



7675





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN | English3

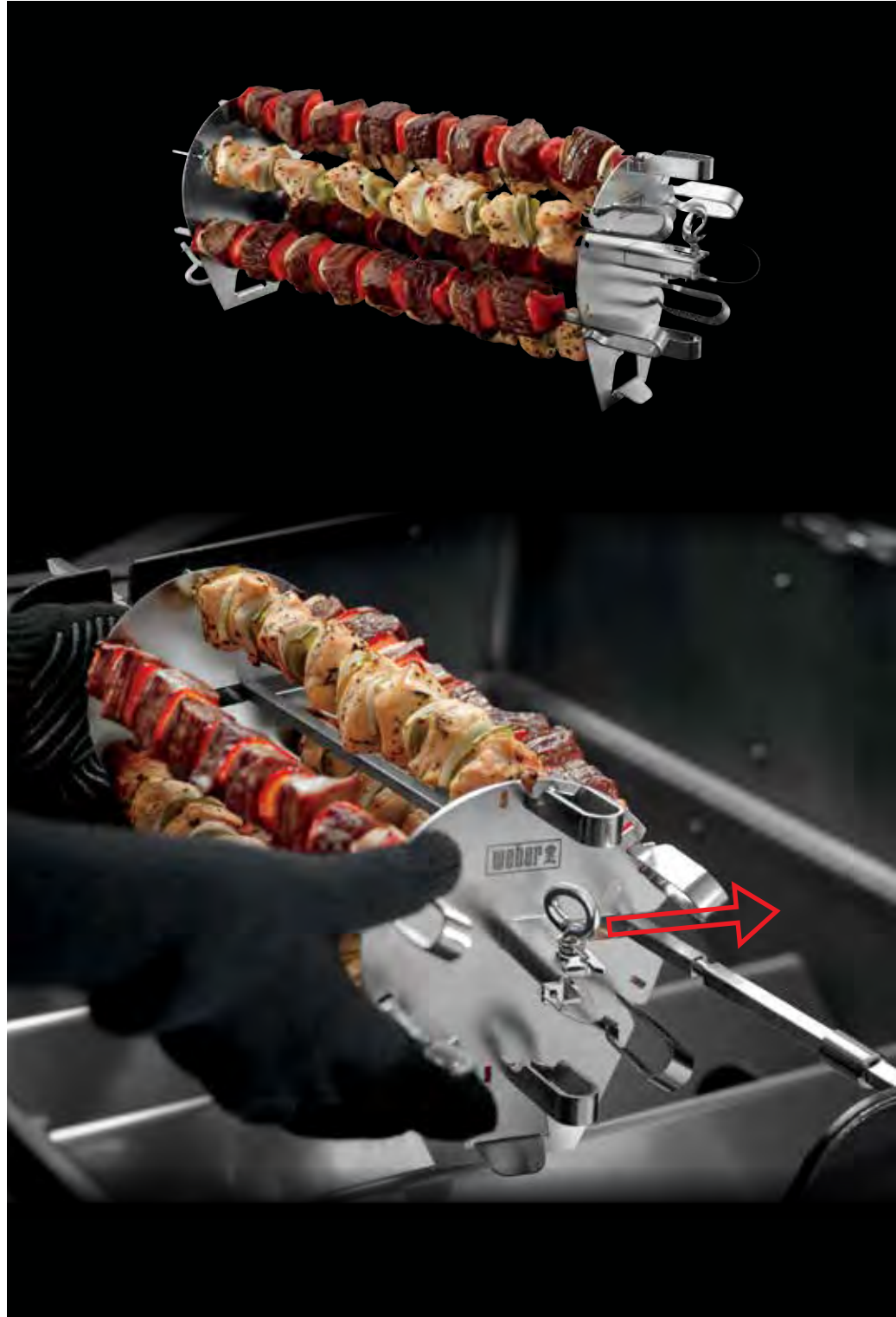
ES | Español.....5

FR | Français.....7

CN | 中文.....9

JA | 日本語.....11

KO | 한국어13



SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your WEBER Grill Owner's Guide.

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant grill mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ WARNING: Do not use your WEBER CRAFTED accessory on your side burner.

⚠ CAUTION: Do not set your WEBER CRAFTED accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your grill.

Rotisserie Skewer Set - Food for Thought

Quickly and easily set up your Rotisserie Skewer Set for delicious, evenly-cooked kebab combinations any day of the week.

Explore a few of these dishes with your Rotisserie Skewer Set:

- Marinated steak and mushrooms
- Juicy chicken and roasted zucchini
- Seasoned shrimp and peppers
- Lamb or beef kofta

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new grilling adventures!

Check out the rest of the WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection on weber.com.

Before-You-Grill Checklist

- ✓ Make sure that your Rotisserie Skewer Set is clean and ready to go.

Endcap Preparation

1. Loosen the locking screws on each endcap bracket (A).
2. Unlock both latches on endcap brackets (B).

Use Instructions

Prepare Skewers

1. Load food evenly onto skewers before assembly.

First Skewer Assembly

2. Identify right side plate (C). Pass handle end of the first skewer through bottom hole on the right side plate.
3. Pinch end of handle and lock into both the slot and hole.
4. Insert the pointed end of skewer into the bottom position of left side plate.

Assemble Remaining Skewers from the Bottom Up

5. Assemble two more skewers at the next two lower positions (D).
6. Finish assembling the top three skewers (E). **Important: Assemble all six skewers when using kebab set.**

You are now ready for grilling.

Grilling and Assembly Instructions

1. Lower or remove your warming/grilling rack. If necessary, remove cooking grates.
2. Preheat your grill prior to cooking using the instructions included with your grill owner's guide.
3. Lightly oil and season your food by following your recipe's recommendations before grilling.
4. Install your accessory rotisserie motor and rotisserie shaft onto your grill. Refer to your rotisserie accessory owner's guide for all instructions and safety details.

How to Install/Remove Skewer Set

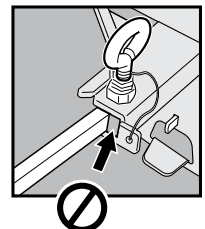
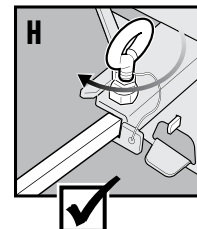
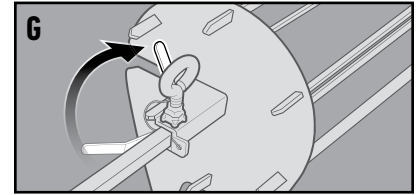
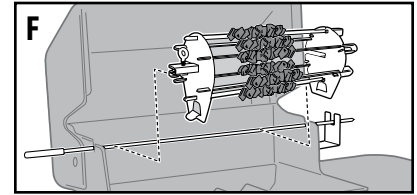
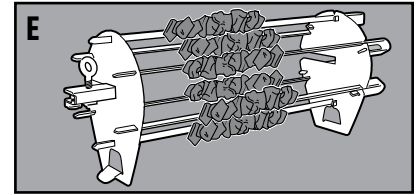
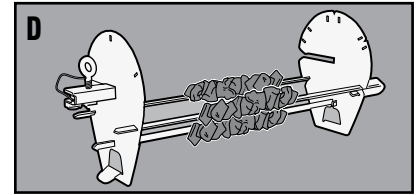
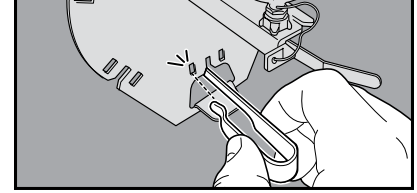
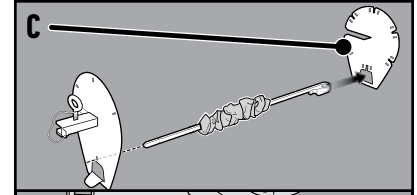
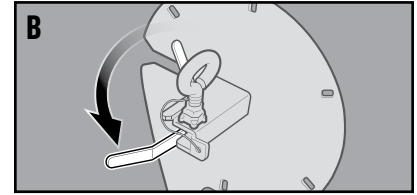
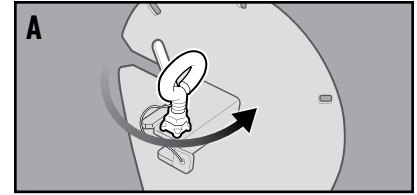
Important: Always protect your hands from hot surfaces by wearing gloves or mitts.

1. Slide skewer set onto rotisserie shaft (F).
2. Secure latches on each endcap bracket (G).
3. Tighten both locking screws (H). **Important: push skewer set fully forward while tightening.** Screws must engage flat surface of rotisserie shaft.
4. When food is done, turn off grill and rotisserie motor. Be sure to stop the motor with skewer set in a position to easily access the locking screws.
5. Using gloves or mitts loosen both locking screws. Release both latches and pull skewer set away from grill.

Caring for Your Rotisserie Skewer Set

- Clean after each use. The Rotisserie Skewer Set is dishwasher safe, however, handwashing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.
- A convenient storage bag is included when accessory is not in use.
- With usage, the color of the stainless steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.



SEGURIDAD

Respete todas las indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de su asador WEBER.

⚠ ADVERTENCIA: Use siempre guantes para asar resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No use su accesorio WEBER CRAFTED en el quemador lateral.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque su accesorio WEBER CRAFTED sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones que tengan como resultado daños materiales.

Colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

¡Felicidades por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! La colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su asador como jamás habría imaginado.

Juego de brochetas para rosticero: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

Con el juego de brochetas para rosticero, podrá preparar con rapidez y facilidad diversas combinaciones de deliciosas brochetas uniformemente cocinadas cualquier día de la semana.

Anímese a elaborar algunos de estos platillos con su juego de brochetas para rosticero:

- Piezas de carne marinadas con champiñones
- Jugoso pollo con calabacitas asadas
- Camarones sazonados con pimientos
- Kofta de cordero o res

Consulte las recomendaciones de uso y cuidados en la página siguiente »

¡Ya queremos conocer sus nuevas aventuras culinarias a la parrilla!

Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection en weber.com.

Revisiones por efectuar antes de cocinar

- ✓ Asegúrese de que su juego de brochetas para rosticero esté limpio y listo para usar.

Preparación de las placas laterales

1. Afloje los tornillos de bloqueo de cada soporte de las placas laterales (A).
2. Desbloquee ambos seguros de los soportes de las placas laterales (B).

Instrucciones de uso

Prepare las brochetas

1. Ensarte los alimentos equilibradamente en las brochetas antes de armarlas.

Arme la primera brocheta

2. Identifique la placa lateral derecha (C). Pase el extremo del mango de la primera brocheta por el orificio inferior de la placa lateral derecha.
3. Apriete el extremo del mango y encájelo en la ranura y el orificio.
4. Inserte el extremo puntiagudo de la brocheta en la posición inferior de la placa lateral izquierda.

Arme el resto de las brochetas desde abajo hacia arriba

5. Arme dos brochetas más en las dos siguientes posiciones inferiores (D).
6. Termine de armar las tres brochetas superiores (E). **Importante: Arme las seis brochetas cuando use el juego para preparar brochetas.**

Ya puede ponerse a cocinar.

Instrucciones de armado y asado

1. Pliegue o retire la parrilla de calentamiento/rejilla para asar. Si es necesario, retire las parrillas de cocción.
2. Precaliente el asador antes de cocinar siguiendo las instrucciones incluidas en la guía del propietario.
3. Engrase y sazone ligeramente los alimentos según las recomendaciones de la receta antes de cocinarlos.
4. Instale el motor y la varilla del rosticero en el asador. Consulte las instrucciones y las indicaciones de seguridad en la guía del propietario del rosticero.

Instalación/desinstalación del juego de brochetas

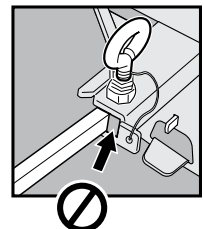
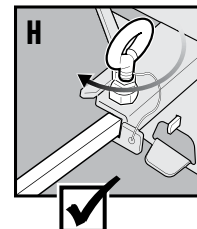
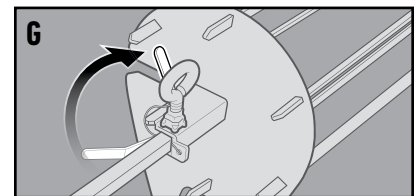
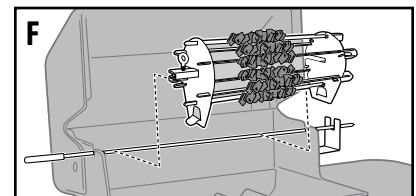
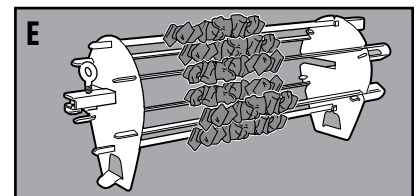
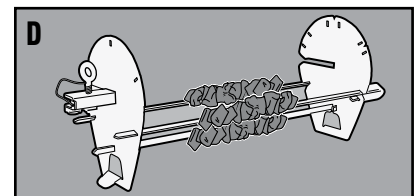
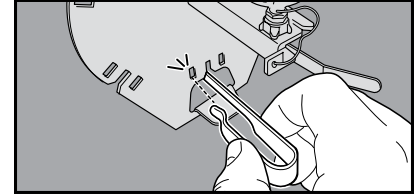
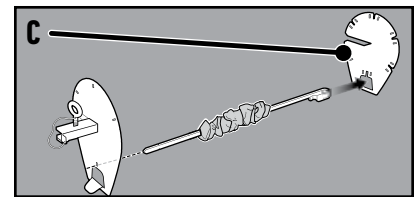
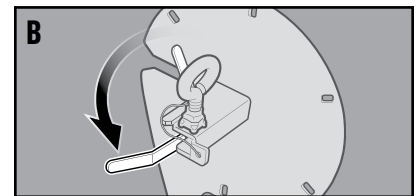
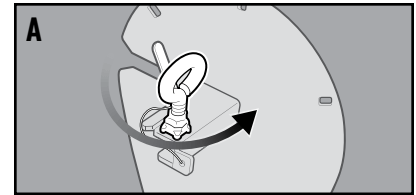
Importante: Protéjase siempre las manos con guantes para evitar el contacto directo con superficies calientes.

1. Deslice el juego de brochetas por la varilla del rosticero (F).
2. Fije los seguros de cada soporte de las placas laterales (G).
3. Apriete los dos tornillos de bloqueo (H). **Importante: Empuje el juego de brochetas hacia adelante hasta el fondo mientras los aprieta.** Los tornillos deben presionar la superficie plana de la varilla del rosticero.
4. Cuando los alimentos estén listos, apague el asador y el motor del rosticero. Asegúrese de que, al detener el motor, el juego de brochetas quede en una posición que le permita acceder fácilmente a los tornillos de bloqueo.
5. Use guantes para aflojar ambos tornillos de bloqueo. Libere los dos seguros y extraiga el juego de brochetas del asador.

Cuidado del juego de brochetas para rosticero

- Límpielo después de cada uso. El juego de brochetas para rosticero es apto para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarlo a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos para prolongar la vida útil del producto.
- Séquelo bien antes de guardarlo.
- Guarde el accesorio en la práctica bolsa de almacenamiento incluida hasta el siguiente uso.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Esto es completamente normal y no afectará a los resultados de la cocción.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.



SÉCURITÉ

Suivez toutes les consignes des mentions AVERTISSEMENT et ATTENTION du manuel du propriétaire de votre barbecue WEBER.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des maniques ou des gants de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur) lorsque vous manipulez un accessoire chaud.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas l'ustensile WEBER CRAFTED sur le brûleur latéral.

⚠ ATTENTION : Ne placez pas l'ustensile WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.

Le non-respect des mentions AVERTISSEMENT et ATTENTION peut causer des blessures graves, un incendie ou une explosion qui entraînerait des dommages matériels.

La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Félicitations pour votre premier pas dans la découverte de votre cuisine extérieure! La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED vous permet de cuisiner des aliments inattendus à l'extérieur sur votre barbecue.

Ensemble de brochettes pour rôtissoire – Idées de recettes

Préparez rapidement et facilement vos brochettes de rôtissoire pour obtenir de délicieuses combinaisons de brochettes cuites uniformément, tous les jours de la semaine.

Explorez quelques-uns de ces plats avec votre ensemble de brochettes pour rôtissoire :

- Steak mariné et champignons
- Poulet juteux et courgettes grillées
- Crevettes et poivrons assaisonnés
- Kofta d'agneau ou de bœuf

Continuez à la page suivante pour des conseils d'utilisation et d'entretien »

Nous avons hâte d'entendre parler de vos nouvelles aventures de grillades!

Découvrez tous les ustensiles de la collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED sur le site weber.com.

Avant de commencer votre barbecue

- ✓ Assurez-vous que votre ensemble de brochettes pour rôtissoire est propre et prêt à l'emploi.

Préparation de l'embout

1. Desserrez les vis de blocage sur chaque support d'embout (A).
2. Déverrouillez les deux loquets sur les supports d'embout (B).

Instructions

Préparez les brochettes

1. Placez les aliments uniformément sur les brochettes avant le montage.

Premier assemblage de brochette

2. Identifiez la plaque latérale droite (C). Passer l'extrémité de la poignée de la première brochette dans le trou inférieur de la plaque latérale droite.
3. Pincez l'extrémité de la poignée et verrouillez-la dans la fente et le trou.
4. Insérez l'extrémité pointue de la brochette dans la position inférieure de la plaque latérale gauche.

Assemblez les brochettes restantes de bas en haut

5. Assemblez deux autres brochettes aux deux positions inférieures suivantes (D).
6. Terminez l'assemblage des trois brochettes supérieures (E).

Important : Assemblez les six brochettes lors de l'utilisation de l'ensemble de brochettes.

Vous êtes maintenant prêt pour la cuisson.

Instructions de cuisson et d'assemblage

1. Abaissez ou retirez la grille de réchaud ou d'extension. Si nécessaire, retirez les grilles de cuisson.
2. Préchauffez le barbecue avant la cuisson en suivant les instructions fournies avec le manuel du propriétaire de votre barbecue.
3. Huilez légèrement et assaisonnez vos aliments en suivant les recommandations de votre recette avant de les cuire.
4. Installez le moteur et l'axe de votre rôtissoire sur votre barbecue. Reportez-vous au manuel du propriétaire de l'accessoire de rôtissoire pour obtenir toutes les instructions et les informations de sécurité.

Comment installer/retirer l'ensemble de brochettes

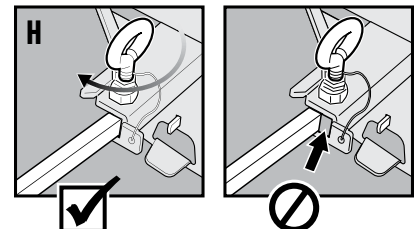
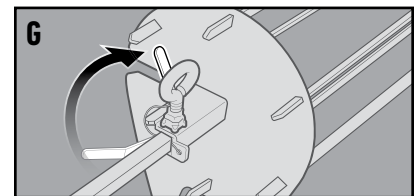
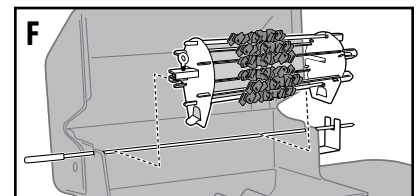
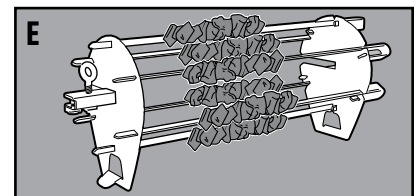
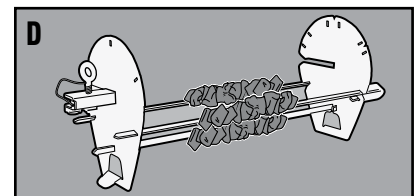
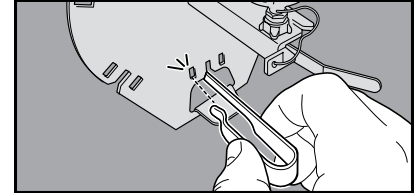
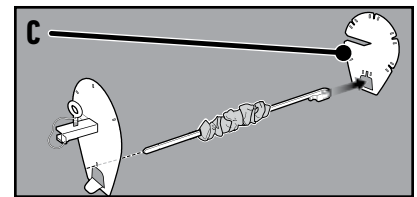
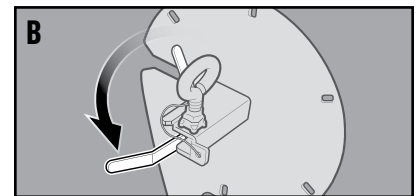
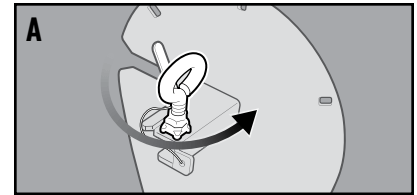
Important : Protégez toujours vos mains des surfaces chaudes en portant des gants ou des maniques.

1. Glissez la brochette sur l'axe de la rôtissoire (F).
2. Fixez les loquets sur chaque support d'embout (G).
3. Serrer les deux vis de blocage (H). **Important : poussez la brochette complètement vers l'avant tout en serrant.** Les vis doivent s'engager sur la surface plate de l'axe de la rôtissoire.
4. Lorsque les aliments sont cuits, éteignez le barbecue et le moteur de la rôtissoire. Veillez à arrêter le moteur avec la brochette en position afin d'accéder facilement aux vis de blocage.
5. À l'aide de gants ou de mitaines, desserrez les deux vis de blocage. Relâchez les deux loquets et retirez l'ensemble de brochettes.

Prendre soin de vos brochettes pour rôtissoire

- Nettoyez-les après chaque utilisation. L'ensemble de brochettes pour rôtissoire va au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de le laver à la main à l'aide d'un détergent doux et d'une brosse en nylon ou une éponge non abrasive pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Un sac de rangement pratique est inclus, à utiliser lorsque l'accessoire n'est pas utilisé.
- La couleur de la surface en acier inoxydable commencera à changer avec l'usage. Ce phénomène est tout à fait normal et n'affecte en rien les résultats de cuisson.

Si vous avez des questions, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.



安全

使用时, 请遵守 WEBER 烤炉用户指南中的所有警告事项和注意事项。

△警告事项: 使用热的配件时, 务必佩戴连指或分指的隔热烧烤手套 (需符合 EN 407 标准, 热接触 2 级或以上)。

△警告事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件用于侧燃烧器上。

△注意事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件置于易燃表面、玻璃或受热可能损坏的表面上。

未遵循本使用说明中的警告事项和注意事项可能导致严重的人身伤害, 或者可能导致起火或爆炸, 造成财产损失。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

祝贺您迈出户外厨房探索的第一步! WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection 让您更愿意待在户外, 做出意料之外的烧烤美食。

烤肉架扦子套件 - 回味无穷

快速、轻松地安装烤肉架扦子套件, 每天都能获得美味、烤制均匀的各色肉串。

使用烤肉架扦子套件尝试以下美味:

- 腌牛排和蘑菇
- 鲜嫩多汁的鸡肉和烤西葫芦
- 调味虾和辣椒
- 羊肉或牛肉丸

[前往下一页, 了解使用和保养指南 »](#)

我们迫不及待想要听听您最新的烧烤趣事了!

**前往 weber.com, 深入了解
WEBER CRAFTED
Outdoor Kitchen Collection。**

烤前准备清单

- ✓ 请确保烤肉架扦子套件干净整洁，随时可用。

端盖准备

1. 拧松每个端盖支架上的锁紧螺丝 (A)。
2. 解锁端盖支架上的两个门锁 (B)。

使用方法

准备扦子

1. 安装前将食物均匀地插到扦子上。

安装第一根扦子

2. 找到右侧板 (C)。将第一根扦子的手柄端穿过右侧板的底孔。
3. 捏住手柄末端并锁入槽和孔内。
4. 将扦子的尖头端插入左侧板的底部位置。

从下往上安装剩余的扦子

5. 在下面两个较低的位置再安装两根扦子 (D)。
6. 完成上面三根扦子的安装 (E)。重要提示：使用烤串套件时，要将六根扦子全部装上。

现在可以开始烧烤了。

烧烤和组装说明

1. 放下或取下保温/烧烤架。如有必要，取下炉篦。
2. 烹饪前，按照烤炉用户指南随附的说明预热烤炉。
3. 在烧烤前，按照食谱的建议给食物涂上一层薄薄的油并调味。
4. 将配件烤肉架电机和烤肉架转轴安装到烤炉上。请参阅烤肉架配件用户指南，了解所有说明和安全详细信息。

如何安装/拆除扦子套件

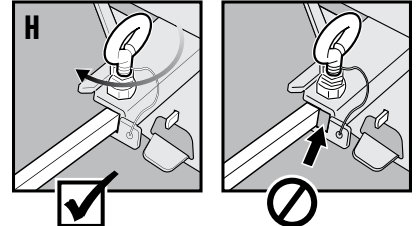
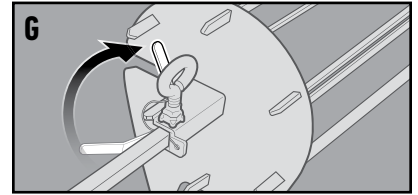
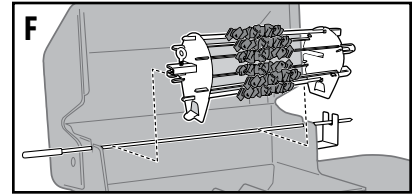
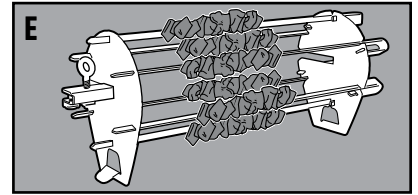
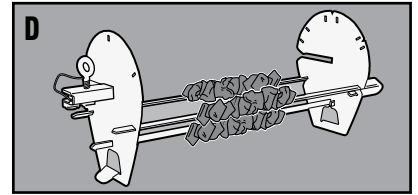
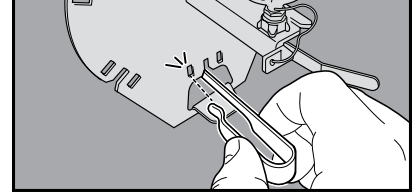
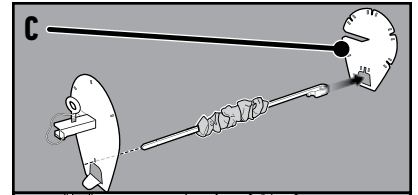
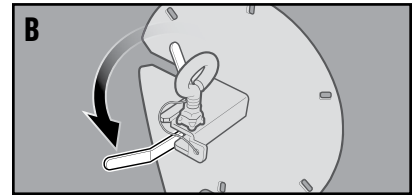
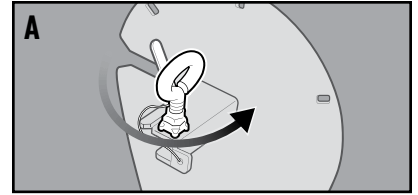
重要提示：务必佩戴分指或连指手套，以免双手被热表面烫伤。

1. 将扦子套件滑到烤肉架转轴上 (F)。
2. 紧固每个端盖支架上的门锁 (G)。
3. 拧紧两个锁紧螺丝 (H)。重要提示：拧紧时，将扦子套件完全向前推。螺丝必须与烤肉架转轴的平面接合。
4. 食物烤好后，关闭烤炉和烤肉架电机。确保将带有扦子套件的电机停止在方便操作锁紧螺丝的位置。
5. 戴上分指或连指手套，旋松两个锁紧螺丝。松开两个门锁，将扦子套件从烤炉上拉开。

烤肉架扦子套件的保养

- 每次使用后清洁。烤肉架扦子套件可用洗碗机清洗，但为了延长产品的使用寿命，建议使用温和的清洁剂和无磨蚀性的尼龙刷或海绵进行手洗。
- 彻底晾干之后收藏。
- 产品随附一个方便的收纳袋，以便配件不使用时存放。
- 用久之后，不锈钢表面的颜色会开始发生变化。这是正常现象，不会对烹饪效果造成影响。

如果您有任何问题，请使用我们网站上的联系信息联系所在地区的客户服务代表。登录 weber.com。



安全性

Weberグリル取扱説明書に記載の「警告」および「注意」の各項目に従ってください。

△ 警告：高温になったアクセサリーに触る際は、耐熱性のバーベキューミットやオーブングローブ（EN407 接触熱規格レベル2以上に適合するもの）を使用してください。

△ 警告：Weber Crafted アクセサリーをサイドバーナーに載せて使用しないでください。

△ 注意：Weber Crafted アクセサリーは、可燃性の台の上やガラス、または熱に弱い台の上に置かないでください。

上記の「警告」および「注意」の各項目が守られない場合は、大怪我、あるいは器物の損壊を引き起こす火災または爆発の原因となる恐れがあります。

Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection

アウトドアキッチンの旅への第一歩、おめでとうございます。Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection をお使いいただくことにより、アウトドアで過ごす時間が増え、これまでグリルでは無理だと思っていた料理もお作りいただけるようになります。

ロティサリー串焼きセット - アイデアがいっぱい

ロティサリーの串を手早く簡単にセットして、均等に焼きあがったおいしいケバブをいつでもいただけます。

ロティサリー串焼きセットを使ったレシピをいくつかご紹介します。

- ステーキのマリネとマッシュルーム
- ジューシーな鶏肉とローストズッキーニ
- 味付けされたエビとパプリカ
- ラムまたはビーフコフタ

次のページで用途&お手入れの方法について見る »

皆さまの新しいグリルアドベンチャーについて、ぜひお聞かせください。

Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection
の詳細はweber.comでご覧ください。

グリルをお楽しみいただく前のチェックリスト

- ✓ ロティサリー串焼きセットの串が清潔で、すぐに使える状態 になっていることを確認します。

エンドキャップの準備

- 各エンドキャップブラケット (A)の固定ネジを緩めます。
- エンドキャップブラケット (B)の両方のラッチのロックを解除します。

下の手順に従います

串の準備

- 組み立てる前に、食材を串に均等に刺します。

初回の串の組み立て

- 右側プレート (C) を特定します。最初の串のハンドル側の端を右側のプレートが一番下の穴に通します。
- ハンドルの端をつまんで、スロットと穴の両方にロックします。
- 串の尖った先端を左側のプレートが一番下の位置に挿入します。

残りの串を下から上へ組み立てます

- 次に低い2箇所位置に、さらに2本の串を組み立てます (D)。
- 一番上で3本の串を組み立てます (E)。重要:ケバブセットを使用する場合は、6本の串をすべて組み立てます。

これでグリルの準備ができました。

グリルおよび組み立て手順

- 保温 / グリルラックを下げるか、取り外します。必要に応じて、調理用焼き網を取り外します。
- グリルのご使用前に、グリル取扱説明書に記載されている説明に従って、グリルを予熱してください。
- 食材に油を軽く塗り、調理前にレシピの推奨事項に従って調味料をまぶします。
- アクセサリーのロティサリーモーターとロティサリーシャフトをグリルに取り付けます。使用方法と安全性の詳細については、ロティサリーアクセサリーの取扱説明書を参照してください。

串セットの取り付け / 取り外し方法

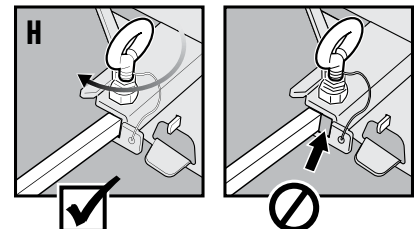
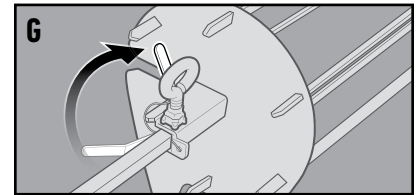
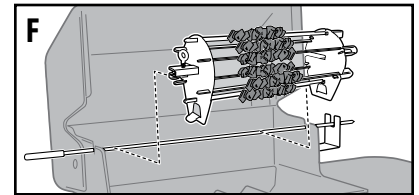
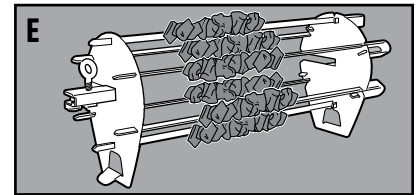
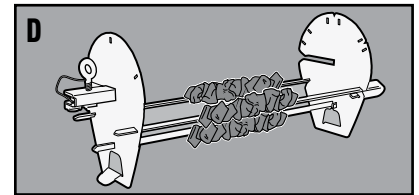
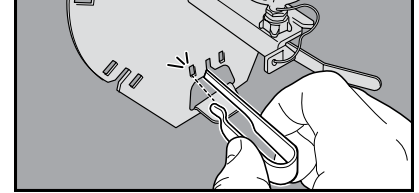
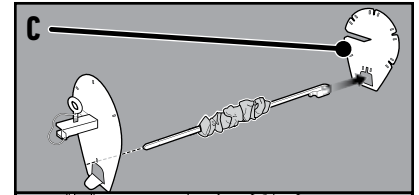
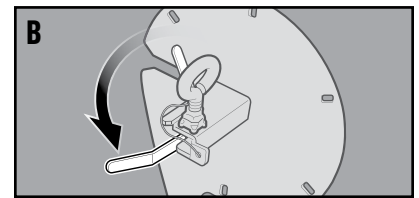
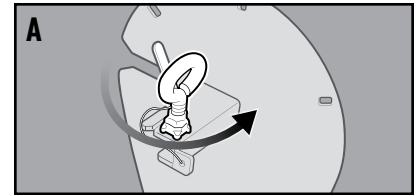
重要: 手袋やミットを着用して、常に高温面から手を保護してください。

- 串セットをロティサリーシャフト にスライドさせます (F)。
- 各エンドキャップブラケットにラッチを固定します (G)。
- 両方の止めネジを締め付けます (H)。重要: 締め付けている間、串セットは十分に前方に押してください。ネジは、ロティサリーシャフトの平らな面に係合する必要があります。
- 食材が焼けたら、グリルとロティサリーモーターを止めます。固定ネジに容易にアクセスできる位置に串セットがあることを確認して、モーターを停止してください。
- 手袋またはミットを使用して、両方のロックネジを緩めます。両方のラッチを外し、串セットをグリルから取り出します。

ロティサリー串焼きセットのお手入れ

- 使用後は毎回洗浄してください。ロティサリーの串は食器洗浄機で洗えますが、製品の寿命を延ばすため、中性洗剤を使って非研磨性のナイロンブラシまたはスポンジで手洗いすることをお勧めします。
- しっかりと乾かしてから保管してください。
- アクセサリーを使用しないときは、付属の便利な保管用バッグに保管してください。
- 使用するにつれ、ステンレススチールの表面の色が変化します。全く問題ありません。食材の焼き上がりにも一切影響を与えません。

ご不明な点がございましたら、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。weber.comにログインしてください。



안전

웨버 그릴 사용 설명서의 모든 경고 및 주의 문구를 준수하세요.

⚠ 경고: 뜨거운 액세서리를 다룰 때는 항상 내열 바베큐 장갑(EN 407 준수, 접촉 열 등급 레벨 2 이상)을 착용하세요.

⚠ 경고: WEBER CRAFTED 액세서리를 사이드 버너에서 사용하지 마세요.

⚠ 주의: 가연성 표면, 유리 또는 열에 의해 손상될 수 있는 표면에 WEBER CRAFTED 액세서리를 올려놓지 마세요.

경고 및 주의 사항을 준수하지 않으면 심각한 부상을 당하거나 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수 있습니다.

WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션

아웃도어 키친 컬렉션을 선택해 주셔서 감사합니다! WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션으로 야외에서 더 많은 시간을 보내며 그릴에서는 불가능하다고 생각했던 음식들을 요리해 보세요.

로티세리 꼬치 세트 - 생각해 볼 만한 요리

로티세리 꼬치 세트를 쉽고 빠르게 세팅하여 언제라도 맛있고 고르게 조리된 케밥을 만들어 보세요.

로티세리 꼬치 세트로 시도해 볼 수 있는 요리:

- 양념 스테이크와 버섯
- 육즙 가득한 치킨과 구운 애호박
- 시즈닝 새우와 피망
- 양고기 또는 소고기 코프타

사용 및 관리 지침은 다음 페이지를 참조하세요 »

**새로운 그릴 요리가 어떠셨는지 빨리 듣고
싶습니다!**

**weber.com에서 다른
WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션 용품도
확인해보세요.**

그릴 사용 전 체크리스트

- ✓ 로티세리 꼬치 세트가 깨끗하고 바로 사용할 수 있도록 준비되었는지 확인하세요.

엔드캡 준비

1. 각 엔드캡 브래킷의 잠금 나사를 풀니다 (A).
2. 엔드캡 브래킷의 양쪽 걸쇠를 모두 잠금 해제합니다 (B).

사용 설명

꼬치 준비

1. 조립하기 전에 식재료를 꼬치에 고르게 꽂습니다.

첫 번째 꼬치 조립

2. 오른쪽 사이드 플레이트를 찾습니다 (C). 첫 번째 꼬치의 손잡이 끝부분을 오른쪽 사이드 플레이트의 아래쪽 구멍에 통과시킵니다.
3. 손잡이의 끝을 꼭 집어 슬롯과 구멍에 고정시킵니다.
4. 꼬치의 뾰족한 끝을 왼쪽 사이드 플레이트의 아래쪽 구멍에 꽂습니다.

아래에서 위로 남은 꼬치 조립

5. 그 다음 아래쪽 위치에 꼬치 2개를 더 조립합니다 (D).
6. 마지막으로 상단에 꼬치 3개를 조립합니다 (E). **중요: 케밥 세트를 사용할 때는 꼬치 6개를 모두 조립하세요.**

이제 그릴 준비가 되었습니다.

그릴 및 조립 설명

1. 위밍 랙/그릴링 랙을 낮추거나 치웁니다. 필요한 경우 조리용 석쇠를 치웁니다.
2. 요리하기 전에 그릴 사용 설명서에 포함된 설명에 따라 그릴을 예열합니다.
3. 그릴하기 전에 레시피의 권장 사항을 따라 음식을 살짝 오일링하고 시즈닝합니다.
4. 액세서리 로티세리 모터와 로티세리 샤프트를 그릴에 설치합니다. 모든 설명 및 안전 세부 사항은 로티세리 액세서리 사용 설명서를 참조하세요.

꼬치 세트 설치/제거 방법

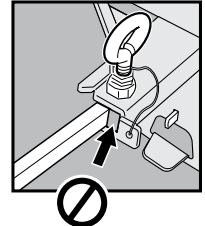
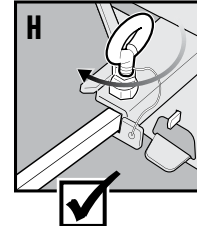
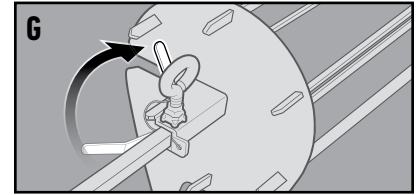
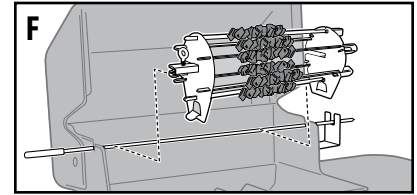
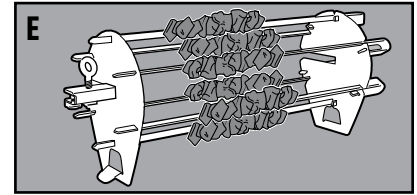
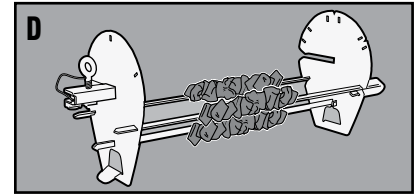
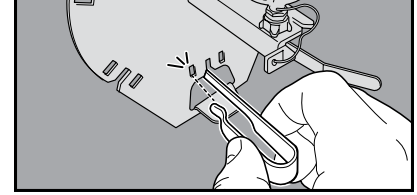
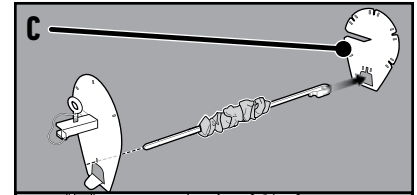
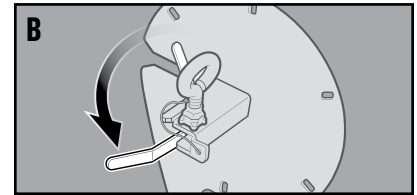
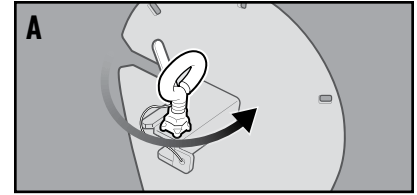
중요: 항상 장갑을 착용하여 뜨거운 표면으로부터 손을 보호하세요.

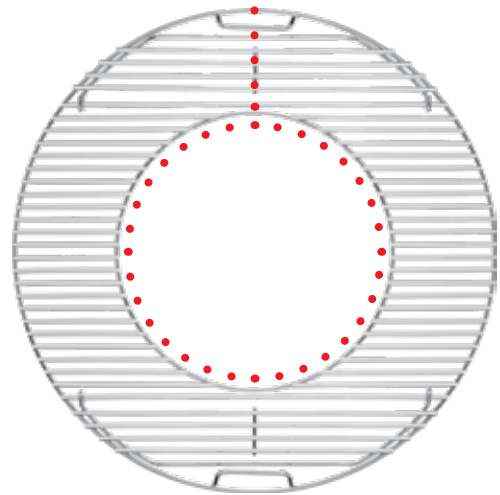
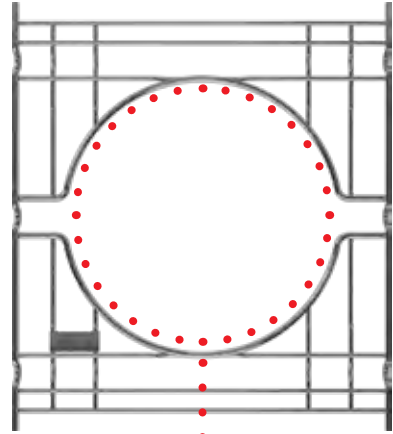
1. 꼬치 세트를 로티세리 샤프트에 밀어 넣습니다 (F).
2. 각 엔드캡 브래킷의 걸쇠를 고정합니다 (G).
3. 두 개의 잠금 나사를 모두 조입니다 (H). **중요: 조이면서 꼬치 세트를 완전히 앞으로 미세요.** 나사는 반드시 로티세리 샤프트의 평평한 표면과 맞물려야 합니다.
4. 음식이 다 익으면 그릴과 로티세리 모터를 끕니다. 꼬치가 걸려 있는 상태에서 모터를 정지시켜야 잠금 나사에 쉽게 접근할 수 있습니다.
5. 장갑을 착용하고 두 개의 잠금 나사를 모두 풀니다. 양쪽 걸쇠를 모두 풀고 꼬치를 그릴에서 꺼냅니다.

로티세리 꼬치 세트 관리

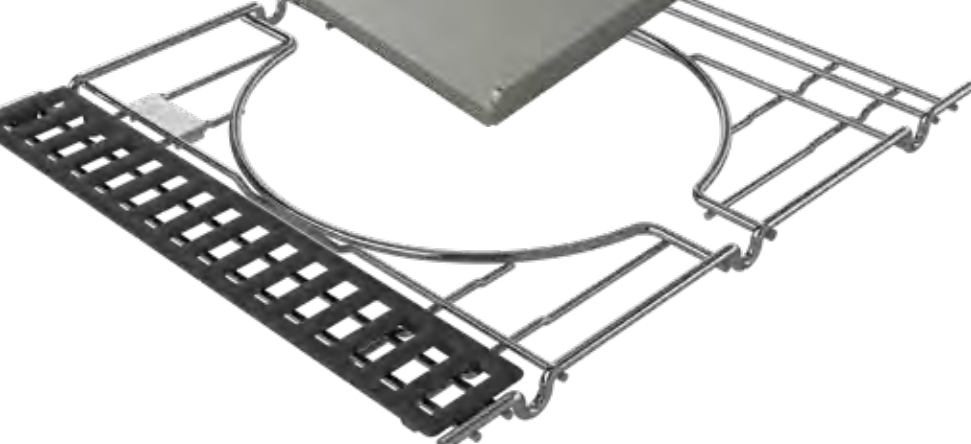
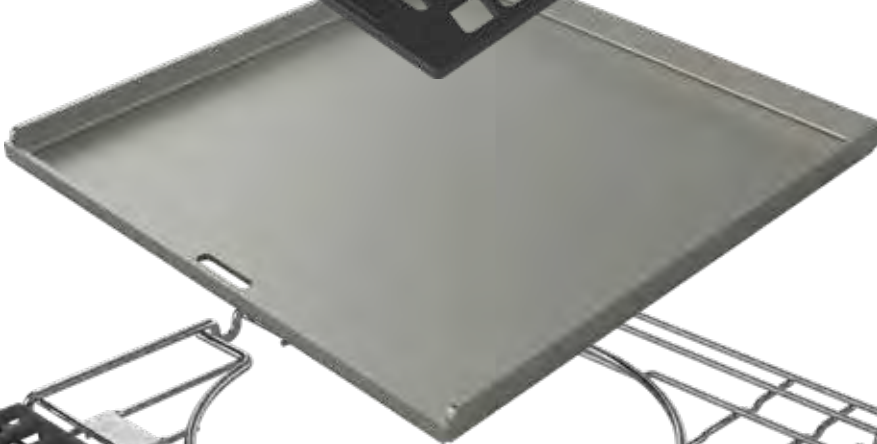
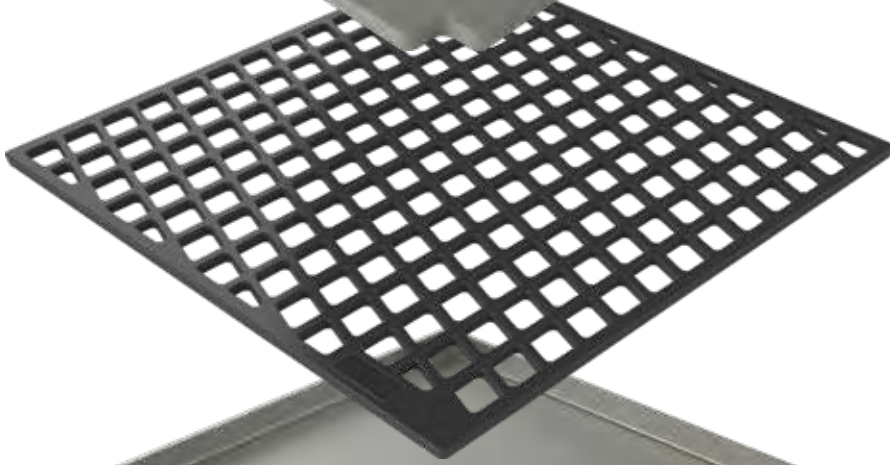
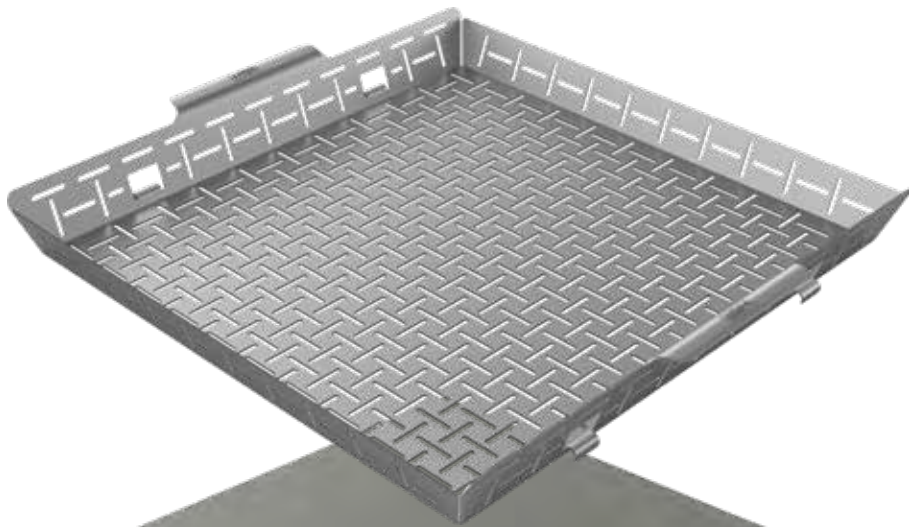
- 사용 후에는 항상 세척합니다. 로티세리 꼬치 세트는 식기세척기로 세척할 수 있지만, 제품 수명을 연장하려면 비연마성 나일론 솔이나 스펀지에 중성 세제를 묻혀 손 세척하는 것이 좋습니다.
- 보관하기 전에 완전히 건조합니다.
- 액세서리를 사용하지 않을 때는 제품 구성에 포함된 백에 넣어 보관하세요.
- 사용할수록 스테인리스 스틸 표면에 변색이 일어납니다. 이는 정상적인 현상이며 조리 결과에는 영향을 미치지 않습니다.

질문 사항은 당사 웹사이트에 게재된 연락처 정보를 사용하여 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. www.weber.com에 접속하세요.





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com