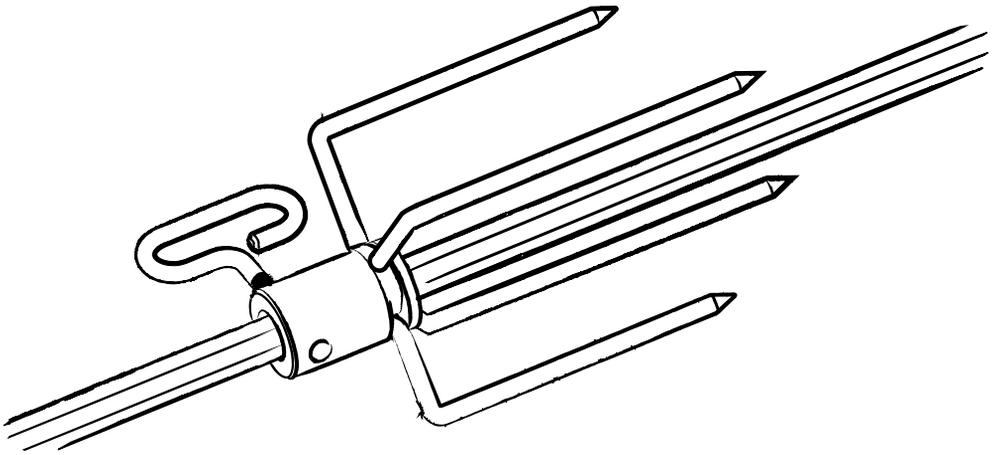




BURNHARD



ROTISSERIE

**FÜR GASGRILL EARL MIT BACKBURNER
FOR GAS GRILL EARL WITH BACK BURNER**

INHALT

ROTISSERIE FÜR GASGRILL EARL MIT BACKBURNER

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang/Teilebeschreibung	7
Aufbauanleitung	8
Rotisserie betreiben	8
Reinigung und Aufbewahrung	12
Kundenservice	13
Entsorgung/Umweltschutz	13

CONTENT

ROTISSERIE FOR GAS GRILL EARL WITH BACK BURNER

Technical data	14
Safety instructions	14
Contents/Description of parts	17
Assembly instructions	18
Operating the rotisserie	18
Cleaning and storage	22
Customer Service	23
Disposal/Recycling	23

TECHNISCHE DATEN

Material:	Edelstahl SS201
Max. Belastung:	19 kg
Leistung Motor:	50/60 Hz, 4 W
Betriebsspannung Motor:	220–240V
Umdrehungsgeschwindigkeit:	2 U/Minute

Änderungen und Irrtümer in **Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design** vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

Schließe das Kabel des Motors ausschließlich an ordnungsgemäß installierten Steckdosen mit Schutzleiter und einer Netzspannung von 220–240 V an.

VERWENDUNGSZWECK

Der Rotisserie-Drehspieß ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien ausgelegt. Er darf ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Das maximale Gewicht deines Grillguts darf 19 kg nicht überschreiten.

Der Drehspieß ist zur Nutzung an Gasgrills der BURNHARD EARL-Serie bestimmt.

Die Rotisserie ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.

Für Schäden durch zweckentfremdete Nutzung oder unsachgemäße Bedienung wird keine Haftung übernommen.

SICHERHEITSHINWEISE

ALLGEMEINE GEFAHREN



- **Gefahr** für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- **ACHTUNG:** Kein Spielzeug! Kinder fernhalten.

HINWEIS



Keine Änderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.

GERÄT AUSPACKEN

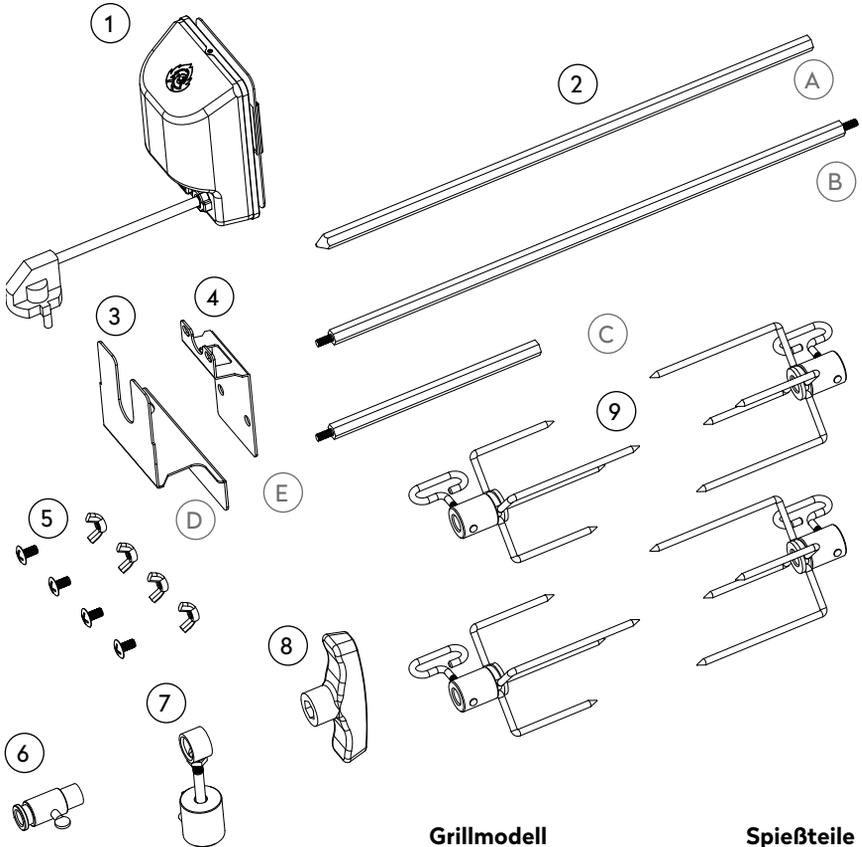
Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Nur im Freien verwenden.
- Die Rotisserie darf nur unter ständiger Beaufsichtigung betrieben werden.
- Tauche den Netzstecker, den Motor und das Kabel keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten, **Stromschlaggefahr!**
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (Residual Current Device, RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA betrieben werden.
- Trage immer Schutzhandschuhe, wenn die Rotisserie in Betrieb ist und wenn du mit heißen Bauteilen hantierst.
- Ziehe den Stecker des Motors immer aus der Steckdose, wenn die Rotisserie nicht in Betrieb ist oder du den Spieß reinigen möchtest.
- Der Motor darf nicht in die Steckdose eingesteckt sein, während er am Grill befestigt oder wieder abgenommen wird.
- Stelle sicher, dass bei Verwendung eines Verlängerungskabels (oder Kabeltrommel) dieses nirgends eingequetscht ist oder in der Nähe scharfer Kanten sowie heißer Gegenstände liegt.
- Verwende ausschließlich Verlängerungskabel, die ausdrücklich für die Nutzung im Freien zugelassen sind.

- Achte auf die sichere Verlegung von Kabeln, damit niemand stolpern kann.
- Nimm die Rotisserie niemals in Betrieb, sollte ein Kabel beschädigt sein.
- Halte Kinder und Haustiere von der Rotisserie und der Verkabelung fern.
- Fasse nicht in das Gewinde des Motors. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
- Achte darauf, dass der Spieß sich immer ungehindert drehen kann und nicht blockiert. Es kann sonst zu Beschädigungen am Motor kommen.
- Öffne den Deckel deines Gasgrills immer vorsichtig. Angestaute Hitze kann beim abrupten Öffnen des Deckels zu Verbrennungen führen.
- Transportiere das Gerät nicht, solange es heiß ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Lagere die Rotisserie an einem geschützten und trockenen Ort.
- Veränderungen am Gerät oder den Einzelteilen sind ausdrücklich verboten.
- Du kannst die Rotisserie ENTWEDER mit dem Backburner ODER den Hauptbrennern deines Gasgrills benutzen. Backburner und Hauptbrenner dürfen niemals gleichzeitig verwendet werden.

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG



Grillmodell

3-Brenner Gasgrill EARL

4-Brenner Gasgrill EARL

Spießteile

A + B

A + C + B

Ref.	Beschreibung	Menge
1	Motor mit Kabel	1
2	Spießteil (A, B, C)	3
3	Halterung D	1
4	Halterung E	1
5	Befestigungen (Schrauben, Flügelmutter)	1
6	Laufhülse	1
7	Gegengewicht	1
8	Griff	1
9	Fleischgabel	4

AUFBAUANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Zum Grillen mit deiner Rotisserie ist der Backburner ideal, du kannst aber auch die Hauptbrenner verwenden.

ACHTUNG: Der Backburner darf nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern verwendet werden.

Reinige den Spieß und die Fleischgabeln gründlich mit Wasser und mildem Spülmittel, um Produktionsrückstände zu entfernen.

VERWENDUNG IM GASGRILL

Stelle beim indirekten Grillen eine hitze- und feuerfeste Schale unter das sich drehende Grillgut, um Fett und Fleischsaft aufzufangen und deinen Grill sauberzuhalten. Du kannst die Fleischsäfte später zur Zubereitung einer Sauce verwenden.

Um eine Kruste auf deinem Grillgut zu bekommen, drehe in den letzten 15 Minuten der Garzeit den Backburner bzw. die Hauptbrenner (ohne Schale) bei direkter Hitze voll auf.

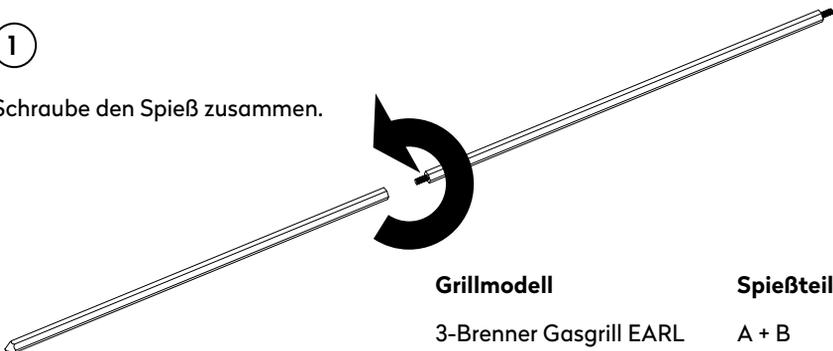


ACHTUNG: Möchtest du länger bei direkter Hitze grillen, stelle eine hitze- und feuerfeste Schale mit Wasser unter das sich drehende Grillgut, um heruntertropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. Ansonsten kann es zu unkontrollierbaren Fettbränden kommen.

ROTISSERIE BETREIBEN

1

Schraube den Spieß zusammen.



Grillmodell

3-Brenner Gasgrill EARL

4-Brenner Gasgrill EARL

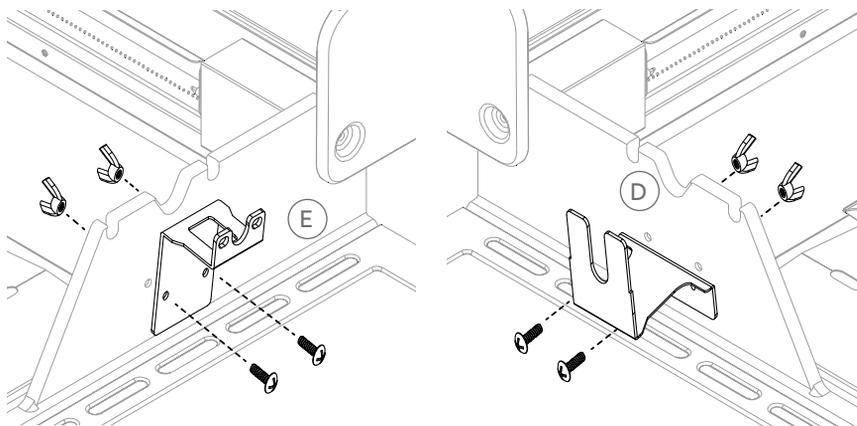
Spießteile

A + B

A + C + B

2

Montiere die Rotisserie-Halterungen mit den Schrauben an den Seiten deines Grill.

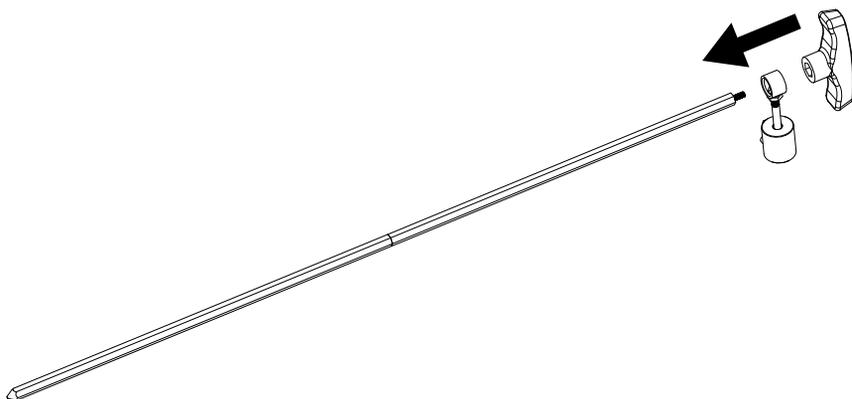


3

Stecke den Motor an die montierte Seitenhalterung (D) deines Grills.

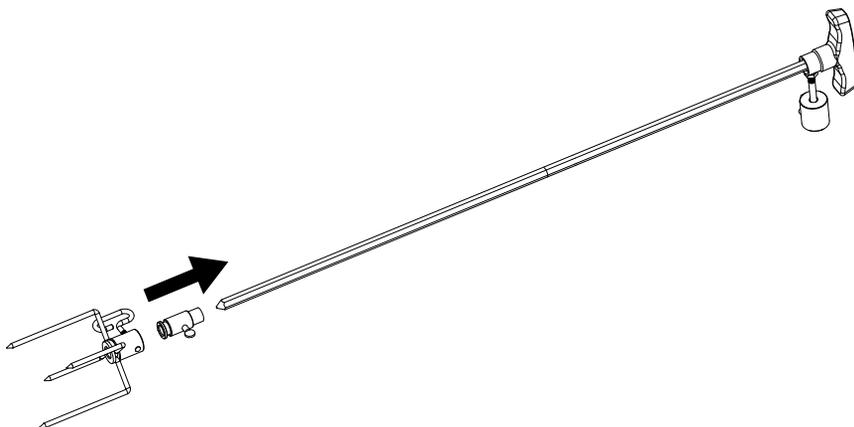
4

Stecke das Gewicht über das Gewinde am Ende des Spießes.
Schraube den Griff an das Gewinde und fixiere das Gewicht.



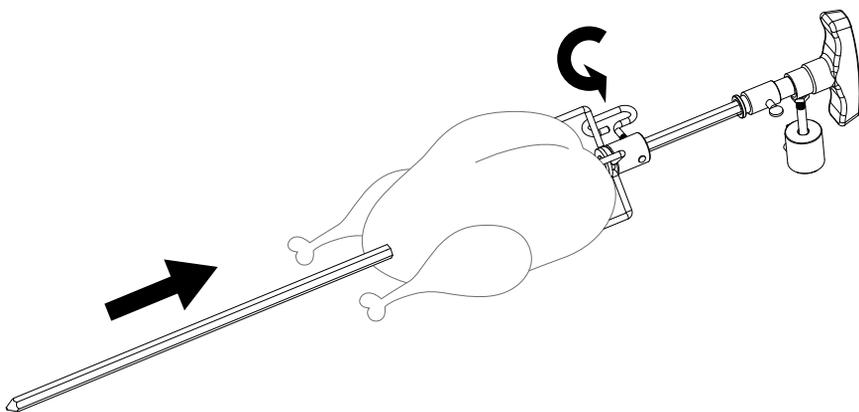
5

Schiebe die Laufhülse bis zum Ende des Spießes in das Gegengewicht und fixiere sie mithilfe der Schraube. Schiebe eine Fleischgabel auf den Spieß.



6

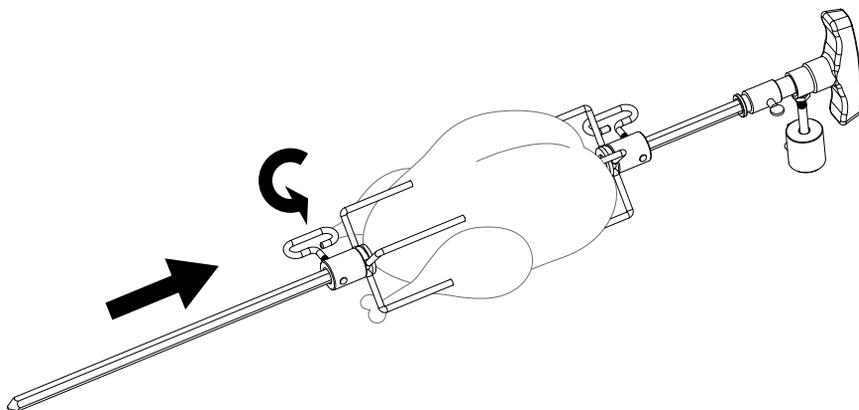
Spieße dein Grillgut möglichst mittig auf den Spieß und drücke es zum Fixieren vorsichtig in die Forken. Ziehe die Fleischgabel mithilfe der Schraube fest.



7

Schiebe die zweite Fleischgabel auf den Spieß und fixiere dein Grillgut damit von der anderen Seite. Ziehe die zweite Fleischgabel mithilfe der Schraube fest.

Achte darauf, dass dein Grillgut mittig aufgespießt ist, um beim Drehen im Grill keine Unwucht zu erzeugen.



8

Entnimm den Warmhalterost deines Grills. Ist dein Grillgut sehr groß, entnimm zusätzlich die Grillroste.

Zünde entweder die Hauptbrenner oder den Backburner deines Grills. Schließe den Deckel und lass ihn auf die gewünschte Gartemperatur aufheizen.

9

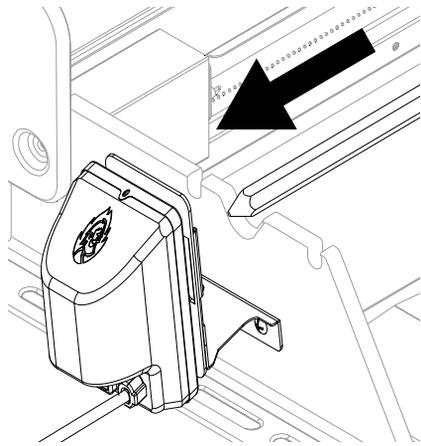
Stecke den Spieß samt Grillgut in die Motoröffnung. Achte darauf, dass der Spieß bis zum Anschlag im Motorgewinde steckt.

Justiere und fixiere die Laufhülse an der Grillseitenwand (Schraube nach außen).

Schließe das Motorkabel an den Strom an.

Drücke den Netzschalter am Motor, damit sich der Spieß zu drehen beginnt.

Justiere ggf. das Gegengewicht am Ende des Spießes, um einer Unwucht entgegenzuwirken und sicherzustellen, dass sich das Gargut gleichmäßig dreht.



TIPP:

Wenn du den Netzschalter zweimal hintereinander drückst, wechselt der Motor seine Dreh-Richtung.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

- Achte immer darauf, dass der Grill vor Reinigung der Rotisserie abgekühlt ist.
- Stecke das Motorkabel aus.
- Nimm den Drehspieß zuerst am Griff, dann am Motor aus der Halterung.
- Löse die Schrauben und schiebe die Fleischgabeln vom Spieß.
- Reinige Spieß, Fleischgabeln und Gewicht mit einem weichen Schwamm, Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Das Motorgehäuse nur mit einem leicht feuchten Tuch vorsichtig abwischen.
- Wird die Rotisserie nicht verwendet, entferne den Motor von der Halterung und lagere ihn an einem geschützten und trockenen Ort.



ACHTUNG: Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker. Tauche den Netzstecker, den Motor und das Kabel keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten, **Stromschlaggefahr!**

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

Aus anderen EU-Ländern: +49 211 – 7499 55 10*

*Es können zusätzliche Kosten anfallen.

E-Mail: service@burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

TECHNICAL INFORMATION

Material:	Stainless steel SS201
Max. load:	19 kg
Motor supply voltage:	220–240V
Motor output:	50/60 Hz, 4 W
Rotation speed:	2 RPM

Specifications, technology, colors, and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.

SAFETY INFORMATION

Read the instructions before using the appliance.

Only connect the motor cable to sockets that are properly installed with protective grounding and 220-240 V line voltage.

INTENDED USE

The rotisserie rotary spit is only intended for outdoor use. It may only be used to prepare food. The food being grilled must not exceed 19 kg in weight.

The rotisserie is intended for use on BURNHARD EARL series gas grills.

The rotisserie is not intended for commercial use.

We assume no liability for damages caused by improper operation or by using the appliance for purposes other than those stated above.

SAFETY INFORMATION

GENERAL HAZARDS



- **Hazardous** for children or persons with limited ability to operate equipment. This device is not intended for use by children or persons with limited ability to operate equipment. The device may only be used by persons who are able to operate equipment safely.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- **WARNING:** This appliance is not a toy! Keep young children away.

INFORMATION



Do not modify the appliance. Any changes to the appliance can lead to accidents.

UNPACKING THE DEVICE

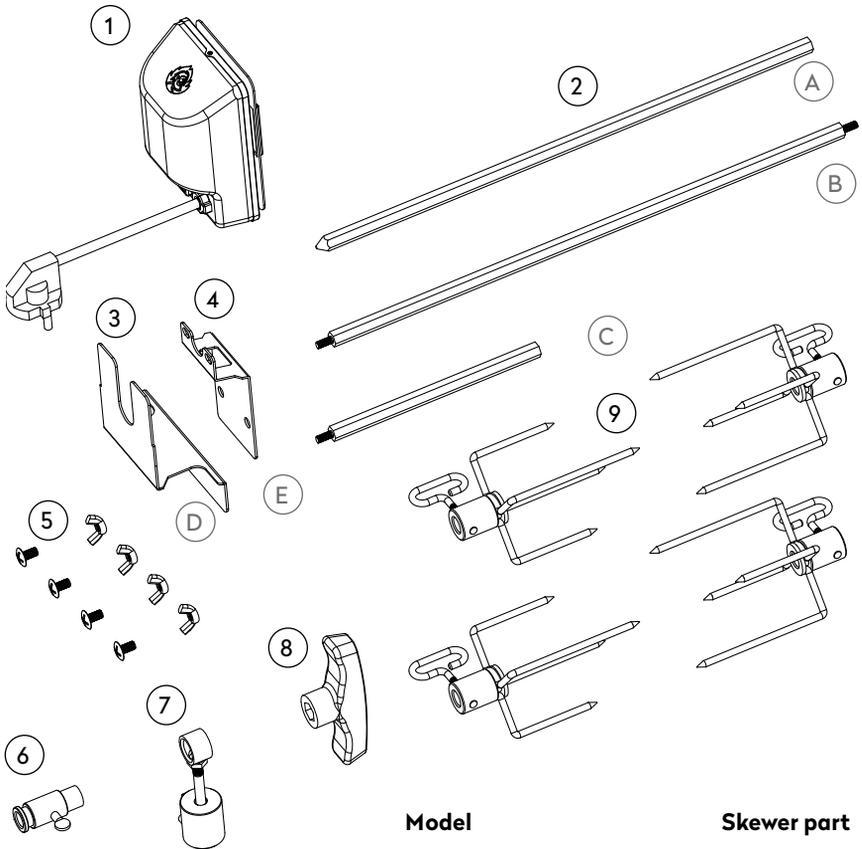
Danger to children. Death by suffocation/choking. Keep all packaging material away from children. It should be disposed of immediately. Keep small parts out of reach of children.

GENERAL SAFETY INFORMATION

- Use outdoors only.
- The rotisserie must be subject to constant supervision when in operation.
- Never immerse the power plug, the motor or the cable in water or other liquids - doing so will put you at **risk of electrocution!**
- The appliance is to be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Always wear gloves when the rotisserie is in operation and when handling hot parts.
- Always unplug the motor from the socket when the rotisserie is not in operation or when you want to clean the skewer.
- The motor must not be plugged in when attaching to or dismantling from the grill.
- When using an extension cord (or cable reel), make sure it is not being pinched anywhere and keep it far away from sharp edges and hot objects.
- Only use extension cords that have been expressly approved for outdoor use.
- Make sure cables are laid in a safe manner, so that no one can trip over them.
- Never use the rotisserie if one of the cables is damaged.
- Keep children and pets away from the rotisserie and cables.

- Do not put your hand into the motor threads, as this can lead to serious injury.
- Always make sure that there is nothing preventing the skewer from turning freely, otherwise damages to the motor can occur.
- Always exercise caution when opening the lid of the grill. Pent-up heat can cause burns if the lid is opened abruptly.
- Do not move the appliance while it is hot, to avoid burns.
- Store the rotisserie in a dry, sheltered place.
- Alterations to the appliance or individual parts are expressly prohibited.
- You can use the rotisserie EITHER with the back burner OR the main burners of your gas grill. Never use the back burner and the main burners at the same time.

CONTENTS/DESCRIPTION OF PARTS



Model

3-burner gas grill EARL

4-burner gas grill EARL

Skewer part

A + B

A + C + B

Ref.	Description	Quantity
1	Motor with cable	1
2	Skewer part (A, B, C)	3
3	Bracket D	1
4	Bracket E	1
5	Fastenings (screws, wing nuts)	1
6	Barrel sleeve	1
7	Counterweight	1
8	Handle	1
9	Meat fork	4

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

The back burner is ideal for grilling with your rotisserie, but you can also use the main burners.

WARNING: The back burner must not be used at the same time as the main burners.

Thoroughly clean the skewer and meat forks with water and a mild detergent in order to remove production residues.

USING THE APPLIANCE IN A GAS GRILL

During indirect grilling, place a heat/fire-resistant grilling tray under the rotating food to catch fat and juices and keep your grill clean. You can use the meat juices to prepare a sauce later.

If you want your grilled food nice and crispy, turn up the back burner or main burners (without grilling tray) fully at direct heat for the last 15 minutes of cooking time.

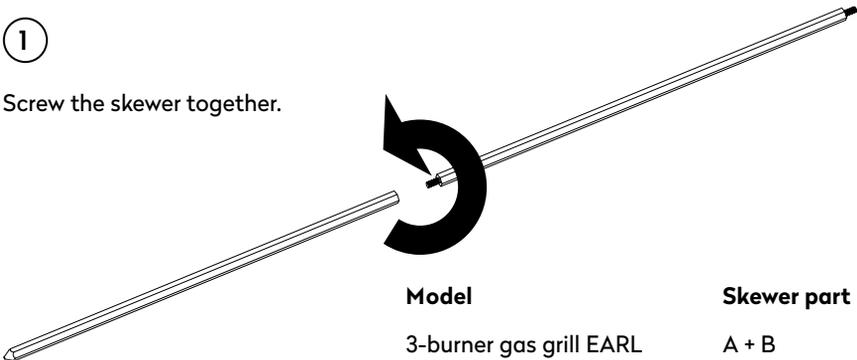


WARNING: If you would like to cook in direct heat for longer, place a heat/fire-resistant grilling tray containing water under the rotating food to catch fat and juices that drip down. Failure to do so may lead to an uncontrollable grease fire.

OPERATING THE ROTISSERIE

1

Screw the skewer together.



Model

3-burner gas grill EARL

4-burner gas grill EARL

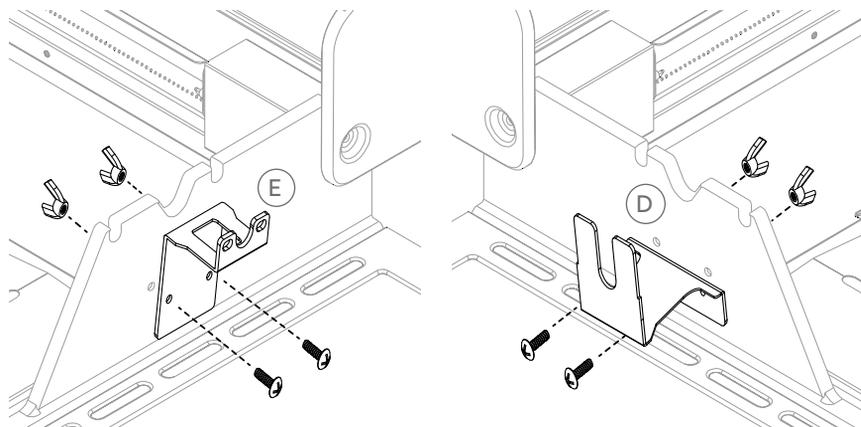
Skewer part

A + B

A + C + B

2

Using the screws, mount the rotisserie brackets onto the sides of your grill.

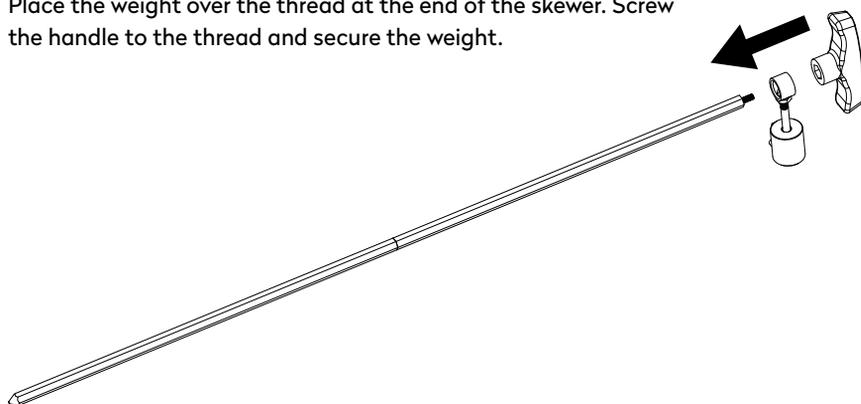


3

Attach the motor to the mounted side bracket (D) of your grill.

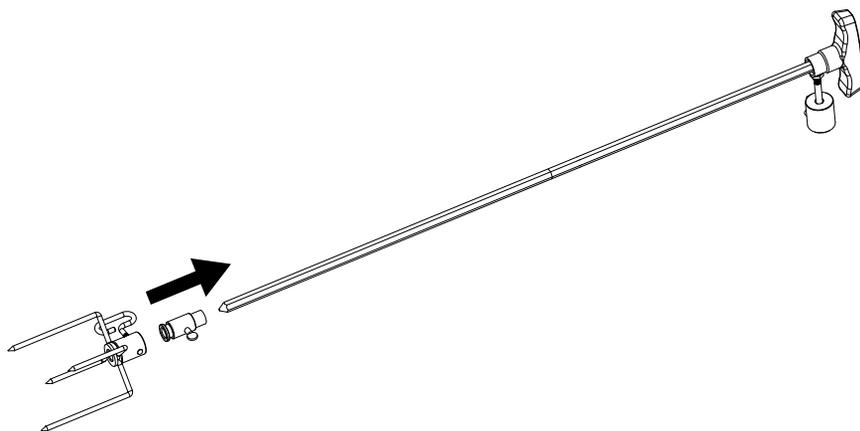
4

Place the weight over the thread at the end of the skewer. Screw the handle to the thread and secure the weight.



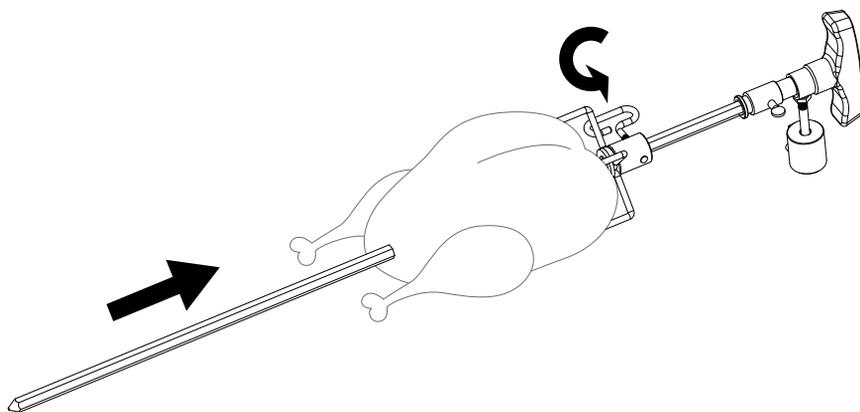
5

Slide the barrel sleeve up to the end of the skewer into the counterweight and tighten it with the help of the screw. Push the meat fork onto the skewer.



6

Place your food on the skewer (as centrally as possible) and press it gently into the forks to secure it in place. Tighten the meat fork with the help of the screw.

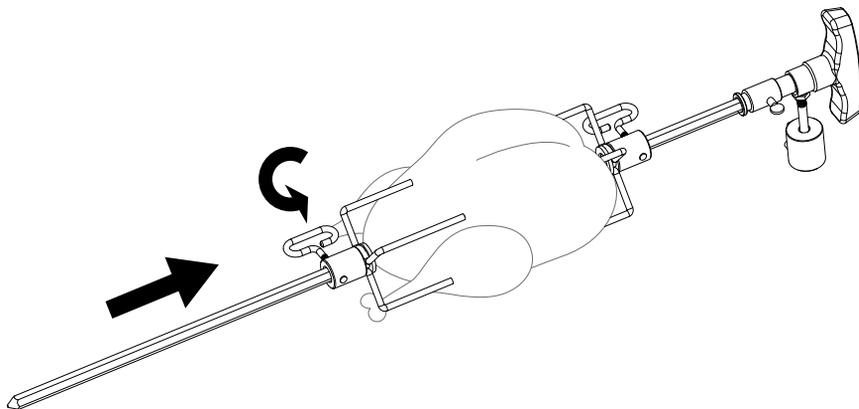


7

Slide the second meat fork onto the skewer and use it to secure your food from the other side.

Tighten the second meat fork with the help of the screw.

Make sure your food is placed in the middle of the skewer to avoid imbalance when turning it in the grill.



8

Remove the warming rack from your grill. If your food is very big, also remove the grill grids.

Light either the main burners or the back burner of your grill. Close the lid, and let it heat up to the desired cooking temperature.

9

Slide the food onto the skewer and insert the skewer into the motor opening.

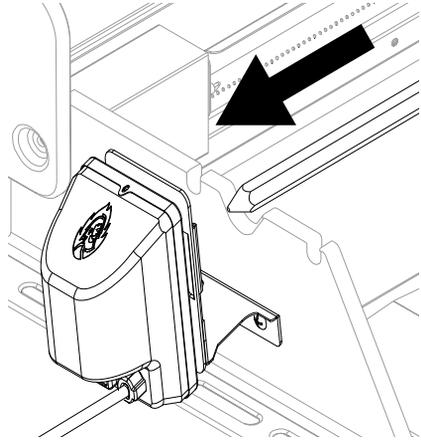
Make sure that the skewer is inserted into the motor thread as far as it will go.

Align and attach the barrel sleeve onto the side panel of the grill (screw facing the outside).

Connect motor cable to the power supply.

Press the power switch on the motor to start turning the skewer.

If necessary, adjust the counterweight at the end of the skewer to counteract any imbalance and ensure that the food turns evenly.



TIPP:

If you press the power switch twice in succession, the motor will change its direction of rotation.

CLEANING AND STORAGE

- Always make sure the grill has cooled down before cleaning the rotisserie.
- Disconnect the motor cable.
- Take the rotisserie first by the handle, then by the engine, then remove it from the bracket.
- Unscrew the screws and slide the meat forks off the spit.
- Clean the skewer, meat forks, and weight using a soft sponge, dish soap, and warm water or by using a dishwasher.
- The motor housing should be carefully wiped clean using a slightly damp cloth only.
- When the rotisserie is not in use, remove the motor from the bracket and store it in a dry, sheltered place.



WARNING: Always remove the power plug before cleaning the appliance. Never immerse the power plug, the motor or the cable in water or other liquids - doing so will put you at **risk of electrocution!**

CUSTOMER SERVICE

As a basic principle, our products are subject to the statutory warranty of 2 years. Claims made after this can only be processed in conjunction with proof of purchase. Wearing parts are excluded from warranty claims when it comes to normal wear and tear. The service life of the appliance depends on the handling and usage of the product and is therefore variable.

If you have any questions regarding the operation or function of our products, please contact our customer service:

From all EU countries: +49 211 – 7499 55 10*

*Additional charges may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our products are manufactured to high standards of quality and are designed to have a long service life. Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of with normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling, you can make an important contribution to protecting our environment.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung
Drehspieß Rotisserie für 3- & 4-Brenner Gasgrill EARL

Art-Nr.: 944054

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © BURNHARD c/o Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de



BURNHARD