







7682

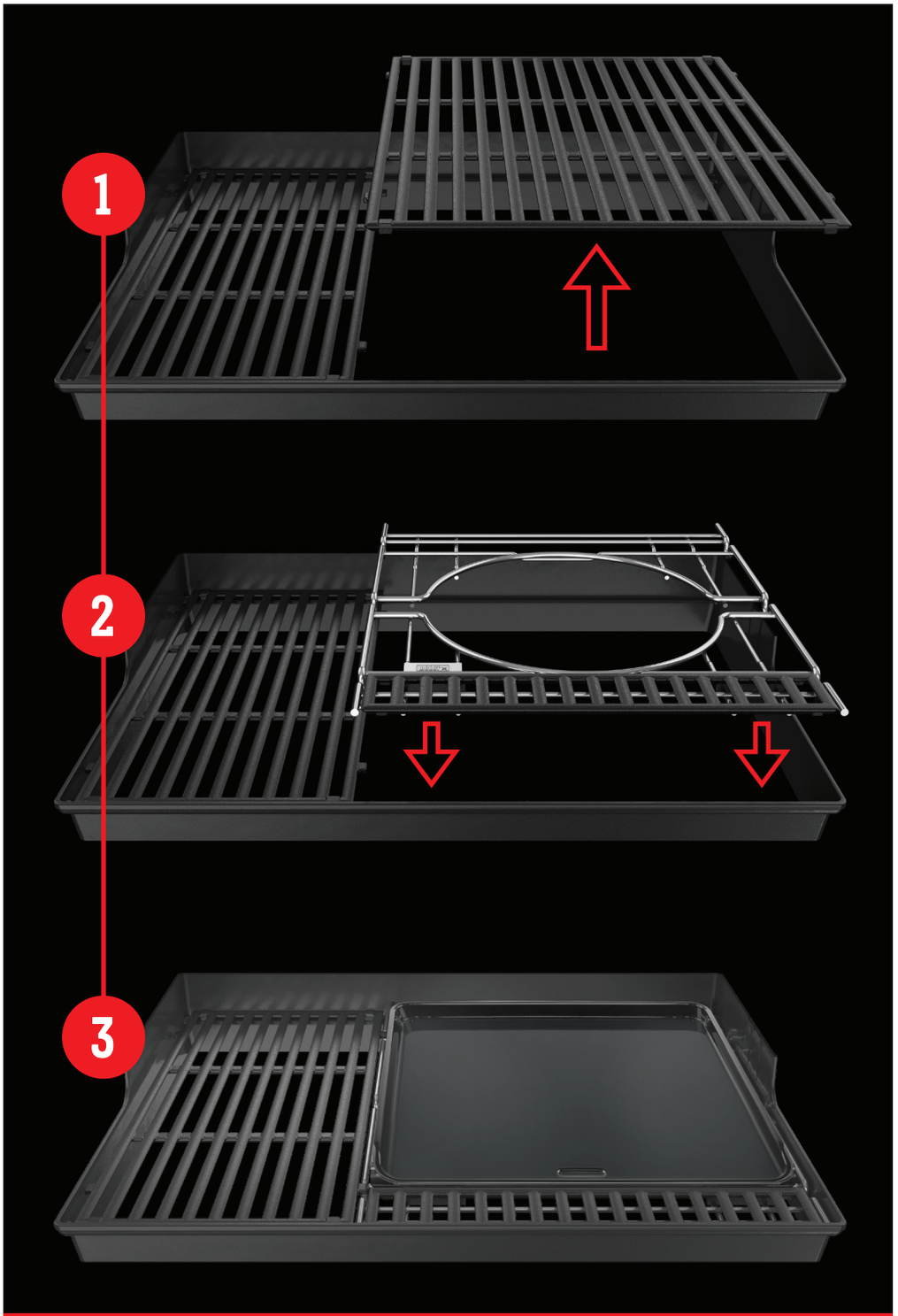
weber CRAFTED GOURMET BBQ SYSTEM

GBS

52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 1 2/23/22 2:17 PM

DISCOVER WHAT'S POSSIBLE


EN | English ..... 4
ES | Español ..... 6
FR | Français ..... 8
DE | Deutsch ..... 10
SV | Svenska ..... 12
IT | Italiano ..... 14
CS | čeština ..... 16
DA | Dansk ..... 18
ET | Eesti ..... 20
FI | Suomi ..... 22
HR | Hrvatski ..... 24
HU | Magyar ..... 26
LT | Lietuvių ..... 28
LV | Latviski ..... 30
NL | Nederlands ..... 32
NO | Norwegian ..... 34
PL | Polski ..... 36
PT | Português ..... 38
RO | Română ..... 40
RU | Русский ..... 42
SK | Slovensky ..... 44
SL | Slovenian ..... 46
TR | Türkçe ..... 48
AR | العربية ..... 50
CN | 中文 ..... 52
JA | 日本語 ..... 54
KO | 한국어 ..... 56





52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 3 2/23/22 2:17 PM

EN

**SAFETY**

**Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your Weber Barbecue Owner's Guide.**

**⚠ WARNING: Always wear heat-resistant barbecue 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.**

**⚠ WARNING: Do not add any type of alcohol to your WEBER CRAFTED accessory.**

**⚠ WARNING: Do not spray cooking spray directly into a hot barbecue. Apply to your accessory only prior to pre-heating.**

**⚠ 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 Gourmet BBQ System

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your barbecue.

## Flat Top – Food for Thought

The Flat Top easily converts your barbecue so you can enjoy all of your flat-top favourites like pancakes, eggs, fajitas and smashed burgers.

## Explore a few of these dishes with your Flat Top:

- Breakfast burrito with eggs, bacon, hash browns, onions and peppers
- Authentic Philly cheesesteaks
- Pancakes in the morning, smashed burgers for lunch and seared salmon for dinner
- Crispy veggie fritters or polenta

**We cannot wait to hear about your new barbecuing adventures!**

**Check out the rest of the WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System on weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 4 2/23/22 2:17 PM

## Before-You-Barbecue Checklist

✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.

✓ Handwash the Flat Top with mild dishwashing liquid. Dry it thoroughly with a soft cloth or paper towel.

## Barbecuing Instructions

Once the Weber Crafted Grates and Frame are installed:

1. If raised, lower or remove the warming rack before using your Flat Top.
2. Remove the cooking grate **(A)** and place the Flat Top within the WEBER CRAFTED Frame **(B)**.*
3. Place Spacer between the Flat Top and front of the cookbox **(C)**.
4. Preheat your barbecue for **approximately 20-25 minutes** with Flat Top in place.
5. While the barbecue is preheating, oil your food. If it cannot be oiled, use a basting brush to apply oil or butter to the Flat Top surface before adding your food.
6. Once preheated, use a barbecue brush or spatula to scrape any stuck-on food or debris from the Flat Top.
7. Add your food and continue with recipe.

*For Weber Smart Barbecues, avoid contact with the temperature probe in the back of the cooking box.

**NOTE:** Your Flat Top gets much hotter than what the barbecue thermometer reads, so do not exceed 260°C.

## Caring for Your Flat Top

- Clean after each use. Handwash the Flat Top with mild dishwashing liquid. Dry it thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- With the burners off and the Flat Top still warm, pour a little bit of water on the surface. Then use a spatula to scrape away food residue.
- Rinse and dry completely.
- The Flat Top is dishwasher safe.

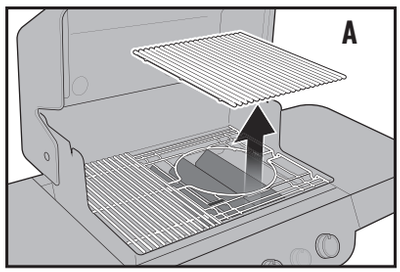
## Tips For Deep Cleaning

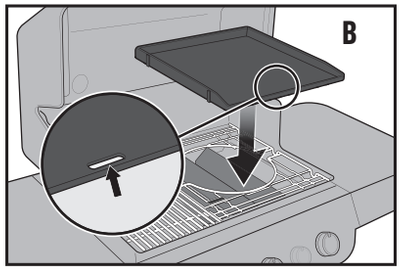
Over time your Flat Top may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

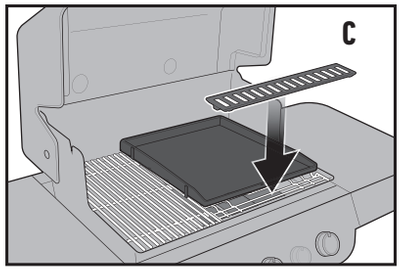
1. Remove as much food residue from the Flat Top as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Flat Top. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

   **NOTE:** For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

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






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 5 2/23/22 2:17 PM

ES

**SEGURIDAD**

**Respete todas las indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de su barbacoa Weber.**

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

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

**⚠ ADVERTENCIA: No use alcohol de ningún tipo en su accesorio WEBER CRAFTED.**

**⚠ ADVERTENCIA: No pulverice el espray de cocina directamente en la barbacoa caliente. Aplíquelo en su accesorio únicamente antes del precalentamiento.**

**⚠ 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 resultantes en daños materiales.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

¡Enhorabuena por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! El sistema WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su barbacoa como jamás habría imaginado.

## Plancha: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

La plancha convierte fácilmente su barbacoa para que pueda disfrutar de todos sus platos favoritos, desde tortitas, huevos y fajitas hasta hamburguesas aplastadas.

## Anímese a elaborar algunos de estos platos con su plancha:

- Burrito de desayuno con huevos, beicon, tortitas de patata, cebollas y pimientos
- Auténticos bocadillos de carne y queso al estilo de Filadelfia
- Tortitas para desayunar, hamburguesas aplastadas para almorzar y salmón a la plancha para cenar
- Tortitas crujientes de verduras o polenta

**¡Estamos deseando conocer sus nuevas aventuras culinarias a la barbacoa!**

**Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System en weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 6 2/23/22 2:17 PM

## Comprobaciones antes de cocinar

✓ Asegúrese de contar con el marco y las rejillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.

✓ Lave a mano la plancha con un líquido lavavajillas suave. Séquela bien con un paño suave o papel de cocina.

## Instrucciones para cocinar a la barbacoa

Con el marco y las rejillas Weber Crafted instalados:

1. Si el soporte para calentar está levantado, bájelo o retírelo antes de usar la plancha.
2. Extraiga la rejilla de cocción **(A)** y coloque la plancha dentro del marco WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Coloque un separador entre la plancha y la parte frontal del compartimento de cocción **(C)**.
4. Precaliente la barbacoa **unos 20-25 minutos** con la plancha instalada.
5. Engrase los alimentos mientras la barbacoa se precalienta. Si no se pueden engrasar, use una brocha de barbacoa para aplicar aceite o mantequilla en la superficie de la plancha antes de incorporar los alimentos.
6. Una vez precalentada, use un cepillo para parrillas o una espátula para rascar los alimentos adheridos o los residuos de la plancha.
7. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

*Si está usando una barbacoa inteligente Weber, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera del compartimento de cocción.

**NOTA:** La plancha se calienta mucho más de lo que marca el termómetro de la barbacoa, por lo que no debe superar los 260 °C.

## Cuidado de la plancha

- Límpiela después de cada uso. Lave a mano la plancha con un líquido lavavajillas suave. Séquela bien con un paño suave o papel de cocina.
- Con los quemadores apagados y la plancha aún caliente, vierta un poco de agua en la superficie. A continuación, use una espátula para rascar los residuos de alimentos.
- Enjuáguela y séquela completamente.
- La plancha es apta para lavavajillas.

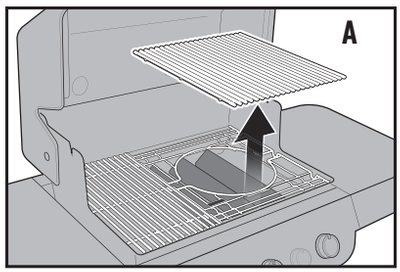
## Consejos para una limpieza en profundidad

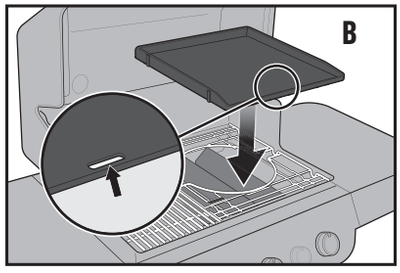
La plancha puede acumular residuos de alimentos con el paso del tiempo. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

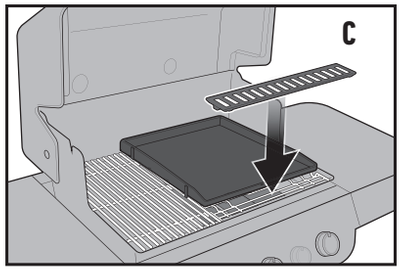
1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la plancha.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta en la plancha. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirla por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y límpiela con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Aclárela y séquela.

**NOTA:** Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, retírela con un cepillo y aclare.

**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.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 7 2/23/22 2:17 PM

**SÉCURITÉ**

**Respectez toutes les indications AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE présentes dans le mode d'emploi de votre barbecue Weber.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour manipuler un accessoire lorsqu'il est chaud.**

**⚠ AVERTISSEMENT : n'utilisez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur votre brûleur latéral.**

**⚠ AVERTISSEMENT : n'ajoutez aucun type d'alcool à votre accessoire WEBER CRAFTED.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Ne vaporisez pas de spray de cuisson directement sur un barbecue chaud. Appliquez ce spray sur l'accessoire uniquement avant le préchauffage.**

**⚠ MISE EN GARDE : ne déposez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.**

**Le non-respect de ces indications AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE pourrait conduire à des blessures corporelles graves ou bien à un incendie ou une explosion, causant à son tour des dommages matériels.**

## Le Weber Crafted Gourmet BBQ System

Merci d'avoir franchi la première étape de découverte de votre cuisine d'extérieur ! Le Weber Crafted Gourmet BBQ System vous permet de passer plus de temps à l'extérieur pour cuire des aliments que vous n'imaginiez pas pouvoir cuisiner sur votre barbecue.

## Plancha – Des possibilités alimentaires infinies

Grâce à la conversion facile de votre barbecue en plancha, vous pourrez déguster tous vos plats préférés à cuire sur une surface lisse (crêpes, œufs au plat, fajitas ou steaks hachés peu épais).

## Découvrez quelques-uns de ces plats à cuire avec votre plancha :

- Burrito de petit-déjeuner aux œufs, bacon, pommes de terre rissolées, oignons et poivrons
- Cheesesteaks de Philadelphie, recette authentique
- Crêpes le matin, smashed burgers pour le déjeuner et saumon grillé pour le dîner
- Beignets de légumes croustillants ou polenta

**Nous avons hâte de vous entendre parler de vos prochaines aventures de cuisson au barbecue !**

**Découvrez les autres accessoires de la gamme Weber Crafted Gourmet BBQ System sur le site weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 8 2/23/22 2:17 PM

## Avant de commencer votre barbecue

✓ Confirmez que vous possédez les grilles et le support WEBER CRAFTED. Vous pouvez les acheter séparément sur le site weber.com.

✓ Lavez la plancha à la main avec un liquide vaisselle doux. Essuyez-la bien avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

## Instructions de cuisson au barbecue

Une fois les grilles et le support Weber Crafted installés :

1. Si la grille de réchauffage est levée, abaissez-la ou retirez-la avant d'utiliser votre plancha.
2. Retirez la grille de cuisson **(A)** et placez la plancha dans le support WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Placez la grille complémentaire entre la plancha et l'avant de la cuve de cuisson **(C)**.
4. Préchauffez le barbecue pendant **environ 20 à 25 minutes** avec la plancha en place.
5. Pendant le préchauffage du barbecue, huilez les aliments. S'il n'est pas possible d'huiler les aliments, utilisez un pinceau de cuisine pour appliquer de l'huile ou du beurre sur la plancha avant d'y placer vos aliments.
6. Une fois le barbecue préchauffé, utilisez une brosse ou une spatule pour gratter les aliments ou les résidus alimentaires collés sur la plancha.
7. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

*Pour les barbecues connectés Weber, évitez tout contact avec la sonde de température à l'arrière de la cuve.

**N.B. :** Comme la chaleur de votre plancha sera supérieure à celle indiquée par le thermomètre de votre barbecue, veillez à ne pas dépasser 260 °C.

## Entretien de votre plancha

- Nettoyez après chaque utilisation. Lavez la plancha à la main avec un liquide vaisselle doux. Essuyez-la bien avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.
- Brûleurs éteints, alors que la plancha est encore chaude, versez un peu d'eau sur la surface. Ensuite, utilisez une spatule pour racler les résidus alimentaires.
- Rincez la plancha et laissez-la sécher.
- La plancha peut passer au lave-vaisselle.

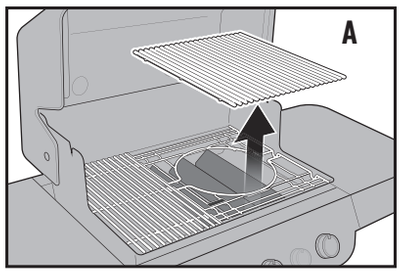
## Conseils pour le nettoyage en profondeur

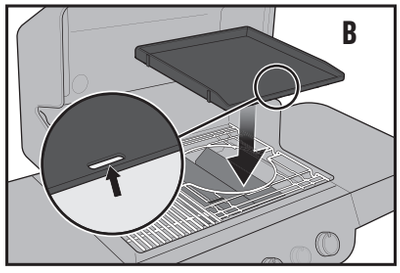
Au fil du temps, des résidus alimentaires peuvent s'accumuler sur votre plancha. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

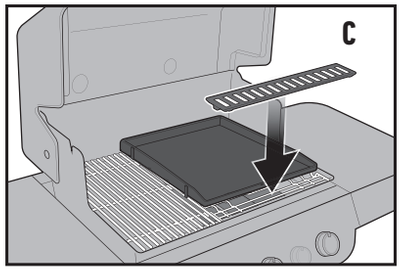
1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible de la plancha.
2. Mélangez trois quarts de bicarbonate de soude à un quart d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la plancha. Elle doit être suffisamment épaisse pour recouvrir complètement l'ensemble.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez encore du bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

**N.B. :** pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétillement, puis continuez à frotter et à rincer.

**Si vous avez des questions, contactez le représentant du service clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 9 2/23/22 2:17 PM

DE

**SICHERHEIT**

**Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Weber-Grills mit WARNUNG und VORSICHT gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.**

**⚠ WARNUNG: Trage beim Handhaben von heißen Zubehörteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN407).**

**⚠ WARNUNG: Verwende dein WEBER CRAFTED Zubehör nicht auf deinem Seitenbrenner.**

**⚠ WARNUNG: Verwende keine Art von Alkohol für dein WEBER CRAFTED Zubehör.**

**⚠ WARNUNG: Sprühe Grillspray nicht direkt in den heißen Grill. Bringe es ausschließlich vor dem Vorheizen auf das Zubehör auf.**

**⚠ VORSICHT: Dein WEBER CRAFTED Zubehör darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.**

**Das Nichtbeachten der mit WARNUNG und VORSICHT gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen.**

## Das Weber Crafted Gourmet BBQ System

Vielen Dank, dass du die ersten Schritte zum Aufbau deiner Outdoor-Küche gemacht hast! Das Weber Crafted Gourmet BBQ System ermöglicht dir, mehr Zeit draußen im Freien zu verbringen und bislang ungeahnte Grillergebnisse zu erzielen.

## Grillplatte/Plancha – Grillgut-Vorschläge

Mit der Grillplatte/Plancha kannst du deinen Grill ganz einfach umfunktionieren, sodass du all deine Lieblingsgerichte wie Pfannkuchen, Eier, Fajitas und Smashed Burger von der Grillplatte genießen kannst.

## Probiere diese Gerichte mit deiner Grillplatte/Plancha aus:

- Frühstücksburrito mit Eiern, Speck, Rösti, Zwiebeln und Paprika
- Authentische Philly Cheesesteaks
- Pfannkuchen zum Frühstück, Smashed Burger zum Mittagessen und gebratener Lachs zum Abendessen
- Knusprige Gemüsebratlinge oder Polenta

**Wir würden gern alles über deine neuen Grillabenteuer erfahren!**

**Sieh dir das gesamte Weber Crafted Gourmet BBQ System an auf www.weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 10 2/23/22 2:17 PM

## Checkliste vor dem Grillen

✓ Bestätige, dass du den WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen hast. Du erhältst sie einzeln auf www.weber.com.

✓ Spüle die Grillplatte/Plancha mit einem milden Spülmittel ab. Anschließend gründlich mit einem weichen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.

## Grillanleitung

Wenn der Weber Crafted Grillrost und Basis-Rahmen eingesetzt sind:

1. Wenn er angehoben ist, dann senke den Warmhalterost ab oder nimm ihn heraus, bevor du deine Grillplatte/Plancha verwendest.
2. Nimm den Grillrost heraus **(A)** und setze die Grillplatte/Plancha in den WEBER CRAFTED Basis-Rahmen **(B)** ein.*
3. Setze den Abstandhalter zwischen die Grillplatte/Plancha und die Vorderseite der Grillkammer **(C)**.
4. Heize deinen Grill **etwa 20 bis 25 Minuten** mit eingesetzter Grillplatte/Plancha vor.
5. Während der Grill vorheizt, öle dein Grillgut. Wenn es nicht geölt werden kann, trage Öl oder Butter mit einem Pinsel auf die Oberfläche der Grillplatte/Plancha auf, bevor du dein Grillgut darauflegst.
6. Schabe nach dem Vorheizen festsitzendes Grillgut oder Rückstände mit einer Grillbürste oder einem Wender von der Grillplatte/Plancha ab.
7. Lege dein Grillgut auf den Grill und fahre mit dem Rezept fort.

*Bei Weber Smart Grills vermeide die Berührung mit dem Temperaturfühler in der Rückseite der Grillkammer.

**HINWEIS:** Deine Grillplatte/Plancha wird viel heißer, als das Grillthermometer anzeigt. Überschreite also nicht 260 °C.

## Pflege deiner Grillplatte/Plancha

- Nach jedem Gebrauch reinigen. Die Grillplatte/Plancha mit einem milden Spülmittel per Hand abwaschen. Anschließend gründlich mit einem weichen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.
- Gieße bei ausgeschalteten Brennern und noch warmer Grillplatte/Plancha etwas Wasser auf die Oberfläche. Dann mit einem Wender etwaige Speisereste abschaben.
- Gründlich abspülen und trocknen.
- Die Grillplatte/Plancha ist spülmaschinenfest.

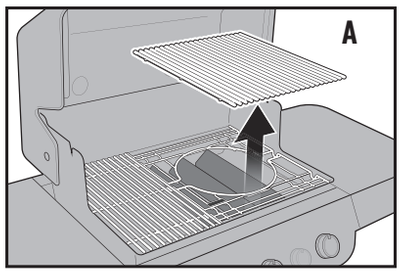
## Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

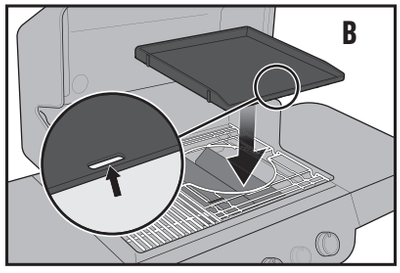
Im Laufe der Zeit können sich auf der Grillplatte/Plancha Speisereste ansammeln. Hier ist eine effektive Methode, um diese zu beseitigen:

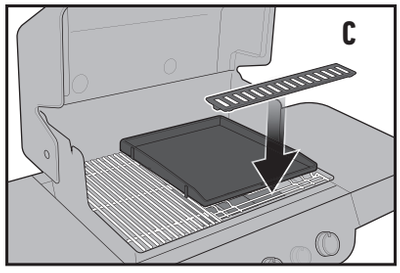
1. Entferne so viele Speisereste wie möglich von der Grillplatte/Plancha.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf der Grillplatte/Plancha auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm ab.
5. Abspülen und trocknen lassen.

   **HINWEIS:** Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter.

**Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.weber.com ein.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 11 2/23/22 2:17 PM

SV

**SÄKERHET**

**Följ all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i bruksanvisningen till din WEBER-grill.**

**⚠ VARNING! Bär alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar en varm stekplatta.**

**⚠ VARNING! Använd inte ditt WEBER CRAFTED tillbehör på sidobrännaren.**

**⚠ VARNING! Tillsätt inte någon form av alkohol i WEBER CRAFTED-tillbehöret.**

**⚠ VARNING! Spreja inte matlagningsspray direkt på en varm grill. Applicera endast på tillbehöret innan det förvärms.**

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Lägg inte ifrån dig ditt WEBER CRAFTED tillbehör på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.**

**Om du inte följer all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER finns det risk för allvarliga personskador eller brand, eller explosion som kan leda till egendomsskador.**

## Weber Crafted Gourmet BBQ System

Grattis! Du har tagit ditt första steg mot att få njuta av fördelarna med ett utomhuskök! Med WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kan du tillbringa ännu mer tid utomhus, och laga måltider som du inte trodde var möjliga på grillen.

## Stekbord – förhöjer smakupplevelsen

Stekbordet förvandlar enkelt grillen så att du kan njuta av alla dina favoriter som pannkakor, ägg, fajitas och smash-burgare.

## Du kan bland annat upptäcka dessa rätter med ditt stekbord:

- Burrito med ägg, bacon, råraka, lök och paprika
- Autentiska Philly cheesesteaks
- Pannkakor till frukost, smash-burgare till lunch och halstrad lax till middag
- Krispiga grönsaker eller krispig polenta

**Vi ser fram emot att höra mer om dina nya grilläventyr!**

**Kolla in resten av WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System på weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 12 2/23/22 2:17 PM

## Checklista innan du startar grillen

✓ Kontrollera att ditt grillgaller och din ram ingår i serien WEBER CRAFTED. Du kan köpa dem separat från weber.com.

✓ Handdiska ditt stekbord med milt diskmedel. Torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.

## Grillinstruktioner

När du har installerat ditt grillgaller och din ram i serien Weber Crafted:

1. Om värmehyllan är upphöjd, sänk ner eller ta bort den innan du använder ditt stekbord.
2. Ta av grillgallret **(A)** och placera stekbordet i WEBER CRAFTED-ramen**(B)**.*
3. Placera spacern mellan stekbordet och grillådans framsida**(C)**.
4. Förvärm grillen i **ungefär 20–25 minuter** med stekbordet på plats.
5. Pensla maten med olja medan grillen värms upp. Om det inte går att pensla maten med olja, pensla olja eller smör på stekbordet innan du lägger på maten.
6. När stekbordet har värmts upp, skrapa bort mat som fastnat med en grillborste eller stekspade.
7. Lägg på maten och fortsätt följa receptet.

*Om du har en smart grill från WEBER ska du inte röra temperaturgivaren baktill på grillådan.

**OBS!** Stekbordet blir mycket varmare än vad grilltermometern visar, överskrid därför inte 260 °C.

## Skötsel av ditt stekbord

- Rengör efter varje användning. Diska stekbordet med milt diskmedel för hand. Torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.
- Ha brännarna avstängda och häll lite vatten på ytan medan stekbordet fortfarande är varmt. Skrapa sedan bort matrester med en grillspade.
- Skölj av och torka helt torr.
- Stekbordet kan diskas i maskindisk.

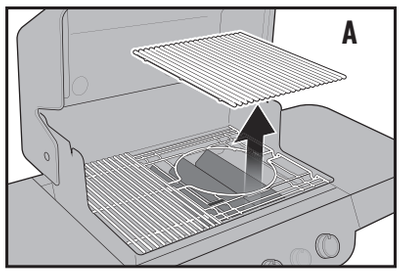
## Tips för djuprengöring

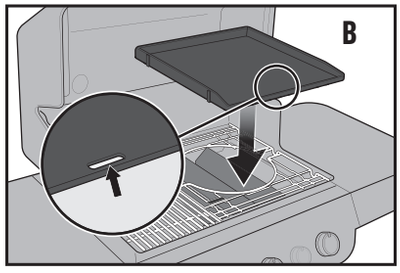
Med tiden kan matrester fastna på ditt stekbord. Så här avlägsnar du dem på ett effektivt sätt:

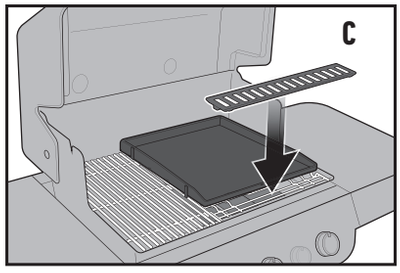
1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från stekbordet.
2. Blanda sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
3. Applicera ett rikligt lager av smeten på stekbordet. Det ska vara tillräckligt mycket för att täcka den helt.
4. Låt smeten verka i några timmar, eller till och med över natten. Häll på mer bikarbonat och skrubba med en skonsam tvättsvamp eller en vanlig diskborste i nylon.
5. Skölj av och torka.

**OBS!** Om du har extra tuffa rester kan du hälla vinäger över smeten innan du börjar skrubba. När det slutar bubbla kan du fortsätta skrubba och skölja av.

**Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 13 2/23/22 2:17 PM

IT

**SICUREZZA**

**Attenersi sempre a tutti i messaggi di AVVERTENZA e ATTENZIONE riportati nella guida utente del barbecue Weber.**

**⚠ AVVERTENZA: Quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).**

**⚠ AVVERTENZA: Non utilizzare l'accessorio WEBER CRAFTED sul bruciatore laterale.**

**⚠ AVVERTENZA: Non aggiungere alcun tipo di alcol all'accessorio WEBER CRAFTED.**

**⚠ AVVERTENZA: Non spruzzare l'olio spray da cucina direttamente sul barbecue caldo. Applicare sull'accessorio solo prima del preriscaldamento.**

**⚠ ATTENZIONE: Non posizionare l'accessorio WEBER CRAFTED su una superficie combustibile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.**

**Il mancato rispetto di questi messaggi di AVVERTENZE e ATTENZIONE può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali.**

## Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Congratulazioni! Hai fatto il primo passo alla scoperta della tua nuova cucina all'aperto! Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ti consente di trascorrere più tempo all'aperto, cucinando piatti nuovi e innovativi sul tuo barbecue.

## Piastra – Tante possibilità in più

La Piastra converte facilmente il barbecue per permetterti di gustare tutti i tuoi piatti preferiti come pancake, uova, fajitas e hamburger.

## Esplora alcuni dei piatti che puoi realizzare con la piastra:

- Burrito per colazione con uova, bacon, frittelle di patate, cipolle e peperoni
- Autentici Philadelphia cheesesteaks
- Pancake per colazione, hamburger per pranzo e salmone grigliato per cena
- Croccanti frittelle vegetariane o polenta

**Non vediamo l'ora di scoprire le tue nuove avventure culinarie!**

**Scopri l'intera linea WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System su weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 14 2/23/22 2:17 PM

## Prima di usare il barbecue

✓ Controlla di avere con te le Griglie e il Supporto WEBER CRAFTED. Questi articoli possono essere acquistati separatamente su weber.com.

✓ Lavare a mano la piastra con detersivo per i piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.

## Istruzioni per la cottura

Dopo aver installato le griglie e il supporto WEBER CRAFTED:

1. Se sollevata, abbassare o rimuovere la griglia di riscaldamento prima di utilizzare la piastra.
2. Rimuovere la griglia di cottura **(A)** e posizionare la piastra all'interno del supporto WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Posizionare il distanziatore tra la piastra e la parte anteriore del braciere **(C)**.
4. Dopo aver posizionato la Piastra, preriscaldare il barbecue per **circa 20-25 minuti**.
5. Mentre il barbecue si sta preriscaldando, oliare il cibo. Se non è possibile oliarlo, utilizzare un pennello per spennellare olio o burro sulla superficie della piastra prima di aggiungere il cibo.
6. Al termine del preriscaldamento, utilizzare una spazzola per griglie o una spatola per rimuovere dalla Piastra eventuali pezzetti di cibo o residui.
7. Aggiungere il cibo e proseguire con la cottura.

*Per i barbecue intelligenti WEBER, evitare il contatto con la sonda di temperatura nella parte posteriore del braciere.

**NOTA:** La Piastra diventa molto più calda del valore indicato dal termometro, perciò non superare i 260 °C.

## Cura della piastra

- Pulire dopo ogni utilizzo. Lavare a mano la piastra con detersivo per i piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.
- Con i bruciatori spenti e la piastra ancora calda, versare un po' d'acqua sulla superficie. Quindi, utilizzare una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Risciacquare e far asciugare completamente.
- La piastra è lavabile in lavastoviglie.

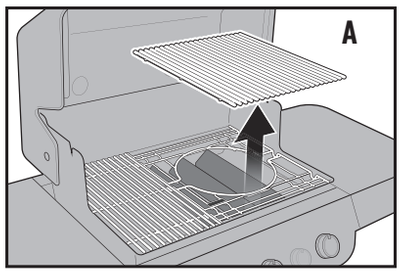
## Consigli per una pulizia approfondita

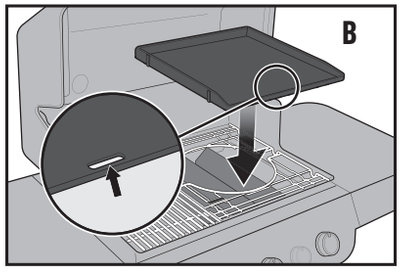
Col tempo, la piastra può accumulare residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

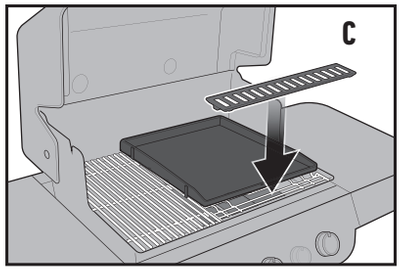
1. Rimuovere il più possibile i residui di cibo dalla piastra.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare generosamente la pasta alla piastra. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare riposare la pasta per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola o una spugna di nylon non abrasiva.
5. Risciacquare e asciugare.

   **NOTA:** per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare.

**In caso di domande, contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Accedi al sito weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 15 2/23/22 2:17 PM

CS

**BEZPEČNOST**

**Přečtěte si všechna VAROVÁNÍ a VÝSTRAHY, které najdete v příručce uživatele grilu WEBER.**

**⚠ VAROVÁNÍ: Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).**

**⚠ VAROVÁNÍ: Nepoužívejte příslušenství značky WEBER CRAFTED na postranním hořáku.**

**⚠ VAROVÁNÍ: Na příslušenství WEBER CRAFTED neaplikujte žádný druh alkoholu.**

**⚠ VAROVÁNÍ: Nestříkejte sprej na promazání roštů přímo na horký gril. Použijte jej na příslušenství pouze před předehříváním.**

**⚠ VÝSTRAHA: Nikdy příslušenství značky WEBER CRAFTED nepokládejte na hořlavý povrch, sklo nebo na povrchy, které mohou být poškozeny žárem.**

**Pokud se nebudete řídit těmito VAROVÁNÍMI a VÝSTRAHAMI, můžete si způsobit vážná zranění. Neuposlechnutí také může mít za následek vznik požáru či výbuchu, které mohou vést ke škodám na majetku.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulujeme Vám k prvnímu kroku směrem k objevování venkovní kuchyně! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System Vám umožní trávit více času venku a grilovat takové pokrmy, u kterých jste nikdy nepředpokládali možnost přípravy na grilu.

## Plancha – řešení, které zasytí

Plancha snadno změní Váš gril, takže si můžete užít všechny své oblíbené grilované kousky, jako jsou palačinky, vejce, fajita a smashburgery.

## Vyzkoušejte přípravu některých pokrmů s planchou:

- Snídaně burrito s vejci, slaninou, křupavým bramboráčkem, cibulí a paprikou
- Autentické šílené sýrové steaky Philly
- Ranní palačinky, smashburgery na oběd a grilovaný losos k večeři
- Křupavé zeleninové nebo polentové placičky

**Budeme rádi, když nám sdělíte svůj příběh o Vašem novém dobrodružství během grilování!**

**Prohlédněte si další produkty WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System na stránkách weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 16 2/23/22 2:17 PM

## Kroky před zahájením grilování

✓ Zkontrolujte, zda máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Můžete si je pořídit samostatně na stránkách weber.com.

✓ Planchu čistěte ručně šetrným tekutým prostředkem na mytí nádobí. Poté ji pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.

## Pokyny pro grilování

Po namontování roštů a rámu WEBER CRAFTED:

1. Před použitím planchy nejprve sklopte nebo odeberte ohřívací rošt.
2. Odeberte grilovací rošt **(A)** a do rámu WEBER CRAFTED umístěte planchu **(B)**.*
3. Umístěte distanční vložku mezi planchu a přední část grilovací vany **(C)**.
4. Po umístění planchy gril předehřívejte po dobu **přibližně 20 až 25 minut**.
5. Během předehřívání grilu potřete pokrm olejem. Pokud tento krok nelze provést, použijte štětec na potírání a před umístěním pokrmu na gril naneste olej nebo máslo na planchu.
6. Po předehřátí grilu použijte kartáč nebo škrabku na čištění roštu a odstraňte z planchy přichycené zbytky jídla nebo nečistot.
7. Pokrm vložte na gril a pokračujte v přípravě podle receptu.

*U chytrých grilů WEBER se nedotýkejte termosondy v zadní části grilovací vany.

**POZNÁMKA:**Plancha je mnohem teplejší než teplota naměřená na teploměru grilu, proto nepřekračujte teplotu 260 °C.

## Údržba planchy

- Po každém použití vyčistěte. Planchu čistěte ručně šetrným tekutým prostředkem na mytí nádobí. Poté ji pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Když jsou hořáky vypnuté a plancha je stále ještě teplá, nalijte na povrch trochu vody. Potom pomocí škrabky odstraňte zbytky jídla.
- Nakonec planchu opláchněte vodou a osušte.
- Planchu lze mýt v myčce na nádobí.

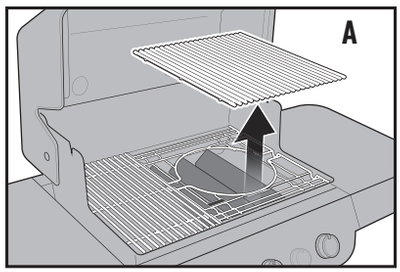
## Tipy pro důkladné čištění

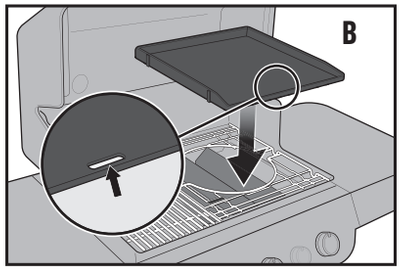
Za určitou dobu se na planche mohou hromadit zbytky jídla. Níže uvádíme účinný způsob jejich odstranění:

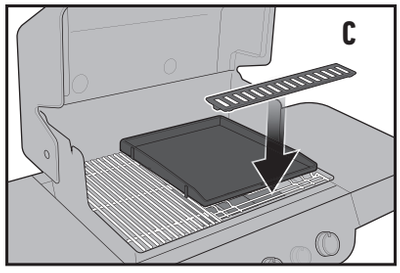
1. Z planchy odstraňte co nejvíce přichycených zbytků jídla.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na planchu. Vrstva pasty musí nádobí zcela pokrývat.
4. Směs nechejte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a rošt vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčem nebo houbičkou.
5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

**POZNÁMKA:** Úporné nečistoty odstraníte přidáním octa k nanesené pastě těsně před zahájením drhnutí. Jakmile proběhne reakce a přestane se vytvářet pěna, pokračujte v čištění a rošt opláchněte.

**Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 17 2/23/22 2:17 PM

DA

**SIKKERHED**

**Følg alle anvisningerne markeret med ADVARSEL OG FORSIGTIG i brugervejledningen til din WEBER grill.**

**⚠ ADVARSEL: Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.**

**⚠ ADVARSEL: Sæt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret på sidebrænderen.**

**⚠ ADVARSEL: Hæld ingen former for alkohol i WEBER CRAFTED-tilbehøret.**

**⚠ ADVARSEL: Spray ikke madlavningsspray direkte på en varm grill. Anvend kun på tilbehøret før forvarmning.**

**⚠ FORSIGTIG: Sæt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret på en brændbar overflade, glas eller andre overflader, der kan beskadiges af varme.**

**Hvis du ikke følger anvisninger markeret med ADVARSEL og FORSIGTIG, kan det medføre alvorlige personskader, eller det kan resultere i en brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Tillykke med dit første skridt ind i udekøkkenernes verden! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System giver dig mulighed for at bruge mere tid udendørs og tilberede mad, som du ikke troede var muligt på en grill.

## Stegeplade – en verden af muligheder

Stegepladen forvandler nemt din grill, så du kan nyde alle dine livretter som pandekager, æg, fajitas og lækre burgere.

## Prøv nogle af disse retter med din stegeplade:

- Morgenmadsburrito med æg, bacon, rösti, løg og peberfrugter
- Autentiske Philly-cheesesteaks
- Pandekager om morgenen, burgere til frokost og svitset laks til aftensmad
- Sprøde grøntsager eller polenta

**Vi glæder os til at høre om dine nye grilleventyr!**

**Se resten af udvalget i WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System på weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 18 2/23/22 2:17 PM

## Tjekliste, før du går i gang med at grille

✓ Sørg for, at du har WEBER CRAFTED-riste og -rammen. De kan købes separat på weber.com.

✓ Vask stegepladen i hånden med et mildt opvaskemiddel. Tør den grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.

## Grillvejledning

Når WEBER CRAFTED-riste og -rammen er installeret:

1. Hvis den er hævet, skal du sænke eller fjerne varmehylden, før du bruger din stegeplade.
2. Fjern grillristen **(A)**, og sæt stegepladen i WEBER CRAFTED-rammen **(B)**.*
3. Sæt afstandsstykket mellem stegepladen og det forreste af grillboksen **(C)**.
4. Forvarm grillen i **ca. 20-25 minutter** med stegepladen på plads.
5. Smør maden med olie, mens grillen forvarmes. Hvis maden ikke kan smøres med olie, skal du bruge en pensel til at påføre olie eller smør på stegepladen, før du lægger maden på.
6. Når grillen er forvarmet, skal du bruge en grillbørste eller en paletkniv til at skrabe fastsiddende mad eller snavs af stegepladen.
7. Læg maden på grillen, og følg opskriften.

*På Weber Smart-grill bør du undgå at røre temperaturføleren, der sidder bag på grillboksen.

**BEMÆRK:** Din stegeplade bliver meget varmere, end hvad grilltermometeret viser, så sørg for, at den ikke når over 260 °C.

## Vedligeholdelse af stegepladen

- Rengøres efter hver brug. Vask stegepladen i hånden med et mildt opvaskemiddel. Tør den grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.
- Mens brænderne er slukket, og stegepladen stadig er varm, skal du hælde lidt vand på overfladen. Brug derefter en paletkniv til at skrabe madrester væk.
- Skyl og tør den helt.
- Stegepladen tåler opvaskemaskine.

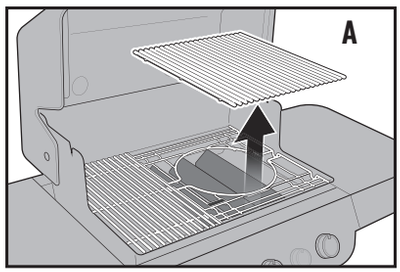
## Tips til grundig rengøring

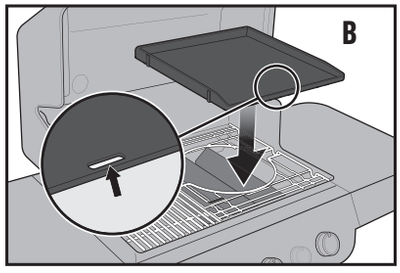
Med tiden kan der samle sig madrester på stegepladen. Her er en effektiv metode til at fjerne det:

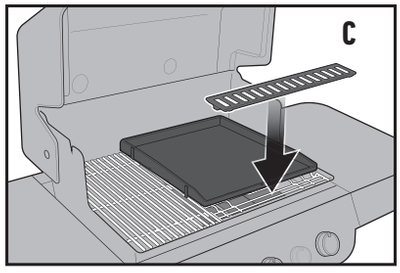
1. Fjern så mange madrester fra stegepladen som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, til du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på stegepladen. Det skal være tykt nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl stegepladen af, og tør den.

**BEMÆRK:** Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen, lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle.

**Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Log på weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 19 2/23/22 2:17 PM

**OHUTUS**

**Järgige kõiki WEBERi grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega HOIATUS ja ETTEVAATUST.**

**⚠ HOIATUS: Kandke grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).**

**⚠ HOIATUS: Ärge kasutage WEBER CRAFTED tarvikut külgpõletil.**

**⚠ HOIATUS: Ärge lisage oma WEBER CRAFTEDi tarvikusse mitte mingisugust alkoholi.**

**⚠ HOIATUS: Ärge pihustage küpsetusõli otse kuumale grillile. Kandke tarvikule peale ainult enne kuumutamist.**

**⚠ ETTEVAATUST: Ärge asetage oma WEBER CRAFTED tarvikut süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvale pinnale.**

**Kui ignoreerite märksõnadega HOIATUS ja ETTEVAATUST tähistatud lauseid, võivad tulemusteks olla tõsised kehavigastused või põhjustada tulekahju või plahvatuse, tekitades varalist kahju.**

## The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Täname, et astusite esimese sammu oma väliköögi avastamisel! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System võimaldab teil veeta veelgi rohkem aega õues, küpsetades toitu, mille valmistamist grillil pidasite võimatuks.

## Küpsetusplaat – maitsva toidu heaks

Küpsetusplaat muudab teie grilli hõlpsalt, et saaksite nautida kõiki oma pannitoitusid nagu pannkoogid, munad, fajitad ja burgeripihvid.

## Proovige küpsetusplaadil valmistada näiteks neid toitusid:

- hommikusöögiburrito munade, peekoni, kartulikroketite, sibulate ja paprikaga;
- autentsed Philly biifsteegid;
- pannkoogid hommikuks, burgeripihvid lõunaks ja praelõhe õhtuks;
- krõbedad köögiviljakotletid või polenta.

**Tahame teie uutest grillimisseiklustest juba väga kuulda!**

**Tutvuge ülejäänud WEBER CRAFTED Gourmet BBQ Systemiga veebilehel weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 20 2/23/22 2:17 PM

## Kontrollnimekiri enne grillima hakkamist

✓ Veenduge, et teil on olemas WEBER CRAFTEDi restid ja raam. Neid saab eraldi osta aadressil weber.com.

✓ Peske küpsetusplaati õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Kuivatage põhjalikult pehme riide või paberrätikuga.

## Juhised grillimiseks

Kui WEBER CRAFTEDi restid ja raam on paigaldatud:

1. Kui soojendusraam on tõstetud, langetage see või eemaldage enne küpsetusplaadi kasutamist.
2. Eemaldage küpsetusrest **(A)** ja asetage küpsetusplaat WEBER CRAFTEDi raamile **(B)**.*
3. Asetage vahepuks küpsetusplaadi ja küpsetuskasti esiosa **(C)** vahele.
4. Eelkuumutage oma grilli **ligikaudu 20–25 minutit** koos juba paigaldatud küpsetusplaadiga.
5. Õlitage toitu grilli eelkuumutamise ajal. Kui toitu ennast ei saa õlitada, kasutage toidupintslit, et kanda õli või küpsetusplaadi pinnale enne toidu lisamist.
6. Pärast kuumutamist kasutage grillharja või labidat, et küpsetusplaadile kinnijäänud toit lahti kraapida.
7. Lisage toit ja jätkake retsepti juhiste järgi.

*WEBERi Smart grillide puhul vältige kokkupuudet temperatuurianduriga küpsetuskasti tagaküljel.

**MÄRKUS:**küpsetusplaat läheb palju kuumemaks kui grilli termomeeter näitab, seega ärge ületage temperatuuri 260 °C.

## Küpsetusplaadi hooldamine

- Puhastage pärast iga kasutuskorda. Peske küpsetusplaati plaati õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Kuivatage põhjalikult pehme riide või paberrätikuga.
- Kui põletid on kustunud ja küpsetusplaat veel soe, kallake plaadi pinnale veidi vett. Seejärel kasutage labidat, et toidujäägid lahti kraapida.
- Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Küpsetusplaati võib pesta nõudepesumasinas.

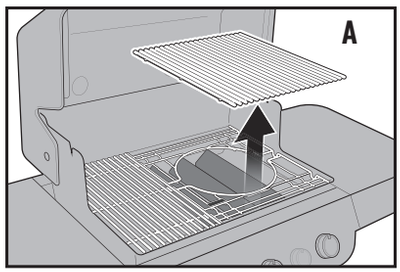
## Näpunäited sügavpuhastuseks

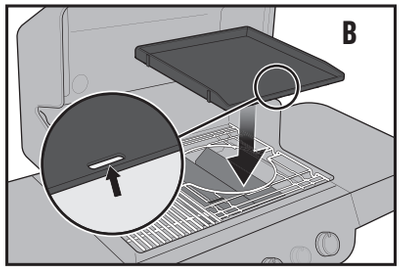
Aja jooksul võib küpsetusplaadile koguneda toidujääke. Selle eemaldamiseks on tõhus meetod:

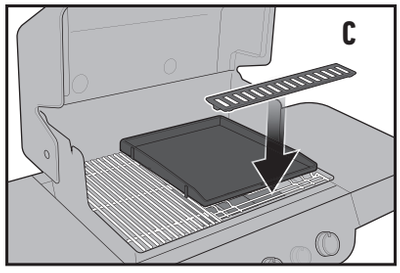
1. Eemaldage küpsetusplaadilt võimalikult palju toidujääke.
2. Segage kokku kolm osa söögisoodat ja üks osa vett. Segades moodustub sellest pasta.
3. Kandke küpsetusplaadile rohkelt pastat. See peaks olema piisavalt paks, et pind täielikult katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige mitteabrasiivse nailonharja või käsnaga.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

**MÄRKUS:** Eriti tõrksate jääkide puhul valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätkake hõõrumise ja loputamisega.

**Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse aadressil weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 21 2/23/22 2:17 PM

**TURVALLISUUS**

**Noudata kaikkia Weber-grillin käyttöoppaan VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.**

**⚠ VAROITUS: Käytä kuumaa tarviketta käsitellessäsi aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.**

**⚠ VAROITUS: Älä käytä WEBER CRAFTED -lisävarustetta sivukeittimellä.**

**⚠ VAROITUS: Älä lisää lainkaan alkoholia WEBER CRAFTED -tarvikkeeseen.**

**⚠ VAROITUS: Älä suihkuta suihketta suoraan kuumaan grilliin. Sitä tulee suihkuttaa ainoastaan ennen tarvikkeen lämmittämistä.**

**⚠ HUOMAUTUS: Älä aseta WEBER CRAFTED -lisävarustetta lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.**

**Näiden VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja.**

## The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Kiitos, että aloitit ulkokeittiöösi tutustumisen! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ Systemin ansiosta voit viettää enemmän aikaa ulkona ja laittaa uskomattoman maukasta ruokaa.

## Plancha-parila – ruoanlaitto mielessä

Plancha-parilan avulla pääset nauttimaan grillin avulla kaikista suosikkiruoistasi, kuten pannukakuista, munakkaista, fajitaksista ja hampurilaisista.

## Plancha-parilalla voi valmistaa muun muassa seuraavia ruokia:

- aamiaisburritot kananmunilla, pekonilla, paistetuilla perunoilla, sipulilla ja paprikalla
- aidot Philadelphian juustopihvit
- pannukakkuja aamiaiseksi, hampurilaisia lounaaksi ja lohta illalliseksi
- rapeat kasvispihvit tai polenta.

**Kerro ihmeessä grillausseikkailuistasi!**

**Tutustu WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System -tuotteisiin osoitteessa weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 22 2/23/22 2:17 PM

## Tarkista nämä ennen grillausta

✓ Varmista, että sinulla on WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehys. Ne voi ostaa erikseen osoitteesta weber.com.

✓ Pese Plancha-parila käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.

## Grillausohjeet

Kun olet asentanut Weber Crafted -ritilät ja -kehyksen:

1. Jos lämmitysteline on nostettu, laske tai poista se ennen Plancha-parilan käyttämistä.
2. Irrota grilliritilä **(A)** ja aseta Plancha-parila WEBER CRAFTED -kehyksen päälle **(B)**.*
3. Aseta välikappale Plancha-parilan ja grillaustilan etuosan väliin **(C)**.
4. Esikuumenna grilliä **noin 20–25 minuuttia** Plancha-parila paikallaan.
5. Öljyä ruoka grilliä kuumennettaessa. Jos sitä ei voi voidella, levitä öljyä tai voita sudilla Plancha-parilaan ennen ruokien lisäämistä.
6. Kun grilli on kuumentunut, kaavi kiinni jäänyt ruoka tai lika grilliharjalla tai lastalla Plancha-parilasta.
7. Siirrä ruoka grilliin ja noudata ruokaohjeen ohjeita.

*Vältä koskettamasta grillaustilan takaosassa sijaitsevaan lämpötila-anturiin Weber-älygrilliä käytettäessä.

**HUOMAA:** Plancha-parila kuumenee kuumemmaksi kuin grillin lämpömittari näyttää, joten älä ylitä 260 °C:n lämpötilaa.

## Plancha-parilan ylläpito

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese Plancha-parila käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- Kun polttimet on sammutettu ja Plancha-parila on vielä lämmin, kaada pinnalle hieman vettä. Kaavi sitten ruokajäämät pois lastalla.
- Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Plancha-parila voidaan pestä astianpesukoneessa.

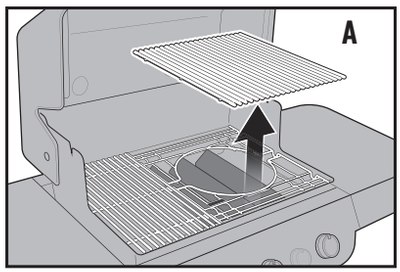
## Vinkkejä syväpuhdistusta varten

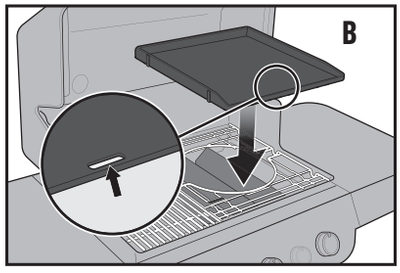
Ajan mittaan Plancha-parilaan voi kertyä ruokajäämiä. Näin ne voi poistaa tehokkaasti:

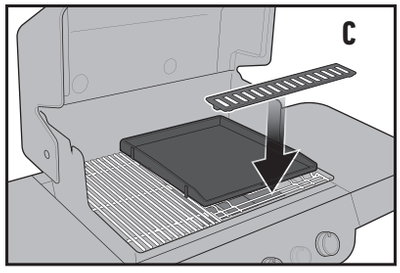
1. Poista ruokajäämät Plancha-parilasta mahdollisimman tarkasti.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnaa.
3. Levitä tahnaa runsaasti Plancha-parilaan. Tahnan pitäisi olla tarpeeksi paksua peittämään ritilä kokonaan.
4. Jätä tahna ritilän päälle muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada ritilälle lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtele puhtaaksi ja kuivaa.

**HUOMAA:** Erityisen sitkeät tahrat saat pois kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtele.

**Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Kirjaudu sisään osoitteessa weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 23 2/23/22 2:17 PM

**SIGURNOST**

**Pridržavajte se svih napomena o UPOZORENJIMA i OPREZU navedenima u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke WEBER.**

**⚠ UPOZORENJE! Pri rukovanju vrućim priborom uvijek nosite zaštitne rukavice za roštiljanje ili zaštitne rukavice otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razina otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili više).**

**⚠ UPOZORENJE! Nemojte upotrebljavati WEBER CRAFTED dodatnu opremu na bočnom plameniku.**

**⚠ UPOZORENJE! Nemojte nanositi nikakve vrste alkohola na WEBER CRAFTED dodatnu opremu.**

**⚠ UPOZORENJE! Nemojte raspršivati sprejeve za pečenje izravno na vrući roštilj. Nanesite na dodatnu opremu isključivo prije zagrijavanja.**

**⚠ OPREZ! WEBER CRAFTED dodatnu opremu nemojte stavljati na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.**

**Zanemarivanje ovih napomena o UPOZORENJIMA i OPREZU može rezultirati teškim tjelesnim ozljedama ili smrću, požarom ili eksplozijom uz materijalne štete.**

## WEBER CRAFTED sustav roštilja Gourmet BBQ

Čestitamo vam što ste započeli svoju avanturu pripreme hrane na otvorenom! WEBER CRAFTED sustav roštilja Gourmet BBQ omogućuje vam da provedete više vremena na otvorenom i pripremate hranu za koju možda niste ni znali da je moguće pripremiti na roštilju.

## Ploča za pečenje – Savjeti i ideje za upotrebu

Ploča za pečenje s lakoćom prilagođava vaš roštilj tako da možete uživati u omiljenim jelima kao što su palačinke, jaja, fajite i pljeskavice.

## Isprobajte pripremiti neka od ovih jela uz pomoć ploče za pečenje:

- Doručak uz burrito s jajima, slaninom, popečcima, lukom i paprom
- Originalni Philly odresci sa sirom
- Palačinke za doručak, pljeskavice za ručak i losos na naglo za večeru
- Hrskavi popečci od povrća ili palente

**Jedva čekamo čuti više o vašim najnovijim avanturama iz svijeta roštiljanja!**

**Pogledajte cijelu ponudu proizvoda WEBER CRAFTED sustava roštilja Gourmet BBQ na internetskoj stranici weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 24 2/23/22 2:17 PM

## Popis za provjeru prije početka roštiljanja

✓ Provjerite imate li WEBER CRAFTED rešetke i okvir. Mogu se kupiti zasebno na internetskoj stranici weber.com.

✓ Ploču za pečenje perite ručno, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Temeljito osušite mekom krpom ili papirnatim ubrusom.

## Upute za roštiljanje

Nakon postavljanja WEBER CRAFTED rešetki i okvira:

1. Ako je podignuta, spustite ili uklonite rešetku za podgrijavanje prije nego što počnete upotrebljavati ploču za pečenje.
2. Skinite rešetku za pečenje **(A)** i postavite ploču za pečenje unutar okvira WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Postavite odstojnik između ploče za pečenje i prednje strane kotla **(C)**.
4. Zagrijte roštilj **otprilike 20 – 25 minuta** s već postavljenom pločom za pečenje.
5. Dok se roštilj zagrijava, nauljite hranu. Ako se hrana ne može nauljiti, četkom za premazivanje nanesite ulje ili maslac na ploču za pečenje prije dodavanja hrane.
6. Nakon što se zagrije, četkom za roštilj ili lopaticom ostružite sve zagorene ostatke hrane s ploče za pečenje.
7. Stavite hranu na roštilj i nastavite peći prema uputama u receptu.

*Kod WEBER-ovih pametnih roštilja izbjegavajte kontakt s temperaturnom sondom na stražnjoj strani kotla.

**NAPOMENA!** Ploča za pečenje zagrijat će se znatno jače od temperature koja se prikazuje na termometru roštilja, pa pripazite da ne prijeđe 260 °C.

## Održavanje ploče za pečenje

- Očistite nakon svake upotrebe. Ploču za pečenje operite ručno blagim tekućim deterdžentom za pranje posuđa. Temeljito osušite mekom krpom ili papirnatim ubrusom.
- Kada su plamenici isključeni, a ploča za pečenje još uvijek topla, nanesite malo vode na površinu. Zatim uz pomoć lopatice ostružite ostatke hrane.
- Isperite i dobro osušite.
- Ploča za pečenje može se prati u perilici posuđa.

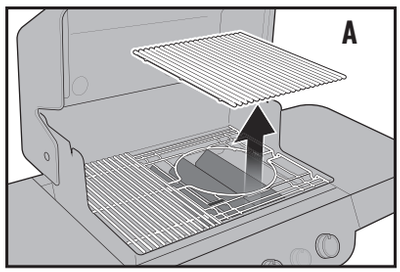
## Savjeti za dubinsko čišćenje

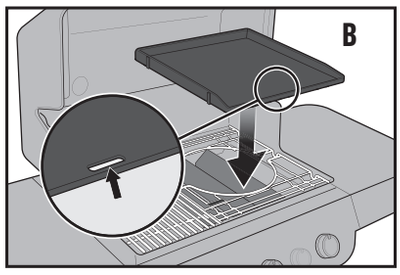
Tijekom vremena na vašoj se ploči za pečenje mogu nakupiti ostatci hrane. Predlažemo vam primjenu jedne vrlo učinkovite metode za njihovo uklanjanje:

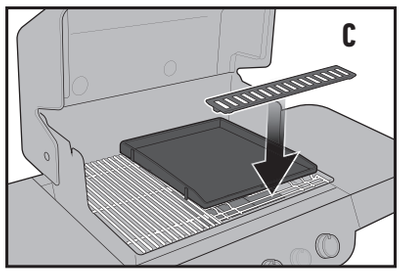
1. Uklonite što je više moguće ostataka hrane s ploče za pečenje.
2. Napravite smjesu omjera od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete gustu smjesu.
3. Na ploču za pečenje nanesite deblji sloj guste smjese. Trebala bi biti dovoljno gusta da potpuno prekrije cijelu površinu.
4. Pustite da tako nanesena smjesa odstoji nekoliko sati ili preko noći. Potom dodajte još sode bikarbone i oribajte neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
5. Dobro isperite i osušite.

**NAPOMENA!** Za posebno tvrdokorne naslage, prije samog čišćenja nanesenu smjesu dodatno prelijte octom. Nakon što se smiri reakcija i prštanje, nastavite s ribanjem, te potom isperite.

**Ako imate pitanja, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike putem informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 25 2/23/22 2:17 PM

HU

**BIZTONSÁG**

**Tartsa be a WEBER grill készülék útmutatója FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részében foglalt összes utasítást.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: A forró tartozék kezelése során mindig használjon hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (amely megfelel az EN 407 szabványnak, kontakthővel szembeni ellenállásának védelmi szintje pedig 2-es vagy afeletti).**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon WEBER CRAFTED tartozékot az oldalégőn.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: Semmilyen alkoholt ne öntsön a WEBER CRAFTED tartozékba.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne permetezzen főzőpermetet közvetlenül a forró grillre. Csak az előfűtés előtt alkalmazza a tartozékon.**

**⚠ VIGYÁZAT: Ne helyezzen WEBER CRAFTED tartozékot éghető felületre, üvegre vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.**

**A FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részben foglalt utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléshez vezethet, illetve tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye.**

## A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulálunk az első lépések megtételéhez a szabadtéri konyha felfedezésében! A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System jóvoltából több időt tölthet a szabadban, olyan ételekkel foglalatoskodva, amelyekről sosem hitte volna, hogy grillen is elkészíthetők.

## Sütőedény – gondolkodásra késztet

A sütőedény könnyen átalakítja a grillt, így még az olyan ételeket is egyszerűen elkészítheti, mint a palacsinta, tojás, fajitas és hamburgerpogácsa.

## Fedezzen fel néhányat a sütőedénnyel elkészíthető fogások közül:

- Reggeli burrito tojással, szalonnával, sült burgonyával, hagymával és paprikával
- Eredeti Philly sajtos steak
- Palacsinta reggelire, hamburger ebédre és sült lazac vacsorára
- Ropogós zöldségfalatok vagy polenta

**Alig várjuk, hogy beszámoljon nekünk új grillezési kalandjairól!**

**A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System további elemeiért keresse fel weboldalunkat: weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 26 2/23/22 2:17 PM

## Grillezés előtti ellenőrző lista

✓ Legyen kéznél a WEBER CRAFTED rács és keret. Ezeket külön vásárolhatja meg a weber.com weboldalon.

✓ Kézzel, kímélő mosogatószerrel mosogassa el a sütőedényt. Törölje alaposan szárazra egy puha ruhával vagy papírtörlővel.

## Grillezési útmutató

A WEBER CRAFTED rács és keret beszerelését követően:

1. Ha a melegítőrácsot felemelte, engedje le vagy távolítsa el a sütőedény használata előtt.
2. Vegye ki a sütőrácsot **(A)**, majd helyezze be a sütőedényt a WEBER CRAFTED keretbe **(B)**.*
3. Helyezzen távtartót a sütőedény és a sütőtér eleje **(C)** közé.
4. Melegítse elő a grillt **körülbelül 20–25 percig** úgy, hogy a sütőedény a helyén van.
5. Miközben a grill előmelegszik, kenje meg olajjal az ételt. Ha nem lehet olajjal megkenni, kenőecsettel olajozza vagy vajazza ki a sütőedény felületét, mielőtt az ételt beletenné.
6. Miután előmelegítette, grillkefe vagy sütőlapát segítségével kaparja le a ráragadt ételt vagy törmeléket a sütőedényről.
7. Tegye a grillre az ételt, és kövesse tovább a receptet.

*WEBER Smart grillek esetében kerülje az érintkezést a sütőtér hátoldalán lévő hőmérséklet-érzékelő szondával.

**MEGJEGYZÉS:** A sütőedény sokkal forróbb lesz, mint amit a grillhőmérő mutat, ezért ne lépje túl a 260 °C-ot.

## A sütőedény ápolása

- Minden használat után tisztítsa meg. Kézzel, kímélő mosogatószerrel mosogassa el a sütőedényt. Törölje alaposan szárazra egy puha ruhával vagy papírtörlővel.
- Amikor az égők kikapcsolt állapotban vannak, de a sütőedény még meleg, öntsön egy kevés vizet a felületre. Ezután sütőlapáttal kaparja le az ételmaradékokat.
- Öblítse le és szárítsa meg teljesen.
- A sütőedény mosogatógépben tisztítható.

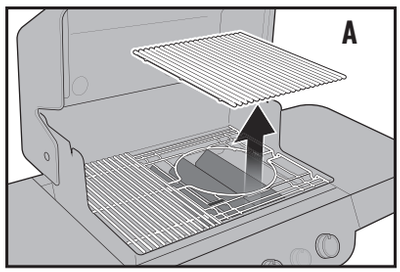
## Tippek az alapos tisztításhoz

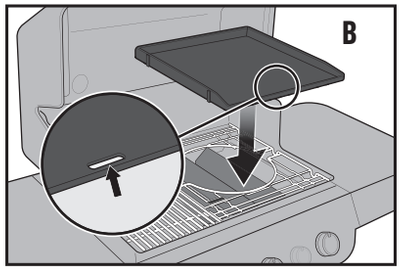
Idővel a sütőedényre ételmaradékok tapadhatnak. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el a lerakódásokat:

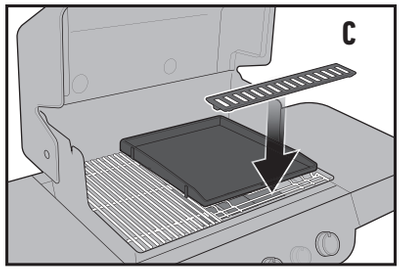
1. Távolítsa el az ételmaradékok nagy részét a sütőedényről.
2. Keverjen össze három rész szódabikarbónát egy rész vízzel. Ezzel paszta képződik az összetevőkből.
3. Vastagon vigye fel a pasztát a sütőedényre. A felvitt réteg legyen elég vastag ahhoz, hogy teljesen befedje.
4. Néhány órán vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódabikarbóna felvitelével dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású nejlonkefe vagy szivacs segítségével.
5. Öblítse tisztára, és szárítsa meg.

**MEGJEGYZÉS:** Rendkívül makacs ételmaradékok esetén a tisztítás előtt öntsön ecetet a pasztára. A pezsgéssel járó reakció lecsillapodása után folytassa dörzsöléssel és öblítéssel a műveletet.

**Bármilyen kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be honlapunkon: www.weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 27 2/23/22 2:17 PM

LT

**SAUGA**

**Laikykitės visų „WEBER“ kepsninės savininko vadove pateiktų ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų.**

**⚠ ĮSPĖJIMAS. Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias grilio pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę).**

**⚠ ĮSPĖJIMAS. Nenaudokite „WEBER CRAFTED“ priedo ant šoninio degiklio.**

**⚠ ĮSPĖJIMAS. Į „WEBER CRAFTED“ priedą nepilkite jokio alkoholio.**

**⚠ ĮSPĖJIMAS. Nepurkškite kepimo purškalo tiesiai į įkaitusią kepsninę. Priedą uždėkite tik prieš įkaitinimą.**

**⚠ PERSPĖJIMAS. Nestatykite „WEBER CRAFTED“ priedo ant degaus paviršiaus, stiklo ar paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.**

**Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO teiginių gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar sprogimas, dėl kurio gali būti sugadintas turtas.**

## „WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System"

Dėkojame, kad žengėte pirmąjį žingsnį savo lauko virtuvės atradimo link! Su „WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“ galėsite daugiau laiko praleisti lauke, gamindami maistą, kurio net neįsivaizdavote gaminant ant grilio.

## Plokščias viršus – maistas mintims

Priedas su nusklembtu šonu lengvai pakeičia jūsų kepsninę, kad galėtumėte mėgautis visais savo mėgstamais kepiniais ant keptuvės, pavyzdžiui, blyneliais, kiaušiniene, fadžita ir maltais mėsainiais.

## Išbandykite keletą šių patiekalų su skarda su nusklembtu šonu:

- Pusryčių burrito su kiaušiniais, šonine, gruzdintomis bulvytėmis, svogūnais ir paprikomis
- Autentiškais Filadelfijos sūrainiais
- Blyneliais ryte, kotletais ir mėsainiais pietums bei apskrudinta lašiša vakarienei
- Traškiais daržovių apkepais arba polenta

**Nekantraujame išgirsti apie jūsų naujus kepimo ant grotelių nuotykius!**

**Peržiūrėkite likusią „Weber Crafted Gourmet BBQ System“ svetainėje weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 28 2/23/22 2:17 PM

## Kontrolinis sąrašas prieš kepant ant grotelių

✓ Patikrinkite, ar turite „WEBER CRAFTED“ groteles ir „Frame“ rėmelį. Juos galite įsigyti atskirai iš weber.com.

✓ Plaukite skardą su nusklembtu šonu rankomis su švelniu indų plovimo skysčiu. Kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.

## Kepimo ant grilio instrukcijos

Kai „WEBER CRAFTED“ grilis ir rėmas yra sumontuoti:

1. Jei šildymo stovas pakeltas, prieš naudodami skardą su nusklembtu šonu jį nuleiskite arba nuimkite.
2. Nuimkite kepimo groteles **(A)** ir įstatykite skardą su nusklembtu šonu į „WEBER CRAFTED“ rėmelį **(B)**.*
3. Įdėkite tarpinę tarp plokščio viršaus ir kaitlentės priekinės dalies **(C)**.
4. Įkaitinkite kepsninę **maždaug 20–25 min** su uždėta skarda su nusklembtu šonu.
5. Kol kepsninė kaista, patepkite maistą riebalais. Jei negalima tepti aliejumi, prieš dėdami maistą, skardos su nusklembtu šonu paviršių šepetėliu patepkite aliejumi arba sviestu.
6. Įkaitus naudokite grilio šepetėlį arba mentelę, kad nuo skardos su nusklembtu šonu paviršiaus nuvalytumėte prikepusį maistą ar nešvarumus.
7. Sudėkite maisto produktus ir tęskite gaminimą.

*„WEBER Smart Grills“ kepsninėse venkite sąlyčio su temperatūros zondu, esančiu kepimo dėžės gale.

**PASTABA.** Kepsninė su skarda su nusklembtu šonu įkaista daug labiau, nei rodo grilio termometras, todėl neviršykite 500 °F.

## Skardos su nusklembtu šonu priežiūra

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite. Plaukite skardą su nusklembtu šonu rankomis su švelniu indų plovimo skysčiu. Kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
- Išjungus degiklius, kol skardos su nusklembtu šonu paviršius dar šiltas, užpilkite truputį vandens. Tada mentele nuvalykite maisto likučius.
- Nuplaukite ir gerai išdžiovinkite.
- Skardą skardą su nusklembtu šonu galima plauti indaplovėje.

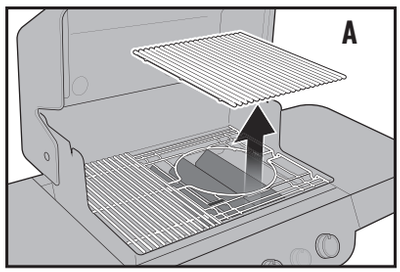
## Nuodugnaus valymo patarimai

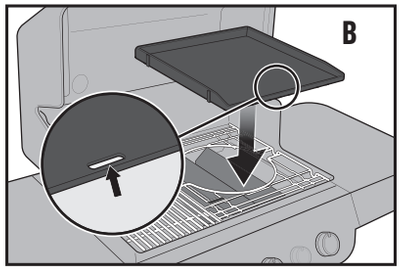
Laikui bėgant ant skardos su nusklembtu šonu gali atsirasti maisto sankaupų. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

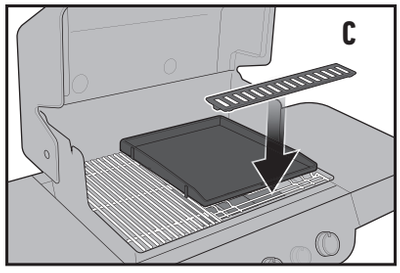
1. Pašalinkite kuo daugiau maisto sankaupų nuo skardos su nusklembtu šonu.
2. Sumaišykite tris dalis valgomosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant skardos su nusklembtu šonu. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad visiškai pasidengtų.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveiskite neabrazyviniu nailoniniu šepečiu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

**PASTABA.** Jei liko itin įsisenėjusių likučių, prieš pat valymą ant pastos užpilkite acto. Kai šnypštimo reakcija nurims, toliau šveiskite ir nuskalaukite.

**Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie svetainės weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 29 2/23/22 2:17 PM

**DROŠĪBA**

**Ievērojiet visus ar vārdiem BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmētos paziņojumus WEBER grila lietotāja rokasgrāmatā.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Nelieciet WEBER CRAFTED piederumu uz sānu degļa.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Nelejiet uz WEBER CRAFTED piederuma nekāda veida alkoholu.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Neizsmidziniet tieši uz karsta grila nekādu ēdiena gatavošanas aerosolu. Lietojiet to piederumam tikai pirms uzkarsēšanas.**

**⚠UZMANĪBU! Nenovietojiet WEBER CRAFTED piederumu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.**

**Šo ar vārdiem BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmēto paziņojumu neievērošana var izraisīt smagus miesas bojājumus vai arī ugunsgrēku vai sprādzienu, kas rada īpašuma bojājumus.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Paldies, ka spērāt pirmo soli savas āra virtuves atklāšanā! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ļauj jums pavadīt vārāk laika ārpus telpām, gatavojot ēdienus, par kuriem jūs nekad neiedomājāties, ka tos var pagatavot uz jūsu grila.

## Cepšanas plātne — viela pārdomām

Cepšanas plātne viegli pārvērš jūsu grilu, ļaujot uz tā pagatavot jūsu iecienītākos plakanos ēdienus, tādus kā pankūkas, olas, fahitas un burgeri ar kotletēm.

## Izpētiet dažus no ēdieniem, ko varat pagatavot, izmantojot cepšanas plātni.

- Brokastu burito ar olām, bekonu, kartupeļu pankūkām, sīpoliem un pipariem
- Autentiski Filadelfijas siera steiki
- Pankūkas no rīta, burgeri ar kotletēm pusdienās un apcepts lasis vakariņās
- Kraukšķīgi fritēti dārzeņi vai polenta

**Mēs ar nepacietību ceram uzzināt par jūsu jaunajiem barbekjū lietošanas piedzīvojumiem!**

**Apskatiet pārējās WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System preces vietnē weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 30 2/23/22 2:17 PM

## Kontrolsaraksts pirms grilēšanas

✓ Pārliecinieties, ka jums ir WEBER CRAFTED režģi un korpuss. Tos var iegādāties atsevišķi vietnē weber.com.

✓ Mazgājiet cepšanas plātni ar rokām, izmantojot maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet, izmantojot mīkstu auduma vai papīra dvieli.

## Grilēšanas norādījumi

Pēc WEBER CRAFTED režģu un korpusa uzstādīšanas rīkojieties, kā minēts tālāk tekstā.

1. Ja sildīšanas plaukts ir pacelts, pirms cepšanas plātnes lietošanas to nolaidiet vai izņemiet.
2. Noņemiet gatavošanas režģi **(A)** un ielieciet cepšanas plātni WEBER CRAFTED korpusā **(B)**.*
3. Ievietojiet starpliku starp cepšanas plātni un gatavošanas virsmas priekšpusi **(C)**.
4. Karsējiet grilu **apmēram 20–25 minūtes,** cepšanas plātnei atrodoties savā vietā.
5. Kamēr grils uzkarst, ieeļļojiet pārtikas produktus. Ja pārtikas produktus nevar ieeļļot, pirms to novietošanas uz cepšanas plātnes, izmantojot otu, ieziediet ar eļļu vai sviestu cepšanas plātni.
6. Kad cepšanas plātne uzkarsusi, ar grila suku vai lāpstiņu noskrāpējiet no cepšanas plātnes visus pārtikas pārpalikumus vai gružus.
7. Uzlieciet pārtikas produktus un turpiniet rīkoties atbilstoši receptei.

*WEBER Smart grilu gadījumā izvairieties no saskarsmes ar temperatūras taustu, kas atrodas gatavošanas virsmas aizmugurē.

**PIEZĪME.** Cepšanas plātne uzkarst daudz vairāk, nekā to rāda termometrs, tās temperatūra var viegli pārsniegt 260 °C.

## Cepšanas plātnes kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet. Mazgājiet cepšanas plātni ar rokām, izmantojot maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet, izmantojot mīkstu auduma vai papīra dvieli.
- Degļiem esot izslēgtiem un cepšanas plātnei esot vēl siltai, uzlejiet uz virsmas nedaudz ūdens. Tad ar lāpstiņu noskrāpējiet visas ēdiena paliekas.
- Noskalojiet un pilnībā nosusiniet.
- Cepšanas plātni var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

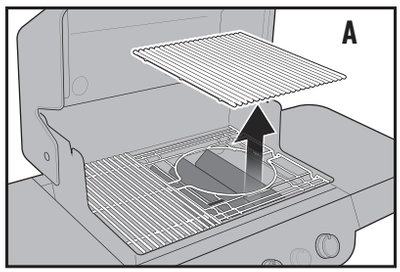
## Intensīvās tīrīšanas padomi

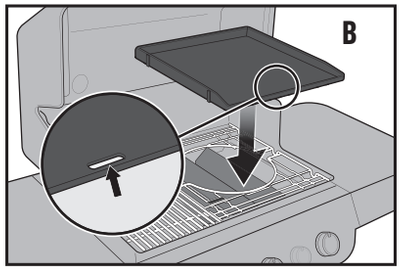
Laika gaitā uz cepšanas plātnes var uzkrāties pārtikas paliekas. Šeit ir minēta efektīva metode to notīrīšanai.

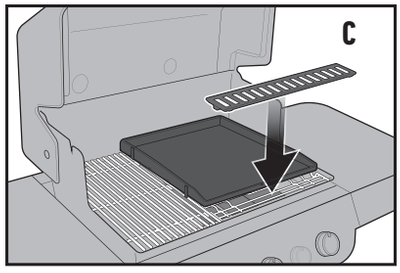
1. Noņemiet no cepšanas plātnes pēc iespējas vairāk ēdiena palieku.
2. Samaisiet divas trešdaļas dzeramās sodas ar vienu trešdaļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Pastu devīgi uzklājiet uz cepšanas plātnes. Tai ir jābūt tik biezai, lai pilnībā pārklātu virsmu.
4. Ļaujiet maisījumam iedarboties dažās stundas vai visu nakti. Pievienojiet vēl dzeramās sodas un noberziet virsmu ar neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
5. Noskalojiet tīru un nožāvējiet.

**PIEZĪME.** Īpaši grūti notīrāmu ēdiena palieku gadījumā tieši pirms tīrīšanas uz pastas uzlejiet etiķi. Kad beigsies putošanas reakcija, turpiniet berzt un tad noskalojiet.

**Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 31 2/23/22 2:17 PM

**VEILIGHEID**

**Volg alle aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP in de gebruikershandleiding van je WEBER-barbecue.**

**⚠ WAARSCHUWING: Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een heet accessoire.**

**⚠ WAARSCHUWING: Gebruik het WEBER CRAFTED-accessoire niet op de zijbrander.**

**⚠ WAARSCHUWING: Doe geen alcohol in welke vorm dan ook in het WEBER CRAFTED-accessoire.**

**⚠ WAARSCHUWING: Spuit bakspray niet rechtstreeks in een hete barbecue. Alleen vóór het voorverwarmen op het accessoire aanbrengen.**

**⚠ PAS OP: Plaats het WEBER CRAFTED-accessoire niet op een brandbaar, glazen of hittegevoelig oppervlak.**

**Wanneer je de aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel, brand of een explosie met schade aan eigendommen.**

## Het WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gefeliciteerd! Je hebt de eerste stappen in de richting van je nieuwe buitenkeuken gezet! Dankzij het WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kun jij nu meer tijd buiten doorbrengen, terwijl je gerechten bereidt op je barbecue die je nooit voor mogelijk had gehouden.

## Platte bakplaat – Om over na te denken

Transformeer je barbecue eenvoudig in een bakplaat om te genieten van bakfavorieten als pannenkoeken, eieren, fajita's en burgers.

## Probeer de volgende gerechten uit met de platte bakplaat:

- Ontbijt-burrito met eieren, spek, rösti, ui en paprika
- Authentieke Philly-sandwich met biefstuk en kaas
- Pannenkoeken in de ochtend, burgers als lunch en gegrilde zalm voor het diner
- Knapperige gegrilde groenten of polenta

**We zijn benieuwd naar jouw nieuwe barbecue-avonturen.**

**Bekijk de rest van het WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System op weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 32 2/23/22 2:17 PM

## Controleren voor je gaat grillen

✓ Zorg dat je de WEBER CRAFTED Roosters en het Frame hebt.. Deze zijn apart verkrijgbaar op weber.com.

✓ Was de platte bakplaat met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog goed af met een zachte doek of keukenpapier.

## Barbecue-instructies

Zodra de WEBER CRAFTED Roosters en het Frame zijn geplaatst:

1. Als het warmhoudrek hoog staat, zet dit dan lager of haal het weg voordat je de platte bakplaat gebruikt.
2. Verwijder het grillrooster **(A)** en leg de platte bakplaat in het WEBER CRAFTED Frame **(B)**.*
3. Plaat het afstandsstuk tussen de platte bakplaat en de voorkant van de kuip **(C)**.
4. Verwarm je barbecue **gedurende 20-25 minuten** voor met de bakplaat op zijn plaats.
5. Bestrijk het voedsel met olie terwijl de barbecue voorverwarmt. Als de etenswaren niet ingevet kunnen worden, gebruik dan een marinadekwast om olie of boter op de platte bakplaat aan te brengen voordat je het voedsel erop legt.
6. Schraap na het voorverwarmen eventueel vastgeplakt voedsel of vuil van de platte bakplaat met een reinigingsborstel of spatel.
7. Leg de etenswaren erop en volg het recept.

*Voor Weber Smart-barbecues, vermijd contact met de temperatuursensor achterin de kuip.

**LET OP:** Je platte bakplaat wordt veel heter dan wat de barbecuethermometer aangeeft, dus zorg ervoor dat de temperatuur de 260 °C niet overschrijdt.

## Onderhoud van de platte bakplaat

- Reinig na elk gebruik. Was de platte bakplaat met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog goed af met een zachte doek of keukenpapier.
- Giet, als de branders uit zijn en de platte bakplaat nog warm is, een beetje water op het oppervlak. Schraap vervolgens met een spatel voedselresten weg.
- Afspoelen en volledig afdrogen.
- De platte bakplaat is vaatwasserbestendig.

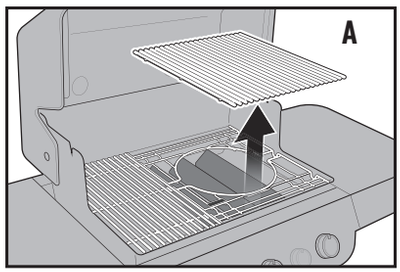
## Tips voor een grondige reiniging

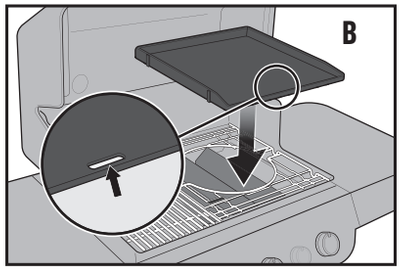
Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op de platte bakplaat vastzetten. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

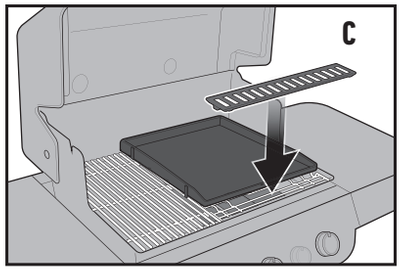
1. Verwijder zoveel mogelijk losse voedselresten van de bakplaat.
2. Meng drie delen soda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op de bakplaat. Het moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat het mengsel een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nyon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

**LET OP:** Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen.

**Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 33 2/23/22 2:17 PM

NO

**SIKKERHET**

**Følg alle ADVARSEL- og FORSIKTIGHETS-regler i brukerveiledningen for Weber-grillen.**

**⚠ ADVARSEL: Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varmt tilbehør.**

**⚠ ADVARSEL: Ikke bruk WEBER CRAFTET-tilbehøret på sidebrenneren.**

**⚠ ADVARSEL: Ikke bruk alkohol, uansett type, med WEBER CRAFTED-tilbehøret**

**⚠ ADVARSEL: Ikke spray formfett direkte på en varm grill. Påføres tilbehøret kun før forvarming.**

**⚠ FORSIKTIG: Ikke plasser WEBER CRAFTET-tilbehøret på en brennbar overflate, glass eller på en overflate som kan bli skadet av varme.**

**Hvis du ikke følger anbefalingene under ADVARSEL og FORSIKTIG, kan det forårsake alvorlig personskade, eller det kan forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Takk for at du tar dine første steg til en god opplevelse av et skikkelig utekjøkken! Med vårt WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kan du bruke mer tid ute og lage mat du kanskje ikke trodde var mulig på grillen din.

## Stekeplate – mat til ettertanke

Stekeplaten forvandler enkelt grillen din slik at du kan nyte alle dine stekte favoritter, som pannekaker, egg, fajitas og burgere.

## Se noe av det du kan lage på stekeplaten:

- Frokostburrito med egg, bacon, potetkaker, løk og paprika
- Autentisk Philly-sandwich
- Pannekaker om morgenen, smash-burgere til lunsj og laks til middag
- Sprø grønnsaker eller polenta

**Vi vil gjerne høre om dine nye grilleventyr!**

**Se resten av WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System på weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 34 2/23/22 2:17 PM

## Sjekkliste før du griller

✓ Sjekk at du har stekeristen og rammesystemet i WEBER CRAFTED-serien. Kan kjøpes på weber.com.

✓ Vask stekeplaten for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk den grundig med en myk klut eller kjøkkenpapir.

## Slik griller du

Når grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien er på plass:

1. Hvis varmehyllen er hevet, må den senkes eller fjernes før du bruker stekeplaten
2. Fjern grillristen **(A)**, og sett den stekeplaten i WEBER CRAFTED-rammen **(B)***
3. Plasser avstandsstykket mellom stekeplaten og framsiden av grillboksen **(C)**
4. Forvarm grillen i **ca. 20–25 minutter** med stekeplaten på plass.
5. Olje maten mens grillen forvarmes. Hvis den ikke kan smøres, kan du bruke en pensel til å pensle olje eller smør på stekeplaten før du legger maten på.
6. Når grillen er varmet opp, bruker du en grillbørste eller stekespade til å skrape bort matrester som har satt seg fast på stekeplaten
7. Legg maten på grillen, og følg oppskriften

*På Weber-smartgrillene må du passe på at du ikke kommer i kontakt med temperaturføleren bak i grillboksen.

**MERK:**Stekeplaten blir mye varmere enn grilltermometeret viser. Unngå derfor temperaturer over 260 °C.

## Vedlikehold av stekeplaten

- Rengjøres etter hver bruk. Vask stekeplaten for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk den grundig med en myk klut eller kjøkkenpapir.
- Hell litt vann på overflaten mens brennerne er av og stekeplaten fremdeles er varm. Bruk deretter en stekespade til å skrape bort matrester.
- Skyll godt og tørk grundig
- Stekeplaten kan vaskes i oppvaskmaskinen

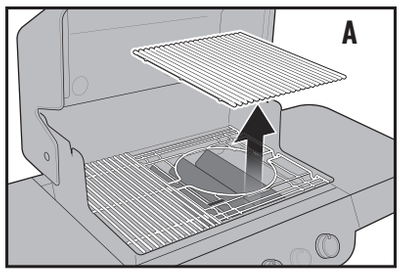
## Tips til dyprengjøring

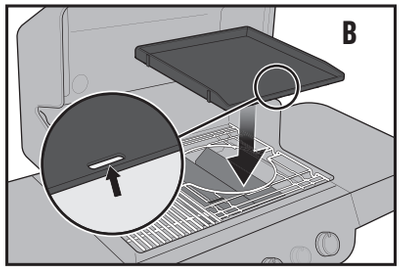
Over tid kan matrester bygge seg opp på stekeplaten. Her er en effektiv metode for å gjøre den ren:

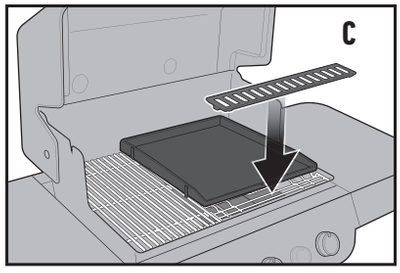
1. Fjern så mye matrester som mulig fra stekeplaten
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann Lag en pasta
3. Påfør rikelig med pasta på stekeplaten Den skal være tykk nok til å dekke risten helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natten. Tilsett mer bakepulver, og børst med en myk nylonbørste eller svamp.
5. Skyll og tørk godt av.

**MERK:** Ekstra vanskelige rester kan fjernes ved å helle eddik over pastaen like før rengjøring. Når det har sluttet å boble og frese, kan du begynne å skrubbe og skylle.

**Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Gå inn på weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 35 2/23/22 2:17 PM

PL

**BEZPIECZEŃSTWO**

**Należy postępować zgodnie ze wszystkimi OSTRZEŻENIAMI I ZASADAMI OSTROŻNOŚCI zamieszczonymi w podręczniku użytkownika grilla marki WEBER.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas obsługi gorących akcesoriów należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy umieszczać akcesorium WEBER CRAFTED na palniku bocznym.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy polewać akcesorium marki WEBER CRAFTED alkoholem.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie spryskiwać gorącego grilla sprayem do gotowania. Stosować na akcesoria tylko przed nagrzewaniem wstępnym.**

**⚠ OSTROŻNIE: Nie należy umieszczać gorącego akcesorium WEBER CRAFTED na łatwopalnej powierzchni, szkle oraz powierzchni, która może ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.**

**Zignorowanie OSTRZEŻEŃ i ZASAD OSTROŻNOŚCI może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci bądź spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Dziękujemy za odkrycie kuchni na świeżym powietrzu! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System pozwala Ci spędzać więcej czasu na zewnątrz przy przyrządzaniu potraw na grillu, co wcześniej wydawało Ci się niemożliwe.

## Płyta żeliwna — wiele nowych możliwości

Płyta żeliwna łatwo zmienia grill, co pozwala cieszyć się ulubionymi potrawami przyrządzanymi na płycie, takimi jak naleśniki, jajka, fajity i rozdrobnione burgery.

## Oto kilka możliwych zastosowań płyty żeliwnej:

- Burrito śniadaniowe z jajkami, bekonem, plackami ziemniaczanymi, cebulą i pieprzem
- Prawdziwa kanapka cheesesteak Philly
- Naleśniki rano, rozdrobnione burgery na lunch i smażony łosoś na obiad
- Chrupiące warzywa w cieście lub polenta

**Jesteśmy bardzo ciekawi Twoich doświadczeń związanych z grillowaniem!**

**Pozostałe produkty WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System znajdziesz na stronie weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 36 2/23/22 2:17 PM

## Lista do sprawdzenia przed grillowaniem

✓ Sprawdź, czy masz ruszty i ramkę WEBER CRAFTED. Można je zakupić oddzielnie na stronie weber.com.

✓ Płytę żeliwną należy myć ręcznie delikatnym płynem do naczyń. Należy je następnie wytrzeć dokładnie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.

## Instrukcje grillowania

Gdy ruszty i ramka WEBER CRAFTED są zamontowane:

1. Jeśli ruszt do podgrzewania jest uniesiony, opuść lub zdejmij go przed użyciem płyty żeliwnej.
2. Wyjmij ruszt do grillowania **(A)** i umieść płytę żeliwną na ramce WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Umieść przekładkę między płytą żeliwną a przodem komory pieczenia **(C)**.
4. Rozgrzewaj grill przez **ok. 20–25 minut**.
5. Gdy grill się rozgrzewa, posmaruj olejem porcje jedzenia. Jeśli nie można posmarować porcji, użyj pędzla do posmarowania olejem lub masłem płyty żeliwnej przed położeniem jedzenia.
6. Po wstępnym rozgrzaniu użyj szczotki do grilla lub łopatki, aby zgarnąć z płyty żeliwnej resztki jedzenia.
7. Połóż porcje jedzenia i kontynuuj zgodnie z przepisem.

*W inteligentnych grillach WEBER nie należy dotykać sondy do pomiaru temperatury z tyłu komory pieczenia.

**UWAGA:** Płyta żeliwna osiąga wyższą temperaturę, niż wskazanie termometru grilla, więc nie należy przekraczać temperatury 260°C.

## Pielęgnacja płyty żeliwnej

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium. Płytę żeliwną myj ręcznie łagodnym płynem do mycia naczyń. Należy je następnie wytrzeć dokładnie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Przy wyłączonych palnikach i jeszcze ciepłej płycie żeliwnej na powierzchnię wlej niewielką ilość wody. Następnie za pomocą łopatki zeskrob resztki jedzenia.
- Opłucz i dokładnie osusz.
- Płyta żeliwna nadaje się do mycia w zmywarce.

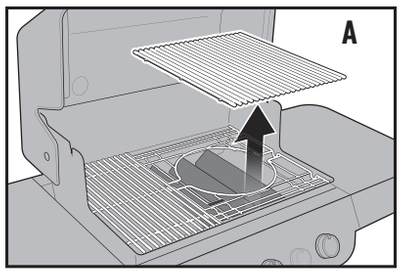
## Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

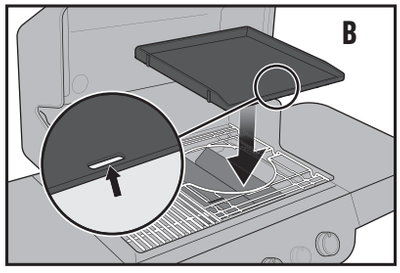
Z czasem na płycie żeliwnej mogą gromadzić się resztki jedzenia. Oto efektywna metoda usuwania resztek:

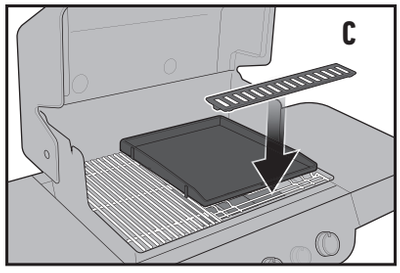
1. Usuń wstępnie jak największą ilość resztek jedzenia z powierzchni płyty żeliwnej.
2. Przygotuj roztwór złożony z trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Nałóż obficie pastę na powierzchnię płyty żeliwnej. Gruba warstwa powinna ją całkowicie pokryć.
4. Pozostawić na kilka godzin lub na noc. Dodaj więcej sody i wyczyść powierzchnię delikatną szczoteczką lub gąbką.
5. Opłucz i wysusz powierzchnię.

**UWAGA:** W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można polać octem. Gdy skończy się musowanie, wyszoruj i opłucz powierzchnię.

**W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 37 2/23/22 2:17 PM

PT

**SEGURANÇA**

**Respeite todas as indicações de AVISO e CUIDADO apresentadas no Manual do proprietário do seu grelhador WEBER.**

**⚠ AVISO: Use sempre luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear uma chapa quente.**

**⚠ AVISO: Não utilize o seu acessório WEBER CRAFTED sobre o queimador lateral.**

**⚠ AVISO: Não adicione qualquer tipo de álcool ao seu acessório WEBER CRAFTED.**

**⚠ AVISO: Não pulverize spray para cozinhar diretamente num grelhador quente. Aplique no seu acessório apenas antes do pré-aquecimento.**

**⚠ CUIDADO: Não coloque o seu acessório WEBER CRAFTED sobre uma superfície combustível, em vidro ou uma superfície que possa sofrer danos devido ao calor.**

**A inobservância das indicações de AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais.**

## O WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Parabéns por dar o primeiro passo na descoberta da sua cozinha ao ar livre! O WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System permite-lhe passar mais tempo no exterior e preparar pratos que nunca julgou serem possíveis no seu grelhador.

## Chapa – Um mundo de novas possibilidades

Com a Chapa pode facilmente transformar o seu grelhador e desfrutar de todos os seus favoritos na chapa, como panquecas, ovos, fajitas e hambúrgueres.

## Explore alguns destes pratos com a sua Chapa:

- Burrito de pequeno-almoço com ovos, bacon, hash browns, cebola e pimento
- Autênticos Philly cheesesteaks
- Panquecas ao pequeno-almoço, hambúrgueres para o almoço e salmão selado para o jantar
- Bolinhos fritos crocantes de legumes ou polenta

**Estamos ansiosos por conhecer as suas novas aventuras no barbecue!**

**Descubra o restante WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System em weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 38 2/23/22 2:17 PM

## Confirmar antes de grelhar

✓ Certifique-se de que tem as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED. Estes podem ser adquiridos em separado em weber.com.

✓ Lave a Chapa à mão com um detergente suave. Seque bem com um pano macio ou papel de cozinha.

## Instruções para grelhar

Assim que as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED estiverem instaladas:

1. Se estiver levantada, baixe ou remova a grelha de aquecimento antes de usar a sua Chapa.
2. Retire a grelha de cozedura **(A)** e coloque a Chapa na Estrutura WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Coloque o Espaçador entre a Chapa e a frente da cookbox **(C)**.
4. Pré-aqueça o seu grelhador durante **aprox. 20-25 minutos** com a Chapa colocada.
5. Enquanto o grelhador pré-aquece, unte os alimentos. Se o alimento não puder ser untado, use um pincel para aplicar óleo ou manteiga na superfície da Chapa antes de adicionar os alimentos.
6. Depois de pré-aquecer, use uma escova para grelhador ou uma espátula para raspar eventuais restos de alimentos da Chapa.
7. Coloque os alimentos na grelha e continue a receita.

*Para grelhadores inteligentes WEBER, evite o contacto com a sonda de temperatura na parte de trás da cookbox.

**NOTA:** A sua Chapa fica muito mais quente do que o termómetro do grelhador consegue ler, por isso não exceda os 260 °C.

## Conservação da sua Chapa

- Limpar após cada utilização. Lave a Chapa à mão com um detergente líquido suave. Seque bem com um pano macio ou papel de cozinha.
- Com os queimadores desligados e a Chapa ainda morna, verta um pouco de água na superfície. De seguida, use uma espátula para raspar os resíduos de alimentos.
- Enxague e seque bem.
- A Chapa é adequada para máquina de lavar loiça.

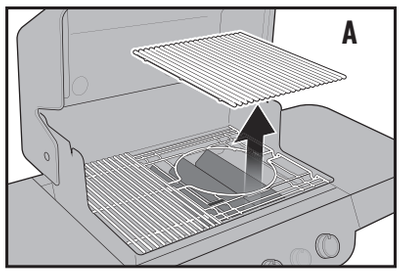
## Dicas para uma limpeza profunda

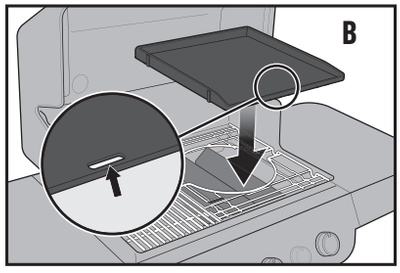
Com o passar do tempo, a sua Chapa pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

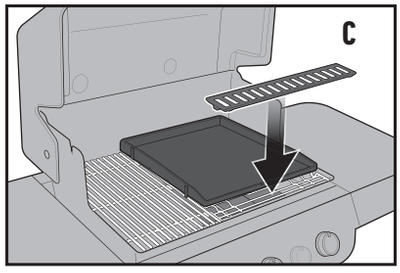
1. Remova o máximo possível de resíduos de alimentos da Chapa.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta na Chapa. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja não abrasiva.
5. Enxague e seque.

   **NOTA:** No caso de resíduos mais persistentes, verta vinagre sobre a pasta mesmo antes de limpar. Quando a efervescência começar, continue a esfregar e enxague.

**Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 39 2/23/22 2:17 PM

**SIGURANȚA**

**Respectați toate notificările de AVERTIZARE și ATENȚIE din Ghidul de utilizare a grătarului WEBER.**

**⚠ AVERTIZARE: Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).**

**⚠ AVERTIZARE: Nu folosiți accesoriul WEBER CRAFTED pe arzătorul lateral.**

**⚠ AVERTIZARE: Nu adăugați niciun tip de alcool în accesoriul WEBER CRAFTED.**

**⚠ AVERTIZARE: Nu pulverizați spray-ul de gătit direct într-un grătar fierbinte. Aplicați-l pe accesoriu doar înainte de pre-încălzire.**

**⚠ ATENȚIE: Nu așezați accesoriul WEBER CRAFTED pe o suprafață combustibilă, sticlă sau o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.**

**Nerespectarea acestor notificări de AVERTIZARE și ATENȚIE poate cauza accidentări grave sau poate provoca incendii sau explozii cauzatoare de daune materiale.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Felicitări! Ați făcut primul pas pe calea descoperirii bucătăriei în aer liber! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vă permite să petreceți mai mult timp în aer liber, gătind alimente pe care n-ați fi crezut că le puteți găti pe grătar.

## Planșă – Inspirație la gătit

Planșa vă convertește cu ușurință grătarul, astfel încât să vă puteți bucura de toate favoritele gătite pe planșă, de exemplu, clătite, ouă, fajitas și burgeri presați.

## Descoperiți câteva dintre aceste feluri cu planșa:

- Burrito pentru micul dejun cu ouă, bacon, cartofi hash browns, ceapă și ardei
- Cheesesteak-uri Philadelphia autentice
- Clătite dimineața, burgeri presați pentru prânz și somon prăjit pentru cină
- Chiftele crocante din legume sau mămăligă crocantă

**Așteptăm cu nerăbdare să ne povestiți noile dumneavoastră aventuri despre gătitul la grătar!**

**Descoperiți și celelalte articole din WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System pe weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 40 2/23/22 2:17 PM

## Lista de verificare înainte de a începe să gătiți la grătar

✓ Confirmați că aveți grillul și cadrul WEBER CRAFTED. Acestea pot fi achiziționate separat de pe weber.com.

✓ Spălați manual planșa cu un detergent lichid, neutru pentru vase. Uscați temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

## Instrucțiuni pentru gătit la grătar

După ce ați instalat grillul și cadrul WEBER CRAFTED:

1. Dacă este ridicat, coborâți sau scoateți raftul de încălzire înainte de a utiliza planșa.
2. Scoateți grila de gătit **(A)** și așezați planșa în cadrul WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Așezați distanțierul între planșă și partea frontală a incintei pentru gătit **(C)**.
4. Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 20-25 minute** cu planșa pe poziție.
5. În timpul preîncălzirii grătarului, ungeți cu ulei alimentele. Dacă nu pot fi unse cu ulei, folosiți o pensulă de uns pentru a aplica ulei sau unt pe suprafața planșei înainte de a adăuga alimentele.
6. După preîncălzire, utilizați o perie pentru grătar sau o spatulă pentru a răzui orice alimente lipite sau resturi de pe planșă.
7. Adăugați alimentele și continuați să preparați rețeta.

*Pentru grătarele WEBER Smart, evitați contactul cu sonda de temperatură din spatele incintei pentru gătit.

**NOTĂ:**Planșa devine mult mai fierbinte decât indicația citită pe termometrul grătarului, deci nu depășiți 260 °C.

## Îngrijirea planșei

- Curățați după fiecare utilizare. Spălați manual planșa cu un detergent lichid, neutru pentru vase. Uscați temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.
- Cu arzătoarele oprite și cu planșa caldă încă, turnați puțină apă pe suprafață. Apoi, utilizați o spatulă pentru a răzui reziduurile de alimente.
- Clătiți-o și lăsați-o să se usuce complet.
- Planșa poate fi spălată în mașina de spălat vase.

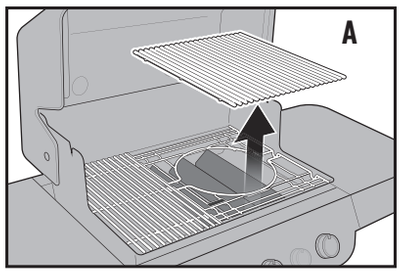
## Sfaturi pentru curățare în profunzime

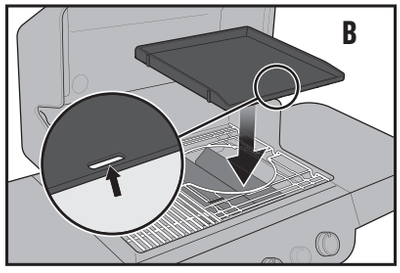
În timp, planșa poate acumula reziduuri de alimente. Iată o metodă eficace prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

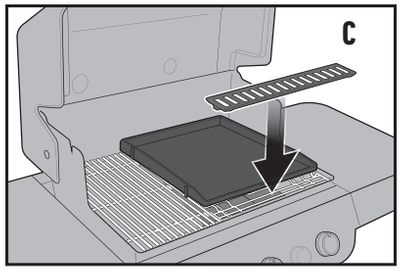
1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente de pe planșă.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe planșă. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet produsul.
4. Lăsați amestecul să acționeze câteva ore sau peste noapte. Mai adăugați bicarbonat de sodiu și frecați cu o perie de nylon sau un burete neabraziv.
5. Clătiți și uscați.

   **NOTĂ:** Pentru pete deosebit de persistente, turnați oțet pe pastă chiar înainte de a curăța. După terminarea reacției efervescente, continuați să frecați și să clătiți.

**Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 41 2/23/22 2:17 PM

RU

**БЕЗОПАСНОСТЬ**

**Соблюдайте все указания с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО», приведенные в Руководстве пользователя гриля Weber.**

**⚠ ВНИМАНИЕ! При обращении с горячим аксессуаром необходимо всегда надевать жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Защита от контактного нагрева», уровень 2 или выше).**

**⚠ ВНИМАНИЕ!**
**Не используйте аксессуар WEBER CRAFTED на боковой конфорке.**

**⚠ ВНИМАНИЕ!**
**Не применяйте никакие спиртосодержащие жидкости с аксессуаром WEBER CRAFTED.**

**⚠ ВНИМАНИЕ!**
**Не распыляйте антипригарный спрей непосредственно в горячий гриль. Наносите на аксессуар только перед предварительным нагревом.**

**⚠ ОСТОРОЖНО!**
**Не ставьте аксессуар WEBER CRAFTED на горючие материалы, стекло или любую другую поверхность, которую можно повредить нагревом.**

**Несоблюдение указаний с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО» может стать причиной тяжелых травм, пожара или взрыва, привести к повреждению имущества.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Поздравляем вас с первым шагом к новым вкусовым открытиям! Благодаря серии аксессуаров WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System вы сможете проводить больше времени на свежем воздухе и готовить такие блюда, которые прежде и не представляли на гриле.

## Планча — назначение аксессуара

Планча — это чугунный противень с высокими бортиками, с которым легко готовить на гриле любимые блинчики, яичницу, фахитас и бургеры.

## Попробуйте приготовить с использованием планчи вот эти блюда:

- Завтрак из буррито с яйцом, беконом, картофельными оладьями, луком и перцем
- Настоящие филадельфийские чизстейки
- Блинчики на завтрак, смэш-бургеры на обед и обжаренный лосось на ужин
- Хрустящие овощные оладьи или полента

**Нам не терпится узнать о ваших новых гриль-приключениях!**

**Узнайте об остальных аксессуарах серии WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System на сайте weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 42 2/23/22 2:17 PM

## Перед началом приготовления

✓ Убедитесь в том, что ваш гриль оснащен рамой установочного комплекта и решетками WEBER CRAFTED. Их можно приобрести отдельно на сайте weber.com.

✓ Вымойте планчу вручную с использованием мягкого средства для мытья посуды. Тщательно вытрите мягкой тканью или бумажным полотенцем.

## Инструкции по приготовлению на гриле

После установки рамы и решеток WEBER CRAFTED:

1. Если нагревательная подставка поднята, опустите или снимите ее перед использованием планчи.
2. Снимите решетку для приготовления **(A)** и установите планчу на раму WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Установите промежуточную решетку между планчей и передней частью котла гриля **(C)**.
4. Нагревайте гриль в течение **примерно 20-25 минут** с установленной планчей.
5. Пока гриль нагревается, смажьте продукты маслом. Если блюда невозможно смазать маслом, то перед приготовлением нанесите растительное или сливочное масло на планчу при помощи кулинарной кисти.
6. После предварительного нагрева удалите с планчи налипшие остатки еды при помощи щетки для гриля или лопатки.
7. Выложите продукты на гриль и действуйте согласно рецепту.

*При приготовлении на смарт-грилях Weber не прикасайтесь к датчику температуры в задней части котла гриля.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Планча нагревается гораздо быстрее, чем изменяются показания термометра гриля, поэтому не нагревайте гриль выше 260 °C.

## Уход за планчей

- Очищайте после каждого использования. Вымойте планчу вручную с использованием мягкого средства для мытья посуды. Тщательно вытрите мягкой тканью или бумажным полотенцем.
- После выключения горелок налейте небольшое количество воды на поверхность планчи, пока она еще теплая. Затем с помощью лопатки удалите остатки продуктов.
- Сполосните и вытрите насухо.
- Планчу можно мыть в посудомоечной машине.

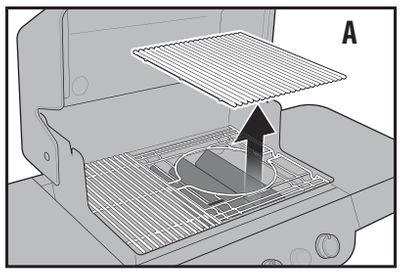
## Советы по тщательной очистке

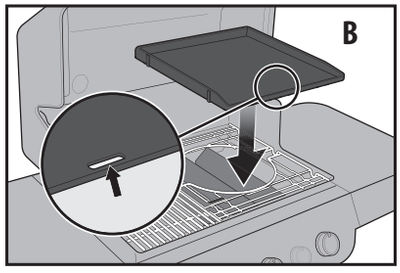
Со временем на планче могут накапливаться налипшие остатки еды. Для их удаления воспользуйтесь этим эффективным способом:

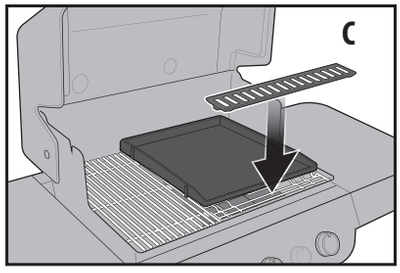
1. Удалите как можно больше остатков еды с планчи.
2. Смешайте три части пищевой соды с одной частью воды. Смесь приобретет консистенцию пасты.
3. Обильно нанесите пасту на планчу. Слой должен быть достаточно толстым, чтобы покрыть поверхность полностью.
4. Оставьте смесь на несколько часов или на ночь. Добавьте еще пищевой соды и потрите неабразивной нейлоновой щеткой или губкой.
5. Тщательно ополосните и высушите.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для удаления особо стойких загрязнений полейте пасту уксусом непосредственно перед очисткой. Как только пенообразование прекратится, продолжите очистку и ополосните.

**Если у вас имеются какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в вашу учетную запись на www.weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 43 2/23/22 2:17 PM

SK

**BEZPEČNOSŤ**

**Dodržiavajte všetky oznámenia označené ako VAROVANIE a UPOZORNENIE, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu grilov WEBER.**

**⚠ VAROVANIE: Pri obsluhe horúceho príslušenstva vždy používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).**

**⚠ VAROVANIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nepoužívajte na bočnom horáku.**

**⚠ VAROVANIE: Do príslušenstva WEBER CRAFTED nevlievajte žiaden alkohol.**

**⚠ VAROVANIE: Do horúceho grilu nestriekajte sprej na grilovanie. Nastriekajte ho na príslušenstvo len pred predhrievaním.**

**⚠ UPOZORNENIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.**

**Nedodržanie týchto oznámení označených ako VAROVANIE a UPOZORNENIE môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulujeme vám k prvému kroku pri objavovaní výhod záhradnej kuchyne! Vďaka kolekcii WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System môžete tráviť viac času vonku a variť pokrmy, o ktorých ste si mysleli, že ich na grile nie je možné pripraviť.

## Plancha – objavte nové možnosti

Plancha jednoducho premení váš gril, aby ste si mohli vychutnať všetky svoje obľúbené jedlá pripravované na planchi, ako sú napríklad palacinky, vajcia, fajita a tenké burgery.

## Vychutnajte si tieto pokrmy s planchou:

- Raňajkové burrito s vajíčkami, slaninou, zemiakovými plackami, cibuľou a paprikou
- Autentické Philly cheesesteaky
- Palacinky ráno, tenké burgery na obed a opečený losos na večeru
- Chrumkavé zeleninové placky alebo polenta

**Podeľte sa s nami o svoje nové grilovacie dobrodružstvá!**

**Pozrite si aj ostatné produkty kolekcie WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System na stránke weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 44 2/23/22 2:17 PM

## Zoznam úloh pred grilovaním

✓ Skontrolujte, či máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Produkty možno zakúpiť jednotlivo na stránke weber.com.

✓ Planchu umývajte ručne jemným prípravkom na riad. Dôkladne osušte pomocou mäkkej handričky alebo papierovej utierky.

## Pokyny na grilovanie

Po namontovaní roštov a rámu WEBER CRAFTED:

1. Keď je ohrievací rošt zdvihnutý, pred použitím planche ho spustite alebo odstráňte.
2. Vyberte grilovací rošt **(A)** a vložte planchu do rámu WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. Rozpierku umiestnite medzi planchu a prednú stranu grilovacej vane **(C)**.
4. Predhrejte gril **približne na 20 – 25 minút** s planchou na mieste.
5. Kým sa gril predhrieva, jedlo naolejujte. Ak ho nemožno naolejovať, pred položením jedla na planchu naneste štetcom na potieranie olej alebo maslo na planchu.
6. Po predhriatí použite kefku na gril alebo obracačku na oškrabanie prilepeného jedla a nečistôt z planche.
7. Jedlo položte na povrch a pokračujte podľa receptu.

*Pri griloch WEBER Smart sa vyhnite kontaktu s ihlou na meranie teploty grilu v zadnej časti grilovacej vane.

**POZNÁMKA:** Plancha je oveľa teplejšia, ako ukazuje teplomer na grile, takže neprekračujte teplotu 260 °C.

## Starostlivosť o planchu

- Po každom použití vyčistite. Planchu umývajte ručne jemným prípravkom na riad. Dôkladne osušte pomocou mäkkej handričky alebo papierovej utierky.
- Keď sú horáky vypnuté a plancha je ešte teplá, nalejte na povrch trochu vody. Potom pomocou obracačky zoškrabte zvyšky jedla.
- Dôkladne opláchnite a vysušte.
- Plancha je vhodná do umývačky riadu.

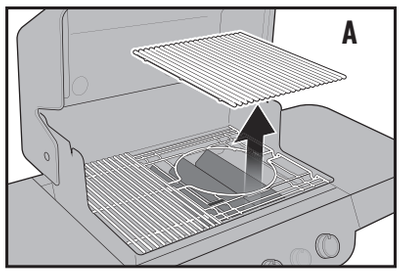
## Tipy na dôkladné čistenie

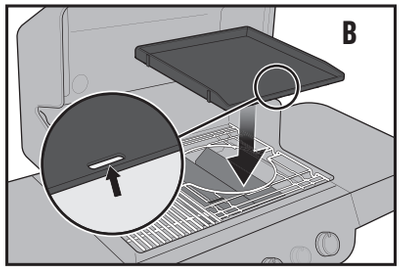
Časom sa na planchi môžu prichytávať zvyšky jedla. Účinný spôsob, ako ich odstrániť:

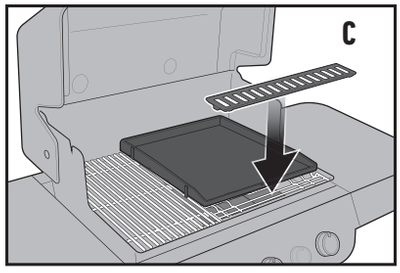
1. Z planche odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na planchu opatrne naneste výdatné množstvo pasty. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

**POZNÁMKA:** Pri odolných zvyškoch nalejte tesne pred čistením na pastu ocot. Keď prestane peniť, povrch vydrhnite a opláchnite.

**Ak máte otázky, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 45 2/23/22 2:17 PM

**VARNOST**

**Upoštevajte vse navedbe OPOZORILO in POZOR v svojem uporabniškem priročniku za peko na žaru WEBER.**

**⚠ OPOZORILO: Pri delu z vročim dodatkom si vedno nadenite rokavice za žar, odporne proti vročini (in skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).**

**⚠ OPOZORILO: Dodatka WEBER CRAFTED ne uporabljajte na stranskem gorilniku.**

**⚠ OPOZORILO: Dodatku WEBER CRAFTED ne dodajajte nobene vrste alkohola.**

**⚠ OPOZORILO: Razpršila za kuhanje ne nanesite neposredno na vroč žar. Nanesite ga samo na vaš dodatek pred segrevanjem.**

**⚠ POZOR: Dodatka WEBER CRAFTED ne postavljajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.**

**Zaradi neupoštevanja navedb POZOR in OPOZORILO se lahko resno telesno poškodujete ali povzročite požar oziroma eksplozijo ter poškodujete premoženje.**

## Žari WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Hvala, ker ste naredili prvi korak k pripravi hrane na prostem! Žari WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vam omogočajo, da preživite več časa na prostem in pripravljate prvovrstno hrano na žaru.

## Plošča za žar – neskončne možnosti priprave hrane

S ploščo za žar svoj žar enostavno spremenite, tako da lahko na njem pečete svoje najljubše jedi s plošče, kot so palačinke, jajca, fajitas in stisnjeni hamburgerji.

## Odkrijte nekaj novih jedi z s ploščo za žar:

- Jutranji burrito z jajci, slanino, krompirjevo polpeto, čebulo in papriko
- Avtentični sendvič Philly Cheesesteaks
- Palačinke za zajtrk, stisnjeni hamburgerji za kosilo in zapečen losos za večerjo
- Hrustljavi zelenjavni ocvrtki ali polenta

**Želimo, da nam opišete svoje dogodivščine peke na žaru!**

**Ostalo kolekcijo žarov WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System si lahko ogledate na weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 46 2/23/22 2:17 PM

## Kontrolni seznam pred začetkom peke na žaru

✓ Preverite, ali imate rešetke in okvir za žar WEBER CRAFTED. Kupiti ju je mogoče ločeno na weber.com.

✓ Ploščo za žar umijte na roke z blagim detergentom za pranje posode. Dobro osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

## Navodila za peko na žaru

Po namestitvi rešetke in okvirja WEBER CRAFTED:

1. Pred uporabo plošče za žar odstranite ali spustite rešetko, če je ta dvignjena.
2. Odstranite rešetko za žar **(A)** in v okvir za žar WEBER CRAFTED **(B)** položite ploščo za žar.*
3. Med ploščo za žar in sprednji del posode za peko namestite distančnik **(C)**.
4. Žar z nameščeno ploščo za žar segrevajte **približno 20–25 minut**.
5. Med segrevanjem žara naoljite hrano. Če je ni mogoče naoljiti, s čopičem nanesite olje ali maslo na površino plošče za žar, preden dodate hrano.
6. Ko je segreta, s krtačo za žar ali lopatico postrgajte morebitne ostanke hrane s plošče za žar.
7. Položite hrano na žar in sledite navodilom v receptu.

*Pri pametnih žarih WEBER Smart Grill pazite, da se ne dotikate temperaturne sonde na hrbtni strani posode za peko.

**OPOMBA:** Plošča za žar se segreje na višjo temperaturo, kot jo lahko odčita termometer, zato ne presezite 260 °C.

## Nega plošče za žar

- Očistite ga po vsaki uporabi. Ploščo za žar umijte na roke z blagim detergentom za pranje posode. Dobro osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.
- Ko so gorilniki izključeni in je plošča za žar še topla, na ploščo nalijte malo vode. Z lopatico nato odstranite ostanke hrane.
- Splaknite in temeljito osušite.
- Plošča za žar se lahko pomiva v pomivalnem stroju.

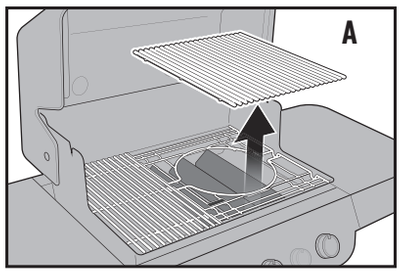
## Nasveti za globinsko čiščenje

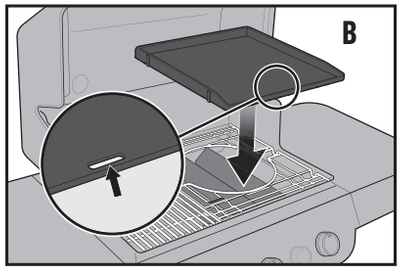
Na plošči za žar se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanki hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

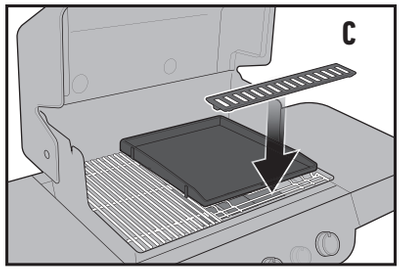
1. S plošče za žar odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3:1. Nastala bo pasta.
3. Pasto v debeli plasti nanesite na ploščo za žar. Sloj mora biti dovolj debel, da ju povsem prekrije .
4. Mešanico pustite stati na rešetki nekaj ur ali čez noč. Dodajte še več sode bikarbone in zdrgnite z neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
5. Temeljito sperite in posušite.

**OPOMBA:** Za izjemno trdovratne madeže tik pred čiščenjem prek paste politje kis. Ko se penasta reakcija umiri, nadaljujte postopek čiščenja in spiranja.

**Za vsa vprašanja se obrnite na predstavnika za pomoč strankam na svojem območju prek podatkov za stik na našem spletnem mestu. Prijavite se na weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 47 2/23/22 2:17 PM

**GÜVENLİK**

**WEBER barbekü kullanıcı kılavuzunda verilen tüm UYARI ve DİKKAT ifadelerini dikkate alın.**

**⚠ UYARI: Sıcak aksesuarlara dokunurken her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) kullanın.**

**⚠ UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı yan brülörde kullanmayın.**

**⚠ UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınıza hiçbir türde alkol eklemeyin.**

**⚠ UYARI: Pişirme spreyini doğrudan sıcak bir ızgaranın içine püskürtmeyin. Aksesuarınıza yalnızca ön ısıtmadan önce uygulayın.**

**⚠ DİKKAT: WEBER CRAFTED aksesuarınızı yanıcı yüzeylere, cama ya da ısıdan zarar görebilecek yüzeylere koymayın.**

**Bu UYARI ve DİKKAT ifadelerine uygun hareket edilmemesi, ciddi vücut yaralanması veya maddi zarara neden olabilecek şekilde yangınla ya da patlamayla sonuçlanabilir.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Açık hava mutfak ürünlerini keşfetmede ilk adımı attığınız için tebrik ederiz! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System, barbekünüzde yapılabileceğini hiç düşünmediğiniz yemekler pişirerek dışarıda daha fazla zaman geçirmenizi sağlar.

## Düz Sac – Yapılabilecek Yemekler

Düz Sac, barbekünüzü kolayca dönüştürerek, krepler, yumurtalar, fajitalar ve ezilmiş (smashed) burgerler gibi sacda pişirmeye uygun en sevdiğiniz yiyeceklerin keyfini çıkarabilmenizi sağlar.

## Düz Sac ile pişirebileceğiniz bazı yiyecekleri keşfedin:

- Kahvaltı için yumurta, şarküteri ürünleri, patates, soğan ve biberli dürüm
- Orijinal Philly peynirli bifteği
- Sabah krep, öğlen yemeği için ezilmiş (smashed) burgerler ve akşam yemeği için mühürlenmiş somon
- Çıtır çıtır sebzeler ya da polenta

**Yeni barbekü maceralarınızı duymak için sabırsızlanıyoruz!**

**Diğer WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ürünlerine weber.com'dan ulaşabilirsiniz.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 48 2/23/22 2:17 PM

## Barbekü Yapmadan Önce Kontrol Listesi

✓ WEBER CRAFTED Izgaralarına ve Çerçevesine sahip olduğunuzdan emin olun. Bu ürünler weber.com'dan ayrıca satın alınabilir.

✓ Düz Sacı, yumuşak bir sıvı bulaşık deterjanıyla elde yıkayın. Yumuşak bir bez ya da kâğıt havlu ile iyice kurutun.

## Pişirme Talimatları

WEBER CRAFTED Izgaraları ve Çerçevesi takıldığında:

1. Düz Sacınızı kullanmadan önce, ısıtma rafını yüksek konumuydaysa indirin ya da tamamen çıkarın.
2. Pişirme ızgarasını çıkarın **(A)** ve Düz Sacı WEBER CRAFTED Çerçeve içine yerleştirin **(B)**.*
3. Düz Sac ile pişirme kutusunun önü arasına bir Ara Parçası yerleştirin **(C)**.
4. Barbekünüzü, Düz Sac takılı hâldeyken **yaklaşık 20-25 dakika** ön ısıtın.
5. Barbekü ön ısınırken yiyeceğinizi yağlayın. Yiyecek yağlanamayan yapıdaysa, yiyeceğinizi eklemeden önce bir sos fırçasıyla Düz Sac yüzeyine sıvı yağ veya tereyağı sürün.
6. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, bir barbekü fırçası veya spatula kullanarak Düz Sacdaki yapışmış yiyecekleri veya kalıntıları kazıyın.
7. Yiyeceklerinizi yerleştirin ve tarifi uygulamaya devam edin.

*Weber akıllı barbekülerde pişirme kutusunun arkasındaki sıcaklık probuna temas etmeyin.

**NOT:**Düz Sacınız, barbekü termometresinin gösterdiğinden çok daha fazla ısınır, bu nedenle 260°C'yi (500°F) aşmayın.

## Düz Sacınızın Bakımı

- Her kullanımdan sonra temizleyin. Düz Sacı, yumuşak bir sıvı bulaşık deterjanıyla elde yıkayın. Yumuşak bir bez ya da kâğıt havlu ile iyice kurutun.
- Brülörler kapalıyken ve Düz Sac hala sıcakken, yüzeye biraz su dökün. Ardından, bir spatula ile gıda kalıntılarını kazıyın.
- Durulayıp tamamen kurutun.
- Düz Sac bulaşık makinesinde yıkanabilir.

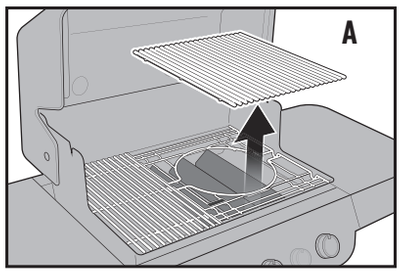
## Derinlemesine Temizlik için İpuçları

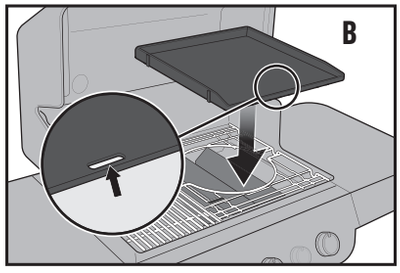
Zaman içinde Düz Sacınız üzerinde yiyecek artıkları birikebilir. Bunları temizlemenin etkili bir yolu:

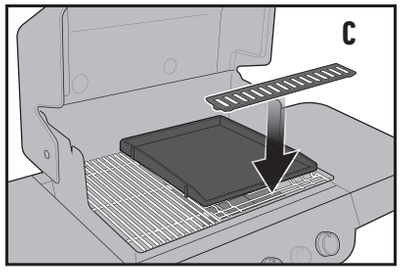
1. Düz Sac üzerindeki yiyecek kalıntılarını mümkün olduğunca temizleyin.
2. Üç ölçü karbonatı bir ölçü suyla karıştırın. Bir macun oluşacaktır.
3. Macunu Düz Saca bolca sürün. Tam kaplayacak kadar kalın olmalıdır.
4. Karışımı birkaç saat ya da gece boyunca bekletin. Daha fazla karbonat ekleyin ve aşındırıcı olmayan bir naylon fırça ya da süngerle ovun.
5. Durulayın ve kurutun.

   **NOT:** Ekstra inatçı kirler için temizlemeden hemen önce macunun üzerine sirke dönün. Kabarcıklar oluşmaya başladığında ovmaya başlayın ve durulayın.

**Herhangi bir sorunuz varsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun. weber.com adresinde oturum açın.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 49 2/23/22 2:17 PM

## قائمة مراجعة ما قبل الشواء

✓ تأكد من أن لديك شبكات وإطار WEBER CRAFTED. يمكنك شراؤها بشكل منفصل على موقعنا weber.com.

✓ اغسل السطح العلوي المسطّح يدويًا باستخدام سائل غسل أطباق مخفف. ثم جفّفه جيدًا بقطعة من القماش الناعم أو بمنشفة ورقية.

## تعليمات الشواء

بمجرد تركيب شبكات وإطار WEBER CRAFTED:

1. عند رفعه، اخفض رف التدفئة أو قم بإزالته قبل استخدام السطح العلوي المسطّح.
2. قم بإزالة شبكة الطهي **(A)** وركّب السطح العلوي المسطّح داخل إطار WEBER CRAFTED **(B)**.*
3. ضع المباعد بين السطح العلوي المسطّح وأمام صندوق الطهي **(C)**.
4. سخّن شوّايتك مسبقًا لمدة **20-25 دقيقة تقريبًا** مع وضع السطح العلوي المسطّح في مكانه.
5. بينما يتم التسخين المُسبق للشوّاية، ضع الزيت على طعامك. إذا لم يكن من الممكن إضافة الزيت إلى الطعام، استخدم فرشاة توزيع لوضع الزيت أو الزبد على السطح العلوي المسطّح قبل إضافة طعامك.
6. بمجرد انتهاء التسخين المسبق، استخدم فرشاة الشوّاية أو المبسط لكشط أي طعام أو بقايا ملتصقة من السطح العلوي المسطّح.
7. أضِف طعامك وأكمل الوصفة.

*عند استخدام شوّايات WEBER smart، تجنب ملامسة جهاز قياس درجة الحرارة الموجود في الجزء الخلفي من صندوق الطهي.

**ملاحظة:** ستستمر درجة حرارة السطح العلوي المسطّح في الارتفاع وتتجاوز قراءة مقياس حرارة الشوّاية، لذا لا تتجاوز 260 درجة مئوية.

## العناية بالسطح العلوي المسطّح

- يتعين تنظيفه بعد كل استخدام. اغسل السطح العلوي المسطّح يدويًا باستخدام سائل غسل أطباق مخفف. ثم جفّفه جيدًا بقطعة من القماش الناعم أو بمنشفة ورقية.
- بعد إطفاء المشاعل وعندما يكون السطح العلوي المسطّح دافئًا، صبّ القليل من الماء على السطح. بعد ذلك استخدم مبسط لكشط بقايا الطعام والتخلص منها.
- اشطفه وجففه بالكامل.
- يمكن غسل السطح العلوي المسطّح في غسالة الأطباق.

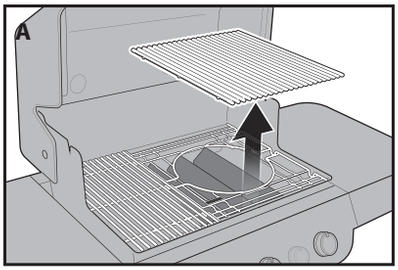
## نصائح للتنظيف العميق

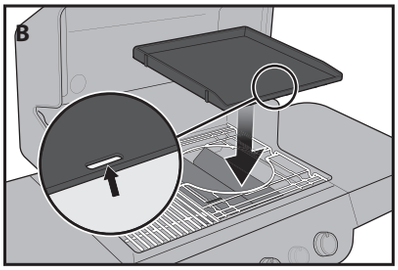
بمرور الوقت، قد تتراكم بقايا الطعام على السطح العلوي المسطّح. سنعرّفك هنا على طريقة فعّالة لإزالتها:

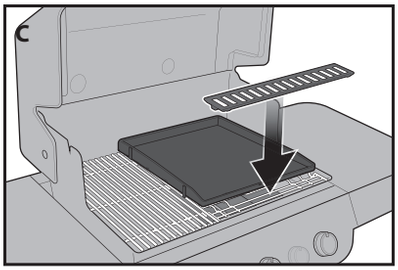
1. قم بإزالة أكبر قدر ممكن من بقايا الأطعمة من السطح العلوي المسطّح.
2. ضع ثلاثة مقادير من بيكربونات الصوديوم مع مقدار واحد من الماء. ستحصل على معجون.
3. ضع كمية كبيرة من المعجون على السطح العلوي المسطّح. يجب أن يكون سميكًا بما يكفي لتغطيتها بالكامل.
4. اترك الخليط لبضع ساعات أو طوال الليل. أضِف المزيد من بيكربونات الصوديوم ثم افركها باستخدام فرشاة نايلون غير كاشطة أو إسفنجة.
5. اشطف الشبكة وجففها.

**ملاحظة:** إذا كانت هناك بقايا عنيدة للغاية، قم بصب الخل على المعجون قبيل التنظيف. وبمجرد انتهاء تفاعل الفوران، تابع الفرك والشطف.

**إذا كانت لديك أي أسئلة، اتصل بمندوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني. سجّل دخولك إلى weber.com.**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 50 2/23/22 2:17 PM

**السلامة**

**اتبع جميع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و«تنبيه» في دليل مالك شواية WEBER الخاص بك.**

**⚠ تحذير: يُرجى دائمًا ارتداء قفازات الشواء المقاومة للحرارة (المتوافقة مع المواصفة EN 407، مستوى تقييم الحرارة عند اللمس 2 أو أعلى) عند التعامل مع الملحقات الساخنة.**

**⚠ تحذير: لا تستخدم ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك على موقدك الجانبي.**

**⚠ تحذير: لا تُضف أي نوع من الكحول إلى ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك.**

**⚠ تحذير: لا ترشّ رذاذ الطهي على الشوّاية الساخنة مباشرةً. ضعه فقط على الملحق قبل التسخين المُسبق.**

**⚠ تنبيه: لا تضع ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك على سطح قابل للاشتعال، أو سطح زجاجي، أو سطح قد يتلف بسبب الحرارة.**

**قد ينتج عن عدم اتباع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و «تنبيه» حدوث إصابة جسدية خطيرة، أو قد ينتج عنه نشوب حريق أو انفجار مسببًا تلفًا في الممتلكات.**

## نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

شكرًا لك على اتخاذ الخطوة الأولى لاستكشاف مطبخك الخارجي! سيُشجعك نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على قضاء المزيد من الوقت في الهواء الطلق وطهي مأكولات لم تكن تتخيل أن تطهوها يومًا على شوّايتك.

## السطح العلوي المسطّح - آفاق واسعة لخيارات الطعام

يحوّل السطح العلوي المسطّح شوّايتك بكل سهولة، بحيث يمكنك الاستمتاع بتحضير جميع المأكولات التي تتطلب سطح طهي مسطّح مثل البانكيك والبيض والفاهيتا والبرجر المفروم.

## استكشف بعض تلك الأصناف مع السطح العلوي المسطّح لديك:

- بوريتو الفطور مع البيض واللحم المقدد والهاش براون والبصل والفلفل
- شريحة لحم فيلادلفيا الأصلية بالجبن
- البانكيك في الصباح، والبرجر المفروم على الغداء، والسلمون المشوي على العشاء
- فطائر الخضروات المقرمشة أو البولينتا

**نحن متحمّسون لمعرفة آخر مغامراتك في الشواء!**

**اطّلع على بقية نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على موقع weber.com.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 51 2/23/22 2:17 PM

**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。**

**⚠警告事项：请勿向 WEBER CRAFTED 配件中添加任何类型的酒精。**

**⚠警告事项：请勿将烹饪喷雾直接喷在加热烤架上。仅在预热前涂抹在配件上。**

**⚠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 Gourmet BBQ System

祝贺您迈出户外厨房探索的第一步！WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System 让您更愿意在户外烹饪出意想不到的BBQ美食。

## 平顶 - 回味无穷

平底烤盘可轻松改造您的烤炉，让您轻松享用所有喜爱的煎烤美食，如薄饼、鸡蛋、法式奶酪和汉堡。

## 使用平顶尝试制作以下美味：

- 含鸡蛋、培根、炸薯饼、洋葱和胡椒的早餐卷饼
- 纯正的费城芝士三明治
- 早餐的煎饼、午餐的碎汉堡，以及晚餐的香煎三文鱼
- 酥脆的蔬菜碎或玉米糊

**期待您有全新的烧烤趣闻与我们分享！**

**如要查看关于 WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System 的其他内容，请前往 weber.com。**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 52 2/23/22 2:17 PM

## 烤前准备清单

✓ 确认您拥有 Weber Crafted 烤架和 Frame。它们可以从 weber.com 上单独购买。

✓ 用温和的洗碗液手洗平顶。请使用柔软的布或纸巾将其彻底擦干。

## BBQ 操作说明

Weber Crafted 烤架和外框安装完成后：

1. 如保温网是升起的，请在使用 Flat Top 前将其放低或取下。
2. 取下烤篦 **(A)**，将平顶放入 Weber Crafted Frame 中 **(B)**。*
3. 在平顶和烹饪箱前面之间放置垫片**(C)**。
4. 安装好平底烤盘后，预热烤炉**大约 20-25 分钟**。
5. 在烤炉预热的同时，在食物上刷油。如果无法涂油，在放入食物前，用酱料刷在平顶表面刷上油或黄油。
6. 预热完成后，使用烤炉刷或烧烤铲刮掉平底烤盘上的残渣。
7. 放入食物，按照食谱烹饪。

*如使用 Weber Smart 烤炉，要避免触碰到在烤炉内部的温度计探针。

**注意：** 平底烤盘的实际温度比温度计上的读数高得多，所以温度不得超过 260°C。

## 平顶的保养

- 每次使用后清洁。用温和的洗碗液手洗平顶。请使用柔软的布或纸巾将其彻底擦干。
- 如燃烧器关闭，平顶仍然很烫，可在表面浇一点水。然后使用烧烤铲刮掉食物残渣。
- 冲洗并完全晾干。
- 平顶可用洗碗机清洗。

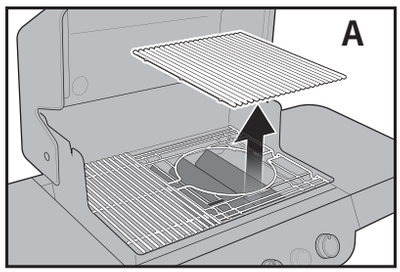
## 深层清洁建议：

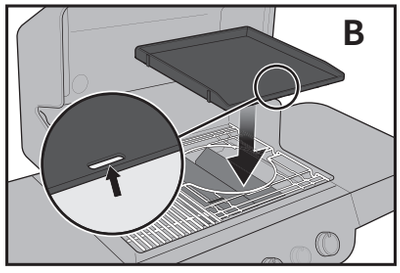
随着时间的推移，平顶可能会堆积食物残渣。以下是有效去除方法：

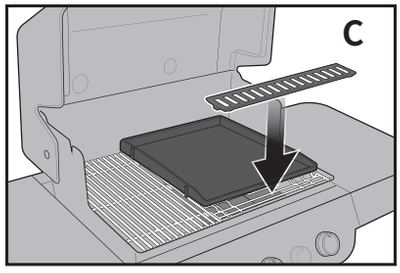
1. 尽可能去除平顶中的食物残渣。
2. 混合三份小苏打和一份水。形成糊状。
3. 将糊状物涂抹在平顶上。厚度应足以完全覆盖炙烤架。
4. 静置几个小时或者过夜。继续加入小苏打，用非磨蚀性尼龙刷或海绵刷洗。
5. 冲洗干净，晾干。

**注意：** 如果还有顽固残留，清洁之前在糊状物上倒一些醋。停止起泡后，继续刷洗，然后冲洗干净。

**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。**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 53 2/23/22 2:17 PM

JA

**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」のすべての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。**

**⚠警告：Weber Craftedアクセサリーには、アルコール類を一切使用しないでください。**

**⚠警告： 高温になったグリルにスプレー式油を直接噴射しないでください。 予熱前のアクセサリーにのみご使用ください。**

**⚠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 Gourmet BBQ System

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 Gourmet BBQ System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作れるようになります。

## フラットトップ - アイデアがいっぱい

フラットトップをお使いいただくことにより、パンケーキや卵料理、ファヒータ、スマッシュバーガーなど、フラットトップを使ったあらゆるお気に入り料理をグリルでお楽しみいただけます。

## フラットトップを使ったレシピをいくつかご紹介します。

- 卵、ベーコン、ハッシュブラウン、玉ねぎ、コショウを挟んだ朝食用ブリトー
- 本格的なフィラデルフィア風チーズステーキ
- パンケーキ（朝食）、スマッシュバーガー（ランチ）、炙りサーモン（ディナー）
- クリスピーな野菜フリッターまたはポレンタ

**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 Gourmet BBQ Systemについての詳しい情報は、weber.comをご覧ください。**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 54 2/23/22 2:17 PM

## グリルをお楽しみいただく前のチェックリスト

✓WEBER CRAFTED 焼き網とフレームが取り付けられていることを確認します。 こちらは、weber.comで別途お買い求めいただけます。

✓食器洗い用の中性洗剤でフラットトップを手洗いします。 やわらかい布かペーパータオルで十分に乾かします。

## グリル調理の手順

WEBER CRAFTED 焼き網とフレームを取り付けた後の手順：

1. 保温ラックが高い位置にある場合は、位置を下げたり、取り外したりしてからフラットトップを取り付けます。
2. 焼き網を取り外し **(A)** 、WEBER CRAFTEDフレーム内にフラットトップを取り付けます **(B)** 。*
3. フラットトップと調理ボックスの正面の間に、スペーサーをセットします **(C)** 。
4. フラットトップをセットした状態でグリルを**約20〜25分間**予熱します。
5. グリルが予熱されたら、食材に油を塗ります。 油を塗れない場合は、食材を加える前に、刷毛でフラットトップの表面に油やバターを塗ります。
6. 予熱し終わったら、こびりついた食材やゴミをグリルブラシかヘラでフラットトップからこそげ落とします。
7. 食材をのせ、レシピに従って調理を続けます。

*WEBER スマートグリルでは、調理ボックスの背面と温度プローブが接触しないようにご注意ください。

**注意：**フラットトップは、グリルの温度計の測定値よりはるかに高温になりますので、260°Cを超えないようにしてください。

## フラットトップのお手入れ方法

- 使用後は毎回洗浄してください。 食器洗い用の中性洗剤でフラットトップを手洗いします。 やわらかい布かペーパータオルで十分に乾かします。
- バーナーのスイッチを切り、フラットトップがまだ暖かいうちに、表面に少量の水を注ぎます。 次に、ヘラを使ってこびりついた食べ物のカスをこそぎ取ります。
- 水ですすぎ、十分に乾かします。
- フラットトップは食器洗浄機で洗えます。

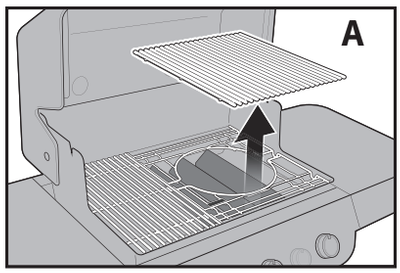
## ディープクリーニングに関するアドバイス

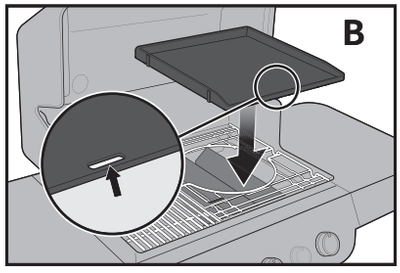
長くご使用いただくうちに、フラットトップに食べ物のカスが蓄積されることがあります。 この場合、次の方法で汚れを効果的に取り除くことができます。

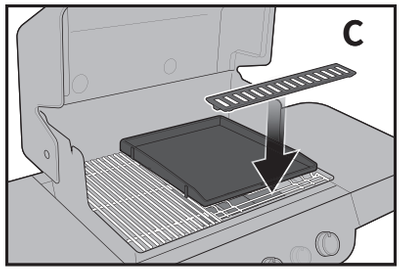
1. フラットトップにこびりついた食べ物のカスをできるだけこそぎ取ります。
2. 重曹と水を3：1の割合で混ぜ合わせ、 ペースト状にします。
3. ペーストをフラットトップにたっぷりと塗ります。 厚めにくまなく塗りつけます。
4. そのまま数時間〜1晩おきます。 重曹を加え、研磨剤不使用のブラシまたはスポンジでカスを擦り落とします。
5. 洗い流したら、乾かします。

**注意：** それでもこびりついたカスが落ちない場合は、クリーニング直前にペーストに酢を垂らします。 小さな泡が出るのが収まったら、ブラシで擦り落とし、水で洗い流します。

**ご不明な点がありましたら、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。 weber.comにログインします。**






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 55 2/23/22 2:17 PM

**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.**

**⚠ 경고: WEBER CRAFTED 액세서리에는 어떤 종류의 알코올도 사용하지 마세요.**

**⚠ 경고: 뜨거운 그릴에 쿠킹스프레이를 직접 분사하지 마세요. 액세서리는 예열하기 전에 장착하세요.**

**⚠ 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 고멧 BBQ 시스템

아웃도어 키친 컬렉션을 선택해 주셔서 감사합니다!
WEBER CRAFTED 고멧 BBQ 시스템으로 야외에서 많은 시간을 보내며 그릴에서 불가능하다고 생각했던 음식들을 요리해 보세요.

## 플랫 탑 - 생각해 볼 만한 요리

그릴에 플랫 탑을 얹기만 하면 팬케이크, 달걀, 파히타, 스매쉬 버거 등과 같은 모든 인기 플랫 탑 요리를 즐길 수 있습니다.

## 플랫 탑으로 시도해 볼 수 있는 요리:

- 달걀과 베이컨, 해시 브라운, 양파, 피망을 곁들인 아침 식사용 부리토
- 정통 필리 치즈 스테이크
- 아침 식사용 팬케이크, 점심 식사용 스매쉬 버거, 저녁용 시어드 살몬(연어)
- 바삭한 채소 튀김 또는 폴렌타

**새로운 그릴 경험이 어떠셨을지 무척 궁금합니다!**

**WEBER CRAFTED 고멧 BBQ 시스템에 대한 자세한 정보는 weber.com에서 확인해 보세요.**



52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 56 2/23/22 2:17 PM

## 그릴 사용 전 체크리스트

✓ WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임이 있는지 확인합니다. 석쇠와 프레임은 weber.com에서 별도로 구매하실 수 있습니다.

✓ 플랫 탑은 중성 세제로 손 세척합니다. 부드러운 천이나 키친타월로 잘 닦아 말립니다.

## 그릴링 설명서

일단 WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임이 설치되면:

1. 플랫 탑을 사용하기 전에 워밍 랙을 올리거나 내리거나 제거합니다.
2. 조리용 석쇠를 꺼내고**(A)** WEBER CRAFTED 프레임 안에 플랫 탑을 배치합니다**(B)**.*
3. 플랫 탑과 쿡박스 앞부분 사이에 스페이서를 배치합니다**(C)**.
4. 플랫 탑을 얹은 상태에서 **약 20~25분 동안** 그릴을 예열합니다.
5. 그릴을 예열하는 동안 음식에 오일을 바릅니다. 오일을 바를 수 없는 경우, 음식을 올리기 전에 바스팅 브러쉬로 플랫 탑 표면에 오일이나 버터를 바릅니다.
6. 예열이 되고 나면, 그릴 브러쉬나 뒤집개로 플랫 탑에 붙어 있는 음식이나 찌꺼기를 긁어냅니다.
7. 음식을 얹고 레시피 대로 조리합니다.

*웨버 스마트 그릴의 경우, 쿡박스 뒤쪽에 위치한 온도 측정기에 닿지 않도록 합니다.

**참고:** 플랫 탑은 그릴 온도계 상의 온도보다 훨씬 더 뜨거워지므로 260°C(500°F)를 넘지 않게 하세요.

## 플랫 탑 관리

- 사용 후에는 항상 세척합니다. 플랫 탑은 중성 세제로 손 세척합니다. 부드러운 천이나 키친타월로 잘 닦아 말립니다.
- 버너를 끄고 플랫 탑이 아직 따뜻할 때, 표면에 물을 약간 붓습니다. 그런 다음 뒤집개를 이용하여 음식 찌꺼기를 긁어냅니다.
- 헹군 다음 완전히 말립니다.
- 플랫 탑은 식기 세척기에 넣어 세척할 수 있습니다.

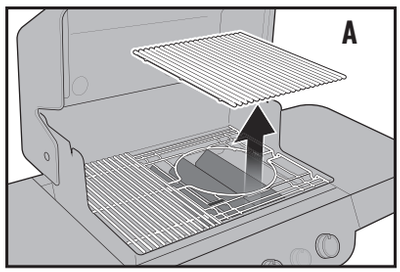
## 정밀 세척을 위한 팁

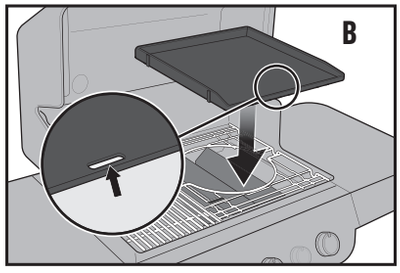
시간이 지나면서 플랫 탑에 음식 찌꺼기가 쌓일 수 있습니다. 이 경우 다음의 방법으로 이를 효과적으로 제거하세요:

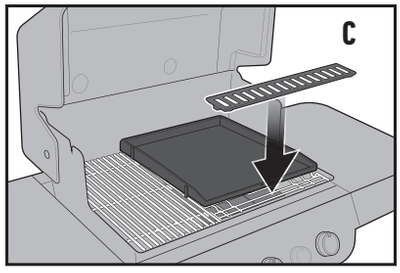
1. 플랫 탑에서 음식 찌꺼기를 가능한 한 많이 제거합니다.
2. 물과 베이킹소다를 1:3 비율로 섞어, 페이스트 형태로 걸죽하게 만듭니다.
3. 플랫 탑에 이 혼합물을 넉넉히 바릅니다. 완전히 덮일 정도로 두꺼워야 합니다.
4. 이 상태로 몇 시간 또는 하룻밤 동안 그대로 둡니다. 베이킹소다를 더 뿌린 다음 비연마성 나일론 솔이나 스펀지로 문지릅니다.
5. 깨끗하게 헹구고 말립니다.

**참고:** 잘 떨어지지 않는 잔여물이 있다면, 세척 직전에 혼합물 위에 식초를 붓습니다. 거품이 사그라들면 문질러 닦고 헹굽니다.

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






52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 57 2/23/22 2:17 PM





52197_FlatTop_EMEA_APAC_020122.indd 58 2/23/22 2:17 PM



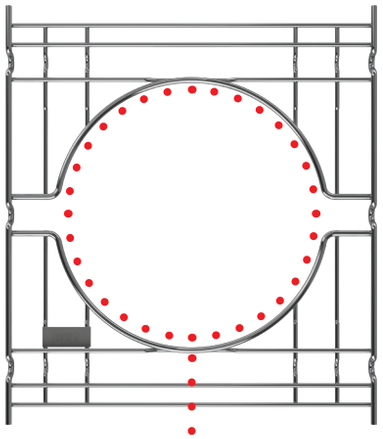


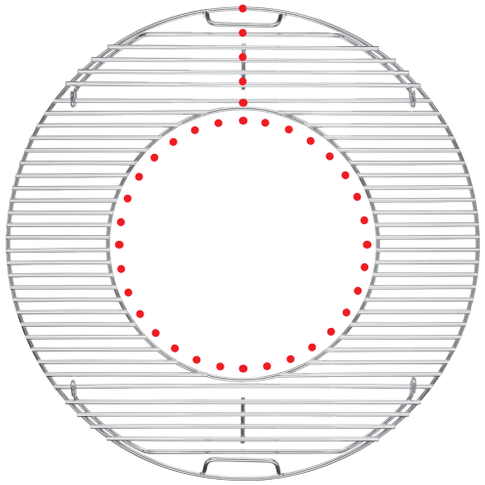




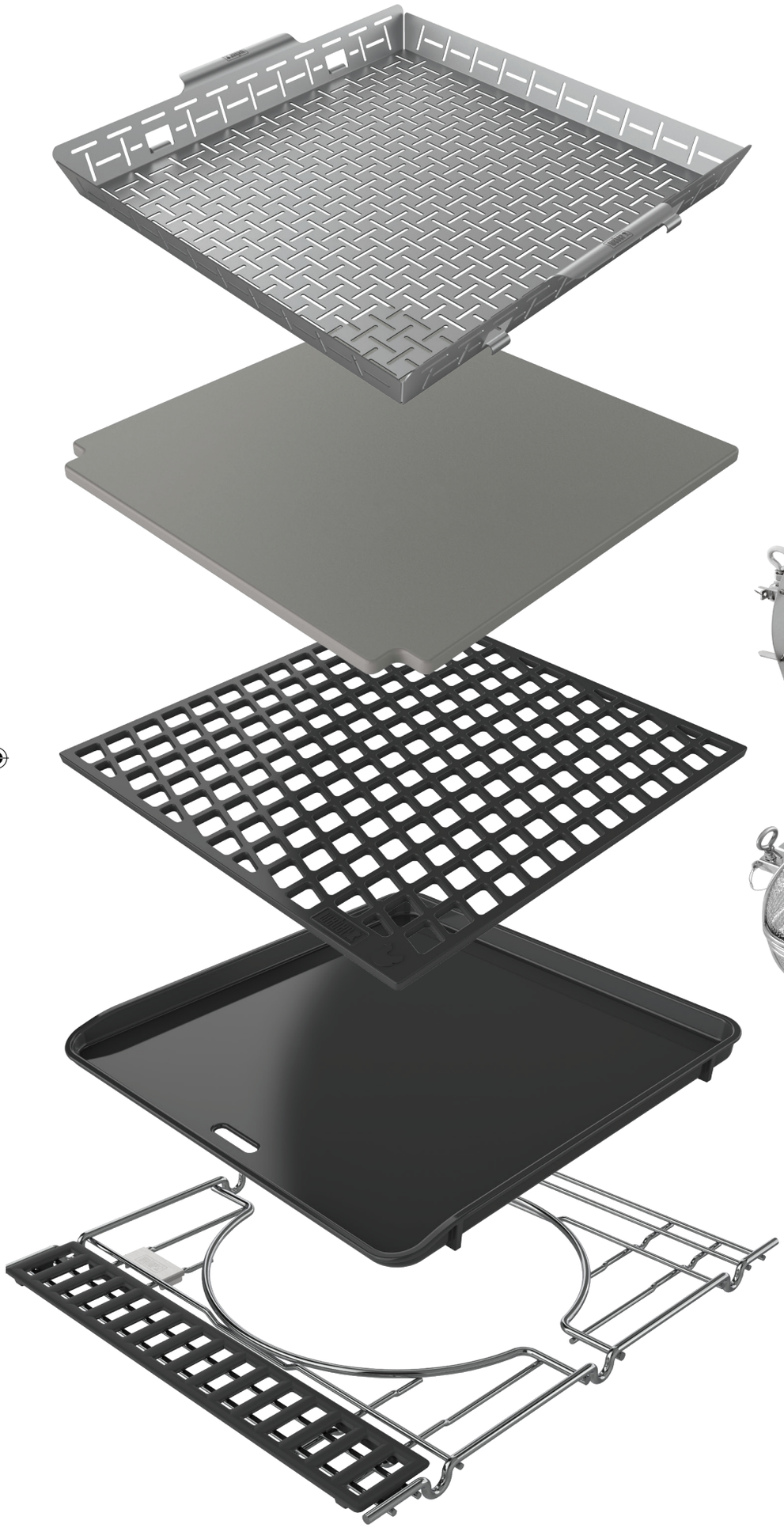






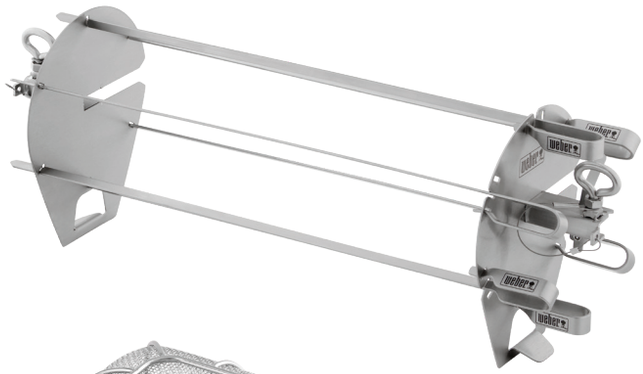


DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber CRAFTED GOURMET BBQ SYSTEM

weber.com





**52197** 02/01/22