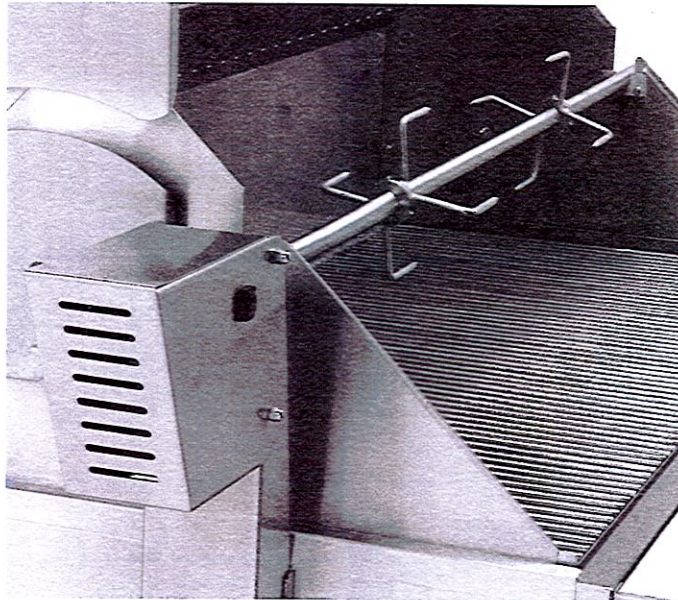


CROWN VERITY

INSTRUCTION MANUAL

MODELS: RT-30, RT-36, RT-48, RT-60 & RT-72
REVISED NOVEMBER, 2015

*PLEASE RETAIN FOR FUTURE REFERENCE



THANK YOU for purchasing this quality product. Your Crown Verity Inc. rotisserie will give you years of outdoor cooking enjoyment.

Please read this manual carefully to ensure safe operation and to maximize your cooking enjoyment. It is your responsibility to see that your unit is properly assembled, installed and cared for. Failure to follow instructions in this manual could result in serious bodily injury and/or property damage.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TEL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Email: info@crownverity.com

ROTISSERIE INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

CONGRATULATIONS, You have purchased a Crown Verity Inc. rotisserie for use with your MCB. These rotisseries are the finest on the market, they were developed through months of research to ensure years of trouble free easy operation. With proper care the RT should last a lifetime. Thank you for choosing this quality product.

The RT's require some simple assembly, the following instructions will provide a step by step guide to the installation of your rotisserie. You must have a roll cover with your MCB (1 or 2 with MCB 60 & 72).

Step 1 - Bearing Installation

There are two or four bronze bearing plates with your kit; these **MUST** be installed on the inner (stationary) wall of the roll top(s).

Insert the machine screws from the outside so that the nuts and lock washers are to the inside. Also be sure to install the bearing plates to the inner side of the side panels. If you don't you will have difficulty closing the roll top(s).

Once all of the bearing plates are mounted, you are ready to install the mounting plate. The screw holes in the center of the mounting plate should line up with the center line of the bearing plate(s) and must be mounted opposite the push handle.

Step 2 - Mounting Plate Installation

Make sure that the open end of the mounting plate is at the top and the closed end to the bottom, this will allow the motor assembly to drop in from the top. Install machine screws from the outside with nuts and lock washers to the inside of the unit.

Installation is complete. You are ready to use your rotisserie.

<u>This appliance has been tested according to</u> <u>UL STD 197 and certified to CSA STD C22.2 No. 1335.1</u>

Rotisserie Bearing, quantity - 2
(1 per end)

Nut & Lock Washer, quantity - 4 each
(2 per end)

Long Screw, quantity - 4
(2 per end)
Assemble as shown

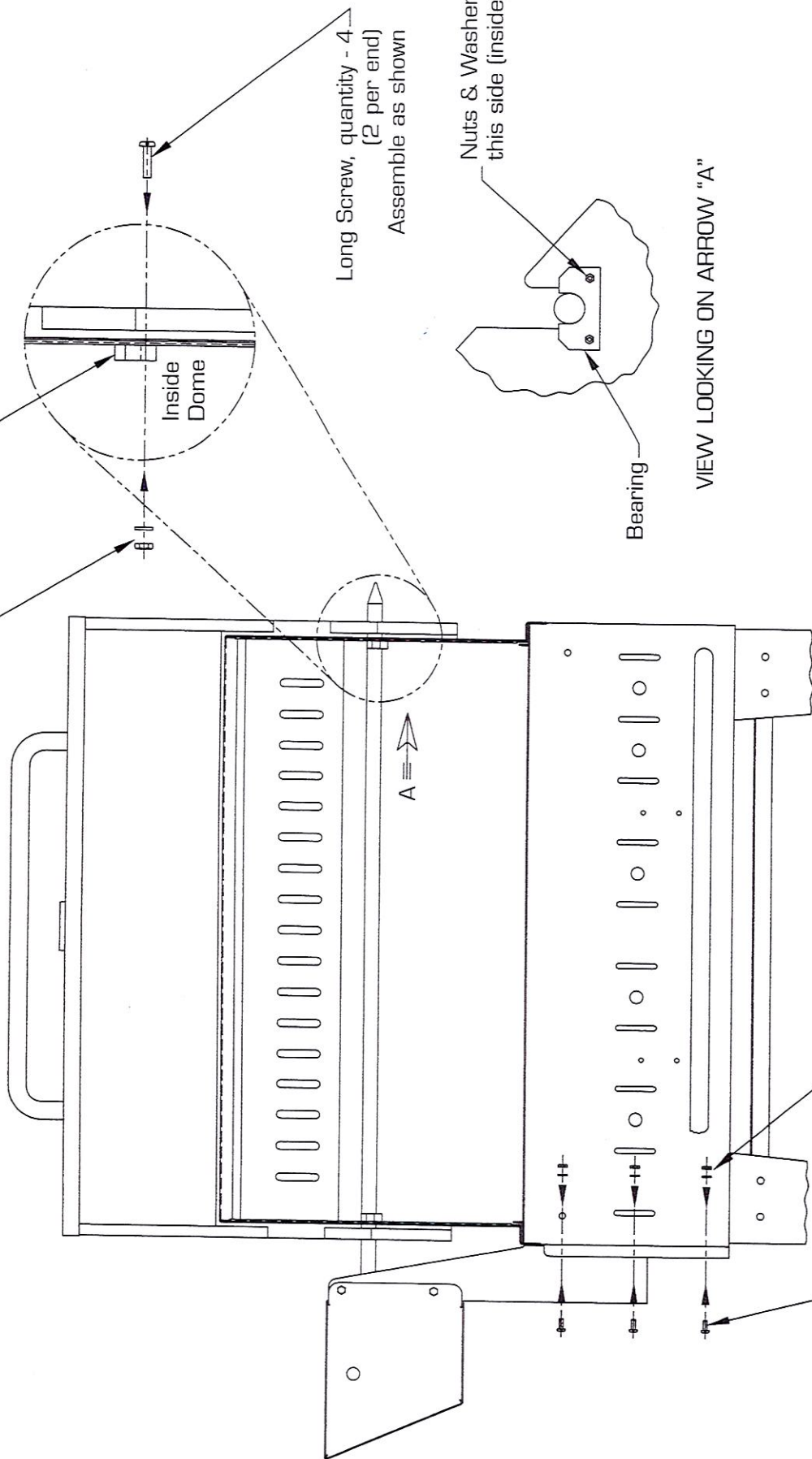
Nuts & Washers
this side (inside)

VIEW LOOKING ON ARROW "A"

Nut & Lock Washer, quantity - 3 each
Remove grating prior to installing

Short Screw
quantity - 3

INSTALLATION OF HEAVY DUTY ROTISSERIE ON MCB 30 CHAR BROILER



Rotisserie Operation Instructions

The motor assembly can now be placed into the tracks from the top, keeping the motor to the top. The motor assembly will rest at the base of the bracket until you are ready to cook.

Loading the spit: The spit rod will handle any single piece of meat up to 15" in diameter provided the rod is inserted into the meat through dead center. Make every effort to center the rod through the meat when loading. This will ensure maximum capacity and balanced loading. Next secure the meat to the rod with the meat forks. Press the meat forks well into the meat & tighten the set screw(s). Make every effort to maintain centrifugal balance as well as distributing the weight evenly along the length of the rod.

Placing the spit on the charbroiler: This task may require two people. Place the rod into the bearings. Make sure you have the rod positioned so that the pointed end is at the opposite end of the motor. Lift the motor to the rod. You may have to push the rod away from the motor in order to get it to the correct height for alignment. Guide the spit rod into the socket at the motor output shaft. It will slide in 1". Next rotate the rod by hand and line up the hole in the drive socket with the hole in the rod. Insert the locking pin. Gentle tapping may be required but shouldn't. Crown Verity RT's are precision machined. Now you are ready to cook. Make sure the motor assembly is resting square in relation to the spit rod before plugging in the motor.

Before Plugging In The Motor:

- Make sure the spit and it's contents will turn freely without obstruction (trim excess meat if necessary)

Before Turning On The Gas:

- Make sure the pins are in the roll dome.
- Make sure all set screws and fasteners are tight
- Let the rotisserie turn a few times and observe it's operation
- Make sure that electrical cords and gas hoses are routed away from hot surfaces

Follow normal lighting procedures as outlined in the general instruction manual.

While cooking keep a close eye on what is happening; if something goes wrong, shut off all burners, make any necessary adjustments and begin again. Monitor the temperature. MCB's are capable of very high temps with the roll tops closed. The inside temperature should never exceed 450° F. You may experience premature bearing wear if this happens. For low temperature cooking we recommend using the two outside burners with respect to the roll dome(s). More or less burners may be required depending on weather conditions. Keep a close eye on your meat, as it cooks it will shrink. You will have to tighten the meat forks. Shut off the burners, back off the set screws & tighten the meat forks. Be careful not to burn yourself on hot surfaces.

Open spit barbecuing creates a delightful visual effect at outdoor parties. Use a meat thermometer to monitor the temperature, remember to baste often & enjoy!

Helpful Hints:

- Use a little cooking oil on the bearings to ensure long bearing life.
- Firmly tighten the meat fork set screws
- Check the unit's operation and temperature often
- Be wary of the pointed end of the rod sticking out at the opposite end of the motor. Try to position the MCB with the point out of harm's way.
- Don't attempt to make any adjustments to the meat forks or to the coupling/pin assembly while the rotisserie is turning.
- Keep hands away from moving parts and don't leave the MCB unattended while in operation.
- Always use a grounding 3 prong extension cord to connect the RT motor.
- Keep meat forks tight to the meat as it cooks. You may have to adjust them during the cooking process.
- Always fill the water pan(s) with water.
- Keep the set screw(s) on the motor coupling tight.

The RT is capable of turning any amount of meat you can put on it. They have been tested with weights up to 140 lbs. Which in our opinion is more meat weight than can be physically loaded on the RT. However we cannot guarantee the motor life if loaded in excess of 140 lbs. Finally, the RT is a powerful piece of equipment that can be potentially dangerous if not used with caution. Think safety, and enjoy!

PIGS

Supplement to RT Manual

It has come to our attention that improper loading of pigs on the RT spit can damage the motor because the load is unstable, unbalanced, or rubs on the inside of the broiler. Please review the following recommendations for loading your RT spit.

PIGS - The spine of the pig should be securely attached to the spit rod along its entire length. We recommend fastening the spine to the spit rod every 6" using wire or heavy butcher cord. This accounts for the body section forward of the hams and directly behind the shoulders. If the head is attached, insert the spit through the mouth, run it directly under the spine and out tight under the tail. If the head is removed, keep the rod right to the spine.

You must also make sure the legs and other parts are secured. If the rear feet are left on, tie them to the spit, out of the way. If the front feet are left on, tie them up and forward to the spit. If head and front feet are left attached tie well to the neck/throat section of the pig. Failure to properly secure the pig to the spit greatly increases the probability of an obstruction as cooking progresses.

Next, you must insert the forks to stop the pig from spinning on the spit as the motor rotates. Insert one fork from the rear and one from the front. Make sure they are well inserted. The meat will shrink as cooking progresses and may need tightening at the half way point.

Whenever you are loading a rotisserie, balance is essential. Make necessary adjustments prior to cooking to obtain the most balanced load possible. Also very important is the stability of the load. When meat is allowed to flop around on the spit it puts unnecessary shock load on the motor and gears. This situation can destroy even the most expensive gear motors - don't let it happen to you. If a shock load condition develops during the cooking process, stop the motor immediately, shut off the main burners and make your best attempt to secure the meat before re-starting.

- Always use water in the water pans!
- Keep all assembly screws tight.

In conclusion, the only way to prevent what could have been a very enjoyable and entertaining cooking experience from turning into a nightmare is through preparation and careful planning. A little extra work before you begin will guarantee a happy ending.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

16

**CROWN VERITY INC.
TERMS & CONDITIONS
PRODUCT WARRANTY**

Crown Verity Inc. to the original user, warrants their products to be free of electrical and mechanical defects in material and workmanship under normal use for 1 year from the date of purchase (excluding patio heaters which are 120 days parts only). If Crown Verity Inc. determines a product to be defective, repair or replacement will be at Crown Verity Inc.'s discretion. This warranty does not cover damages caused by accident, misuse, negligence, current or voltage other than stated on the appliance, fire, flood or other casualty. Any alteration to the appliance or unauthorized repair voids this warranty.

Seller shall be responsible only for repair or replacement of defective parts performed by Seller's authorized service personnel. Authorized service agencies are located in principal cities throughout the contiguous Canada and United States.

The foregoing warranty is exclusive and in lieu of all other warranties, expressed or implied. There are no implied warranties of merchantability or of fitness for a particular purpose. The foregoing shall be Seller's sole and exclusive obligation and Buyer's sole and exclusive remedy for any action including breach of contract or negligence. In no event shall Seller be liable for a sum in excess of the purchase price of the item. Seller shall not be liable for any prospective or lost profits of Buyer.

All Crown Verity Grills come with a 1 year Parts and Labour, Limited Lifetime Warranty on body and cooking grates plus a 10 year warranty on all burners.

PRODUCT SERVICE

Crown Verity Inc. has a staffed service department and we believe prompt service is extremely important to our customers. Therefore, we request all product service inquiries be handled in the following manner:

- (1) The end user should call the dealer where the equipment was purchased.
- (2) The dealer should collect the following information: end user's name, address, phone number, model number, serial number (if applicable), Sales Order or Purchase Order Number and the nature of the problem.
- (3) The dealer should then call the Crown Verity Inc. Customer Service Department at 519-751-1800.
- (4) The Crown Verity Inc. Customer Service Department will decide on the most appropriate course of action.

D.O.A.

For any unit that arrives to a customer and is "dead on arrival", with no apparent damage, please call our factory immediately.

Effective January 1, 2015

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TEL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Email: info@crownverity.com

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

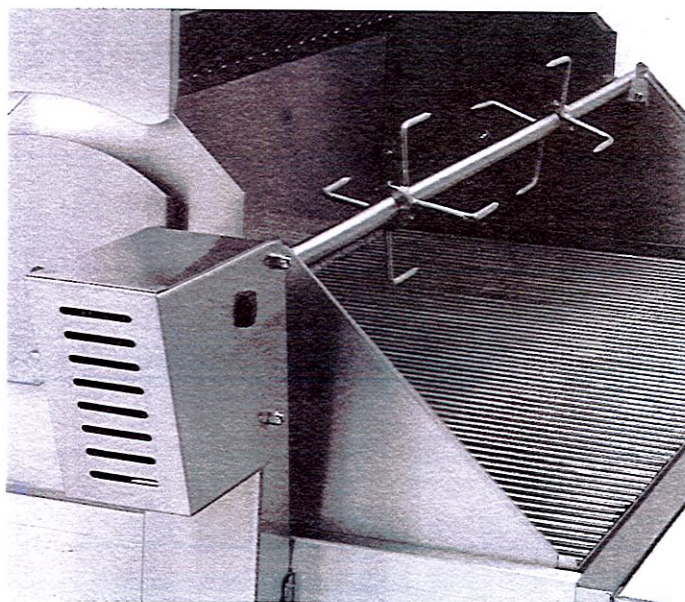
16

CROWN VERITY

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

MODÈLES: RT-30, RT-36, RT-48, RT-60 & RT-72
RÉVISION NOVEMBRE 2015

*À CONSERVER POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES



MERCI pour votre achat de ce produit de qualité. Votre rôtissoire de Crown Verity Inc. vous procurera des années de plaisir à cuisiner en plein air.

Veuillez lire attentivement ce manuel pour apprendre à utiliser la rôtissoire de façon sécuritaire et pour tirer tout le plaisir possible de la cuisine en plein air. Vous êtes tenu de veiller à ce que l'appareil soit bien assemblé, installé et entretenu. Tout manquement aux instructions contenues dans ce manuel pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

MISE EN GARDE : Une installation incorrecte, un entretien inadéquat, un mauvais réglage, toute modification à l'appareil ainsi que toute erreur de réparation et d'entretien peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou des accidents mortels. Veuillez lire attentivement les guides d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de monter cet appareil ou d'en faire l'entretien.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON, CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 TÉLÉ: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel : info@crownverity.com

INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI DE LA RÔTISSOIRE

FÉLICITATIONS. Vous venez d'acheter une rôtière de Crown Verity Inc. pour usage avec votre MCB. Ces rôtières sont les meilleures sur le marché. Plusieurs mois de recherche ont été consacrés à leur mise au point afin d'assurer un fonctionnement aisé et sans problème pendant des années à venir. Avec des soins appropriés, votre rôtière devrait vous durer pour la vie. Merci d'avoir choisi ce produit de qualité.

La rôtière exige un certain assemblage simple. Les instructions suivantes vous guideront étape par étape afin de monter votre rôtière. Votre MCB doit être muni d'un couvercle basculant (1 ou 2 avec les modèles 60 et 72).

Étape 1 - Installation des paliers

Votre trousse d'assemblage inclut deux ou quatre paliers en bronze .laques d'appui en bronze; ceux-ci DOIVENT être montés sur la paroi (stationnaire) intérieure du (des) couvercle(s) basculant(s).

Insérez les vis à métaux de l'extérieur de sorte que les écrous et les rondelles de blocage soient à l'intérieur. Assurez-vous également que les paliers soient fixés sur la paroi intérieure des panneaux latéraux. Sinon vous aurez de la difficulté à fermer le(s) couvercle(s).

Quand tous les paliers auront été installés, vous serez prêt à installer la plaque de montage. Les trous de vis situés au centre de la plaque de montage doivent être alignés avec la ligne centrale des paliers et doivent se trouver en face de la poignée.

Étape 2 – Installation de la plaque de montage

Assurez-vous que l'extrémité ouverte de la plaque de montage soit placée en haut et que l'extrémité fermée soit en bas. Cela vous permettra de poser l'ensemble du moteur par le haut. Installez les vis à métaux à partir de l'extérieur et placez les écrous et les rondelles de blocage à l'intérieur de l'unité.

L'installation est terminée. Votre rôtière est maintenant prête à l'emploi.

<u>Cet appareil a été testé et est conforme aux normes</u> <u>UL STD 197 ET certifiés pour CSA STD C22.2 No. 1335.1</u>
--

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8

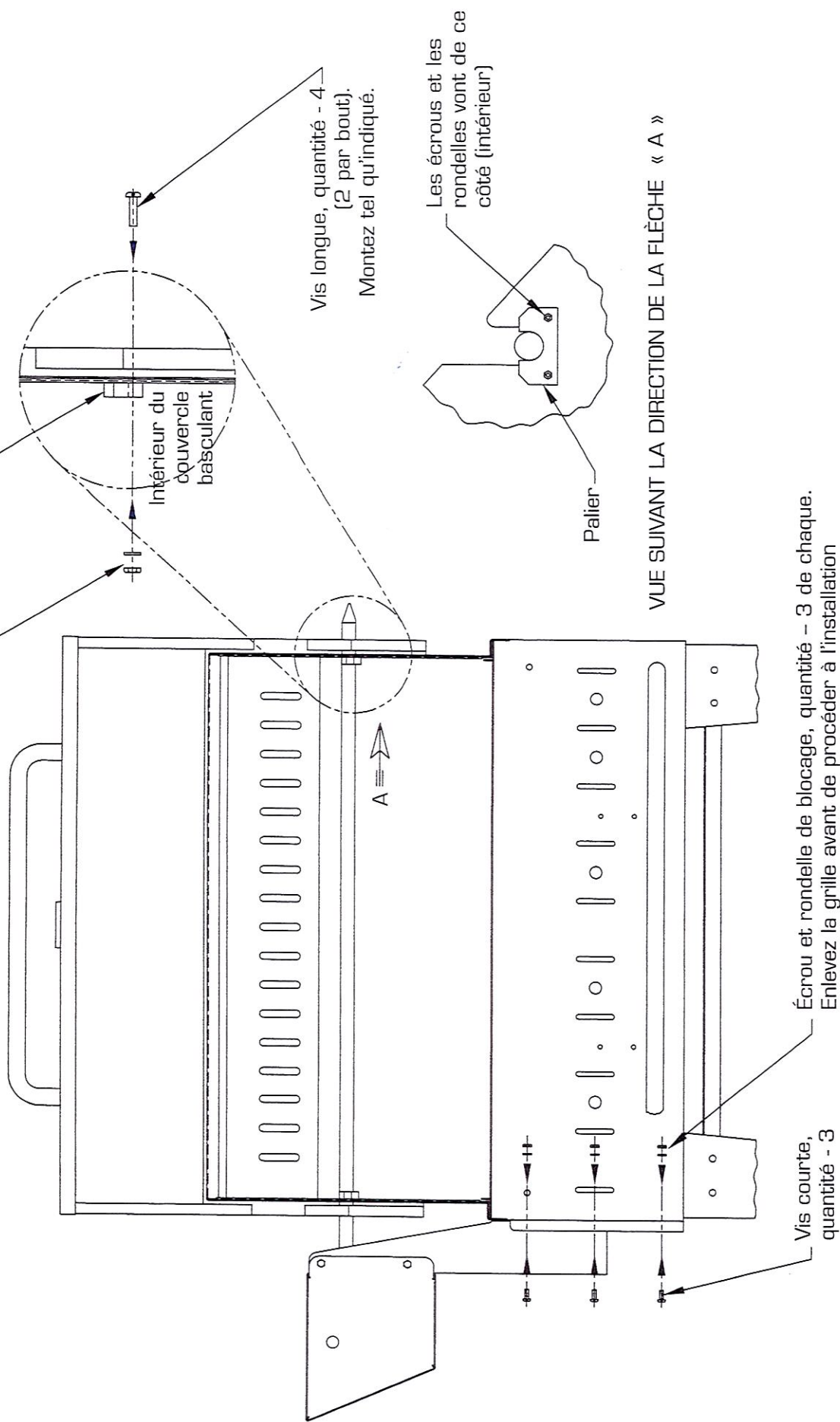
TÉL: (519) 751-1800 TÉLÉ: (519) 751-1802

www.crownverity.com

Courriel : info@crownverity.com

Écrou et rondelle de blocage, quantité - 4 de chaque
(2 ensembles par bout)

Paliers de la rôtissoire, quantité - 2
(1 par bout)



Vis longue, quantité - 4
(2 par bout).
Montez tel qu'indiqué.

Les écrous et les
rondelles vont de ce
côté (intérieur)

Palier

VUE SUIVANT LA DIRECTION DE LA FLÈCHE « A »

Écrou et rondelle de blocage, quantité - 3 de chaque.
Enlevez la grille avant de procéder à l'installation

Vis courte,
quantité - 3

INSTALLATION DE LA RÔTISSOIRE À HAUT RENDEMENT SUR UN GRIL MCB 30

Mode d'emploi de la rôtière

Le moteur peut maintenant être posé sur les rails par le haut, en gardant le moteur orienté vers le haut. Le moteur se reposera sur la base du support jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser la rôtière.

Charger la broche : La broche convient à tous les morceaux de viandes jusqu'à 15 po de diamètre pourvu qu'elle soit insérée en plein centre du morceau de viande. Essayez à tout prix de centrer la viande sur la tige. Cela permet de charger la broche au maximum tout en gardant la broche en équilibre. Mettez ensuite les fourchettes de viande aux deux bouts afin de retenir la viande sur la tige. Enfoncez bien les fourchettes dans la viande et resserrez les vis. Essayez de maintenir l'équilibre centrifuge et de distribuer le poids de la viande de façon uniforme sur la longueur de la tige et autour de son axe.

Poser la broche sur le gril : Cette tâche peut exiger deux personnes. Posez la tige sur les paliers. Assurez-vous de poser la tige de sorte que l'extrémité pointue soit sur le côté opposé du moteur. Soulevez le moteur jusqu'au niveau de la tige. Vous devrez peut-être éloigner la tige du moteur en poussant afin d'aligner le moteur à la bonne hauteur. Glissez la tige de la broche en la guidant dans la douille à l'extrémité de l'arbre de sortie du moteur. Elle s'y enfoncera d'1 po. Ensuite, tournez manuellement la tige et alignez le trou de la douille avec le trou de la tige. Insérez la goupille de blocage. De petits tapements seront peut-être nécessaires mais ne le sont normalement pas car la rôtière Crown Verity est usinée avec précision. Vous êtes maintenant prêt à cuisiner. Assurez-vous que le moteur est perpendiculaire à la broche avant de le brancher.

Avant de brancher le moteur :

assurez-vous que la broche et son contenu tourneront librement sans entrave (coupez l'excédent de viande au besoin)

- Avant d'ouvrir le gaz :
- Assurez-vous que les goupilles sont à l'intérieur du couvercle basculant
- Assurez-vous que toutes les vis et toutes les attaches sont serrées à fond
- Laissez la rôtière tourner plusieurs fois et observez son fonctionnement

Assurez-vous que les cordons électriques et les tuyaux à gaz sont posés loin des surfaces chaudes.

Suivez les procédures normales d'allumage conformément au guide d'utilisation général.

Surveillez attentivement la cuisson, payez attention à tout ce qui se produit; si un problème survient, éteignez tous les brûleurs, faites les réglages requis et recommencez. Surveillez la température. Les grils MCB peuvent atteindre des températures très élevées quand le couvercle est fermé. La température intérieure ne doit jamais dépasser 450° F. Les paliers peuvent s'user prématurément si cela se produit. Pour une cuisson à basse température, nous recommandons d'utiliser les deux brûleurs qui se trouvent à

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8

TÉL: (519) 751-1800 TÉLÉ: (519) 751-1802

www.crownverity.com

Courriel : info@crownverity.com

l'extérieur du couvercle basculant. Le nombre de brûleurs dont vous aurez besoin variera selon les conditions climatiques. Surveillez bien la viande; elle se contractera en cuisant. Par conséquent, il vous faudra resserrer les fourchettes de viande de temps à autre. Pour ce faire, éteignez les brûleurs, retirez les vis de pression et resserrez les fourchettes de viande. Faites attention à ne pas vous brûler sur les surfaces chaudes.

Un barbecue ouvert avec tourne-broche fera à coup sûr une très bonne impression lors de vos réceptions en plein air. Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller la température, n'oubliez pas d'arroser souvent la viande et savourez!

Conseils pratiques :

- Bagigeonnez les paliers avec un peu d'huile de cuisson pour les faire durer plus longtemps.
- Serrez fermement les vis de pression des fourchettes de viande.
- Surveillez le fonctionnement de l'unité et sa température de près.
- N'exposez pas le moteur sous la pluie ou d'autres formes d'humidité.
- Soyez prudents avec la pointe de la tige à l'extrémité opposée du moteur. Essayez de placer le gril MCB là où la pointe de la tige ne posera pas de danger.
- N'essayez pas de régler les fourchettes de viande ou la tige de la broche quand la rôtissoire est en marche.
- Gardez les mains loin des pièces mobiles et ne laissez pas le gril MCB sans surveillance quand il est en marche.
- Utilisez toujours une rallonge électrique mise à la terre équipée d'une fiche à trois broches pour brancher le moteur de la rôtissoire.
- Gardez les fourchettes bien enfoncées dans la viande pendant la cuisson. Vous aurez peut être à les resserrer pendant la cuisson.
- Gardez toujours le godet rempli d'eau.
- Gardez les vis de pression bien serrées sur le raccord du moteur.

La rôtissoire est capable de faire tourner toutes les quantités de viande que vous pouvez y mettre. Des tests ont montré que la rôtissoire peut accommoder un poids atteignant 140 livres. Ceci, à notre avis, représente plus de viande que ce que l'on peut physiquement charger sur la rôtissoire. Cependant nous ne pouvons garantir la durée de vie du moteur si la charge est supérieure à 140 livres. Enfin, n'oubliez pas que la rôtissoire est un équipement puissant et potentiellement dangereux s'il n'est pas utilisé avec précaution. Pensez sécurité et profitez de votre rôtissoire!

LES PORCS

Addenda au manuel de la rôtissoire

Nous avons appris qu'un mauvais chargement d'un porc sur la broche de la rôtissoire peut endommager le moteur si la charge est instable, non équilibrée, ou si elle frotte contre les parois intérieures du gril. Veuillez tenir compte des recommandations suivantes lors du chargement de votre rôtissoire.

LES PORCS - L'épine dorsale du porc doit être solidement fixée à la broche sur toute sa longueur. Nous recommandons d'attacher l'épine dorsale à la tige de la broche à tous les 6 pouces avec du fil métallique ou une ficelle de boucher très solide. Ceci s'applique à la section du corps avant les jambons et directement derrière les épaules. Si la tête est jointe, insérez la broche dans la bouche, glissez-la directement sous l'épine et faites-la sortir sous la queue. Si la tête est enlevée, enfoncez la tige droit dans l'épine.

Vous devez également vous assurer que les pattes et les autres parties sont bien attachées. Si les pattes arrières sont présentes, attachez-les à la broche, à l'écart. Si les pattes avant sont présentes, attachez-les puis fixez-les à l'avant de la tige. Si la tête et les pattes avant sont présentes, attachez-les solidement à la section du cou et de la gorge du porc. À défaut de fixer le porc à la broche et d'attacher les pattes correctement, la probabilité d'un blocage pendant la cuisson augmentera considérablement.

Vous devez ensuite, insérer les fourchettes pour empêcher le porc de glisser sur la broche quand le moteur tourne. Insérez une fourchette par l'arrière et une autre par l'avant. Assurez-vous qu'elles sont bien enfoncées. La viande rétrécira pendant la cuisson; par conséquent vous aurez peut être à resserrer les fourchettes à mi-point de la cuisson.

Chaque fois que vous chargez une rôtissoire, l'équilibre est essentiel. Faites les réglages nécessaires avant de commencer la cuisson afin d'obtenir la charge la plus équilibrée possible. De plus, il est très important d'assurer la stabilité de la charge. Quand la viande se balotte ou bascule sur la broche, cela crée un effet de choc inutile sur le moteur et les engrenages. Cette situation peut même détruire les moteurs à engrenages de très bonnes qualité – évitez donc cela. Si un effet de choc se produit pendant la cuisson, arrêtez le moteur immédiatement, éteignez les brûleurs principaux et faites de votre mieux pour replacer la viande avant de remettre la rôtissoire en marche.

- Gardez toujours les godets remplis d'eau!
- Gardez toujours les vis serrées à fond.

En conclusion, la seule manière d'empêcher qu'une occasion agréable et divertissante de cuisiner en plein air se transforme en cauchemar est de bien se préparer et de tout planifier soigneusement. Un léger supplément de travail avant de commencer peut garantir une fin heureuse.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

16