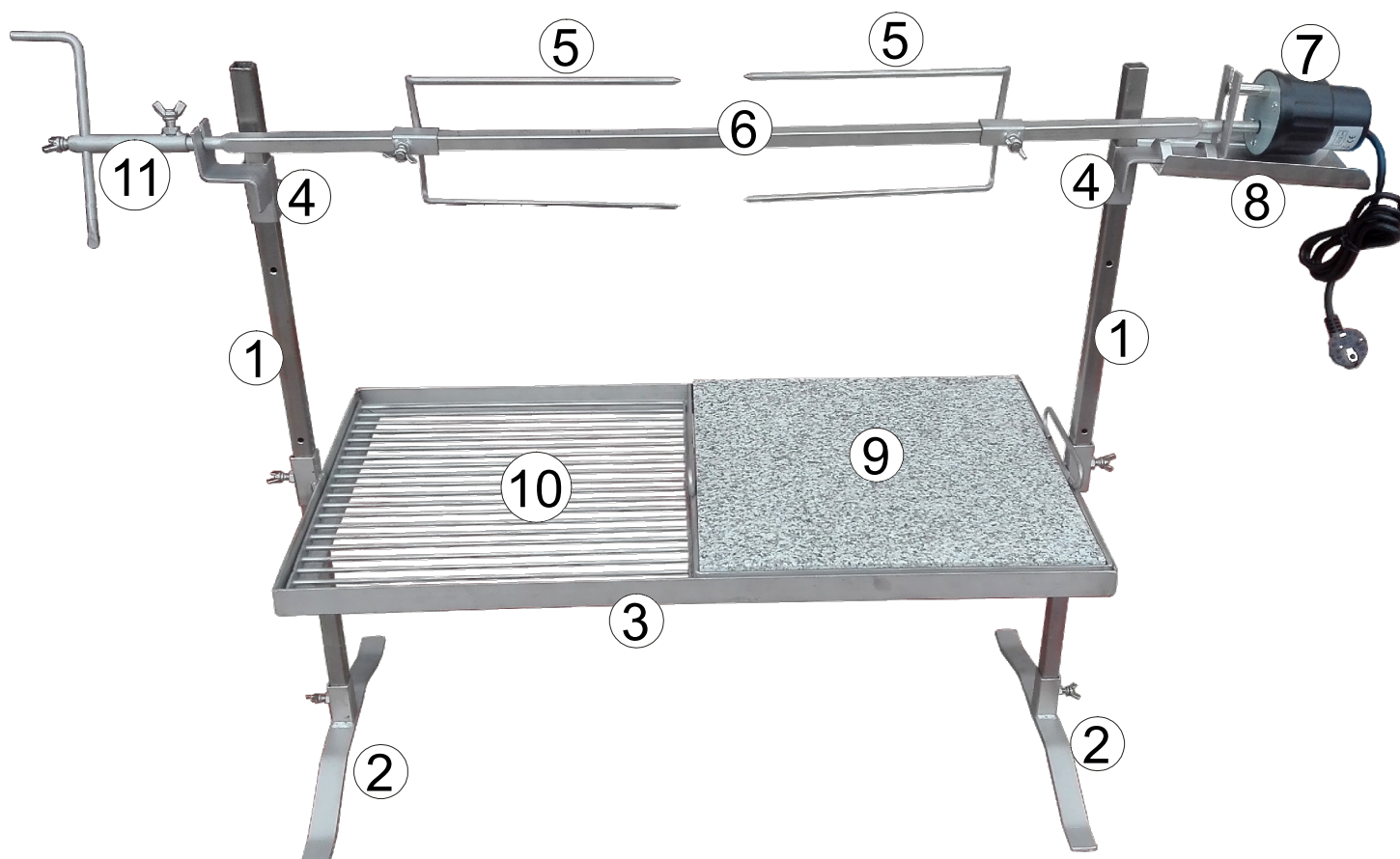




1. Všechny součásti, které přicházejí do styku s potravinami důkladně umyjte teplou vodou a příslušným mycím prostředkem. Stojné nohy číslo 1 zasuňte do stojánek číslo 2 a utáhněte křídlovými šrouby.
2. Postavte si stojné nohy ve stojáncích od sebe nasuňte na ně rámeček číslo 3 a utáhněte křídlovými šrouby v požadované výšce.
3. Na stojné nohy číslo 1 nasuňte uložení rožně číslo 4 a utáhněte křídlovými šrouby.
4. Do rámečku číslo 3 vložte kámen číslo 9 a rošt číslo 10 - při grilování na otočném rožni do rámečku rošt a kámen dávat nemusíte a do rámečku můžete vložit plech a využít ho jako ohniště.
5. Na ráhno číslo 6 napíchněte maso a zajistěte vidlicemi číslo 5. Maso napíchněte tak, aby mělo těžiště co nejbližší ráhna, bylo v ose ráhna vyvážené a při nasazení na gril se volně a plynule rožeň otáčel. Ráhno i s masem uložte do uložení rožně číslo 4.
6. Na ráhno nasuňte díl s klikou číslo 11 a posunutím kliky maso vyvažte tak, aby se rožeň s masem plynule otáčel.
7. Ráhno číslo 6 zastrčte do motorku dle obrázku.
8. Zespodu motorku přidejte plechový kryt číslo 8 přihnutím plíšků. Motor zapojte do sítě 220 V.



Na otočném rožni lze grilovat maso do 15 kg, ale podmínkou je dobré vyvážení masa v ose rožně. Motor a konstrukci chraňte před deštěm. Motor chraňte před žářem z ohniště. Teplota plastového obalu nesmí přesáhnout 90 °C. Přívodní kabel nevkládejte do ohniště nebo na zdroje velkých teplot. Počet otáček motoru - 1 otáčka / min. Při manipulaci s masem musí být motor vypnutý.