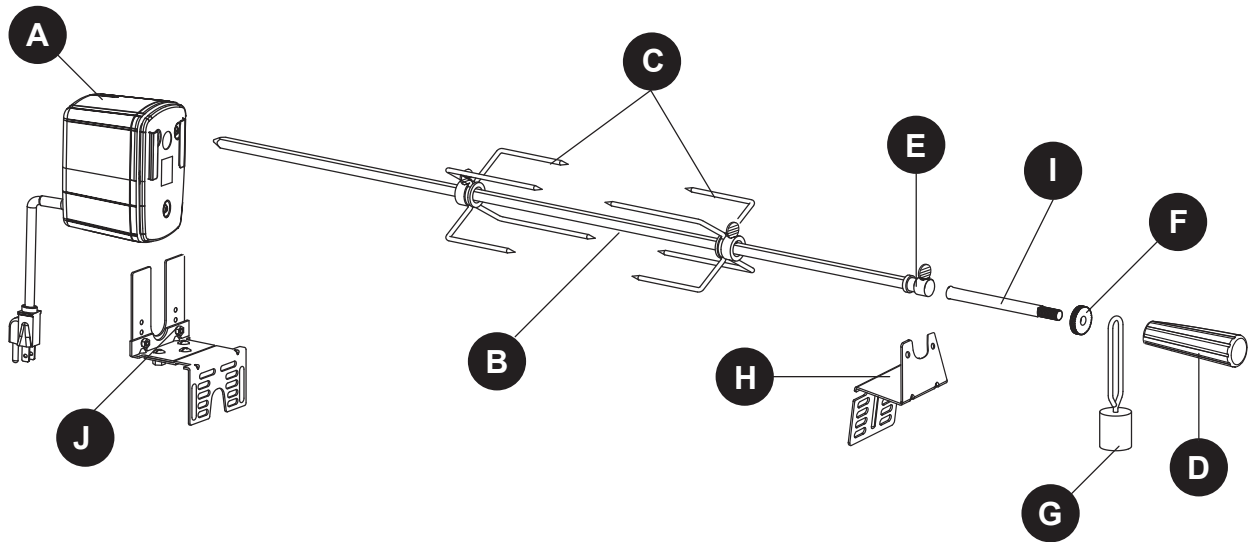
TABLE DES MATIÈRES

Contenus de la trousse	19
Matériels.....	19
Consignes de sécurité	19
Préparation.....	20
Consignes de montage.....	21
Mode d'emploi.....	23
Soin et entretien	23
Dépannage.....	23
Liste des pièces de rechange	24
Garantie.....	24

AVERTISSEMENT

CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES SUBSTANCES CHIMIQUES COMME LE PHTALATE DE BIS(2-ÉTHYLHEXYLE) (DEHP), RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME CAUSANT LE CANCER ET DES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, VISITEZ LE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

CONTENUS DE LA TROUSSE



PARTIE	DESCRIPTION	QUANTITÉ	MODÈLE
A	Moteur de tournebroche	1	CS-6085
B	Tige à rôtir	1	s. o.
C	Fourchette à viande à 4 dents	2	s. o.
D	Poignée	1	s. o.
E	Collet	1	s. o.
F	Rondelle de contrepoids	1	s. o.
G	Contrepoids	1	s. o.
H	Support pour tige	1	s. o.
I	Extenseur pour tige	1	s. o.
J	Support du moteur	1	s. o.

MATÉRIELS



! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez SVP lire et comprendre ce manuel dans son entier avant d'essayer de monter, d'utiliser ou d'installer ce produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez SVP appeler notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, de 8 h à 16 h 30, HNC, du lundi au vendredi.

! AVERTISSEMENT : NE PAS DÉMONTER LES CONSTITUANTS DU MOTEUR.

Vérifiez toujours que ce produit, lors de son installation, a été mis à la terre selon les indicatifs locaux qui s'appliquent ou, en l'absence d'indicatifs locaux, selon la norme ANSFI/INFPA no 7 du Code national de l'électricité ou la norme CC22.1 de l'Association canadienne de normalisation (CSA) du Code canadien de l'électricité quand une source externe est utilisée pour le moteur de tournebroche.

1. Lire toutes les consignes avant de monter, d'installer ou d'utiliser le moteur.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes à mains nues.
3. Pour vous protéger contre des décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou un autre liquide.
4. La surveillance étroite est nécessitée quand l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
5. Débrancher le moteur de la prise quand il n'est pas en marche. Laisser refroidir le moteur avant d'attacher ou d'enlever ses constituants. Ne pas nettoyer ce produit avec un arroseur ou autre appareil semblable.
6. Ne pas utiliser l'appareil s'il y a un cordon ou une fiche endommagé ou après tout endommagement fait à l'appareil.
7. Il n'est pas recommandé par le fabricant d'utiliser d'autres accessoires avec le moteur à cause des blessures qui puissent en résulter.
8. Ne pas laisser le cordon électrique toucher des surfaces chaudes ou suspendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
9. Ne pas mettre l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
10. Prudence lors du montage des bouts pointus de la tige à rôtir et des fourchettes à viande car elles sont tranchantes.
11. Attacher toujours en premier la fiche à l'appareil, ensuite brancher le cordon dans la prise murale. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. **NE JAMAIS TENTER** de modifier la fiche ou le dispositif de sécurité indiqués sur l'étiquette d'avertissement du produit ou dans ce manuel.
12. Ne jamais utiliser ce produit pour des raisons autres que celles prévues par le fabricant.
13. Des combustibles ou des briquettes de charbon ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
14. Ne pas exposer le moteur du tournebroche à la pluie.
15. Brancher toujours ce produit dans un circuit électrique protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT).
16. Un cordon d'alimentation de petite taille est fourni pour réduire le risqué de s'empêtrer dans ou trébucher sur un cordon plus long.
17. Des cordons d'alimentation amovibles ou des rallonges électriques peuvent être utilisés à condition que ce soit fait avec prudence.
18. S'il faut utiliser une rallonge, choisir toujours celle ayant une fiche à trois broches (mise à la terre) qui est adéquate pour la puissance nominale de l'unité, qui a été approuvée pour utilisation à l'extérieur et qui a une marque W-A.
19. Garder tout cordon d'alimentation électrique et le boyau d'alimentation de carburant loin de surfaces chauffées.
20. Afin de réduire le risque d'une décharge électrique, garder la rallonge électrique sèche et éloignée du sol.
21. Quand le tournebroche n'est pas en marche, enlever et entreposer le moteur dans un environnement sec.
22. Ne jamais brancher une fiche à trois broches (mis à la terre) dans un adaptateur à deux broches.
23. Suivre toujours les consignes de sécurité telles que précisées dans les manuels du tournebroche et de la grille.

! AVERTISSEMENT : CONSIGNES POUR MISE À LA TERRE

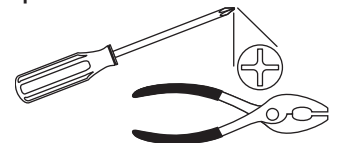
Cet appareil de caisson extérieur au gaz est muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour assurer la protection contre un risque d'électrocution et devrait être branché dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et n'enlevez pas la prise de terre attachée à cette fiche.

GARDER CES INSTRUCTIONS

PRÉPARATION

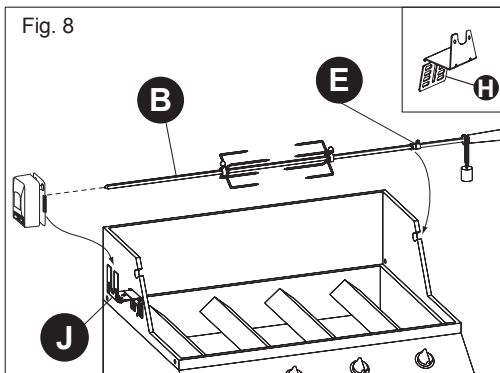
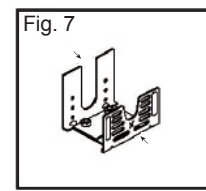
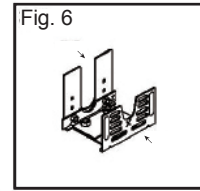
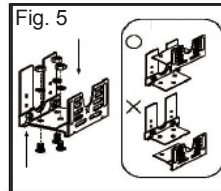
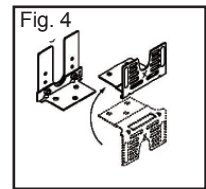
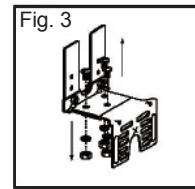
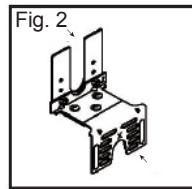
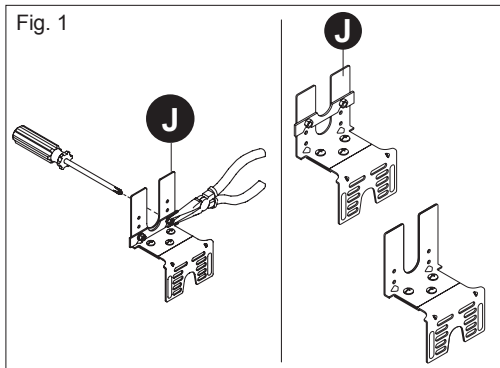
Avant de commencer le montage ou d'utiliser le produit, assurez-vous que toutes les parties sont présentes dans la trousse. Comparez les parties de la trousse avec la liste de parties et la liste de matériels. S'il vous manque une partie ou si elle est endommagée, n'essayez pas de monter ou d'utiliser l'appareil.

- Estimation du temps pour le montage : 15 minutes
- Outils requis pour le montage (non compris) : tournevis cruciforme, pince

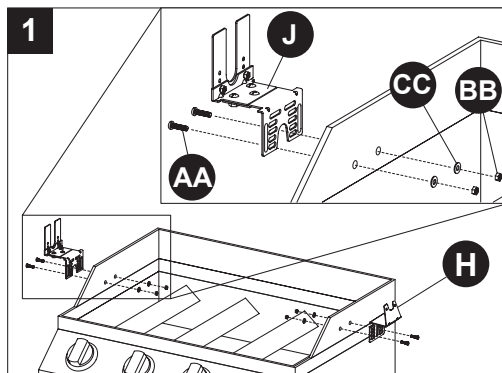


CONSIGNES DE MONTAGE

REMARQUE : Le support de moteur (J) peut être ajusté pour convenir à la plupart des points de fixation (voir la Figure 1). Avant de procéder à la fixation, consultez toutes les méthodes d'ajustement (illustrées des Figures 2 à 7) pour déterminer celle adaptée à votre barbecue. Puisque la chambre de combustion de certains barbecues est déjà munie d'une fente pour la tige à rôtir, il est possible que le support de la tige à rôtir (H) ne convienne pas à votre barbecue. Dans cette situation, faites glisser le collet (E) dans la tige à rôtir (B). Faites glisser la rainure dans le collet (E) afin qu'elle se loge dans l'ouverture de la fente, comme illustré dans la Figure 8.



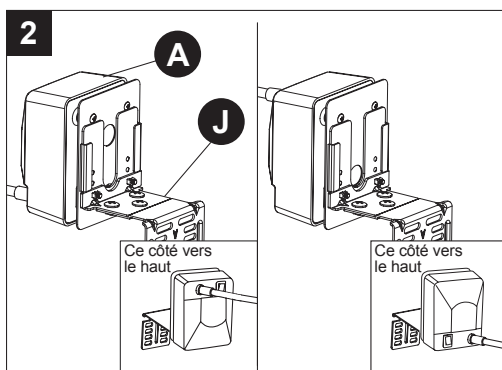
REMARQUE : Si la tige à rôtir (B) est trop courte sur votre barbecue, placez l'extension de la tige à rôtir (I) et commencez l'installation.



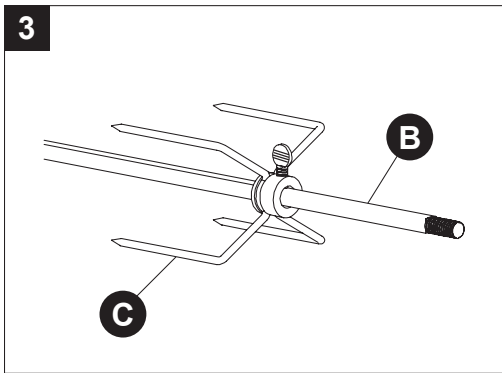
1. Attachez le support de moteur (J) sur un des côtés extérieurs (à droite ou à gauche) de la chambre de combustion à l'aide des deux boulons (AA), des deux rondelles (CC) et des deux écrous (BB). Prévoyez un dégagement suffisant pour la tige à rôtir. Localisez les trous de montage utilisés pour le support de moteur (J) et faites de même pour le support de la tige à rôtir (H) sur le côté opposé à l'aide des deux boulons (AA), des deux rondelles (CC) et des deux écrous (BB).

Hardware Used

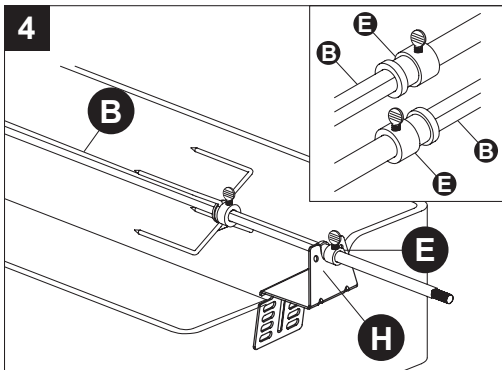
AA	Bolt		x 4
BB	Nut		x 4
CC	Washer		x 4



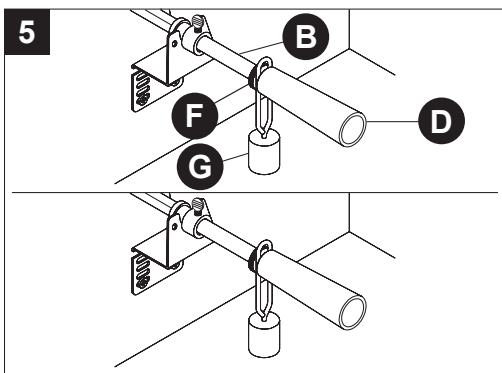
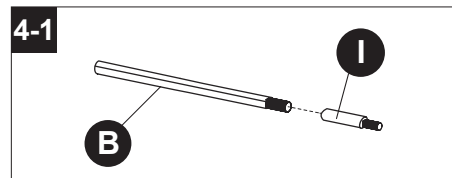
2. Faites glisser le moteur du tournebroche (A) sur le support de moteur (J). Le montage du moteur du tournebroche (A) peut se faire de l'une des deux manières illustrées, selon la hauteur souhaitée pour la tige à rôtir (B).



3. Placez une des fourchettes à viande à 4 broches (C) sur la tige à rôtir (B). La deuxième fourchette sera fixée une fois que la nourriture est embrochée dans la tige à rôtir (B). Pour obtenir plus de renseignements, consultez les instructions de fonctionnement.

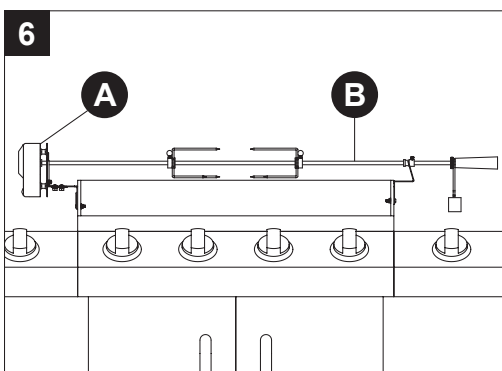


4. Faites glisser le collet (E) dans la tige à rôtir (B), puis placez le collet (E) sur l'entaille du support de la tige à rôtir (H). Le collet (E) peut être installé selon l'une des deux manières illustrées (voir l'image en coin). Choisissez l'option la mieux adaptée à votre barbecue.



5. Vissez la rondelle (F) du contrepoids sur la tige à rôtir (B). Faites glisser le contrepoids (G) sur la tige à rôtir, puis fixez fermement la poignée (D).

REMARQUE : Le contrepoids (G) est utile si de gros morceaux de nourriture créent un déséquilibre sur la tige à rôtir (B). Déterminez le côté de la tige à rôtir (B) où le poids est le plus important, puis posez le contrepoids sur le côté opposé (celui avec le moins de nourriture) en serrant la poignée (D).



6. Placez l'extrémité pointue de la tige à rôtir (B) dans le moteur du tournebroche (A). Avant l'allumage, assurez-vous que le collet (E) se trouve sur le support de la tige à rôtir (H) et que la tige à rôtir (B) est alignée correctement avec le moteur du tournebroche (A).

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT: Si votre barbecue est muni d'un brûleur de rôtissoire, utilisez uniquement ce brûleur pour la cuisson quand le tournebroche monté est en marche. Sur le barbecue, les brûleurs principaux doivent être en position « OFF » (éteinte) lorsque le brûleur du tournebroche est en marche.

IMPORTANT: Lorsque vous utilisez le tournebroche, n'utilisez pas le brûleur du tournebroche et le brûleur principal en même temps. Évitez d'utiliser les brûleurs latéraux et le tournebroche en même temps.

1. Faites glisser une des broches sur la tige (la broche pointée vers la viande). Mettez la nourriture au centre de la tige, puis serrez les vis. Enrobez la nourriture avec de la corde de boucherie (non comprise, éviter les cordes en nylon ou en plastique) pour retenir les parties relâchées.
2. Une fois que la nourriture est en place, insérez l'extrémité pointue de la tige du tournebroche dans le moteur et posez l'autre extrémité du support sur l'autre côté du barbecue.
3. Vérifiez les dégagements entre les grilles de cuisson. S'ils sont insuffisants, il est possible de retirer des grilles. **IMPORTANT :** Si vous retirez des grilles, faites en sorte que la nourriture ne touche à aucun brûleur.
4. Placez un récupérateur de graisse peu profond sous la nourriture pour recueillir la graisse et faciliter le nettoyage.
5. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Pour démarrer le moteur du tournebroche, mettez l'interrupteur d'alimentation en position « ON » (marche). Pour commencer, réglez le barbecue à sa plus basse intensité.
6. Vérifiez la vitesse constante de la tige du tournebroche. Si la rotation de la tige ne se fait pas à une vitesse constante, replacez la nourriture sur les fourchettes et répartissez mieux le poids sur la tige. Une tige du tournebroche déséquilibrée peut endommager le moteur.
7. Vérifiez régulièrement la nourriture et ajustez la température des brûleurs en conséquence. Puisque chaque barbecue a ses propres caractéristiques de chauffage et de cuisson, plusieurs cuissons seront nécessaires pour maîtriser le fonctionnement.

REMARQUE : N'essayez pas d'utiliser deux (2) brûleurs du barbecue si un brûleur seul ne produit pas suffisamment de chaleur et que vous avez de la difficulté à équilibrer la tige du tournebroche. Suivez les étapes décrites ci-dessus, mais n'utilisez pas les brûleurs principaux directement sous la nourriture sur la tige du tournebroche. Si vous utilisez ces brûleurs, vous risquez de brûler la nourriture et d'entraîner de dangereuses flambées.

SOIN ET ENTRETIEN

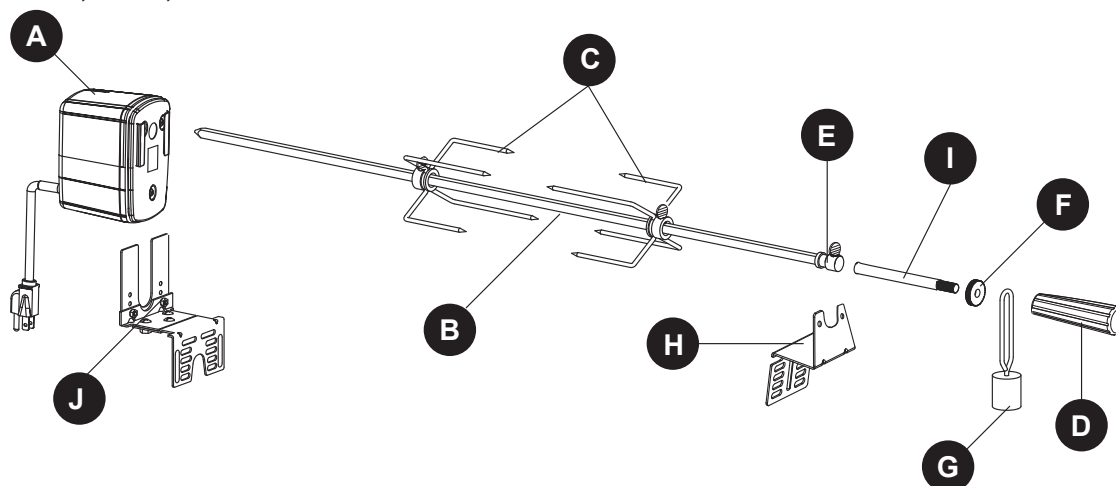
Éteindre, débrancher et enlever la trousse de tournebroche lorsqu'elle n'est pas en marche. Après son utilisation, nettoyez toutes les pièces métalliques en les essuyant à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas immerger les pièces dans l'eau. Essuyer les pièces jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches avant de les entreposer. Entreposer les pièces dans un endroit sec.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
La tige ne tourne pas à une vitesse constante.	Les aliments ne sont pas bien placés sur la tige.	Replacer les aliments sur les fourchettes et la tige pour régler le déséquilibre de la tige.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, de 8 h à 16 h 30, HNC, du lundi au vendredi.



PARTIE	DESCRIPTION	NO	MODÈLE
A	Moteur de tournebroche	70-03-108	CS-6085
B	Tige à rôtir	70-01-248	s. o.
C	Fourchette à viande à 4 dents	70-01-249	s. o.
D	Poignée	70-01-250	s. o.
E	Collet	70-01-251	s. o.
F	Rondelle de contrepois	70-09-002	s. o.
G	Contrepois	70-01-246	s. o.
H	Support pour tige	70-09-003	s. o.
I	Extenseur pour tige	70-01-252	s. o.
J	Support du moteur	70-09-004	s. o.
HWP	Trousse de matériel	70-09-552	s. o.

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Cette trousse de tournebroche est garantie d'être sans défauts pendant trois ans à partir du moment de l'achat.

Cette garantie n'assure pas les endommagements ou des problèmes liés à la négligence, à l'abus, à l'exposition à la pluie ou aux réparations faites au moteur. Les travaux de réparation ne sont pas couverts.

Toutes les parties qui répondent aux exigences de la garantie seront expédiées sans frais à la discrétion du fabricant (expédition par voie terrestre, US Mail ou service d'expédition de colis UNIQUEMENT). Tout frais de manutention spécial (c.-à-d. livraison le lendemain, livraison express, etc.) sera la responsabilité du client.

Toutes les réclamations au titre de la garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur original et nécessitent une preuve d'achat qui confirme la date d'achat. Veuillez ne pas retourner le produit sans d'abord obtenir un numéro d'autorisation de retour de notre service à la clientèle. Vous pouvez joindre ce service en appelant sans frais le 1-877-447-4768, de 8 h à 16 h 30, HNC, du lundi au vendredi.

REMARQUER : Certains états ne reconnaissent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ou des limitations en ce qui concerne la durée de la garantie tacite, alors il se peut que les limitations ou les exclusions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous accorde de droits juridiques précis et il se peut que vous ayez d'autres droits juridiques qui varient d'un état à l'autre.



GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA 60714-3302
Nom du produit : Dyna-Glo Universal
No. du modèle du tournebroche : DG9WB