



7676





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 Crisping Basket - Food for Thought

The WEBER CRAFTED Rotisserie Crisping Basket quickly connects to your rotisserie unit. Slow rotation and even heat circulation creates deliciously crispy food right at your grill.

Explore a few of these dishes with your Rotisserie Crisping Basket:

- French fries
- Sausage with peppers and onions
- Roasted potatoes and Brussel sprouts
- Popcorn

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 Crisping Basket is clean and ready to go.
- ✓ Loosen the locking screws on each endcap bracket.
- ✓ Unlock both latches on the endcap brackets.

Grilling and Assembly Instructions

1. Lower or remove your warming/grilling rack. If necessary, remove cooking grates.
2. 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.
3. Preheat your grill prior to cooking using the instructions included with your grill owner's guide.
4. Lightly oil and season your food by following your recipe's recommendation.
5. Load your food into the Rotisserie Crisping Basket.

NOTE: Be careful not to overload. Only fill lower section of the basket.
4. Close the lid.

NOTE: Do not secure the side latches yet.

Divider Installation

If you would like to use the divider, before adding food, slide it into the divider brackets. The divider needs to be fully inserted for the Rotisserie Crisping Basket lid to close properly.

How to Install Rotisserie Crisping Basket

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

1. Have a flat side of the rotisserie shaft facing up (A).
2. Once your Rotisserie Crisping Basket is loaded with food, lift and slightly open the lid with your thumbs tucked under the brackets (B).
3. Slide the Rotisserie Crisping Basket onto the rotisserie shaft at the center of the grill.
4. Let the lid close. While holding the basket in place, close the right and left latch.

5. Tighten the thumb screws on each side of the basket (C).

NOTE: Push the Rotisserie Crisping Basket fully forward while tightening. Screws must touch a flat surface on the rotisserie shaft.

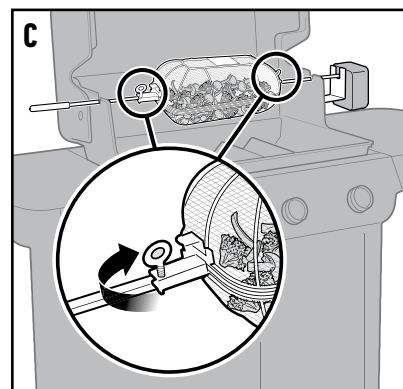
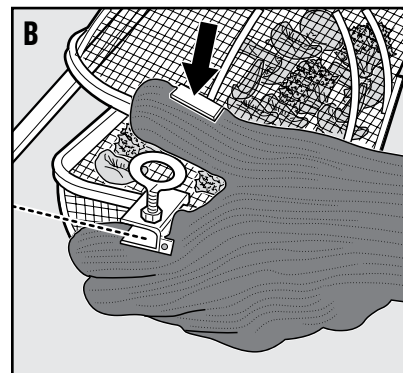
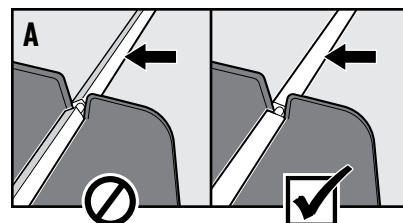
6. When the food is done, turn off the grill and rotisserie unit motor.

NOTE: Stop the motor with Rotisserie Crisping Basket in an upright position with the lid of the basket on top.
7. With grilling gloves on, release both latches.
8. Grip the basket on each end and slightly open the lid of the basket with your thumbs while pulling the basket away from grill.
9. Let lid close and set the basket in a safe and stable place to let cool.

Caring for the Rotisserie Crisping Basket

- Clean after each use.
- The Rotisserie Crisping Basket 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.
- 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.

Canasta para rosticero: un accesorio a tener en cuenta

La canasta para rosticero WEBER CRAFTED se conecta rápidamente a su rosticero. La rotación lenta y la circulación uniforme del calor dan lugar a alimentos deliciosamente crujientes, preparados directamente en su asador.

Explore algunas de estas recetas para descubrir el potencial de la canasta para rosticero:

- Papas fritas
- Salchicha con pimientos y cebollas
- Papas asadas y coles de Bruselas
- Palomitas maíz

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 canasta para rosticero esté limpia y lista para usar.
- ✓ Afloje los tornillos de bloqueo de cada soporte de las placas laterales.
- ✓ Desbloquee los dos seguros de los soportes de las placas laterales.

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. Instale el motor auxiliar y la varilla del rosticero en el asador. Consulte las instrucciones y las indicaciones de seguridad en la guía del propietario del rosticero.
3. Precaliente el asador antes de cocinar siguiendo las instrucciones incluidas en la guía del propietario.
4. Engrase y sazone ligeramente los alimentos según las recomendaciones de la receta.
5. Introduzca los alimentos en la canasta para rosticero.
NOTA: Evite sobrecargar la canasta. Llene únicamente la sección inferior.
4. Cierre la tapa.
NOTA: No bloquee todavía los seguros laterales.

Instalación del separador

Si desea usar el separador, introdúzcalo en los soportes de sujeción antes de agregar los alimentos. El separador debe introducirse por completo para que la tapa de la canasta para rosticero pueda cerrarse correctamente.

Cómo instalar la canasta para rosticero

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

1. Coloque un lado plano de la varilla del rosticero mirando hacia arriba (A).
2. Una vez introducidos los alimentos en la canasta para rosticero, levante y abra ligeramente la tapa sujetando los soportes con los pulgares (B).

3. Inserte la canasta para rosticero en la varilla del rosticero, en el centro del asador.
4. Deje que se cierre la tapa. Mientras mantiene la canasta en su lugar, bloquee los seguros derecho e izquierdo.
5. Apriete los tornillos de fijación manual a cada lado de la canasta (C).

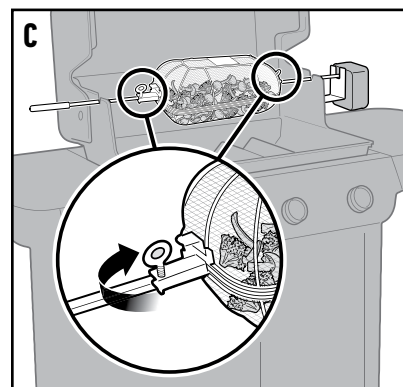
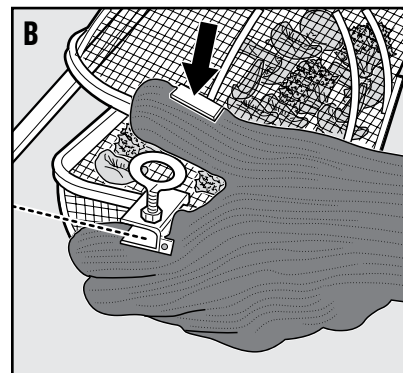
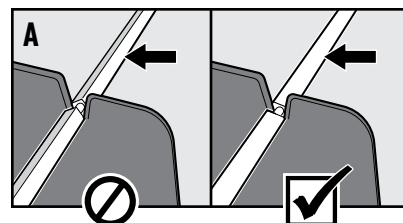
NOTA: Presione la canasta para rosticero completamente hacia adelante mientras aprieta los tornillos. Los tornillos deben entrar en contacto con alguna de las superficies planas de la varilla del rosticero.

6. Cuando la comida esté hecha, apague el asador y el motor del rosticero.
NOTA: Detenga el motor con la canasta para rosticero en posición vertical y la tapa de la canasta en la parte superior.
7. Con los guantes para asar puestos, desbloquee los dos seguros.
8. Sujete la canasta por ambos extremos y abra ligeramente la tapa con los pulgares mientras tira de la canasta para sacarla del asador.
9. Deje que la tapa se cierre y coloque la canasta en un lugar seguro y estable para que se enfríe.

Mantenimiento de la canasta para rosticero

- Límpiela después de cada uso.
- La canasta para rosticero es apta para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarla 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.
- 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 usando 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 mitaines 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.

Panier de rôtissoire : un monde de possibilités

Le panier de rôtissoire WEBER CRAFTED se connecte rapidement à votre rôtissoire. Une rotation lente et une circulation uniforme de la chaleur pour de délicieux aliments croustillants, directement sur votre barbecue.

Explorez quelques-uns de ces plats avec le panier de rôtissoire :

- Frites
- Saucisses avec poivrons et oignons
- Pommes de terre rôties et choux de Bruxelles
- Maïs soufflé

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 le panier de rôtissoire est propre et prêt à l'emploi.
- ✓ Desserrez les vis de verrouillage sur chaque support d'extrémité.
- ✓ Déverrouillez les deux loquets sur les supports d'extrémité.

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. Installez le moteur et la tige de la 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.
3. Préchauffez le barbecue avant la cuisson en suivant les instructions fournies dans le manuel du propriétaire de votre barbecue.
4. Huilez et assaisonnez légèrement vos aliments en suivant les recommandations de votre recette.
5. Placez vos aliments dans le panier de rôtissoire.

REMARQUE : Veillez à ne pas surcharger le panier. Remplissez uniquement la partie inférieure du panier.

- 4) Fermez le couvercle.

REMARQUE : Ne verrouillez pas encore les loquets latéraux.

Installation du séparateur

Si vous souhaitez utiliser le séparateur avant d'ajouter des aliments, faites-le glisser dans les supports de séparateur. Le séparateur doit être complètement inséré pour que le couvercle du panier de rôtissoire se ferme correctement.

Comment installer le panier de rôtissoire

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

1. Placez un côté plat de la tige de la rôtissoire vers le haut (A).
2. Une fois le panier de rôtissoire rempli d'aliments, soulevez et ouvrez légèrement le couvercle, avec les pouces sous les supports.

3. Faites glisser le panier de rôtissoire sur la tige de la rôtissoire au centre du barbecue.
4. Laissez le couvercle se fermer. Tout en maintenant le panier en place, fermez les loquets droit et gauche.
5. Serrez les vis à serrage manuel de chaque côté du panier (C).

REMARQUE : Poussez le panier de rôtissoire complètement vers l'avant tout en serrant. Les vis doivent toucher une surface plate de la tige de la rôtissoire.

6. Une fois les aliments cuits, éteignez le barbecue et le moteur de la rôtissoire.

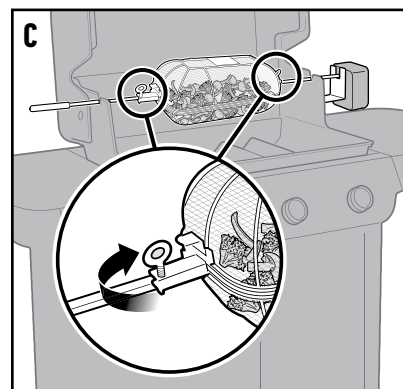
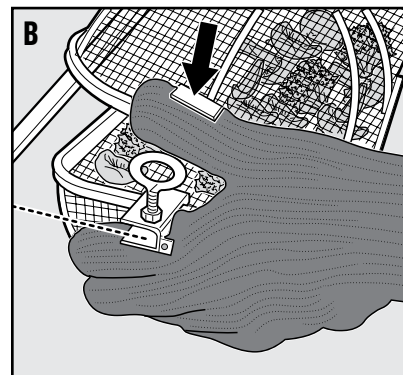
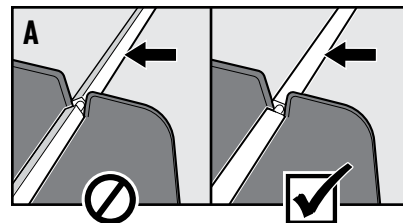
REMARQUE : Arrêtez le moteur avec le panier de rôtissoire en position verticale et le couvercle du panier vers le haut.

7. Avec des gants pour barbecue, déverrouillez les deux loquets.
8. Saisissez le panier à chaque extrémité et ouvrez légèrement le couvercle du panier avec les pouces, tout en éloignant le panier du barbecue.
9. Fermez le couvercle et placez le panier dans un endroit sûr et stable pour le laisser refroidir.

Entretien du panier de rôtissoire

- Nettoyez après chaque utilisation.
- Le panier de 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 d'une éponge non abrasive pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- 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, communiquez avec 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。

酥脆旋转烤篮- 回味无穷

WEBER CRAFTED 酥脆旋转烤篮可以快速接上烤叉组件。烤炉中缓慢旋转、热循环均匀分布, 烤制出可口酥脆的美食。

使用酥脆旋转烤篮尝试以下美味:

- 炸薯条
- 胡椒洋葱烤肠
- 烤土豆和孢子甘蓝
- 爆米花

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

- ✓ 确保酥脆旋转烤篮干净整洁，可以随时使用。
- ✓ 拧松每个端盖支架上的锁紧螺丝。
- ✓ 打开端盖支架上的两个门锁。

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. 将配件烤叉电机和烤叉杆安装到烤炉上。请参阅烤叉配件用户指南，了解所有说明和安全详细信息。
3. 烹饪前，按照烤炉用户指南随附的说明预热烤炉。
4. 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。
5. 将食物装入酥脆旋转烤篮。
注意：请勿装得过满。仅装满烤篮的下部。
- 4) 盖上盖子。
注意：暂时不要扣上侧面门锁。

分隔器安装

如果要使用分隔器，在添加食物之前，将其滑入分隔器支架中。要完全插入分隔器，酥脆旋转烤篮盖才能够适当盖紧。

如何安装酥脆旋转烤篮

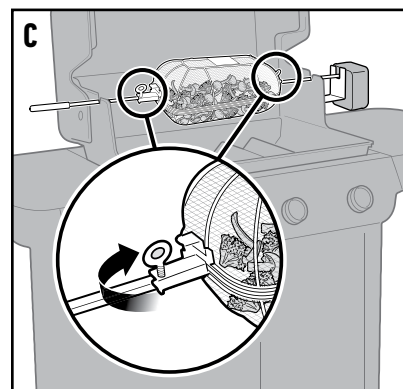
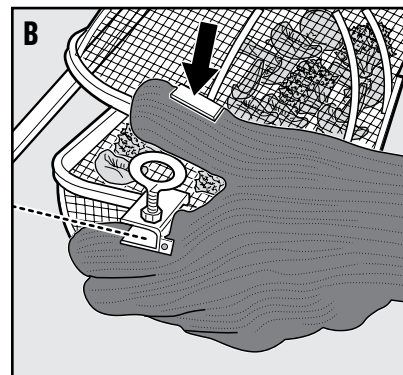
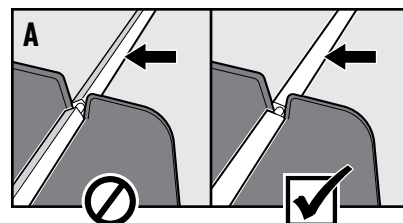
重要提示：务必佩戴手套，以免双手被热表面烫伤。

1. 烤叉杆扁平的一侧朝上 (A)。
2. 旋转烤篮装好食材后，将烤篮抬起并用拇指轻轻打开烤篮盖 (B)。
3. 将酥脆旋转烤篮滑到烤炉中央的烤叉杆上。
4. 盖上盖子。按压烤篮到位，扣上左右门锁。
5. 拧紧烤篮两侧的翼形螺钉 (C)。
注意：拧紧时，将酥脆旋转烤篮前推到位。螺钉必须触及烤叉杆的扁平面。
6. 烤完食物后，关闭烤炉和烤叉组件电机。
注意：酥脆旋转烤篮直立且烤篮盖位于上部时，关闭电机。
7. 佩戴烧烤手套的情况下，打开两个门锁。
8. 握住烤篮的两端，用拇指轻轻打开烤篮的盖子，同时将烤篮拉出烤炉。
9. 盖上盖子，将烤篮放在安全、平稳的位置晾凉。

保养酥脆旋转烤篮

- 每次使用后清洁。
- 酥脆旋转烤篮可用洗碗机清洗，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。
- 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されている「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、必ず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の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、深刻な怪我、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 クリスピング バasket - アイデアがいっぱい

WEBER CRAFTED ロティサリー クリスピング バasketは、ロティサリーユニットに素早く取り付けられます。ゆっくりと回転し、均一に熱を循環させることにより、グリルで食材を美味しく、カリッと焼き上げます。

ロティサリー クリスピング バasketを使ったレシピをいくつかご紹介します。

- フライドポテト
- ソーセージとパプリカと玉ねぎのグリル
- ローストポテトと芽キャベツのグリル
- ポップコーン

次のページで使い方とお手入れの方法をご覧ください」

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。**

グリル前のチェックリスト

- ✓ ロティサリー クリスピング バスケットが清潔で、すぐに使える状態であることを確認します。
- ✓ 各エンドキャップブラケットの固定ネジを緩めます。
- ✓ エンドキャップブラケットの両方のラッチのロックを解除します。

グリルおよび組み立て手順

1. 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。
2. 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の取扱説明書を参照してください。
3. グリルの使用前に、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。
4. 食材に油を軽く塗り、レシピの推奨事項に従って調味料をまぶします。
5. 食材をロティサリー クリスピング バスケットに入れます。
注意：食材を入れないようにしてください。バスケットの下半分を超える量を入れないでください。
4. 蓋を閉じます。
注意：まだサイドラッチをかけないでください。

仕切りの取り付け

仕切りを使用する場合は、食材を入れる前に、仕切り用ブラケットにスライドさせて取り付けます。ロティサリー クリスピング バスケットの蓋が適切に閉じるよう、仕切りをしっかりと差し込んでください。

ロティサリー クリスピング バスケットの取り付け方法

重要：常に軍手やミットを着用して、高温となる面から手を保護してください。

1. ロティサリーシャフトの平らな面を上に向けます (A)。
2. ロティサリー クリスピング バスケットに食材を入れたら、親指をブラケットの下に入れ、蓋を持ち上げながら少し開きます (B)。
3. ロティサリー クリスピング バスケットを、グリル中央にあるロティサリーシャフトにスライドさせます。
4. 蓋を閉じます。バスケットを所定の位置に置いたら、左右のラッチをかけます。

5. バスケットの両側のつまみねじを締めます (C)。

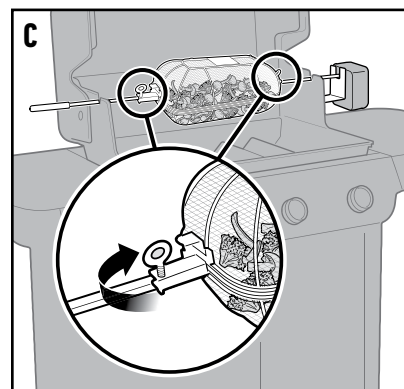
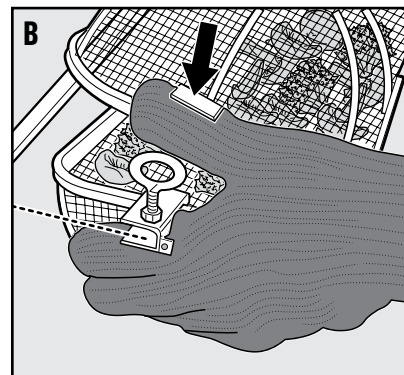
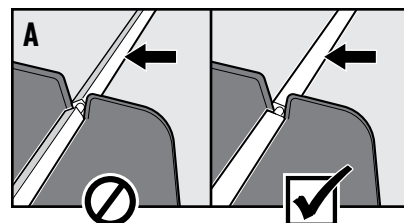
注意：ねじを固定する際は、ロティサリー クリスピング バスケットを前方へしっかりと押しつけてください。ねじがロティサリーシャフトの平らな面に触れていることを確認してください。

6. 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。
注意：ロティサリー クリスピング バスケットの蓋が上になり、水平な位置になった状態でモーターを止めてください。
7. ミットまたは軍手をはめ、両方のラッチを外します。
8. バスケットの両端を持って親指でバスケットの蓋を少し開き、グリルから取り出します。
9. 蓋を閉じ、バスケットを安定した安全な場所に置き、冷まします。

ロティサリー クリスピング バスケットのお手入れ方法

- 使用後は毎回洗浄してください。
- ロティサリー クリスピング バスケットは食器洗浄機で洗えますが、長くご愛用いただくには、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。
- 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。これはまったく通常の変化であり、食材の焼き上がりには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になり、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。詳細は weber.com にログインしてご確認ください。



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 바스켓 - 생각해 볼 만한 요리

WEBER CRAFTED 로티세리 바스켓은 로티세리 장치에 손쉽게 연결할 수 있습니다. 천천히 회전하며 고르게 열순환이 이루어져 맛있고 바삭거리는 요리가 완성됩니다.

로티세리 바스켓으로 다음과 같은 요리를 시도해 보세요.

- 프렌치프라이
- 소시지 & 피망과 양파
- 로스티드 포테이토 & 방울양배추
- 팝콘

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 바스켓이 깨끗하고 사용할 준비가 되어 있는지 확인합니다.
- ✓ 각 엔드캡 브래킷의 잠금 나사를 풀니다.
- ✓ 엔드캡 브래킷 양쪽의 걸쇠를 모두 잠금 해제합니다.

그릴 및 조립 설명

1. 워밍 랙/그릴링 랙을 낮추거나 치웁니다. 필요한 경우 조리용 석쇠를 치웁니다.
2. 액세서리 로티세리 모터와 로티세리 샤프트를 그릴에 설치합니다. 모든 설명 및 안전 세부 사항은 로티세리 액세서리 사용 설명서를 참조하세요.
3. 요리하기 전에 그릴 사용 설명서에 포함된 설명에 따라 그릴을 예열합니다.
4. 레시피의 권장 사항을 따라 음식을 살짝 오일링하고 시즈닝합니다.
5. 로티세리 바스켓에 음식을 채웁니다.
참고: 음식을 너무 많이 채우지 마세요. 아래쪽 바스켓에 담길 정도로만 채우세요.
6. 뚜껑을 닫습니다.
참고: 아직 사이드 걸쇠를 고정하지 마세요.

칸막이 설치

칸막이를 사용하려면, 음식을 넣기 전에 칸막이를 칸막이 브래킷에 밀어 넣습니다. 로티세리 바스켓 뚜껑이 제대로 닫히도록 완전히 꽂아야 합니다.

로티세리 크리스피 바스켓 설치 방법

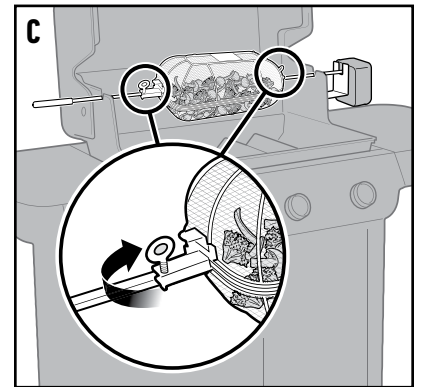
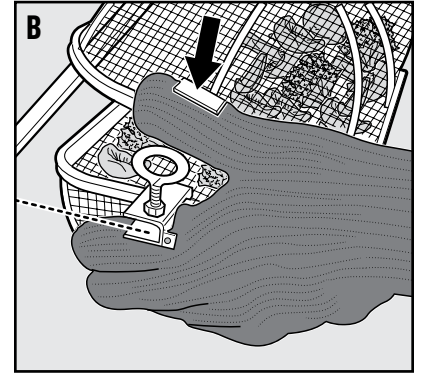
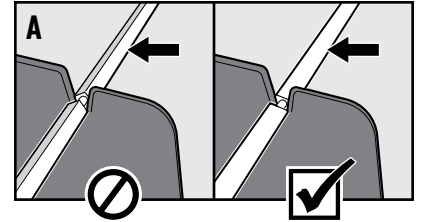
중요: 항상 장갑을 착용하여 뜨거운 표면으로부터 손을 보호하세요.

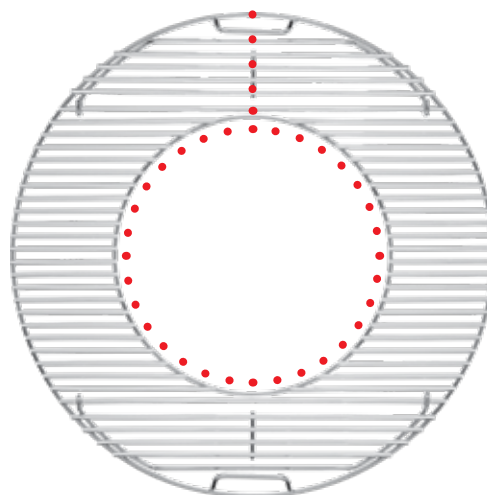
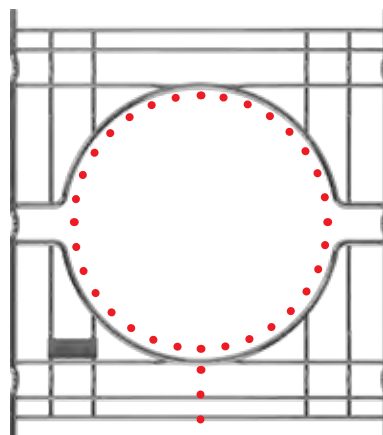
1. 로티세리 샤프트의 평평한 면이 위를 향하게 합니다 (A).
2. 로티세리 바스켓에 음식을 채우고 나면, 엄지손가락을 브래킷 아래에 집어넣어 뚜껑을 살짝 엽니다 (B).
3. 로티세리 바스켓을 그릴 중앙의 로티세리 샤프트에 밀어 넣습니다.
4. 뚜껑을 닫습니다. 그 상태에서 오른쪽과 왼쪽 걸쇠를 닫습니다.
5. 바스켓의 양쪽에 있는 씰스크류(나비 나사)를 조입니다 (C).
참고: 조일 때 로티세리 바스켓을 완전히 밀니다. 나사가 로티세리 샤프트 평평한 표면에 닿아야 합니다.
6. 음식이 다 익으면 그릴과 로티세리 장치의 모터를 끕니다.
참고: 모터는 로티세리 바스켓의 뚜껑 쪽이 위에 있을 때 정지합니다.
7. 바베큐 장갑을 끼고 양쪽 걸쇠를 모두 풀니다.
8. 바스켓의 양쪽 끝을 잡고 바스켓을 그릴에서 잡아당기면서 엄지손가락으로 바스켓의 뚜껑을 살짝 엽니다.
9. 뚜껑을 닫고 바스켓을 안전한 곳에 놓고 식힙니다.

로티세리 크리스피 바스켓 관리

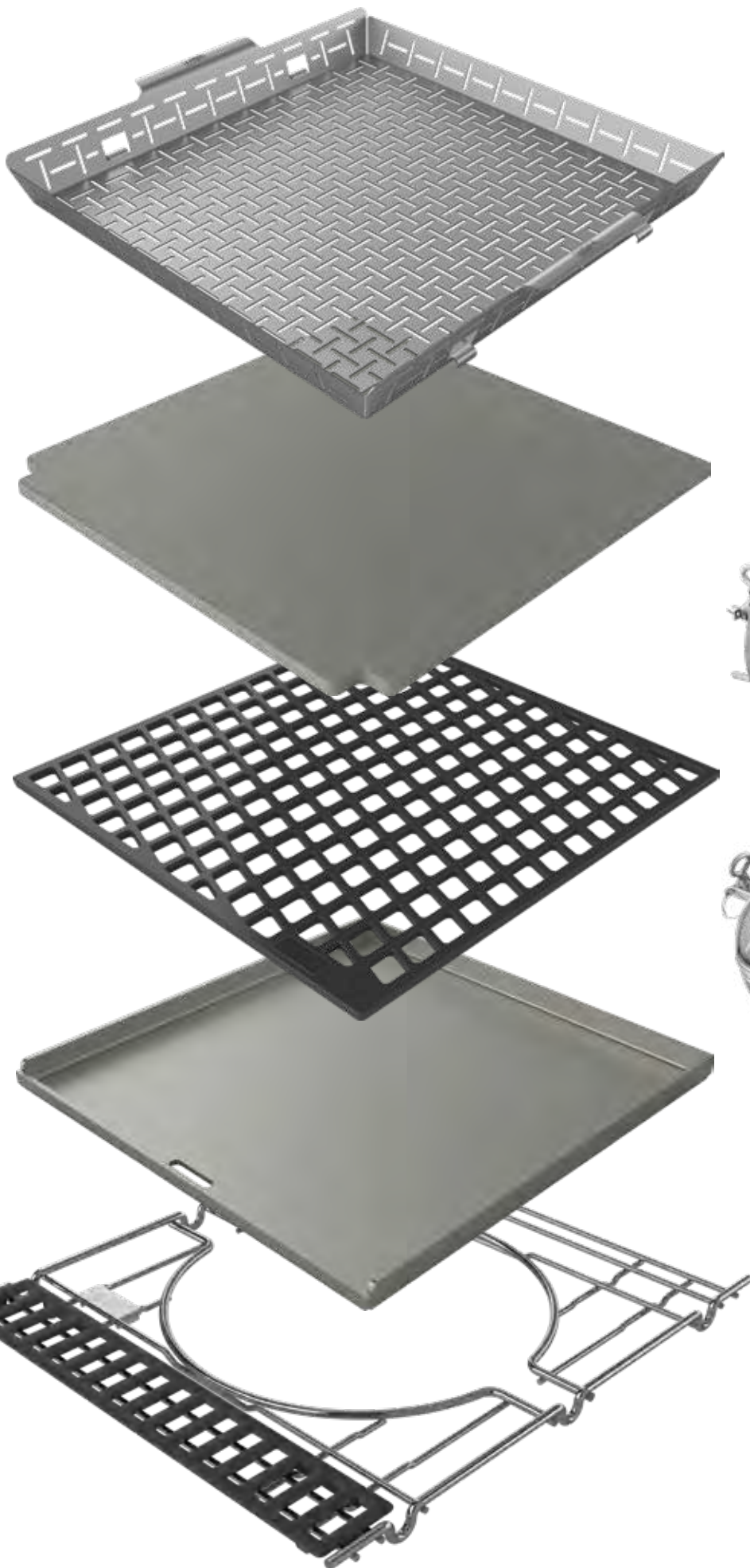
- 사용 후에는 항상 세척합니다.
- 로티세리 바스켓은 식기세척기로 세척할 수 있지만, 제품 수명을 연장하려면 비연마성 나일론 솔이나 스펀지에 중성 세제를 묻혀 손 세척하는 것이 좋습니다.
- 보관하기 전에 완전히 건조합니다.
- 사용할수록 스테인리스 스틸 표면에 변색이 일어납니다. 이는 정상적인 현상이며 조리 결과에는 영향을 미치지 않습니다.

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





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com

