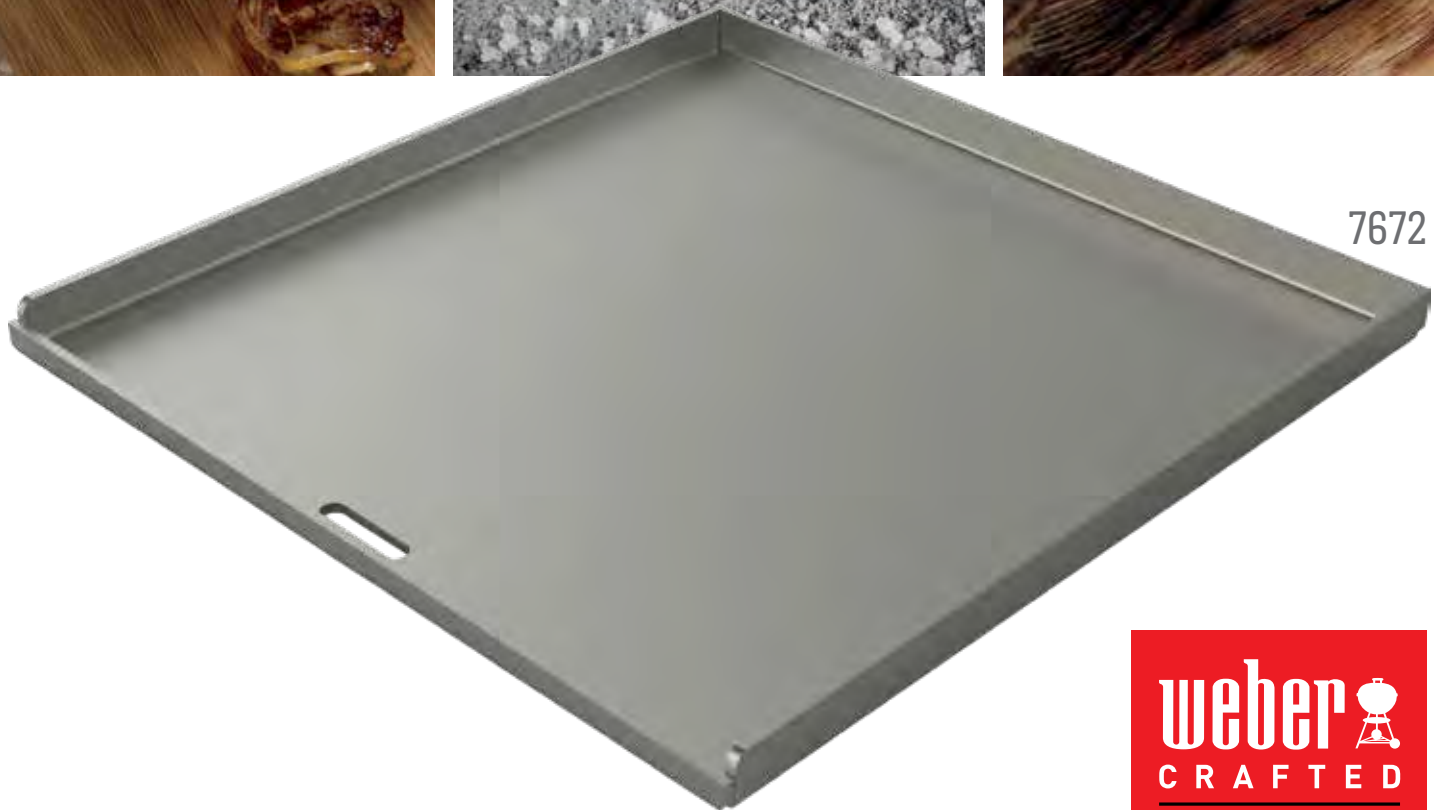




7672



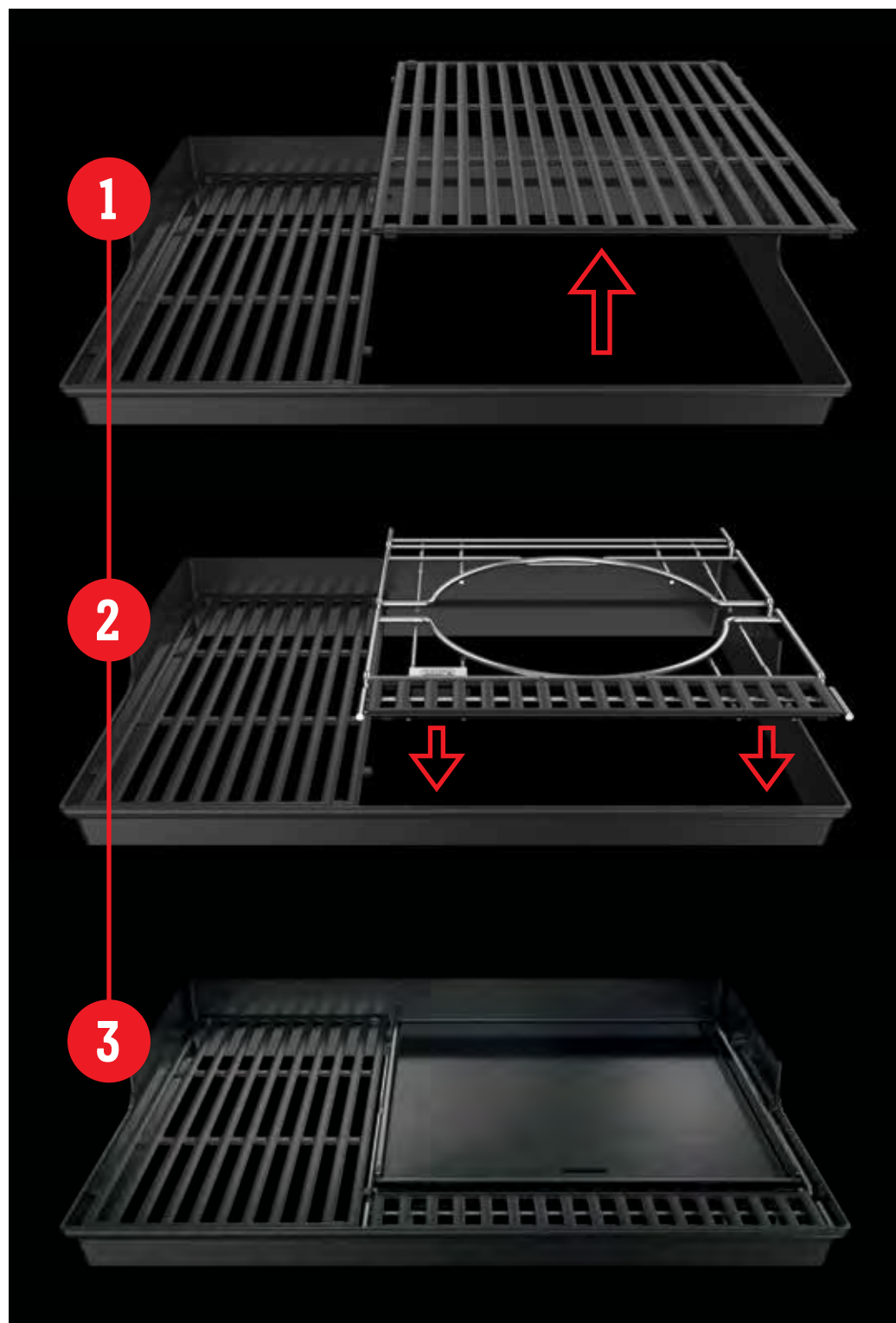


DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN | English4

ES | Español.....6

FR | Français.....8





SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your WEBER grill owner's guide.

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

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

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

⚠ WARNING: Do not spray cooking spray directly into a hot grill. 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 Outdoor Kitchen Collection

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

Flat Top – Food for Thought

The Flat Top easily converts your grill so you can enjoy all of your flat-top favorites 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

*Before you flip your first pancake
or fire up some fajitas,
you need to season the Flat Top
to get the best performance.*

*See the “How to Season Your Flat Top”
section on the next page for details. »*

**We cannot wait to hear about your new grilling adventures!
Check out the rest of the WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection on weber.com.**

Before-You-Grill Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Be sure to set aside a few hours to season the Flat Top before your first cook.

! How to Season Your Flat Top

Before your first cook, you must season your Flat Top. This fills pores in the Flat Top's surface with polymerized oil that creates a stick-resistant, protective coating.

A well-seasoned Flat Top will be dark black from edge to edge. So season your Flat Top at least three times before your first cook. A little extra care up front will pay off in delicious eggs, pancakes, burgers and fajitas for years to come.

1. Handwash the Flat Top in warm, soapy water, scrubbing vigorously with a nylon bristle brush or sponge. Thoroughly dry.
NOTE: This will be the **ONLY TIME** you use soap and water on your Flat Top.
2. Remove the Grate on the righthand side of grill.
3. Preheat your grill to 400°–500°F.
4. Using a paper towel, apply 1 tablespoon of a neutral oil (like canola, vegetable, or grapeseed) to all the surfaces of your Flat Top.
5. Wipe off any excess oil so it appears dry.
6. Wearing grill gloves or mitts, place the Flat Top within the Frame.
7. Heat the Flat Top for 30 minutes. The surface will begin to smoke and darken in spots.
NOTE: Keep paper towels away from flames and extreme heat.
NOTE: Do not remove the Flat Top until it is cool to the touch.
8. Repeat steps 4–8 two more times in order to build the seasoning.
NOTE: The first cook after seasoning, we recommend fattier foods like bacon or burgers to continue building layers of seasoning.

Grilling 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 grill for **approximately 20–25 minutes** with Flat Top in place.
5. While the grill 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, add your food and continue with recipe.

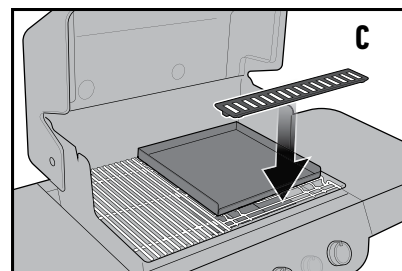
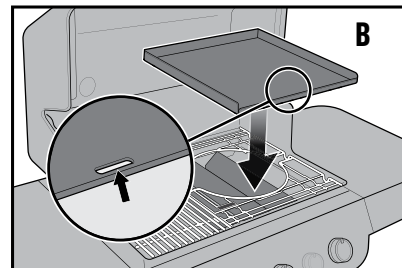
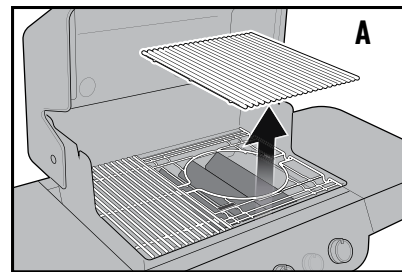
*For WEBER smart grills, avoid contact with the temperature probe in the back of the cookbox.

NOTE: Do not use the sear burner with the Flat Top.

NOTE: Your Flat Top gets much hotter than what the grill thermometer reads, so do not exceed 500°F. Doing so could damage the seasoning you've worked so hard to build up.

Caring for Your Flat Top

- Clean after each use.
- 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.
- **The Flat Top is NOT dishwasher safe.**
- Do not immerse your Flat Top in water.
- Rub a few drops of cooking oil evenly over entire surface with a paper towel before storing.
- More seasoning will develop the more you cook with your Flat Top. With more seasoning the Flat Top will continue to get darker and will give you an even greater stick-resistant surface.
- **Between grilling seasons,** if you don't think you'll be using your Flat Top for a while, season it another time before storing it away.



Tips For Deep Cleaning

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

1. Apply a thin layer of salt to the surface of the Flat Top.
2. Use medium-high heat to get the Flat Top hot.
3. With grill gloves or mitts on, grip a paper towel in grill tongs and scrub the surface.
4. Turn off heat. When surface is cool to touch, rinse clean and thoroughly dry.

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

SEGURIDAD

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA: No rocíe aceite de cocina en spray directamente sobre un asador caliente. Aplíquelo al accesorio 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 que tengan como resultado daños materiales.

Colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

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

Pruebe todo un inmenso mundo de opciones a la plancha

La plancha transforma su asador con gran facilidad para que pueda disfrutar de sus platillos favoritos que necesitan cocinarse a la plancha, como hot cakes, huevos, fajitas y hamburguesas prensadas.

Anímese a elaborar algunos de estos platillos con su plancha:

- Burrito de desayuno con huevo, tocino, tortitas de papa rallada, cebolla y pimienta morrón
- Auténticos sándwiches de carne y queso al estilo de Filadelfia
- Hot cakes por la mañana, hamburguesas prensadas para la comida y salmón a la plancha en la cena
- Crujientes tortitas de verdura o polenta

Antes de voltear el primer hot cake o dorar fajitas, es necesario acondicionar la plancha para que esta ofrezca el mejor desempeño.

Consulte la sección “Cómo acondicionar su plancha” en la página siguiente para obtener más información.

¡Ya queremos conocer sus nuevas aventuras culinarias a la parrilla! Eche un vistazo al resto de la colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection en weber.com.

Revisiones por efectuar antes de cocinar

- ✓ Asegúrese de contar con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.
- ✓ Asegúrese de reservar unas pocas horas para acondicionar la plancha antes de su primera sesión de cocina a la parrilla.

! Cómo acondicionar su plancha

Antes de cocinar en ella, debe acondicionar su plancha. Este proceso rellena los poros de la superficie de la plancha con aceite polimerizado que crea un recubrimiento protector resistente a la adherencia.

Una plancha bien acondicionada tendrá una tonalidad negra de borde a borde. Le recomendamos acondicionar su plancha, al menos, tres veces antes de cocinar en ella por primera vez. Una pequeña inversión en cuidados al principio tendrá como resultado que sus hot cakes, huevos, hamburguesas y fajitas se cocinen a la perfección por muchos años.

1. Lave la plancha a mano con agua tibia y jabón, frotándola vigorosamente con un cepillo con cerdas de nailon o una esponja. Séquela bien.

NOTA: Esta será la ÚNICA VEZ que use agua y jabón para lavar su plancha.

2. Retire la parrilla del lado derecho del asador.
3. Precaliente el asador hasta que alcance una temperatura de 200-260 °C.
4. Usando una toalla de papel, aplique 1 cucharada de aceite de sabor neutro (como, por ejemplo, de canola, vegetal o de semilla de uva) por toda la superficie de su plancha.
5. Limpie el exceso de aceite hasta que la plancha aparente estar seca.
6. Usando guantes o manoplas para asar, coloque la plancha sobre el marco.
7. Caliente la plancha durante 30 minutos. La superficie comenzará a humear y oscurecerse por algunos lugares.
8. Tome una toalla de papel con las pinzas para asar y limpie las zonas dispares y los escurrimientos de aceite. El acondicionamiento habrá terminado cuando la plancha deje de humear.

NOTA: Mantenga las toallas de papel lejos de las llamas y del calor excesivo.

NOTA: No retire la plancha hasta que esté fría al tacto.

9. Repita los pasos 4-8 dos veces más para robustecer el acondicionamiento.

NOTA: La primera vez que cocine después de acondicionar la plancha, le recomendamos preparar alimentos más grasosos, como tocino o hamburguesas, para seguir robusteciendo el acondicionamiento.

Instrucciones para cocinar

Con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED instalados:

1. Si está desplegada, pliegue o quite la parrilla de calentamiento antes de usar la plancha.
2. Extraiga la parrilla de cocción (A) y coloque la plancha dentro del marco WEBER CRAFTED (B).*
3. Coloque el separador entre la plancha y la parte delantera de la caja de cocción (C).
4. Precaliente el asador **unos 20-25 minutos** con la plancha en su lugar.
5. Mientras el asador se precalienta, unte con aceite los alimentos. Si esto no es posible, aplique aceite o mantequilla a la superficie de la plancha con una brocha para asar antes de colocar la comida encima de esta.
6. Una vez que se haya precalentado el asador, coloque los alimentos y proceda con la preparación.

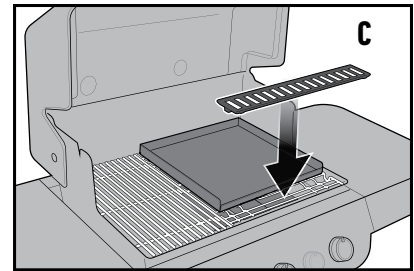
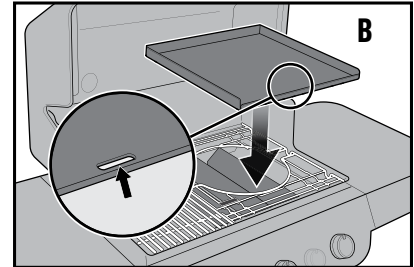
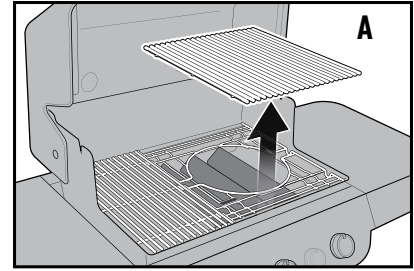
*Si está usando un asador inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera de la caja de cocción.

NOTA: No use el quemador para sellar junto con la plancha.

NOTA: La plancha alcanza una temperatura mucho mayor que la que puede leerse en el termómetro del asador, por lo que es recomendable que esta no supere los 260 °C. El acondicionamiento, que tanto trabajo le ha costado reforzar, podría dañarse si esto sucede.

Cuidado de la plancha

- Límpiela después de cada uso.
- Con los quemadores apagados y la plancha aún tibia, vierta un poco de agua sobre su superficie. Después, use una espátula para raspar la plancha y eliminar los residuos de alimentos.
- **La plancha NO se puede lavar en lavavajillas.**
- No sumerja en agua la plancha.
- Engrase uniformemente toda la superficie de la plancha usando una toalla de papel y unas cuantas gotas de aceite antes de almacenarla.
- El acondicionamiento se irá robusteciendo a medida que usted cocine con la plancha. Un acondicionamiento más robusto se refleja en una superficie más oscura que ofrece una mayor resistencia a la adhesión.
- **Entre temporadas de cocina a la parrilla.** Si anticipa que no utilizará su plancha por un tiempo, acondiciónela una vez más antes de guardarla.



Consejos para una limpieza profunda

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su plancha. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Aplique una fina capa de sal sobre la superficie de la plancha.
2. Caliente la plancha a fuego medio-alto.
3. Con los guantes o manoplas para asar puestos, tome una toalla de papel con las pinzas para asar y frote la superficie.
4. Apague el asador. Cuando la superficie se haya enfriado lo suficiente como para tocarla, enjuague y seque bien la plancha.

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

SÉCURITÉ

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT :
Ne versez aucun type d'alcool sur l'ustensile WEBER CRAFTED.

⚠ AVERTISSEMENT :
Ne vaporisez pas d'enduit à cuisson en vaporisateur directement sur un barbecue chaud. Appliquez sur votre accessoire uniquement avant le préchauffage.

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

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

La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED

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

Plancha – Un monde de possibilités

La plancha convertit facilement votre barbecue pour vous permettre de déguster tous vos plats préférés comme des crêpes, des œufs, des fajitas et des « smashed burgers ».

Explorez quelques-uns de ces plats avec la plancha :

- Burrito déjeuner avec œufs, bacon, pommes de terre, oignons et poivrons
- Authentiques sandwiches steak et fromage de Philadelphie
- Crêpes le matin, smashed burgers pour le dîner et saumon grillé pour le souper
- Beignets de légumes croustillants ou polenta

Avant de préparer vos premières crêpes ou de cuire quelques fajitas, vous devez traiter la surface de la plancha pour des performances optimales.

Consultez la section « Comment traiter la surface de la plancha » à la page suivante pour plus de détails.

Nous avons hâte d'entendre parler de vos nouvelles aventures de grillades! Découvrez tous les ustensiles de la collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED sur le site weber.com.

Avant de commencer votre barbecue

- ✓ Vérifiez que vous avez les grilles et le cadre adaptateur WEBER CRAFTED. Ceux-ci peuvent être achetés séparément sur le site weber.com.
- ✓ N'oubliez pas de consacrer quelques heures au traitement de la surface de la plancha avant votre première cuisson.

Comment traiter la surface de la plancha

Avant votre première cuisson, vous devez traiter la surface de la plancha. Ce traitement remplit les pores de la surface de la plancha avec de l'huile polymérisée qui crée un revêtement protecteur antiadhésif.

Une plancha bien traitée sera noir foncé sur toute sa surface. Assurez-vous de traiter la plancha au moins trois fois avant votre première cuisson. Un peu plus de précautions à l'avance vous permettra d'obtenir de vous régaler d'œufs, crêpes, hamburgers et fajitas délicieux pour les années à venir.

1. Lavez la plancha à la main à l'eau chaude savonneuse, en frottant vigoureusement avec une brosse en nylon ou une éponge. Séchez soigneusement.

REMARQUE : Ce sera la SEULE FOIS que vous utiliserez du savon et de l'eau sur la plancha.

2. Retirez la grille du côté droit du barbecue.
3. Préchauffez le barbecue à 400-500 °F.
4. À l'aide d'un essuie-tout, appliquez 1 cuillère à soupe d'huile neutre (comme de l'huile de canola, végétale ou de graines de raisin) sur toutes la surface de la plancha.
5. Essuyez l'excès d'huile pour que la plancha paraisse sèche.
6. Avec des gants ou des mitaines pour barbecue, placez la plancha sur le cadre adaptateur.
7. Faites chauffer la plancha pendant 30 minutes. La surface commence à fumer et à s'assombrir par endroits.
8. Saisissez un essuie-tout avec la pince de barbecue pour essuyer les endroits inégaux ou les gouttes d'huile. Le traitement est terminé lorsque la fumée s'arrête.

REMARQUE : Tenez les essuie-tout à l'écart des flammes et des chaleurs extrêmes.

REMARQUE : Ne retirez pas la plancha tant qu'elle n'est pas froide au toucher.

9. Répétez les étapes 4 à 8 deux autres fois afin de créer des couches de protection sur la plancha.

REMARQUE : Pour la première cuisson après le traitement, nous vous recommandons d'utiliser des aliments plus gras comme du bacon ou des hamburgers pour continuer à créer des couches de protection.

Instructions de cuisson au barbecue

Une fois la grille et le cadre adaptateur WEBER CRAFTED installés :

1. Si elle est soulevée, abaissez ou retirez la grille de réchaud avant d'utiliser la plancha.
2. Retirez la grille de cuisson (A) et placez la plancha sur le cadre adaptateur WEBER CRAFTED (B).*
3. Placez la plaque d'espacement 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 vos aliments. S'ils ne peuvent pas être huilés, utilisez un pinceau à badigeonner pour appliquer de l'huile ou du beurre sur la plancha avant d'ajouter vos aliments.
6. Une fois le barbecue préchauffé, ajoutez vos aliments et continuez la recette.

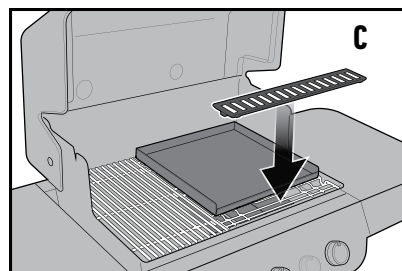
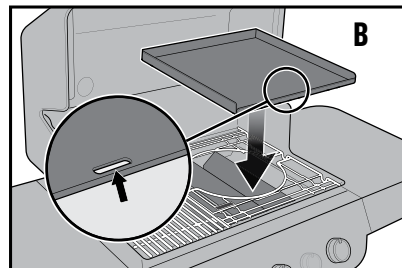
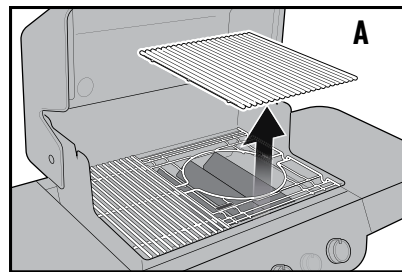
*Pour les barbecues connectés WEBER, évitez tout contact avec la sonde de température située à l'arrière de la cuve de cuisson.

REMARQUE : N'utilisez pas le brûleur de saisie avec la plancha.

REMARQUE : La plancha devient beaucoup plus chaude que ce que le thermomètre du barbecue indique, donc ne dépassez pas 500 °F. Cela pourrait endommager le traitement de surface obtenu après beaucoup d'efforts.

Entretien de la plancha

- Nettoyez après chaque utilisation.
- Avec les brûleurs éteints et la plancha encore chaude, versez un peu d'eau sur la surface. Ensuite, raclez les résidus d'aliments à l'aide d'une spatule.
- La plancha ne va PAS au lave-vaisselle.
- N'immergez pas la plancha dans l'eau.
- Frottez quelques gouttes d'huile de cuisson uniformément sur toute la surface avec un essuie-tout avant de ranger.
- Plus vous cuisinerez avec la plancha, plus le traitement de surface se développera. Plus il y aura de couches de protection, plus la plancha deviendra sombre et vous donnera une surface encore plus antiadhésive.
- Entre les saisons de barbecue, si vous pensez que vous n'utiliserez pas votre plancha pendant un certain temps, traitez-la encore une fois avant de le ranger.



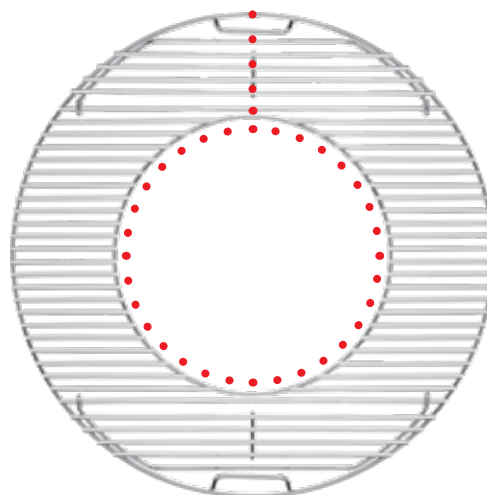
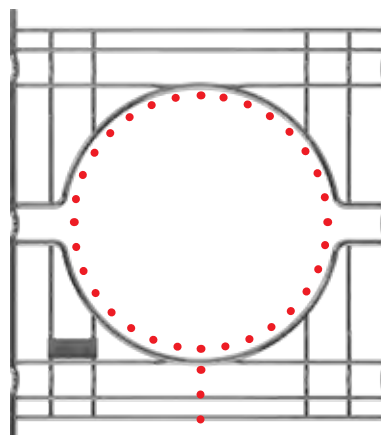
Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, la plancha peut accumuler des résidus d'aliments. Voici une méthode efficace pour les enlever :

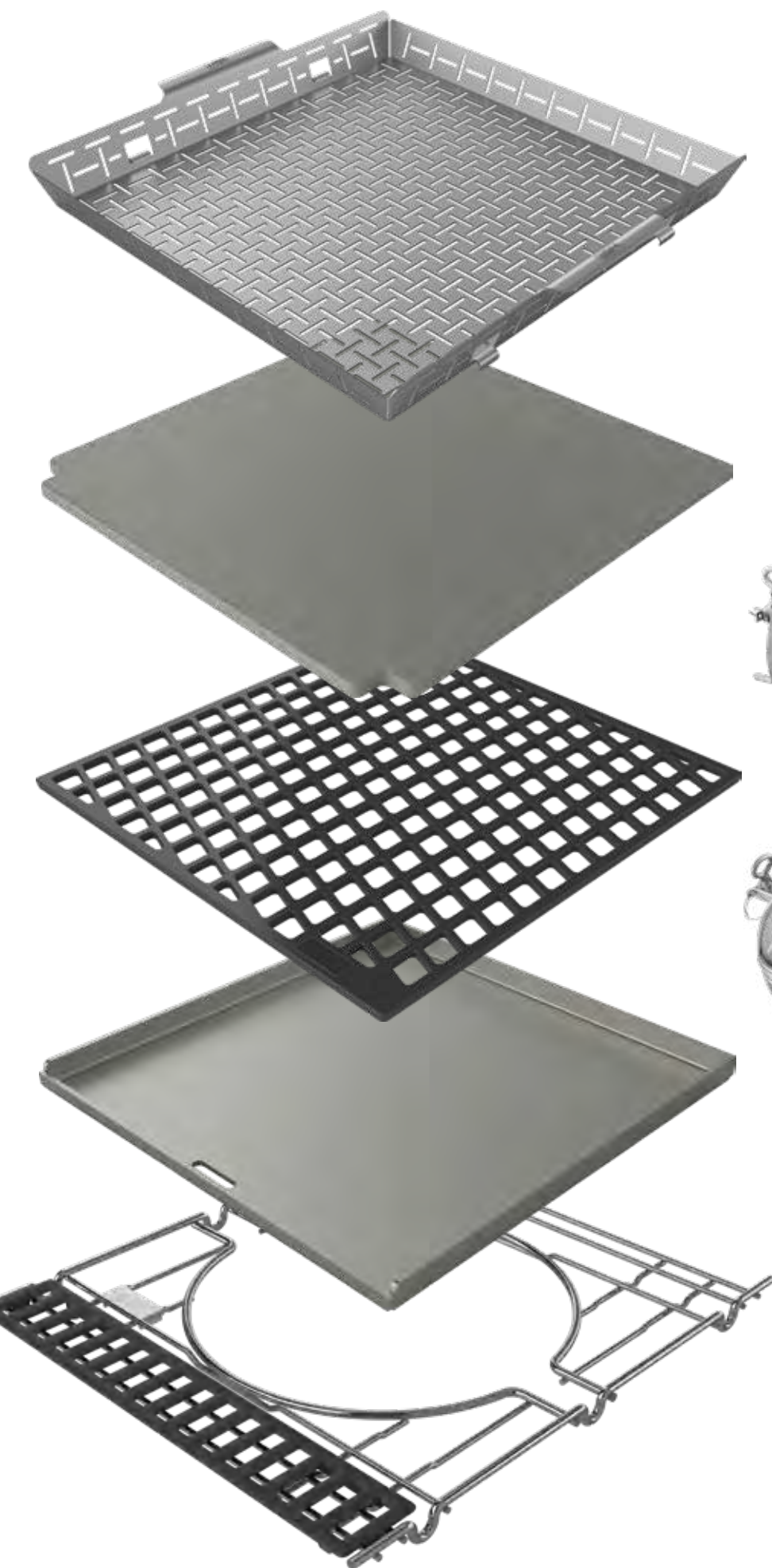
1. Appliquez une fine couche de sel sur la surface de la plancha.
2. Faites chauffer la plancha à feu moyen-vif.
3. Avec des gants ou des mitaines pour barbecue, saisissez un essuie-tout avec la pince pour barbecue et frottez la surface.
4. Éteignez le barbecue. Lorsque la surface est froide au toucher, rincez-la et séchez-la soigneusement.

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





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com

