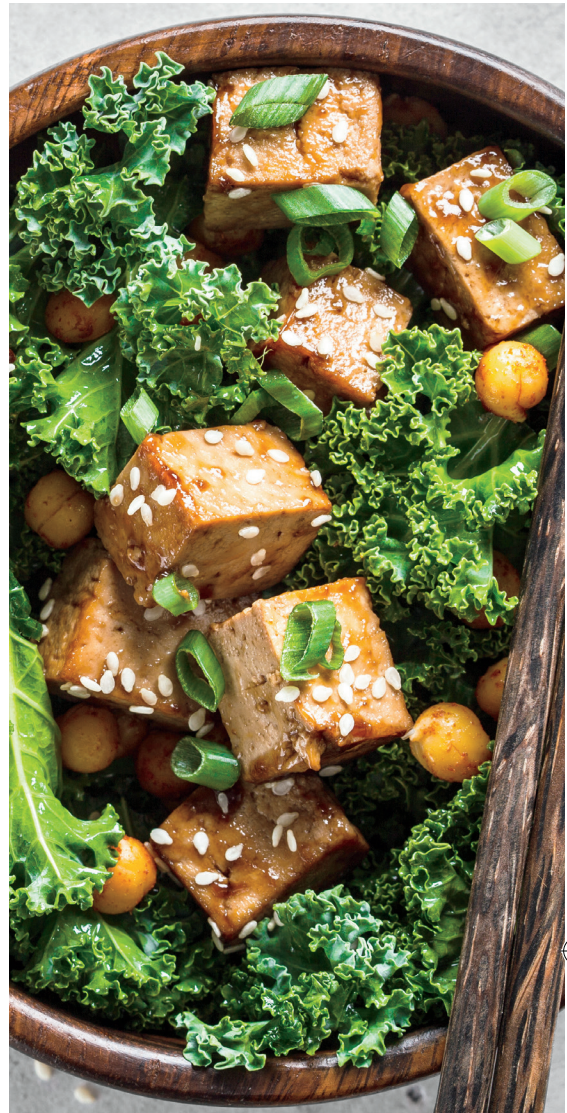






DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN	English	3
ES	Español	5
FR	Français	7
DE	Deutsch	9
SV	Svenska	11
IT	Italiano	13
CS	čeština	15
DA	Dansk	17
ET	Eesti	19
FI	Suomi	21
HR	Hrvatski	23
HU	Magyar	25
LT	Lietuvių	27
LV	Latviski	29
NL	Nederlands	31
NO	Norwegian	33
PL	Polski	35
PT	Português	37
RO	Română	39
RU	Русский	41
SK	Slovensky	43
SL	Slovenian	45
TR	Türkçe	47
AR	العربية	49



SAFETY

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

⚠ **WARNING: Hot Surface.** 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 move your WEBER CRAFTED accessory until it is cool.**

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

⚠ **WARNING: Use the lid of your WEBER CRAFTED accessory to control any oil that may flash.**

⚠ **WARNING: When removing the lid of your WEBER CRAFTED accessory, always position the lid so that the steam is directed away from you. Rising steam can cause burns.**

⚠ **WARNING: Do not use your WEBER CRAFTED accessory as a deep fryer.**

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

⚠ **WARNING: Do not allow liquid to spill into the barbecue.**

⚠ **CAUTION: If cooking with liquid, use care when moving to avoid spilling.**

⚠ **CAUTION: Hot oil can spatter and can cause burns.**

⚠ **CAUTION: Wok should be used on wok ring or on cooking grates. Do not use wok directly on FLAVORIZER BARS.**

⚠ **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 barbecue.

Wok & Steamer – Food for Thought

The Wok & Steamer is perfectly crafted to create an authentic stir-fry experience outside on your barbecue. Prepare stir-fry, soups, steamed veggies, and more.

Explore a few of these dishes with your Wok & Steamer:

Wok

- Fried rice and stir-fried veggies with tender steak, chicken, or tofu.
- Noodles tossed with peppers, broccoli, and mushrooms.
- Warm potato salad with smoky bacon and caramelised onion

Steamer

- Steamed veggies for a quick and easy side.
- Authentic, steamed dumplings filled with savoury meats
- Clams and mussels steamed with aromatics and fresh herbs.

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new barbecuing adventures!

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

EN

Before-You-Barbecue Checklist

- ✓ Confirm that you have the Weber Crafted Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Wok & Steamer is clean and ready to go.

⚠ IMPORTANT: You can use the **Wok & Steamer with legacy Gourmet BBQ System grates; wok ring not needed.**

Wok Cooking Instructions

Once the WEBER CRAFTED Grates and Frame or legacy Gourmet BBQ System Grates are installed and the Wok & Steamer is clean:

1. Lower or remove the warming rack **(A)** in your barbecue before preheating.
2. **If using the Weber Crafted Frame Kit:** remove the cooking grate **(B)** and place the wok ring within the WEBER CRAFTED Frame. Make sure that all ring hooks are securely positioned on the frame **(C)**.
3. Place the Wok within the wok ring or grate. Position the Wok handles diagonally **(D)**.
4. Preheat your barbecue for **approximately 10-15 minutes** with Wok in place.
5. While the barbecue is preheating, oil and season your food according to its recipe.
6. Once preheated, add your food and continue with the recipe.

Steaming Instructions

1. Follow steps 1-3 above.
2. When steaming on gas barbecues, do not turn on the sear burner.
3. Fill the Wok with approximately half a litre of water, then add Steamer basket.
4. Preheat your barbecue until the water begins to boil.
5. Bring the temperature down to medium heat, and add food to the Steamer basket.

6. Place the lid onto the Wok, and cook until the food has reached desired doneness.

NOTE: Carefully remove Steamer basket and food using the side handles or by removing food with tongs or other utensils. Always turn off burner(s) and wear heat-resistant gloves/ mitts.

Caring For Your Wok & Steamer

- Clean after each use. The Steamer and lid are dishwasher safe, however, hand washing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.
- With usage, the colour of the stainless-steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.

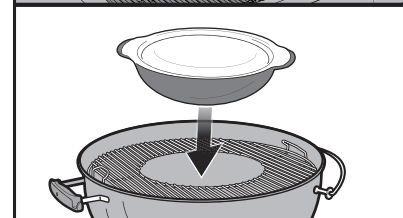
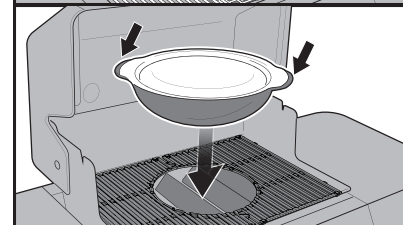
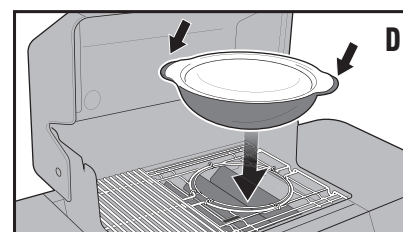
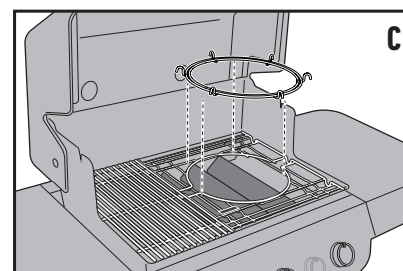
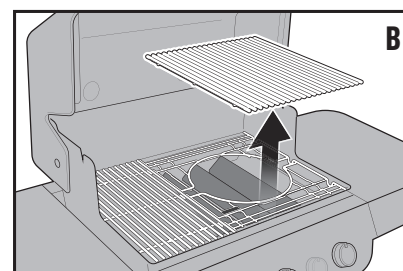
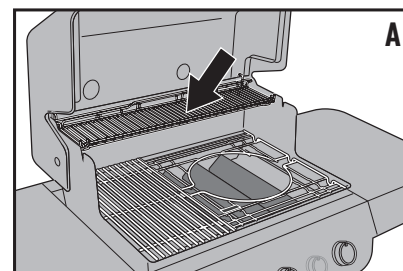
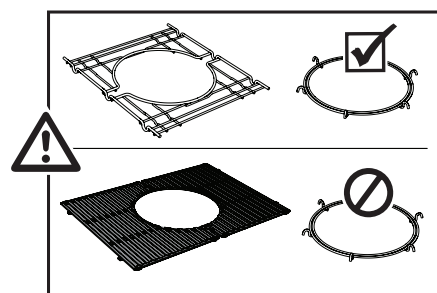
Tips For Deep Cleaning

Over time your Wok & Steamer may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Wok & Steamer as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Wok & Steamer. 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.



SEGURIDAD

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Superficie caliente. 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 mueva su accesorio WEBER CRAFTED hasta que esté frío.

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Use la tapa de su accesorio WEBER CRAFTED para sofocar posibles llamas provocadas por la inflamación de aceite.

⚠ **ADVERTENCIA:** Quite la tapa de su accesorio WEBER CRAFTED de modo que el vapor acumulado se libere en dirección contraria a su posición. El vapor liberado puede causar quemaduras.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use su accesorio WEBER CRAFTED como freidora.

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Evite a toda costa verter líquido en la barbacoa.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Si va a cocinar con líquido, preste atención al moverlo para evitar que se vierta.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aceite caliente puede salpicar y causar quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El wok debe usarse sobre el anillo para wok o sobre rejillas de cocción. No use el wok directamente sobre las FLAVORIZER BARS.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok y vaporera: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

El perfecto diseño del wok y vaporera le ofrece la oportunidad de disfrutar de la genuina experiencia de saltear, pero en su barbacoa y al aire libre. Prepare salteados, sopas, verduras al vapor y mucho más.

Anímese a elaborar algunos de estos platos con su wok y vaporera:

Wok

- Arroz frito y verduras salteadas con tiernos filetes, pollo o tofu
- Fideos mezclados con pimientos, brócoli y champiñones
- Ensalada de patata templada con beicon ahumado y cebolla caramelizada

Vaporera

- Verduras al vapor, una guarnición rápida y fácil
- Auténticas empanadillas al vapor rellenas de sabrosas carnes
- Almejas y mejillones al vapor con hierbas frescas y aromáticas

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

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

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

Comprobaciones antes de cocinar

✓ Tenga a mano el marco y las rejillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com

✓ Asegúrese de que su wok y vaporera esté limpio y listo para usar.

⚠ **IMPORTANTE:** Puede usar el wok y vaporera con las antiguas rejillas Gourmet BBQ System; en este caso, no necesitará el anillo para wok.

Instrucciones para cocinar con el wok

Con el marco y las rejillas WEBER CRAFTED (o las antiguas rejillas Gourmet BBQ System) instalados y el wok y vaporera limpio:

1. Pliegue el soporte para calentar (A) o sáquelo de la barbacoa antes de precalentarla.
2. Si está usando el kit de marco Weber Crafted, retire la rejilla de cocción (B) y coloque el anillo para wok dentro del marco WEBER CRAFTED. Asegúrese de que todos los ganchos del anillo estén firmemente sujetos al marco (C).
3. Coloque el wok dentro del anillo para wok o la rejilla. Sitúe las asas del wok en diagonal (D).
4. Precaliente la barbacoa durante unos 10-15 minutos con el wok en su lugar.
5. Mientras se precalienta la barbacoa, unte con aceite y sazone los alimentos según las instrucciones de la receta elegida.
6. Una vez precalentada la barbacoa, coloque los alimentos y proceda con la receta.

Instrucciones para cocinar al vapor

1. Siga los pasos 1-3 anteriores.
2. Si va a cocinar al vapor en una barbacoa de gas, no encienda el quemador para marcar.
3. Llene el wok con unas 4 tazas de agua y, a continuación, coloque la cesta de la vaporera.
4. Precaliente la barbacoa hasta que el agua empiece a hervir.
5. Reduzca la temperatura a calor medio y coloque los alimentos en la cesta de la vaporera.
6. Ponga la tapa en el wok y cocine hasta que los alimentos alcancen el punto de cocción deseado.

NOTA: Retire con cuidado la cesta de la vaporera con los alimentos usando las asas laterales o saque los alimentos con unas pinzas u otro utensilio adecuado. Apague siempre los quemadores y use guantes/manoplas resistentes al calor.

Mantenimiento del wok y vaporera

- Limpie el accesorio después de cada uso. La vaporera y la tapa son aptas para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarlas a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos para prolongar su vida útil.
- Seque bien el accesorio antes de guardarlo.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Es completamente normal y no afectará a los resultados de la cocción.

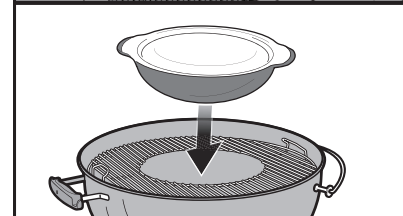
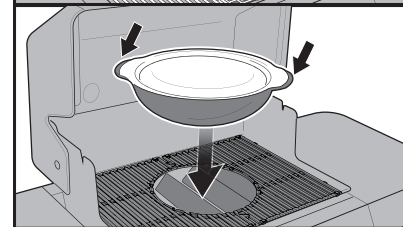
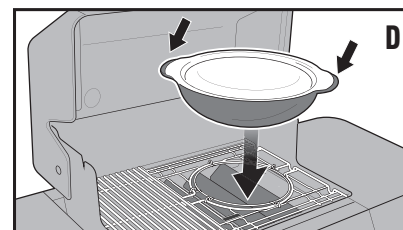
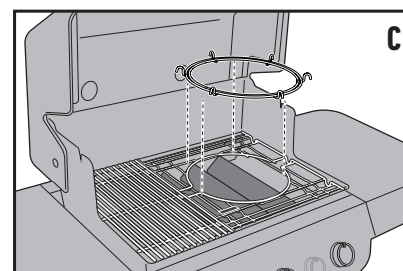
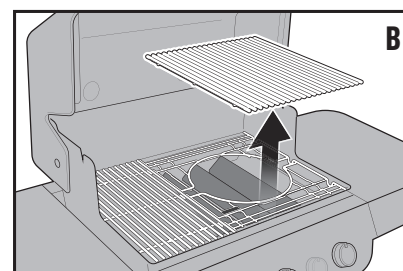
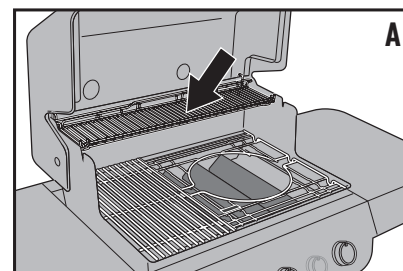
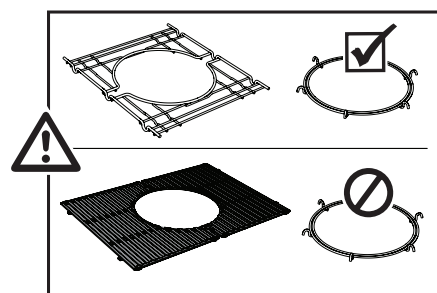
Consejos para la limpieza en profundidad

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su wok y vaporera. El método descrito a continuación resulta eficaz para su eliminación:

1. Trate de eliminar, en la máxima medida posible, los residuos de alimentos del wok y vaporera.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique la pasta generosamente al wok y vaporera. La capa deberá ser lo suficientemente gruesa como para cubrir el accesorio por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o una noche completa. Agregue más bicarbonato de sodio y frote el accesorio con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Aclare y seque.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, siga frotando y aclare.

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



SÉCURITÉ

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Surface chaude. 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** : Ne déplacez pas votre accessoire WEBER CRAFTED avant qu'il soit froid.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez le couvercle de votre accessoire WEBER CRAFTED pour contrôler les éventuelles projections d'huile.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Lorsque vous retirez le couvercle de votre accessoire WEBER CRAFTED, positionnez-le toujours de façon à diriger la vapeur loin de vous. La vapeur peut provoquer des brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas votre accessoire WEBER CRAFTED comme friteuse.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas de liquide s'écouler dans le barbecue.

⚠ **MISE EN GARDE** : si vous cuisinez avec des liquides, faites preuve de prudence pour éviter les projections.

⚠ **MISE EN GARDE** : l'huile chaude peut éclabousser et provoquer des brûlures.

⚠ **MISE EN GARDE** : Le wok doit être utilisé sur l'anneau de wok ou sur les grilles de cuisson. N'utilisez pas le wok directement sur les barres Flavorizer.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

Merci d'avoir franchi la première étape de découverte de votre cuisine d'extérieur ! Le WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection vous permet de passer plus de temps à l'extérieur pour cuire des aliments que vous n'imaginiez pas pouvoir cuisiner sur votre barbecue.

Wok avec panier vapeur – Des possibilités alimentaires infinies

Le wok avec panier vapeur a été conçu pour créer une expérience authentique de cuisson des aliments à l'extérieur sur votre barbecue. Préparez les aliments sautés, les soupes, les légumes cuits à la vapeur, etc.

Découvrez quelques-uns de ces plats avec votre wok avec panier vapeur :

Wok

- Riz frit et légumes sautés au wok avec steak tendre, poulet ou tofu
- Nouilles aux poivrons, brocolis et champignons
- Salade tiède de pommes de terre au bacon fumé et oignon caramélisé

Panier vapeur

- Légumes cuits à la vapeur pour un accompagnement rapide et facile
- Authentiques dumplings vapeur garnis de viandes savoureuses
- Palourdes et moules cuites à la vapeur avec des herbes aromatiques et fraîches

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

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

Découvrez les autres accessoires de la gamme WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection sur le site weber.com.

Liste de contrôle avant la cuisson au barbecue

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

✓ Assurez-vous que votre wok avec panier vapeur est propre et prêt à l'emploi.

⚠ **IMPORTANT : Vous pouvez utiliser le wok avec panier vapeur avec les grilles Gourmet BBQ System existantes ; l'anneau pour wok n'est pas nécessaire.**

Instructions de cuisson avec le wok

Une fois que les grilles de cuisson et le support WEBER CRAFTED ou les grilles Gourmet BBQ System sont installés et que le wok avec panier vapeur est propre :

1. Abaissez ou retirez la grille de réchauffage (A) de votre barbecue avant le préchauffage.
2. Si vous utilisez le kit adaptateur WEBER CRAFTED : retirez la grille de cuisson (B) et placez l'anneau pour wok dans le support WEBER CRAFTED. Assurez-vous que tous les crochets de l'anneau sont correctement positionnés sur le support (C).
3. Placez le wok dans l'anneau du wok ou la grille. Positionnez les poignées du wok en diagonale (D).
4. Préchauffez votre barbecue pendant environ 10 à 15 minutes avec le wok en place.
5. Pendant le préchauffage du barbecue, huilez et assaisonnez vos aliments selon la recette.
6. Une fois le barbecue préchauffé, ajoutez vos aliments et continuez la recette.

Instructions de cuisson à la vapeur

1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Lorsque vous cuisez à la vapeur sur des barbecues à gaz, n'allumez pas le brûleur de saisie.
3. Remplissez le wok d'environ 4 tasses d'eau, puis ajoutez le panier vapeur.
4. Préchauffez votre barbecue jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir.
5. Baissez la température à feu moyen et ajoutez les aliments dans le panier vapeur.
6. Placez le couvercle sur le wok et faites cuire jusqu'à ce que les aliments aient atteint le degré de cuisson souhaité.

N. B. : Retirez délicatement le panier vapeur et les aliments à l'aide des poignées latérales ou en retirant les aliments avec une pince ou d'autres ustensiles. Éteignez toujours le(s) brûleur(s) et portez des gants/matériaux thermorésistants.

Entretien de votre wok avec panier vapeur

- Nettoyez après chaque utilisation. Le panier vapeur et le couvercle passent au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de les laver à la main à l'aide d'un détergent doux et d'une brosse en nylon ou une éponge non abrasive pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Au fil des utilisations, la couleur de la surface en acier inoxydable commence à changer. Ce phénomène est tout à fait normal et ne modifiera en rien les résultats de cuisson.

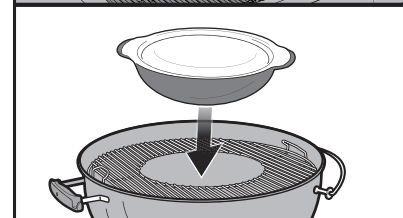
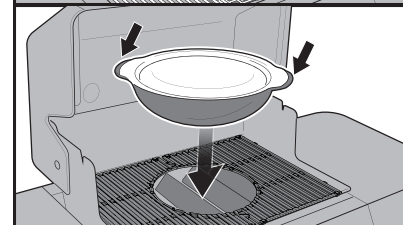
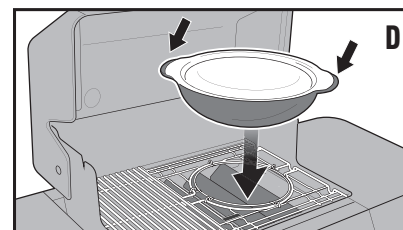
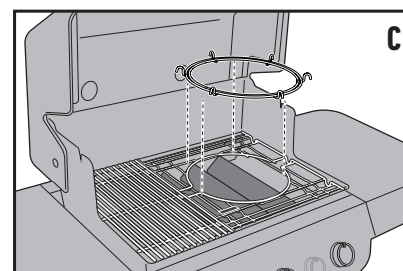
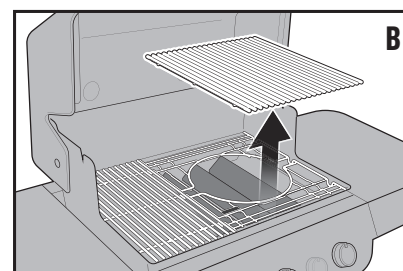
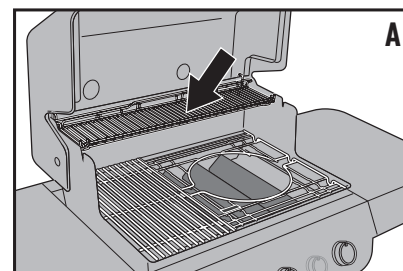
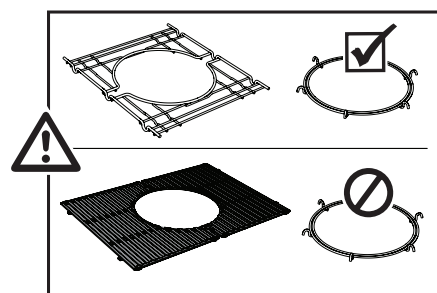
Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, votre wok avec panier vapeur peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible du wok avec panier vapeur.
2. Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur le wok avec panier vapeur. Elle doit être suffisamment épaisse pour recouvrir complètement l'ensemble.
4. Laissez cette pâte en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez davantage de 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 pétilllement, puis continuez à frotter et rincez.

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



SICHERHEIT

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

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

⚠ **WARNUNG:** Bewege dein WEBER CRAFTED Zubehör erst, wenn es abgekühlt ist.

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

⚠ **WARNUNG:** Verwende den Deckel deines WEBER CRAFTED Zubehörs, um dich vor Ölspritzern zu schützen.

⚠ **WARNUNG:** Den Deckel deines WEBER CRAFTED Zubehörs beim Entfernen so halten, dass der Dampf vom Körper weg geleitet wird. Der aufsteigende heiße Dampf kann Verbrennungen verursachen.

⚠ **WARNUNG:** Verwende dein WEBER CRAFTED Zubehör nicht als Fritteuse.

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

⚠ **WARNUNG:** Achte darauf, dass keine Flüssigkeit in den Grill gelangt.

⚠ **VORSICHT:** Beim Kochen mit Flüssigkeit vorsichtig bewegen, um ein Verschütten zu vermeiden.

⚠ **VORSICHT:** Heißes Öl kann spritzen und Verbrennungen verursachen.

⚠ **VORSICHT:** Der Wok sollte auf dem Wok-Ring oder auf dem Grillrost verwendet werden. Verwende den Wok nicht direkt auf FLAVORIZER BARS.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

Vielen Dank, dass du die ersten Schritte zum Aufbau deiner Outdoor-Küche gemacht hast! Das WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection ermöglicht dir, mehr Zeit draußen im Freien zu verbringen und bislang ungeahnte Grillergebnisse zu erzielen.

Wok & Dampfgarer – Grillgut-Vorschläge

Der Wok & Dampfgarer ist perfekt darauf abgestimmt, authentische Pfannengerichte draußen auf deinem Grill zuzubereiten. Bereite damit Pfannengerichte, Suppen, gedämpftes Gemüse und vieles mehr zu.

Probiere einige der folgenden Gerichte mit deinem Wok & Dampfgarer aus:

Wok-Einsatz

- Gebratener Reis und gebratenes Gemüse mit zartem Steak, Hähnchen oder Tofu
- In Paprika, Brokkoli und Pilzen geschwenkte Nudeln
- Warmer Kartoffelsalat mit geräuchertem Speck und karamellisierten Zwiebeln

Dampfgarer

- Gedämpftes Gemüse als schnelle, einfache Beilage
- Authentische, gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit herzhaftem Fleisch
- Mit Gewürzen und frischen Kräutern gedämpfte Muscheln

Auf der nächsten Seite findest du die Gebrauchs- und Pflegeanleitung »

Wir würden gern alles über deine neuen Grillabenteuer erfahren!

**Sieh dir das gesamte
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
an auf www.weber.com.**

Checkliste vor dem Grillen

- ✓ Bestätige, dass du den WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen hast. Du erhältst sie einzeln auf www.weber.com.
- ✓ Achte darauf, dass dein Wok & Dampfgarer sauber und einsatzbereit ist.

⚠ WICHTIG: Du kannst den Wok & Dampfgarer mit älteren Gourmet BBQ System Grillrosten verwenden; ein Wok-Ring ist nicht erforderlich.

Grillanleitung für den Wok

Wenn die WEBER CRAFTED Grillroste und der Basis-Rahmen oder ältere Gourmet BBQ System Grillroste eingesetzt sind und der Wok & Dampfgarer sauber ist:

1. Senke den Warmhalterost (A) in deinem Grill ab oder nimm ihn heraus, bevor du vorheizt.
2. **Wenn du das WEBER CRAFTED Basis-Rahmen-Set verwendest:** Entferne den Grillrost (B) und setze den Wok-Ring in den WEBER CRAFTED Basis-Rahmen ein. Achte darauf, dass alle Ringhaken fest am Rahmen (C) sitzen.
3. Stelle den Wok in den Wok-Ring oder auf den Grillrost. Richte die Wokgriffe diagonal aus (D).
4. Heize deinen Grill **etwa 10 bis 15 Minuten** mit eingesetztem Wok vor.
5. Während der Grill vorheizt, öle und würze dein Grillgut nach dem Rezept.
6. Lege dein Grillgut nach dem Vorheizen auf den Grill und fahre mit dem Rezept fort.

Anleitung zum Dämpfen

1. Führe die Schritte 1–3 oben aus.
2. Beim Dämpfen auf Gasgrills schalte die Sear Zone nicht ein.
3. Fülle einen halben Liter Wasser in den Wok und setze den Dünsteinsatz ein.
4. Heize deinen Grill vor, bis das Wasser zu kochen beginnt.
5. Senke die Temperatur auf mittlere Hitze und gib das Gargut in den Dünsteinsatz.
6. Setze den Deckel auf den Wok und lasse das Gargut dünsten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

HINWEIS: Nimm den Dünsteinsatz und das Gargut vorsichtig mit Hilfe der Seitengriffe heraus oder nimm das Gargut mit einer Grillzange oder einem anderen Utensil heraus. Schalte immer den Brenner aus und verwende hitzebeständige Handschuhe.

Pflege von Wok & Dampfgarer

- Nach jedem Gebrauch reinigen. Der Dampfgarer und der Deckel sind spülmaschinenfest. Dennoch empfehlen wir ein Spülen per Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einer nicht scheuernden Nylonbürste oder einem Schwamm, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Vor dem Wegstellen zur Aufbewahrung gründlich trocknen.
- Durch Gebrauch kommt es auf der Edelstahloberfläche zu einer Verfärbung. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Grillergebnis.

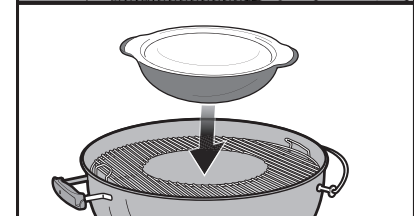
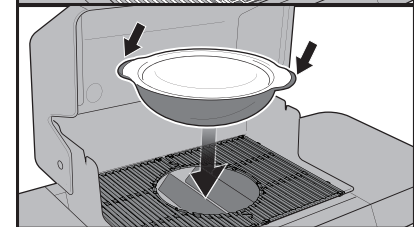
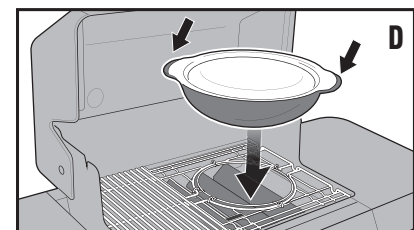
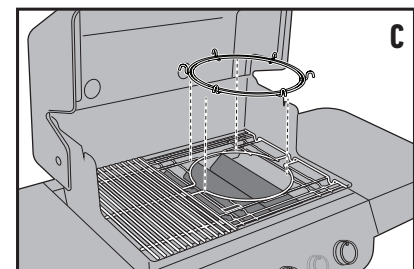
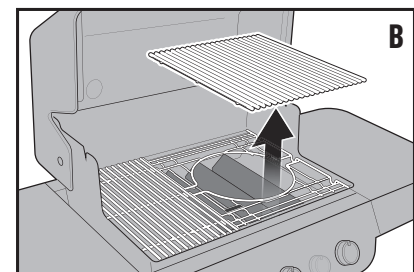
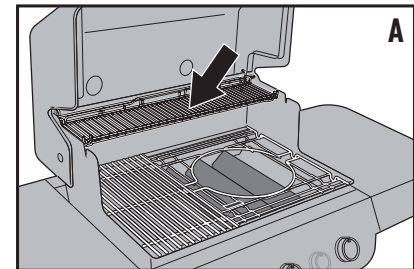
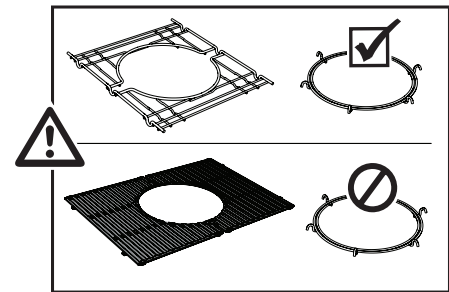
Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

Im Laufe der Zeit können sich im Wok & Dampfgarer Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode, um diese zu beseitigen:

1. Entferne vom Wok & Dampfgarer so viele Speisereste wie möglich.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf dem Wok & Dampfgarer 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.



SÄKERHET

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

⚠ **VARNING!** Het yta. 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!** Flytta inte ditt WEBER CRAFTED-tillbehör innan det har svalnat.

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

⚠ **VARNING!** Använd locket till ditt WEBER CRAFTED-tillbehör för att undvika att oljan antänds.

⚠ **VARNING!** När du tar bort locket från WEBER CRAFTED-tillbehöret ska du alltid vända det så att ångan riktas bort från dig. Stigande ånga kan orsaka brännskador.

⚠ **VARNING!** Använd inte WEBER CRAFTED-tillbehöret som fritös.

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

⚠ **VARNING!** Låt inte vätska rinna ner i grillen.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Var försiktig när du tillagar med vätska, så att du inte spiller ut het vätska.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Het olja kan stänka upp och orsaka brännskador.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Woken ska användas på wokringen eller på grillgallret. Använd inte woken direkt på FLAVORIZER BARS.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok och ånginsats – Matnyttig information

Woken och ånginsatsen är perfekt utformad för att skapa en äkta wokupplevelse ute på grillen. Laga wokrätter, soppor, ångkokta grönsaker med mera.

Du kan bland annat upptäcka dessa rätter med din wok och ånginsats:

Wok

- Stekt ris och wokade grönsaker med mör biff, kyckling eller tofu.
- Nudlar blandade med paprika, broccoli och svamp.
- Ljummen potatissallad med rökig bacon och karamelliserad lök.

Ånginsats

- Ångkokta grönsaker för en snabb och enkel sidorätt.
- Äkta ångkokta dumplings fyllda med välsmakande kött.
- Ångkokta musslor med väldoftande grönsaker och färska örter.

Fortsätt till nästa sida för användnings- och underhållstips »

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

**Kolla in resten av
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
på [weber.com](https://www.weber.com).**

Checklista innan du startar grillen

- ✓ Säkerställ att ditt grillgaller och din ram ingår i serien WEBER CRAFTED. Du kan köpa dem separat via weber.com.
- ✓ Se till att din wok och ånginsats är ren och klar att använda.
- ⚠ **VIKTIGT: Du kan använda wok och ånginsatsen med Gourmet BBQ System grillgaller, wok-ring behövs inte.**

Instruktioner för tillagning med wok

När du har installerat ditt WEBER CRAFTED eller Gourmet BBQ System grillgaller och ram och wok- och ånginsatsen är ren:

1. Sänk ner eller ta bort värmehyllan (A) i grillen innan du förvärmer den.
2. **Om du använder Weber Crafted ramsats:** ta bort grillgallret (B) och placera wokringen i din WEBER CRAFTED ram. Se till att alla ringkrokar sitter säkert på ramen (C).
3. Placera woken i wokringen eller gallret. Placera wokhandtagen diagonalt (D).
4. Förvärm grillen i **ungefär 10–15 minuter** med woken på plats.
5. Medan grillen förvärms kan du olja och krydda maten enligt receptet.
6. När grillen är varm, lägg maten på grillen och fortsätt följa receptet.

Ångningsinstruktioner

1. Följ steg 1–3 här ovan.
2. Starta inte Sear-brännaren när du ångkoker på en gasolgrill.
3. Häll cirka en liter vatten i woken och lägg sedan i ånginsatsen.
4. Förvärm grillen tills vattnet börjar koka.
5. Sänk temperaturen till medelhög värme och lägg ner maten i ånginsatsen.
6. Placera locket på woken och tillaga tills maten har önskad tillagningsgrad.

OBS! Ta försiktigt bort ånginsatsens korg och maten med hjälp av sidohandtagen eller genom att ta bort mat med en tång eller ett annat redskap. Stäng alltid av brännaren/brännarna och använd värmebeständiga handskar/ grillvantar.

Ta hand om din wok och ånginsats

- Rengör efter varje användning. Ånginsats och lock tål maskindisk, men vi rekommenderar handdisk med ett mildt rengöringsmedel och en mjuk borste eller svamp som inte repar för att förlänga produktens livslängd.
- Kontrollera att den är helt torr innan du förvarar den.
- Efter användning kommer färgen på den rostfria ytan att börja ändras. Detta är helt normalt och påverkar inte hur maten tillagas eller hur den smakar.

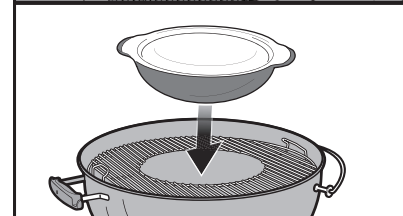
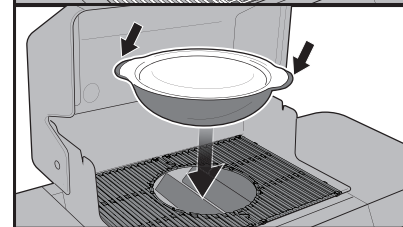
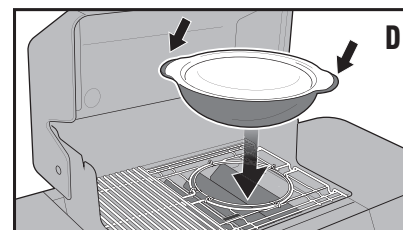
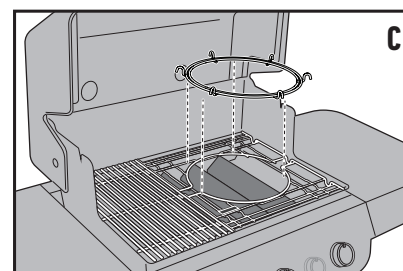
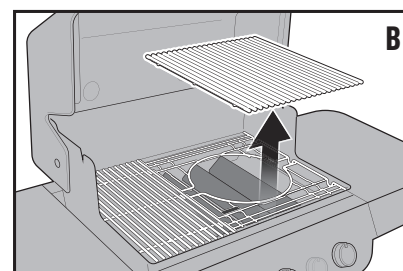
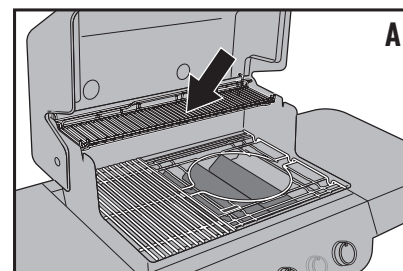
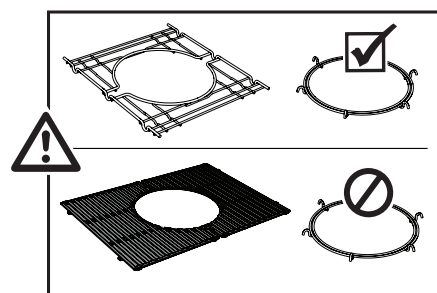
Tips för djuprengöring

Med tiden kan matrester fastna på din wok och ånginsats. Så här avlägsnar du dem på ett effektivt sätt:

1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från din wok och ånginsats.
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 din wok och ånginsats. Det ska vara tillräckligt mycket för att täcka dem 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 frågor är du välkommen att kontakta din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på weber.com.



SICUREZZA

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

⚠ **AVVERTENZA:** superficie molto calda. 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 rimuovere l'accessorio WEBER CRAFTED prima che si sia raffreddato.

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

⚠ **AVVERTENZA:** Utilizzare il coperchio dell'accessorio WEBER CRAFTED per controllare possibili fiammate e schizzi d'olio.

⚠ **AVVERTENZA:** Quando si rimuove il coperchio dell'accessorio WEBER CRAFTED, posizionarlo sempre in modo da dirigere il vapore lontano dalla propria persona. Il vapore può causare ustioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare l'accessorio WEBER CRAFTED come friggitrice.

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

⚠ **AVVERTENZA:** Non versare liquidi nel barbecue.

⚠ **ATTENZIONE:** se si cucina con liquidi, fare attenzione quando si sposta il cibo per evitare versamenti.

⚠ **ATTENZIONE:** l'olio bollente può schizzare e causare ustioni.

⚠ **ATTENZIONE:** il wok deve essere utilizzato su un anello per wok o su griglie da cottura. Non utilizzare il wok direttamente sulle barre FLAVORIZER.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok e cestello di cottura a vapore - Tante possibilità in più

Il Wok e cestello di cottura a vapore è stato appositamente realizzato per creare un'autentica esperienza di cottura con wok all'aperto sul barbecue. Prepara pietanze saltate nel wok, zuppe, verdure al vapore e tanto altro.

Scopri alcuni dei piatti che puoi realizzare con il tuo wok e cestello di cottura a vapore:

Wok

- Riso fritto e verdure saltate con una tenera bistecca, pollo o tofu
- Noodle saltati con peperoni, broccoli e funghi
- Insalata di patate calda con bacon affumicato e cipolla caramellata

Cestello per la cottura al vapore

- Verdure al vapore per un contorno facile e veloce
- Autentici ravioli al vapore con un gustoso ripieno di carne
- Cozze e vongole cotte al vapore con spezie ed erbe aromatiche

Vai alla pagina successiva per istruzioni sull'uso e la pulizia »

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

**Scopri l'intera linea
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
su weber.com.**

Checklist: prima di usare il barbecue

- ✓ Controlla di avere a disposizione le griglie e il telaio di supporto WEBER CRAFTED. Questi articoli possono essere acquistati separatamente su weber.com.
- ✓ Assicurati che il tuo wok e cestello di cottura a vapore siano puliti e pronti all'uso.
- ⚠ **IMPORTANTE:** È possibile utilizzare il wok e il cestello di cottura a vapore con le precedenti griglie Gourmet BBQ System; l'anello del wok non è necessario.

Istruzioni di cottura per il wok

Una volta installate le griglie e il telaio di supporto WEBER CRAFTED, o le precedenti griglie Gourmet BBQ System, e dopo aver verificato che il Wok e il cestello di cottura a vapore siano puliti:

1. Abbassare o rimuovere la griglia di riscaldamento (A) nel barbecue prima del preriscaldamento.
2. **Se si utilizza il Kit telaio supporto WEBER CRAFTED:** rimuovere la griglia di cottura (B) e posizionare l'anello del wok all'interno del telaio di supporto WEBER CRAFTED. Assicurarsi che tutti i ganci dell'anello siano posizionati saldamente sul telaio di supporto (C).
3. Posizionare il wok all'interno dell'anello o della griglia del wok. Posizionare le maniglie del wok in diagonale (D).
4. Preriscaldare il barbecue per **circa 10-15 minuti** con il wok in posizione.
5. Mentre il barbecue si sta preriscaldando, oliare e condire il cibo secondo la ricetta.
6. Quando il barbecue si sarà preriscaldato, aggiungere il cibo e proseguire con la ricetta.

Istruzioni per la cottura a vapore

1. Seguire i passaggi 1-3 riportati sopra.
2. Durante la cottura a vapore sui barbecue a gas, non accendere la Sear Station.
3. Riempire il wok con circa un litro d'acqua, quindi aggiungere il cestello per la cottura al vapore.
4. Preriscaldare il barbecue fino a quando l'acqua non inizia a bollire.
5. Portare la temperatura a calore medio e aggiungere gli alimenti nel cestello per la cottura al vapore.

6. Mettere il coperchio sul wok e cuocere fino a quando il cibo non avrà raggiunto il grado di cottura desiderato.

NOTA: Rimuovere con cautela il cestello per la cottura al vapore usando le maniglie laterali e servirsi di pinze o altri utensili per rimuovere il cibo. Spegnerne sempre i bruciatori e indossare guanti resistenti al calore.

Cura del wok e cestello di cottura a vapore

- Pulire dopo ogni utilizzo. Il cestello e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie; tuttavia, per prolungare la durata del prodotto si consiglia di lavare a mano con un detergente delicato e una spazzola di nylon o una spugna non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riporli.
- Con l'uso, il colore della superficie in acciaio inox inizierà a cambiare. Questo è del tutto normale e non influirà sui risultati della cottura.

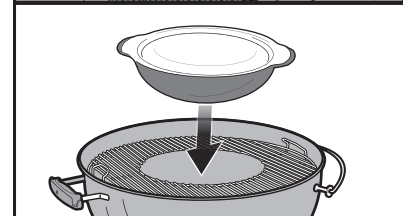
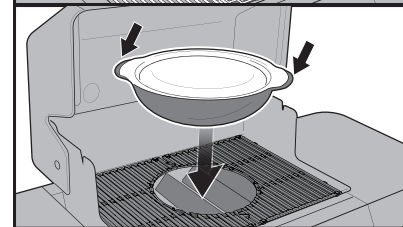
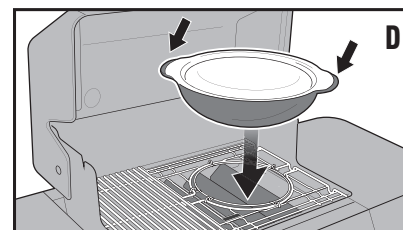
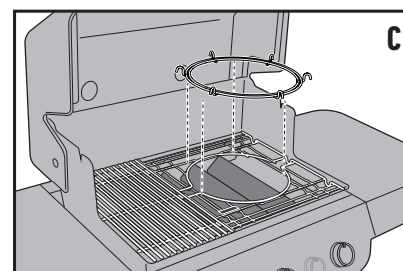
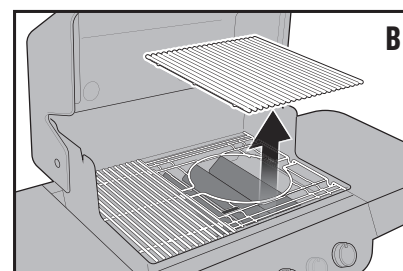
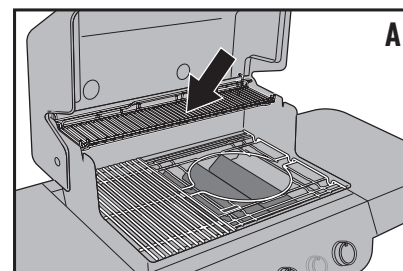
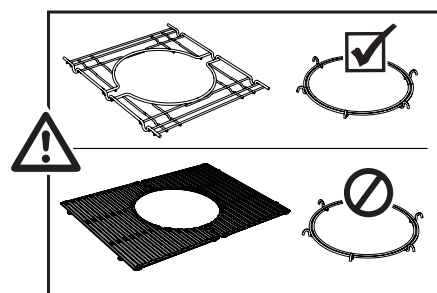
Consigli per una pulizia approfondita

Con il passare del tempo, sul wok e cestello di cottura a vapore potranno accumularsi dei residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere la maggior quantità possibile di residui di cibo dal wok e cestello di cottura a vapore.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare generosamente la pasta al wok e cestello di cottura a vapore. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare agire 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, rivolgersi al Servizio Clienti della propria zona utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web. Accedere al sito weber.com.



BEZPEČNOST

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

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

⚠ **VAROVÁNÍ: S příslušenstvím značky WEBER CRAFTED** nijak nemanipulujte, dokud nevychladne.

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

⚠ **VAROVÁNÍ: Abyste měli kontrolu nad olejem, který se může vznítit, používejte pokličku, která je součástí příslušenství značky WEBER CRAFTED.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Vždy, když odklápíte pokličku, která je součástí příslušenství značky WEBER CRAFTED, udělejte to tak, aby pára nešla přímo na Vás.** Unikající pára může způsobit i popáleniny.

⚠ **VAROVÁNÍ: Nepoužívejte příslušenství značky WEBER CRAFTED na fritování.**

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

⚠ **VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby se do grilu nedostala tekutina.**

⚠ **VÝSTRAHA: Pokud při grilování používáte tekutiny, při manipulaci postupujte opatrně, aby nedošlo k rozlítí.**

⚠ **VÝSTRAHA: Horký olej se může rozlít a způsobit popáleniny.**

⚠ **VÝSTRAHA: Wok umístěte na držák na wok nebo na grilovací rošty. Wok nepokládejte přímo na aromakolejnici FLAVORIZER bars.**

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

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

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

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

Wok a napařovač – řešení, které zasytí

Wok a napařovač jsou dokonale navrženy tak, aby vytvořily autentickou chuť asijské kuchyně na Vašem grilu. Připravte pokrmy z asijské kuchyně, polévky, dušenou zeleninu a další jídla.

Vyzkoušejte přípravu některých pokrmů s wok a napařovačem:

Wok

- Rýže a zelenina ve stylu asijské kuchyně, s křehkým steakem, kuřecím masem nebo tofu
- Nudle s paprikou, brokolicí a houbami
- Horký bramborový salát s uzenou slaninou a karamelizovanou cibulí

Napařovač

- Zelenina na páře jako rychlá a jednoduchá příloha
- Pravé knedlíky na páře plněné pikantním masem.
- Škeble a slávky na páře s aromaty a čerstvými bylinkami

Přejděte na další stránku, kde najdete pokyny k použití a péči o vybavení »

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

**Prohlédněte si další produkty
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
na stránkách weber.com.**

Kroky před zahájením grilování

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

✓ Přesvědčte se, zda jsou wok a napařovač čisté a připravené k použití.

⚠ **DŮLEŽITÉ: Wok a napařovač můžete používat se staršími rošty Gourmet BBQ System; držák na wok není potřeba.**

Pokyny pro grilování na woku

Po namontování roštů a rámu WEBER CRAFTED nebo starších roštů Gourmet BBQ System, a pokud jsou wok a napařovač čisté:

1. Před zahájením předehřívání sklopte nebo vyjměte ohřívací rošt (A).
2. Pokud používáte sadu rámu Weber Crafted s distanční vložkou: odstraňte grilovací rošt (B) a umístěte držák na wok do rámu WEBER CRAFTED. Ujistěte se, že jsou všechny háčky na držák bezpečně umístěny na rámu (C).
3. Umístěte wok do držáku nebo na mřížku. Rukojeti woku umístěte šikmo (D).
4. Po umístění woku gril předehřívajte po dobu **přibližně 10 až 15 minut**.
5. Během předehřívání grilu pokrm potřete olejem a dochuťte podle receptu.
6. Po předehřátí grilu vložte pokrm na gril a pokračujte v přípravě podle receptu.

Pokyny pro grilování na páře

1. Postupujte podle výše uvedených kroků 1 až 3.
2. Při grilování na páře na plynových grilech nezapínejte hořák Sear Burner.
3. Wok naplňte přibližně litrem vody a pak vložte napařovací košík.
4. Předehřívajte gril, dokud se voda nezačne vařit.
5. Snižte plamen na střední teplotu a do napařovacího košíku vložte pokrm.
6. Wok přikryjte pokličkou a pokrm grilujte tak dlouho, dokud nebude podle Vašich představ.

POZNÁMKA: Opatrně vyjměte napařovací košík s pokrmem uchopením za postranní držadla nebo pokrm naberte pomocí kleští či jiných pomůcek. Hořák(y) vždy vypněte a používejte žáruvzdorné rukavice/chňapky.

Péče o wok a napařovač

- Po každém použití vyčistěte. Napařovač a víko jsou vhodné do myčky na nádobí, nicméně k prodloužení životnosti výrobku doporučujeme ruční mytí šetrným čisticím prostředkem a neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.
- Před uskladněním příslušenství důkladně osušte.
- Během používání dochází k zabarvení nerezového povrchu. To je zcela normální jev, který neovlivní výsledky grilování.

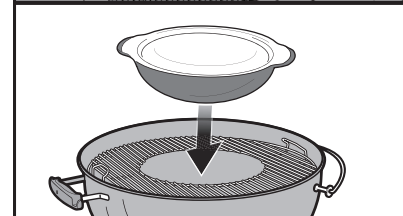
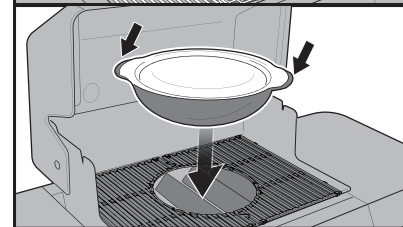
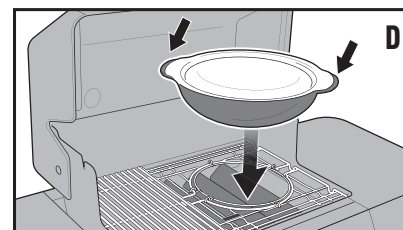
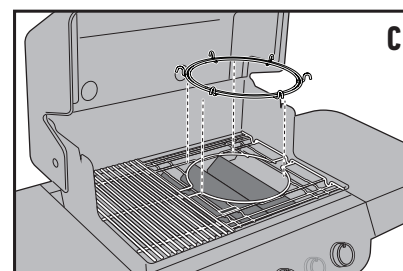
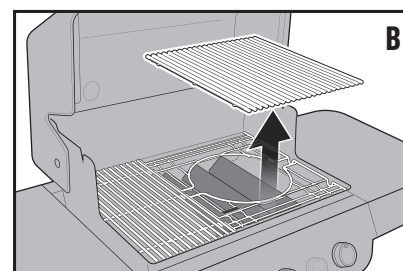
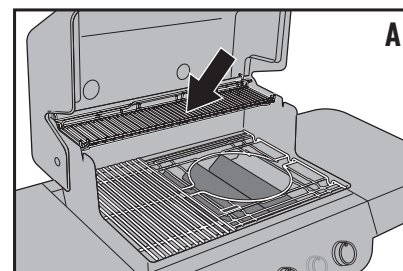
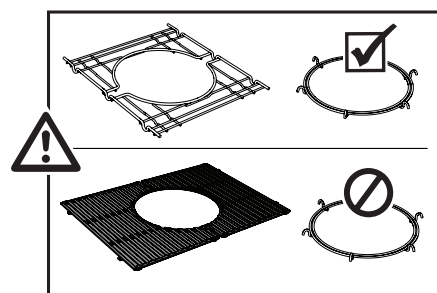
Tipy pro důkladné čištění

Za určitou dobu se na woku a napařovači mohou hromadit zbytky jídla. Niže uvádíme účinný způsob jejich odstranění:

1. Z woku a napařovače 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 wok a napařovač. Vrstva pasty musí nádobí zcela pokrývat.
4. Směs nechte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a rošt vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.
5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

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

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



SIKKERHED

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

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

⚠ ADVARSEL: Flyt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret, før det er kølet af.

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

⚠ ADVARSEL: Brug låget på WEBER CRAFTED-tilbehøret til at styre olie, der eventuelt flammer op.

⚠ ADVARSEL: Når du tager låget af WEBER CRAFTED-tilbehøret, skal du altid placere det, så dampen ledes væk fra dig. I modsat fald kan dampen forårsage forbrændinger.

⚠ ADVARSEL: Brug ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret som en frituregryde.

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

⚠ ADVARSEL: Undlad at spille væske i grillen.

⚠ FORSIGTIG: Hvis du tilbereder mad med væske, skal du være forsigtig, når du flytter maden, så du ikke spilder.

⚠ FORSIGTIG: Varm olie kan sprøjte og forårsage forbrændinger.

⚠ FORSIGTIG: Wokken skal bruges med en wokring eller på grillriste. Sæt ikke wokken direkte på Flavorizer Bars.

⚠ 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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok med dampindsats – en verden af muligheder

Wokken med dampindsats er perfekt udformet til at sikre en autentisk lynstegningsoplevelse udendørs på grillen. Tilbered lynstegte retter, supper, dampede grøntsager og meget mere.

Prøv nogle af af disse retter med din wok med dampindsats:

Wok

- Stegte ris og lynstegte grøntsager med mør steak, kylling eller tofu
- Nudler vendt med peberfrugter, broccoli og svampe
- Varm kartoffelsalat med røget bacon og karamelliseret løg

Steamer

- Dampede grøntsager som hurtigt og nemt tilbehør
- Autentiske, dampede dumplings fyldt med velmagende kød
- Muslinger dampet med aromatiske og friske urter

Se brugs- og plejevejledning på næste side »

Vi glæder os til at høre om dine nye grilleventyr!

**Se resten af udvalget
i WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
på [weber.com](https://www.weber.com).**

Tjekliste, før du går i gang med at grille

- ✓ Sørg for, at du har **WEBER CRAFTED-ristene og -rammen**. De kan købes separat på weber.com.
- ✓ Sørg for, at din wok med dampindsats er ren og klar til brug.

⚠ VIGTIGT: Du kan bruge wokken med dampindsats sammen med **Gourmet BBQ System-ristene**. Der er ikke brug for en wokring.

Vejledning til tilberedning med wok

Når WEBER CRAFTED-ristene og -rammen eller Gourmet BBQ System-ristene er monteret, og wokken med dampindsatsen er ren:

1. Sænk eller fjern varmekilden (A) fra grillen, inden den forvarmes.
2. Hvis du bruger **WEBER CRAFTED-rammesættet**: Fjern grillristen (B), og sæt wokringen i WEBER CRAFTED-rammen. Sørg for, at alle ringkroge sidder sikkert på rammen (C).
3. Sæt wokken i wokringen eller på risten. Placer wokkens håndtag diagonalt (D).
4. Forvarm grillen i **ca. 10-15 minutter** med wokken på plads.
5. Mens grillen forvarmer, kan du pensle og krydre maden ifølge opskriften.
6. Læg maden på grillen, når den er forvarmet, og følg opskriften.

Vejledning til dampning

1. Følg trin 1-3 ovenfor.
2. Tænd ikke Sear-brænderen, når du bruger dampindsatsen på gasgrill.
3. Fyld wokken med ca. 1 l vand, og sæt dampkurven i.
4. Forvarm grillen, indtil vandet begynder at koge.
5. Sænk temperaturen til medium varme, og læg maden i dampkurven.
6. Sæt låget på wokken, og tilbered, indtil maden er stegt, som du foretrækker det.

BEMÆRK: Tag forsigtigt dampkurven og maden ud ved hjælp af sidehåndtagene eller ved at fjerne maden med en tang eller andre redskaber. Sluk altid for brænderen/brænderne, og brug grillhandsker.

Vedligeholdelse af din wok med dampindsats

- Rengør efter hver brug. Dampindsatsen og låget tåler opvaskemaskine, men det anbefales at vaske dem i hånden med et skånsomt opvaskemiddel og en ikke-slibende nylonbørste eller svamp for at forlænge produktets levetid.
- Aftør den grundigt, før den sættes til opbevaring.
- Ved brug vil farven på den rustfri ståloverflade ændre sig. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på maden.

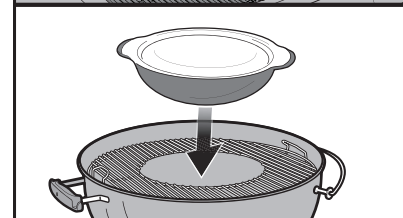
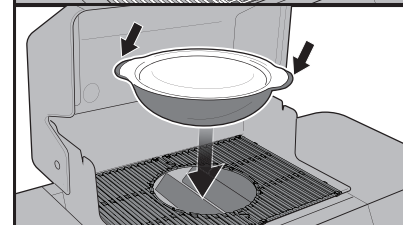
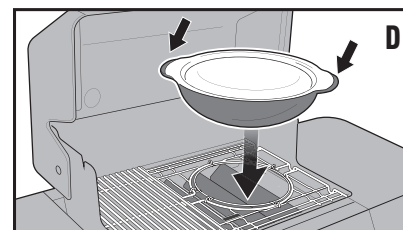
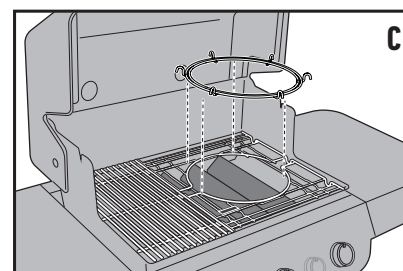
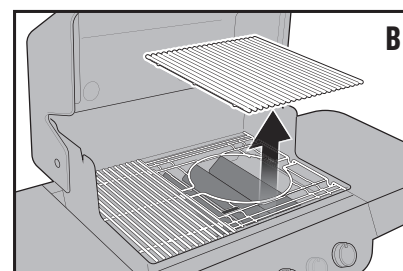
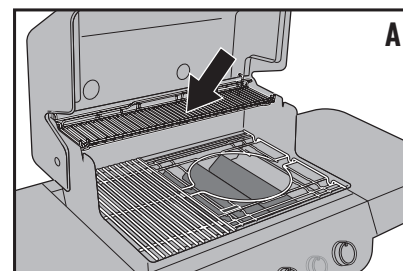
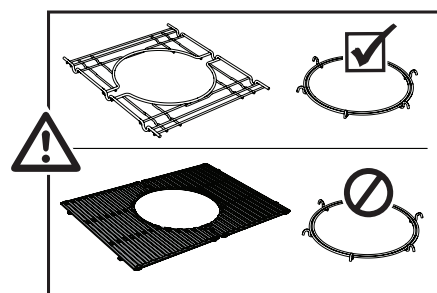
Tips til grundig rengøring

Med tiden kan der ophobe sig madrester i wokken. Her er en effektiv metode til at fjerne dem:

1. Fjern så mange madrester fra wokken og dampindsatsen som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, indtil du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på wokken og dampindsatsen. Den skal være tyk 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.



OHUTUS

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

⚠ HOIATUS: Kuum pind. Kandke kuuma seadme kasutamise ajal alati kuumakindlaid grillimislappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).

⚠ HOIATUS: Ärge liigutage WEBER CRAFTEDi tarvikut enne, kui see on maha jahtunud.

⚠ HOIATUS: Ärge kasutage WEBER CRAFTEDi tarvikut külgpõletil.

⚠ HOIATUS: Kasutage oma WEBER CRAFTEDi tarviku kaant, et takistada õlil pritsimast.

⚠ HOIATUS: WEBER CRAFTEDi tarviku kaant eemaldades asetage see alati nii, et aur oleks suunatud teist eemale. Aur võib põhjustada põletusi.

⚠ HOIATUS: Ärge kasutage oma WEBER CRAFTEDi tarvikut fritüürina.

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

⚠ HOIATUS: Ärge laske vedelikul grillile valguda.

⚠ ETTEVAATUST: Mahavalgumise vältimiseks olge vedelikega küpsetamisel liikudes ettevaatlik.

⚠ ETTEVAATUST: Kuum õli võib pritsida ja põhjustada põletusi.

⚠ ETTEVAATUST: Vokkpanni tuleb kasutada vokirõngal või küpsetusrestidel. Ärge kasutage vokkpanni otse FLAVORIZERi ribidel.

⚠ ETTEVAATUST: Ärge asetage oma WEBER CRAFTEDi 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.

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

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

Vokkpann ja aurutaja - Toit mõtetele

Vokkpann ja aurutaja on loodud ideaalselt selleks, et luua autentne vookimiskogemus õues, teie grillil. Valmistage vokiroomasid, suppe, aurutatud köögivilju ja muud.

Avastage mõned nendest toitudest oma vokkpanni ja aurutaja abil:

Vokkpann

- Praetud riis ja vokitud köögiviljad pehme steigi, kana või tofuga
- Paprika, brokkoli ja seentega segatud nuudlid
- Soe kartulisalat suitsuse peekoni ja karamelliseeritud sibulaga

Aurutaja

- Aurutatud köögiviljad kiireks ja lihtsaks kõrvalroaks
- Autentsed, aurutatud pelmeenid, mis on täidetud hõrgu lihaga
- Mere- ja rannakarbid, mis on aurutatud aromaatsete ja värskete maitsetaimedega

Vaadake järgmiselt leheküljelt kasutamise- ja hooldusjuhiseid »

Tahame teie uutest grillimisseiklustest juba väga kuulda!

**Tutvuge ülejäänud
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
kollektsioniga veebilehel weber.com.**

Kontrollnimekiri enne grillima hakkamist

✓ Veenduge, et teil oleks olemas sarja WEBER CRAFTED restid ja raam. Neid saab eraldi osta aadressil weber.com.

✓ Kontrollige, kas teie vokkpann ja aurutaja on puhtad ning kasutamiseks valmis.

⚠ **TÄHTIS! Võite kasutada vokkpanni ja aurutajat, millel on Gourmet BBQ Systemi restid; vokkpanni rõngas ei ole vajalik.**

Vokkimisjuhised

Kui sarja WEBER CRAFTED restid ja raam või Gourmet BBQ Systemi restid on paigaldatud ning vokkpann ja aurutaja on puhtad, tehke järgmist.

1. Langetage sooendusrest (A) alla või eemaldage oma grillilt enne eelsoojendamist.
2. Kui kasutate sarja WEBER CRAFTED raamikomplekti: eemaldage küpsetusrest (B) ja asetage vokkpanni rõngas WEBER CRAFTED raamile. Veenduge, et kõik rõngakonksud oleks kindlalt raami (C) külge kinnitatud.
3. Asetage vokkpann vokkpanni rõnga või resti sisse. Asetage vokkpanni käepidemed diagonaalselt (D).
4. Eelkuumutage oma grilli ligikaudu 10–15 minutit koos juba paigaldatud vokkpanniga.
5. Seni kui grill kuumeneb, maitsestage oma toitu vastavalt retseptile.
6. Pärast eelsoojendamist lisage toit ja jätkake retseptiga.

Aurutamisjuhised

1. Tehke ülaltoodud toimingud 1–3.
2. Gaasigrillidel aurutades ärge lülitage pruunistamis põletit sisse.
3. Täitke vokkpann umbes 4 tassi veega, seejärel lisage aurutuskorvi.
4. Eelkuumutage grilli, kuni vesi hakkab keema.
5. Tooge temperatuur alla keskmisele kuumusele ja lisage toit aurutuskorvi.
6. Pange kaas vokkpanni peale ja küpsetage, kuni toit on soovitud küpsusega.

MÄRKUS. Eemaldage aurutuskorv ja toit ettevaatlikult, kasutades külgmisi käepidemeid või eemaldades toidu tangide või muude köögitarvikute abil. Lülitage põleti(d) alati välja ja kandke kuumakindlaid kindaid.

Vokkpanni ja aurutaja eest hoolitsemine

- Puhastage pärast iga kasutuskorda. Aurutajat ja kaant võib pesta nõudepesumasinas, kuid toote kasutusaaja pikendamiseks on soovitatav pesta käsitsi, kasutades pehmetoimelist puhastusvahendit koos mitteabrasiivse nailonharja või käsnaga.
- Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.
- Kasutamisel hakkab roostevabast terasest pinna värv muutuma. See on täiesti normaalne ega mõjuta mingil moel küpsetamistulemusi.

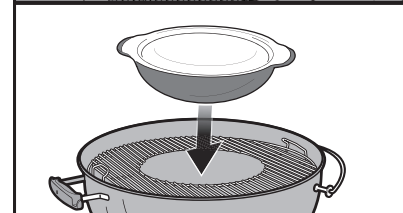
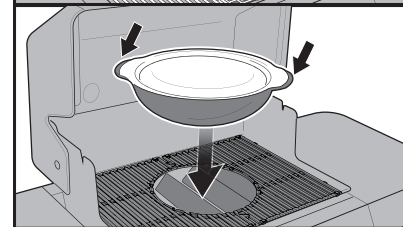
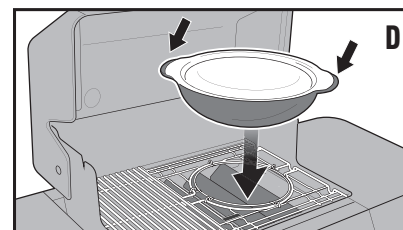
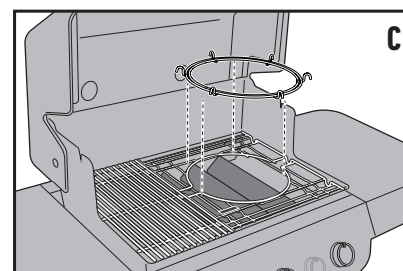
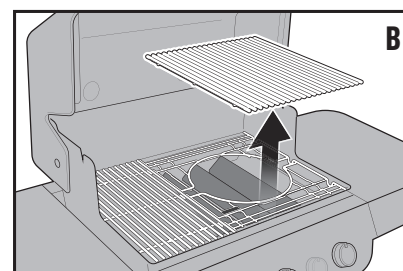
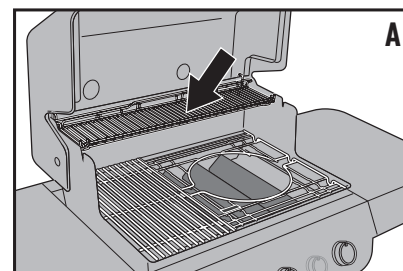
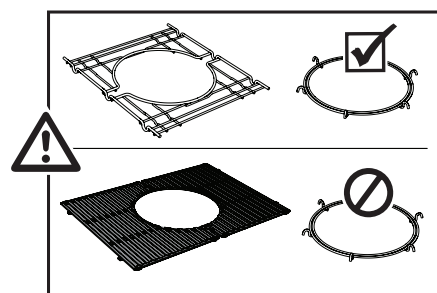
Näpunäited sügavpuhastuseks

Aja jooksul võib teie vokkpannil ja aurutajale koguneda toidujääke. Nende eemaldamiseks on tõhus meetod.

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

MÄRKUS. Eriti tõrksate jääkide korral valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätkake hõõrumise ja loputamiseiga.

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



TURVALLISUUS

Noudata kaikkia WEBER-grillin käyttöoppaan VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

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

⚠ **VAROITUS:** Älä liikuta WEBER CRAFTED -lisävarustetta ennen kuin se on jäähtynyt.

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

⚠ **VAROITUS:** Vältä öljyn mahdolliset leimahdukset WEBER CRAFTED -lisävarusteen kannen avulla.

⚠ **VAROITUS:** WEBER CRAFTED -lisävarusteen kantta nostaessasi pidä kantta aina siten, että höyry ohjautuu sinusta pois päin. Kuuma vesihöyry voi aiheuttaa palovammoja.

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

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

⚠ **VAROITUS:** Älä päästä nestettä roiskumaan grilliin.

⚠ **HUOMAUTUS:** Kun käytät grillaamisessa nestettä, noudata liikkuessi varovaisuutta välttääksesi roiskeet.

⚠ **HUOMAUTUS:** Kuuma öljy voi räiskyä ja aiheuttaa palovammoja.

⚠ **HUOMAUTUS:** Wokia tulee käyttää wokkirenkaalla tai grilliritilöillä. Älä käytä wokia suoraan FLAVORIZER BARS -tankojen päällä.

⚠ **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.

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Kiitos, että aloitit ulkokeittiöösi tutustumisen! WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection ansiosta voit viettää enemmän aikaa ulkona ja laittaa uskomattoman maukasta ruokaa.

Wok ja höyrytysosa – ruoanlaitto mielessä

Wokin ja höyrytysosan avulla wokkaus onnistuu täydellisesti ulkona grillissä. Niiden avulla valmistat esimerkiksi wokruokia, keittoja ja höyrytettyjä vihanneksia.

Wokilla ja höyrytysosalla voit valmistaa muun muassa seuraavia ruokia:

Wok

- Paistettua riisiä ja vihanneksia, seassa mureaa pihviä, kanaa tai tofua.
- Nuudeleita paprikan, parsakaalin ja sienien kera.
- Lämmin perunasalaatti savupekonin ja karamellisoidun sipulin kera.

Höyrytysosa

- Höyrytettyjä vihanneksia nopeaan ja helppoon lisukkeeseen.
- Autenttisia höyrystettyjä nyyttejä lihatäytteellä.
- Simpukat ja sinisimpukat höyrystettyinä aromaattisilla mausteilla ja tuoreilla yrteillä.

Seuraavalta sivulta löydät käyttöä ja hoitoa koskevia ohjeita »

Kerro ihmeessä grillausseikkailuistasi!

Tutustu

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
-tuotteisiin osoitteessa weber.com.

Tarkista nämä ennen grillausta

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

✓ Varmista, että wok ja höyrytysosa ovat puhtaita ja käyttövalmiita.

⚠ **TÄRKEÄÄ:** Voit käyttää wokia ja höyrytysosaa aikaisempien **Gourmet BBQ System -ritilöiden kanssa**. Wok-rengasta ei tarvita.

Wokruokien valmistusohjeet

Kun WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehys tai aiemmat Gourmet BBQ System -ritilät on asennettu ja wok sekä höyrytysosa ovat puhtaita:

1. Laske tai poista lämmitysteline (A) grillistä ennen sen kuumentamista.
2. Jos käytät WEBER CRAFTED -kehyspakkausta: poista grilliritilä (B) ja aseta wokkirengas WEBER CRAFTED -kehykseen. Varmista, että kaikki rengaskoukut ovat tukevasti kiinni kehyksessä (C).
3. Aseta wok wokkirenkaaseen tai ritilälle. Aseta wokin kahvat diagonaalisesti (D).
4. Esikuumenna grilliä noin 10–15 minuuttia wok paikallaan.
5. Voitele ja mausta ruoka ruokaohjeen mukaisesti grillin kuumentuessa.
6. Lisää ruoka kuumaan grilliin ja noudata ruokaohjeen ohjeita.

Höyrytysohjeet

1. Suorita edellä kuvatut vaiheet 1–3.
2. Kun ruokia höyrystetään kaasugrilleissa, älä kytke ruskistuspolttinta päälle.
3. Kaada wokkiin noin puoli litraa vettä ja lisää sitten höyrytyskori.
4. Esikuumenna grilliä, kunnes vesi alkaa kiehua.
5. Laske lämpötila keskilämmölle ja lisää ruoka höyrytyskoriin.
6. Aseta kansi wokin päälle ja kypsennä, kunnes ruoka on saavuttanut haluamasi kypsyytason.

HUOMAA: Poista höyrytyskori ja ruoka varoen sivukahvoista pitäen tai nosta ruoka korista pihdeillä tai muilla välineillä. Sammuta polttimet ja käytä aina lämmönkestäviä käsiineitä.

Wokin ja höyrytysosan ylläpito

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Höyrytysosa ja kansi kestävät konepesun, mutta tuotteen käyttöikä voidaan pidentää pesemällä se käsin miedolla pesuaineella, hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen säilytystä.
- Ruostumattoman teräksen väri alkaa muuttua käytön myötä. Tämä on täysin normaalia eikä vaikuta grillaustuloksiin.

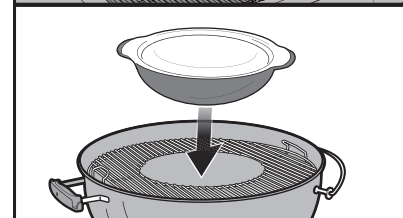
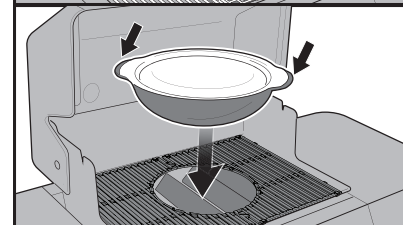
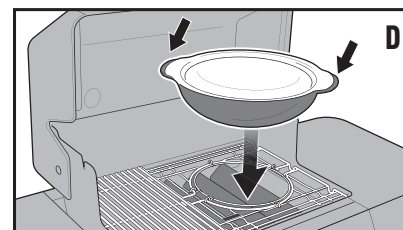
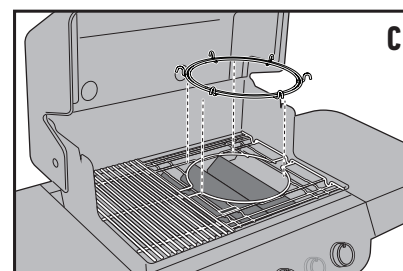
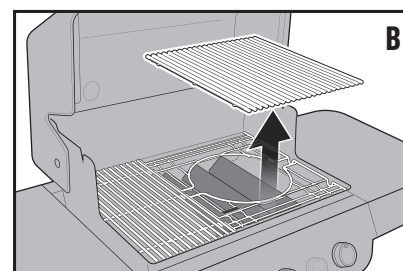
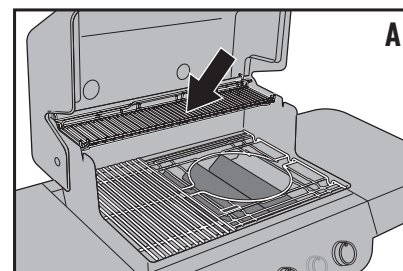
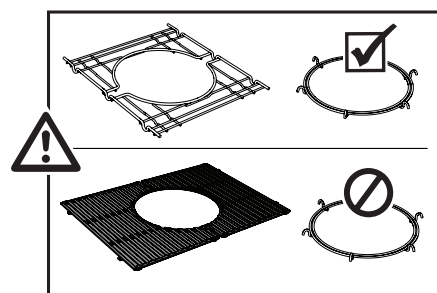
Vinkkejä syväpuhdistusta varten

Ajan mittaan wokkiin ja höyrytysosaan voi kertyä ruokajäämiä. Näin poistat ne tehokkaasti:

1. Poista ruokajäämät wokista ja höyrytysosasta mahdollisimman hyvin.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnamaista ainetta.
3. Levitä tahnaa runsaasti wokkiin ja höyrytysosaan. Käytä riittävästi tahnaa koko pinnan peittämiseksi.
4. Jätä tahna ritilän päälle muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada ritilälle lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen pinnatuneet tahrat saa irtoamaan kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee.

Kysymyksiisi vastaa alueesi asiakaspalvelu, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Kirjautu sisään osoitteessa weber.com.



SIGURNOST

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

⚠ **UPOZORENJE:** Vruća površina. Uvijek nosite zaštitne rukavice za roštiljanje otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razina otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili više) prilikom rukovanja vrućim priborom.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte pomicati WEBER CRAFTED dodatnu opremu dok se ne ohladi.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti WEBER CRAFTED dodatni pribor na bočnom plameniku.

⚠ **UPOZORENJE:** Upotrijebite poklopac svoje WEBER CRAFTED dodatne opreme za zaštitu od prskanja ulja.

⚠ **UPOZORENJE:** Kada skidate poklopac sa svoje WEBER CRAFTED dodatne opreme, uvijek ga namjestite tako da para nije usmjerena prema vama. Para koja se podiže može uzrokovati opekotine.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti svoju WEBER CRAFTED dodatnu opremu za duboko prženje.

⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte nikakve vrste alkohola na svoju WEBER CRAFTED dodatnu opremu.

⚠ **UPOZORENJE:** Pazite da se tekućina ne prolije u roštilj.

⚠ **OPREZ:** Ako kuhate uz pomoć tekućine, pripazite dok se krećete kako biste izbjegli proljevanje.

⚠ **OPREZ:** Vruće ulje može prsnuti i prouzročiti opekline.

⚠ **OPREZ:** Wok se treba koristiti na prstenu za wok ili na rešetkama za pečenje. Ne upotrebljavajte wok posudu izravno na prečkama FLAVORIZER bars.

⚠ **OPREZ:** Nemojte stavljati svoj WEBER CRAFTED dodatni pribor na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti topline.

Nepridržavanje ovih napomena o UPOZORENJIMA i OPREZU može dovesti do ozbiljnih ozljeda ili smrti, ili pak požara ili eksplozije te uzrokovati materijalnu štetu.

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

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

Wok i posuda za kuhanje na pari – Savjeti i ideje za upotrebu

Wok i posuda za kuhanje na pari savršeno su osmišljeni kako biste iskusili zanimljiv način pripreme hrane na otvorenom na svome roštilju. Pripremite hranu koja se prži uz često miješanje, juhe, povrće na pari i još mnogo toga.

Pokušajte pripremiti neka od ovih jela uz pomoć vašeg Woka i posude za kuhanje na pari:

Wok

- Pržena riža i prženo povrće s mekanim odreskom, piletinom ili tofuom
- Rezanci s paprikom, brokulom i gljivama
- Topla salata od krumpira s dimljenom slaninom i karameliziranim lukom

Posuda za kuhanje na pari

- Povrće na pari za brz i jednostavan prilog
- Zanimljive okruglice od tijesta napunjene sočnim mesom i pripremljene na pari
- Školjke na pari sa svježim aromatičnim biljem

Na idućoj stranici potražite savjete o upotrebi i održavanju »

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

**Pogledajte cijelu ponudu proizvoda
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
na weber.com.**

Popis za provjeru prije početka roštiljanja

- ✓ **Provjerite imate li WEBER CRAFTED rešetke i okvir.** Mogu se kupiti zasebno na internetskoj stranici weber.com.
- ✓ Svakako provjerite jesu li vaš wok i posuda za kuhanje na pari čisti i spremni za uporabu.
- ⚠ **VAŽNO! Wok i posudu za kuhanje na pari možete upotrebljavati s prethodnim rešetkama za sustav Gourmet BBQ System; prsten za wok nije potreban.**

Upute za pripremu hrane u woku

Nakon što se montiraju WEBER CRAFTED rešetke i okvir ili prethodne rešetke za sustav Gourmet BBQ System, a wok i posuda za kuhanje na pari su čisti:

1. Spustite ili skinite rešetku za podgrijavanje (A) s roštilja prije zagrijavanja.
2. **Ako upotrebljavate Weber Crafted stalak za pribor:** skinite rešetku za pečenje (B) i postavite prsten za wok unutar WEBER CRAFTED okvira. Provjerite jesu li sve kukice na prstenu sigurno postavljene na okvir (C).
3. Postavite wok unutar prstena za wok ili rešetke. Dijagonalno postavite ručke na woku (D).
4. Zagrijte roštilj na **otprilike 10 – 15 minuta** s već postavljenim wocom.
5. Dok se roštilj zagrijava, nauljite i začinite hranu prema uputama u receptu.
6. Nakon što se zagrije, dodajte hranu i nastavite prema uputama u receptu.

Upute za pripremu hrane na pari

1. Slijedite gore navedene korake 1 – 3.
2. Prilikom pripreme hrane na pari na plinskim roštiljima, nemojte uključivati plamenik za prženje.
3. Napunite wok s približno litrom vode, a zatim dodajte košaricu posude za kuhanje na pari.
4. Zagrijte roštilj dok voda ne počne ključati.
5. Temperaturu smanjite na srednju jačinu i stavite hranu u košaricu posude za kuhanje na pari.
6. Stavite poklopac na wok i kuhajte dok hrana ne dostigne željenu razinu pripremljenosti.

NAPOMENA! Pažljivo skinite košaricu posude za kuhanje na pari i hranu, koristeći bočne drške ili hranu izvadite hvataljkama ili drugim priborom. Uvijek isključite plamenik(e) i nosite rukavice otporne na toplinu.

Održavanje vašeg woka i posude za kuhanje na pari

- Očistite nakon svake upotrebe. Posuda za kuhanje na pari i poklopac mogu se prati u perilici posuđa, no preporučujemo ručno pranje blagim deterdžentom i neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom radi produljenja vijeka trajanja proizvoda.
- Dobro osušite prije skladištenja.
- S upotrebom će se boja površine od nehrđajućeg čelika početi mijenjati. To je potpuno normalna pojava i neće utjecati na rezultate pečenja.

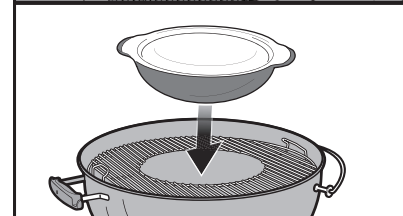
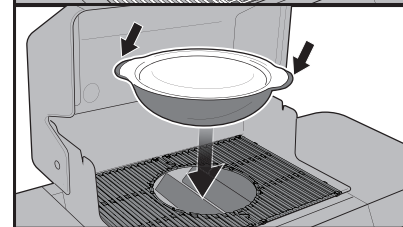
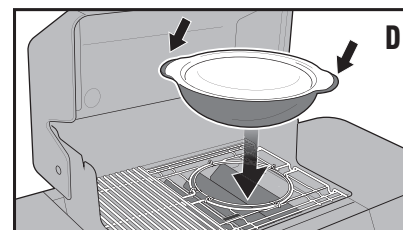
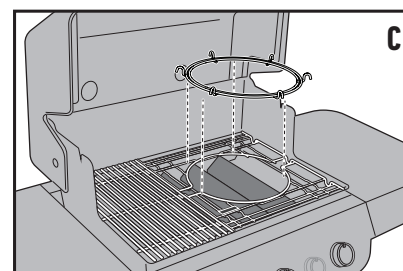
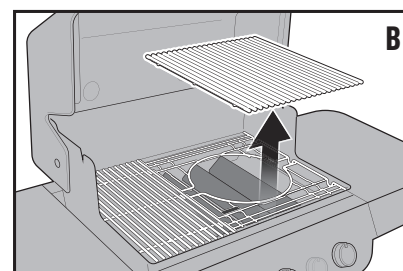
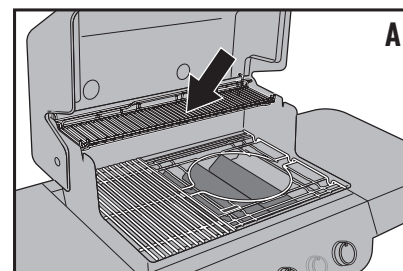
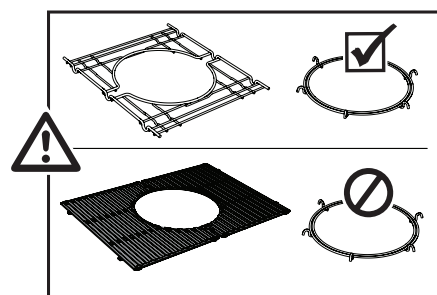
Savjeti za dubinsko čišćenje

S vremenom bi se na vašem woku i posudi za kuhanje na pari mogle stvoriti naslage ostataka hrane. Predlažemo vam primjenu vrlo učinkovite metode za njihovo uklanjanje:

1. Uklonite što je moguće više ostataka hrane s vašeg woka i posude za kuhanje na pari.
2. Napravite smjesu koja će se sastojati od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete pastu.
3. Nanesite deblji sloj paste na cijelu površinu woka i posude za kuhanje na pari. Trebala bi biti dovoljno gusta da u potpunosti prekrije cijelu površinu.
4. Ostavite 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 pastu 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 pomoću informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na weber.com.



BIZTONSÁG

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Forró felület. 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 afellei).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne mozgassa a WEBER CRAFTED-tartozékot, amíg le nem hűlt.

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az olaj esetleges kifröccsenésének megakadályozására használja a WEBER CRAFTED-tartozék fedőjét.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Amikor leveszi a WEBER CRAFTED-tartozék fedőjét, mindig úgy tartsa a fedőt, hogy a gőz ne Ön felé szálljon. A felszabaduló gőz égési sérüléseket okozhat.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon WEBER CRAFTED-tartozékot olajsütőként.

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne hagyja, hogy folyadék kerüljön a grillre.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ha a főzéshez folyadékot használ, óvatosan járjon el a mozgatáskor, nehogy kilötytenjen.

⚠ **VIGYÁZAT:** A forró olaj kifröccsenhet, és égési sérüléseket okozhat.

⚠ **VIGYÁZAT:** A wokot wok gyűrűn vagy sütőrácson kell használni. Ne használja a wokot közvetlenül FLAVORIZER bars aromasínen.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

Gratulálunk az első lépések megtételéhez a szabadtéri konyha felfedezésében! A WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection jóvoltából több időt tölthet a szabadban, olyan ételekkel foglalatostkodva, amelyekről sosem hitte, hogy grillen is elkészíthetők.

Wok és pároló - gondolkodásra kész

A Wokot és párolót úgy alakítottuk ki, hogy a grillezőn kívül is autentikus stir fry élményt nyújthasson. Stir fry sütéssel készült ételeket, leveseket, párolt zöldségeket és sok mást is készíthet vele.

Fedezzen fel néhány fogást a Wok és pároló eszközzel:

Wok

- Sült rizs és stir fry sütéssel készült zöldségek puha steakkel, csirkével vagy tofival
- Tészta paprikával, brokkolival és gombával
- Meleg burgonyasaláta füstölt szalonnával és karamellizált hagymával

Pároló

- Párolt zöldségek gyors és egyszerű köretként
- Autentikus gőzölt gombócok fűszeres hússal töltve
- Aromákkal és friss fűszernövényekkel párolt kagylófélék

A használatra és ápolásra vonatkozó útmutatásért lapozzon a következő oldalra »

Alig várjuk, hogy beszámoljon nekünk új grillezési kalandjairól!

A WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection sorozat további elemeiért keresse fel webhelyünket: weber.com.

Grillezés előtti ellenőrzőlista

- ✓ Legyen kéznél a WEBER CRAFTED rács és keret. Ezeket külön vásárolhatja meg a weber.com weboldalon.
- ✓ Gondoskodjon arról, hogy a Wok és a pároló tiszta és használatra kész legyen.

▲ FONTOS: A Wok és a pároló a régi Gourmet BBQ System rácsokkal használható; a wok gyűrűre nincs szükség.

Wok sütési útmutató

A WEBER CRAFTED sütőrácsok és a keret vagy a régi Gourmet BBQ System behelyezését, és a Wok és a pároló tisztítását követően:

1. Előmelegítés előtt helyezze lejjebb vagy távolítsa el a melegítőrácsot (A) a grillezőről.
2. **Ha Weber Crafted keretkészletet használ:** vegye le a sütőrácsot (B), és helyezze a Wok gyűrűt a WEBER CRAFTED keretbe. Győződjön meg arról, hogy a wok gyűrű összes kampója biztonságosan helyezkedik el a kereten (C).
3. Helyezze a Wokot a Wok gyűrűjébe vagy rácsába. Átlósan állítsa be a Wok fűlelt (D).
4. Melegítse elő a grillezőt **körülbelül 10–15 percig** úgy, hogy a Wok a helyén van.
5. A grillező előmelegítése közben kenje be olajjal és fűszerezze meg az ételt a receptnek megfelelően.
6. Ha előmelegítette, tegye a grillre az ételt, és folytassa a recept szerint.

Párolási útmutató

1. Kövesse a fenti 1–3. lépést.
2. A gázgrilleken történő pároláskor ne kapcsolja be a pirító gázégőt.
3. Töltse fel a Wokot körülbelül fél liter vízzel, majd tegye bele a gőzölőkösarat.
4. Melegítse elő a grillezőt, amíg a víz forrni nem kezd.
5. Vegye le a hőmérsékletet közepes fokozatra, és tegye bele az ételt a gőzölőkösárba.
6. Helyezze a fedőt a Wokra, és süsse az ételt a megfelelő ideig.

MEGJEGYZÉS: Óvatosan vegye ki a gőzölőkösarat és az ételt a központi fogantyú segítségével, vagy távolítsa el az ételt grillcsipesszel vagy más eszközzel. Mindig kapcsolja ki az égő(ke)t, és viseljen hőálló fogó- vagy grillkesztyűt.

A Wok és a pároló ápolása

- Minden használat után tisztítsa meg. A gőzölő és a fedő mosógéppel mosható, a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban javasolt kézzel, kímélő tisztítószerrel, nem súroló hatású nejlonkefével vagy szivacs-csal tisztítani.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.
- A használat során a rozsdamentes acél felület színe megváltozik. Ez teljességgel természetes jelenség, amely a sütési eredményt nem befolyásolja.

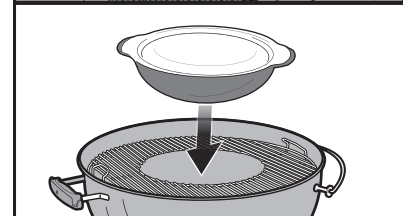
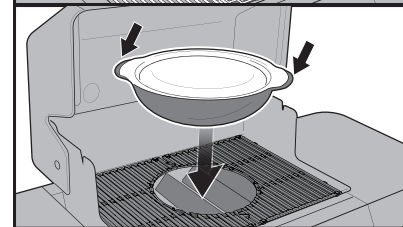
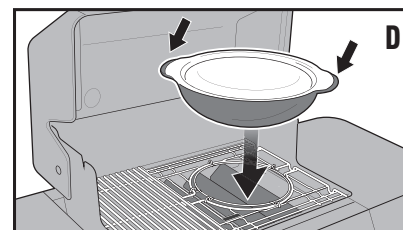
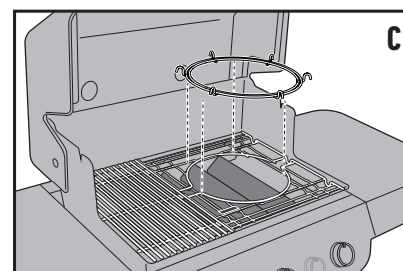
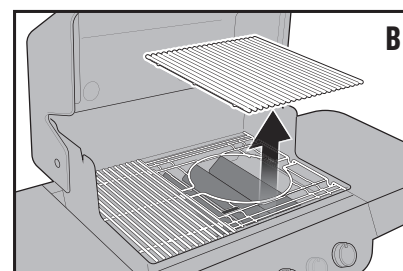
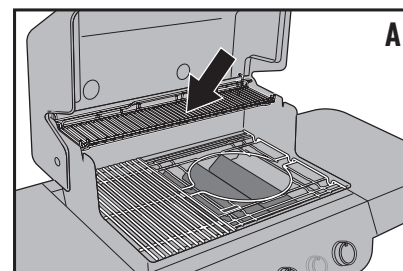
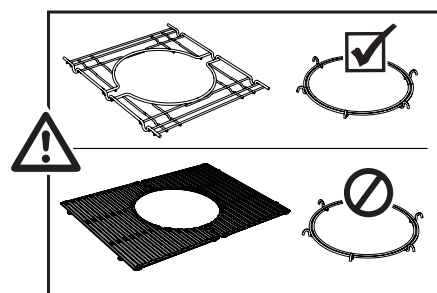
Tippek az alapos tisztításhoz

Idővel a Wokra és a pároló eszközre ételmaradékok tapadhatnak. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezt a lerakódást:

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

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

Bármely kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségeken. Jelentkezzen be honlapunkon: www.weber.com.



SAUGA

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Nejudinkite „WEBER CRAFTED“ priedo, kol jis atvės.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Norėdami kontroliuoti riebalų tiškalus, naudokite „WEBER CRAFTED“ priedo dangtį.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Nuimdami „WEBER CRAFTED“ priedo dangtį, visada jį atsukite taip, kad garas būtų išleidžiamas nuo jūsų. Kylantis garas gali nudeginti.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Nenaudokite „WEBER CRAFTED“ priedo virimui taukuose.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Neleiskite skysčiui išsilieti į kepsninę.

⚠ PERSPĖJIMAS. Jei verdate su skysčiu, judėdami būkite atsargūs, kad išvengtumėte išsiliejimo.

⚠ PERSPĖJIMAS. Karštas aliejus gali išsilieti ir nudeginti.

⚠ PERSPĖJIMAS. Wok keptuvę reikia naudoti ant wok keptuvės žiedo arba ant kepimo grotelių. Nenaudokite wok keptuvės tiesiai ant „FLAVORIZER“ grotelių.

⚠ PERSPĖJIMAS. Nedėkite skrudinimo grotelių „WEBER CRAFTED“ ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio 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 Outdoor Kitchen Collection“

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

Wok keptuvė ir garintuvas – maistas mintims

Wok keptuvė ir garintuvas puikiai pritaikytas autentiškam kepimui ant grotelių. Ruoškite maišant keptas daržoves, sriubas, garuose troškintas daržoves ir dar daugiau.

Išbandykite keletą šių patiekalų su wok keptuve ir garintuvu:

Wok keptuvė

- Kepti ryžiai ir maišant keptos daržovės su švelniu kepsniu, vištiena ar tofu
- Makaronai su paprikomis, brokoliais ir grybais
- Šiltos bulvių salotos su rūkyta šonine ir karamelizuotais svogūnais

Garintuvas

- Garuose troškintos daržovės – greitas ir lengvas garnyras
- Autentiški, garuose virti koldūnai, įdaryti pikantiška mėsa
- Moliuskai ir midijos, virti garuose su aromatinėmis medžiagomis ir šviežiomis žolelėmis

Naudojimo ir priežiūros rekomendacijos toliau pateikiamos kitame puslapyje

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

**Peržiūrėkite likusią
„WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection“
svetainėje weber.com.**

Kontrolinis sąrašas prieš kepat ant grotelių

- ✓ Patikrinkite, ar turite WEBER CRAFTED grotelės ir rėmą. Jus galite įsigyti atskirai iš weber.com.
- ✓ Patikrinkite, ar kiniška keptuvė ir garintuvas yra švarūs ir paruošti naudoti.

⚠ SVARBU: kinišką keptuvę ir garintuvą galite naudoti su senomis „Gourmet BBQ System“ grotelėmis; kiniškos keptuvės žiedas nereikalingas.

Ruošimo naudojant kinišką keptuvę instrukcijos

Kai WEBER CRAFTED grotelės ir rėmas arba senos „Gourmet BBQ System“ grotelės sumontuoti ir kinišką keptuvę bei garintuvus švarūs:

1. Prieš įkaitindami nuleiskite arba nuimkite kepsninę esantį šildymo stovą (A).
2. Jei naudojate WEBER CRAFTED rinkinį su rėmu: nuimkite kepimo grotelės (B) ir įdėkite kiniškos keptuvės žiedą į WEBER CRAFTED rėmą. Patikrinkite, ar visi žiediniai kabliukai tvirtai pritvirtinti prie rėmo (C).
3. Įdėkite kinišką keptuvę į kiniškos keptuvės žiedą arba ant grotelių. Nustatykite kiniškos keptuvės rankenas įstrižai (D).
4. Kaitinkite kepsninę maždaug 10–15 minučių su įdėta kiniška keptuve.
5. Kol kepsninė įkais, patepkite aliejumi ir pagardinkite maistą pagal receptą.
6. Įkaitinę kepsninę, sudėkite maistą ir toliau vadovaukitės receptu.

Ruošimo garuose instrukcijos

1. Atlikite pirmiau nurodytus 1–3 veiksmus.
2. Ruošdami garuose ant dujinės kepsninės, nejunkite kepimo degiklio.
3. Įpilkite į kinišką keptuvę maždaug 1 l vandens, tada įdėkite garintuvo krepšį.
4. Kaitinkite kepsninę, kol vanduo pradės virti.
5. Sumažinkite temperatūrą iki vidutinės kaitros ir sudėkite maistą į garintuvo krepšį.

6. Uždėkite kiniškos keptuvės dangtį ir kepkite, kol maistas pasieks norimą apkepimo laipsnį.

PASTABA: atsargiai išimkite garintuvo krepšį ir maistą, naudodami šonines rankenas arba išimdami maistą žnyplėmis ar kitais įrankiais. Visada išjunkite degiklį (-ius) ir mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

Kiniškos keptuvės ir garintuvo priežiūra

- Panaudoję kiekvieną kartą išvalykite. Garintuvą ir dangtį galima plauti indaplovėje, tačiau, norint pailginti gaminio naudojimo laiką, rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį su neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
- Prieš padėdami į laikymo vietą kruopščiai išdžiovinkite.
- Naudojant nerūdijančiojo plieno paviršiaus spalva pradės keistis. Tai visiškai normalu ir nekeičia maisto ruošimo rezultatų.

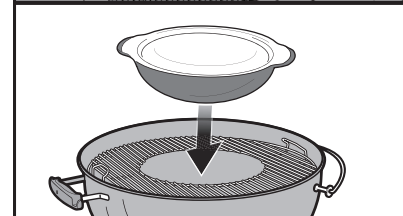
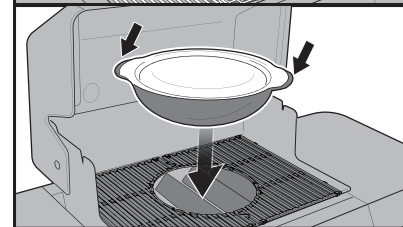
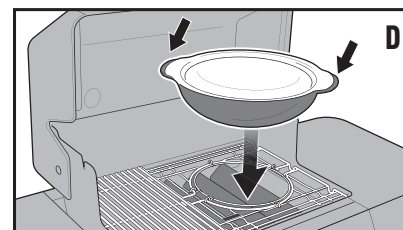
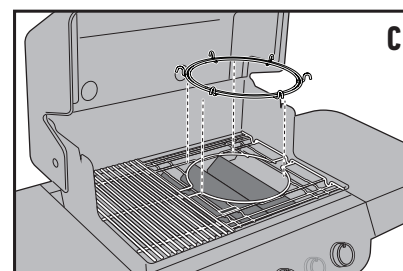
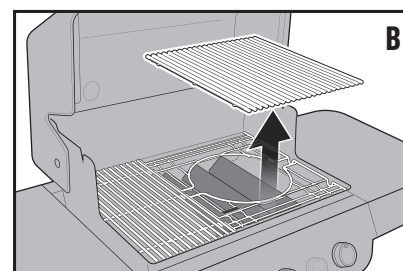
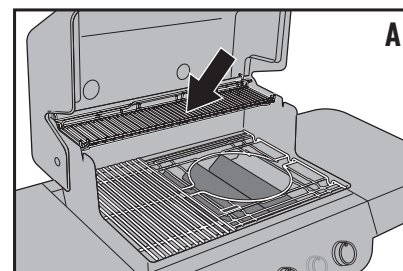
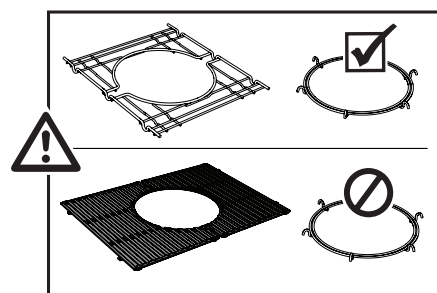
Kruopštaus valymo patarimai

Laikui bėgant ant kiniškos keptuvės ir garintuvo gali atsirasti maisto sankaupų. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

1. Pašalinkite nuo kiniškos keptuvės ir garintuvo kuo daugiau maisto sankaupų.
2. Sumaišykite tris dalis valgamosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant kiniškos keptuvės ir garintuvo. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad būtų visiškai padengta.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveiskite neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

PASTABA: jei liko itin įsisenėjusių apnašų, 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.



DROŠĪBA

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Nepārvietojiet **WEBER CRAFTED** piederumu, kamēr tas nav atdzisis.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet **WEBER CRAFTED** piederumu kā sānu degli.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Eļļas iespējamās uzliesmošanas kontrolei lieciet uz **WEBER CRAFTED** piederuma vāku.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Noņemot no **WEBER CRAFTED** piederuma vāku, vienmēr turiet to tā, lai virzītu tvaikus prom no sevis. Pacēlušies tvaiki var izraisīt apdegumus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet **WEBER CRAFTED** piederumu kā fritētāju.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neļaujiet šķidrumam uzšakstīties uz grila.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanā izmantojot šķidrumu, pārvietojiet to ar piesardzību, lai šķidrums neizšakstītos.

⚠ **UZMANĪBU!** Karsta eļļa var šakstīties un apdedzināt.

⚠ **UZMANĪBU!** Vokpanna ir jālieto uz vokpanas sildriņķa vai uz gatavošanas režģiem. Nelietojiet vokpannu tieši uz **FLAVORIZER** bars restēm.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Vokpanna un tvaicēšanas siets – viela pārdomām

Vokpanna un tvaicēšanas siets ir ideāli izstrādāti tā, lai nodrošinātu autentisku cepšanu augstā temperatūrā ārpus telpām uz grila. Augstā karstumā cepiet ēdienus, gatavojiet zupas, tvaicētus dārzeņus u.c.

Izpētiet dažus no ēdieniem, ko varat pagatavot savā vokpannā un tvaicēšanas sieta.

Vokpanna

- Cepti rīsi un augstā karstumā cepti dārzeņi ar maigu steiku, vistu vai tofu
- Nūdeles, viegli samaisītas ar pipariem, brokoļiem un sēnēm
- Silti kartupeļu salāti ar kūpinātu bekonu un karamelizētiem sīpoliem

Tvaicēšanas siets

- Tvaicēti dārzeņi kā ātri un viegli pagatavojama piedeva
- Autentiski tvaicētie pelmeņi, pildīti ar pikantu gaļu
- Gliemenes un mīdijas, tvaicētas ar aromātiskiem un svaigiem garšaugiem

Skatiet nākamo lapu, kur atradīsiet lietošanas un kopšanas pamācību»

Mēs ar nepacietību ceram uzzināt par jūsu jaunajiem grilēšanas piedzīvojumiem!

**Apskatiet pārējās
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
preces vietnē weber.com.**

Kontrolsaraksts pirms grilēšanas

- ✓ Pārliecinieties, vai jums ir **WEBER CRAFTED režģi un korpuss**. Tos var iegādāties atsevišķi vietnē weber.com.
- ✓ Pārliecinieties, vai vokpanna un tvaicēšanas siets ir tīri un gatavi lietošanai.

⚠ SVARĪGI! Varat izmantot vokpannu un tvaicēšanas sieta ar mantotiem Gourmet BBQ System režģiem; vokpannas riņķis nav nepieciešams.

Norādījumi gatavošanai vokpannā

Kad ir uzstādīti WEBER CRAFTED režģi un korpuss vai mantotie Gourmet BBQ System režģi un korpuss, vokpanna un tvaicēšanas siets ir tīri:

1. pirms uzkarsēšanas nolaidiet uz leju vai izņemiet grila sildīšanas plauktu (A);
2. ja izmantojat Weber Crafted korpusa komplektu: izņemiet gatavošanas režģi (B) un ievietojiet vokpannas riņķi WEBER CRAFTED korpusā. Pārliecinieties, vai visi riņķa āķi ir droši piestiprināti korpusam (C);
3. novietojiet vokpannu uz vokpannas riņķa vai režģa. Novietojiet vokpannas rokturus diagonāli (D);
4. karsējiet grilu **apmēram 10–15 minūtes**, vokpannai atrodoties savā vietā;
5. kamēr grils uzkarst, ieeļļojiet produktus un atbilstoši receptei pievienojiet garšvielas;
6. kad grils ir uzkarstis, uzlieciet produktus un turpiniet gatavošanu atbilstoši receptei.

Tvaicēšanas norādījumi

1. Veiciet iepriekš norādīto 1.–3. darbību.
2. Tvaicējot uz gāzes grila, neieslēdziet apbrūnīšanas degli.
3. Ielejiet vokpannā apmēram litru ūdens, pēc tam uzlieciet tvaicēšanas grozu.
4. Karsējiet grilu, līdz ūdens sāk vārīties.
5. Samaziniet temperatūru līdz vidējam karstumam un ielieciet tvaicēšanas grozā produktus.
6. Uzlieciet vokpannai vāku un gatavojiet ēdienu līdz vēlamajai gatavības pakāpei.

PIEZĪME. Uzmanīgi, izmantojot sānu rokturus vai ēdienu ņemot laukā ar knaiblēm vai citiem piederumiem, izņemiet tvaicēšanas grozu un ēdienu. Vienmēr izslēdziet degli vai degļus un valkājiet karstumizturīgus cimdus/ aizsargcimdus.

Vokpannas un tvaicēšanas sieta kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet. Tvaicēšanas sieta un vāku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, taču, lai pagarinātu kalpošanas ilgumu, ieteicams tos mazgāt ar rokām, izmantojot saudzīgu tīrīšanas līdzekli un neabrazīvu neilona birsti vai sūkli.
- Pirms novietošanas glabāšanai kārtīgi nožāvējiet.
- Lietošanas gaitā nerūsējošā tērauda virsmas krāsa sāks mainīties. Tas ir gluži normāli un neietekmēs gatavošanas rezultātus.

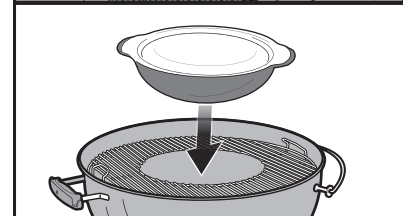
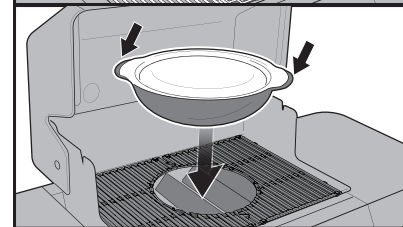
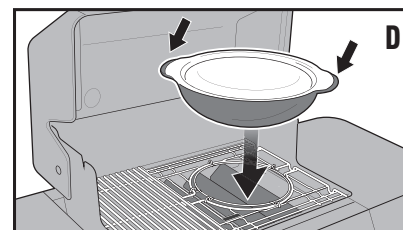
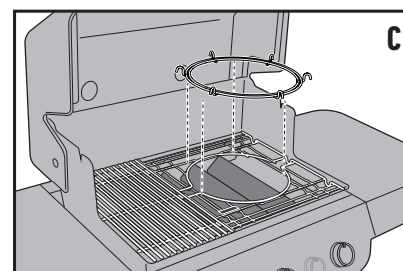
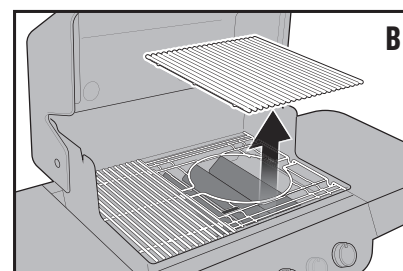
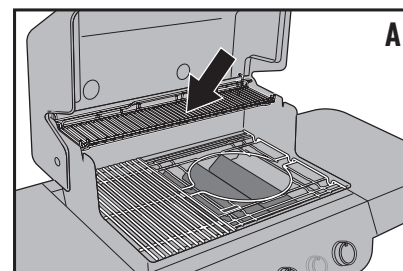
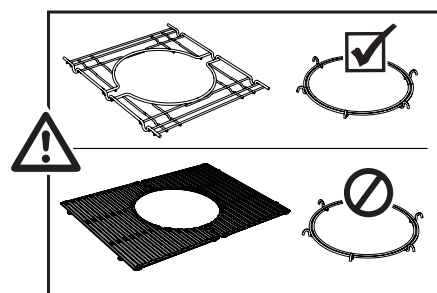
Intensīvās tīrīšanas padomi

Laika gaitā uz vokpannas un tvaicēšanas sieta var uzkrāties ēdienu atliekas. Šeit ir minēta efektīva metode to noņemšanai.

1. Noņemiet no vokpannas un tvaicēšanas sieta pēc iespējas vairāk ēdienu atlieku.
2. Samaisiet trīs daļas dzeramās sodas ar vienu daļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Pastu bagātīgi uzklājiet uz vokpannas un tvaicēšanas sieta. Kārtai ir jābūt pietiekami biežai, lai pilnībā pārklātu virsmu.
4. Atstājiet maisījumu uz dažām stundām vai visu nakti. Pievienojiet vēl dzeramo sodu un nobierziet virsmu ar neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
5. Noskalojiet un nožāvējiet.

PIEZĪME. Īpaši grūti notīrāmu ēdienu atlieku gadījumā tieši pirms tīrīšanas uz pastas uzlejiet etiķi. Tiklīdz ir beigusies putošana, turpiniet tīrīt un skalot.

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



VEILIGHEID

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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Verplaats het WEBER CRAFTED-accessoire pas als dit is afgekoeld.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik het deksel van het WEBER CRAFTED-accessoire om eventueel ontvlammende olie te doven.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg dat je bij het verwijderen van het deksel van het WEBER CRAFTED-accessoire, dit zo houdt dat de stoom van je af gericht is. Opstijgende stoom kan brandwonden veroorzaken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik het WEBER CRAFTED-accessoire niet als frituurpan.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Laat geen vloeistof in de barbecue lopen.

⚠ **PAS OP:** Pas tijdens het koken met vloeistoffen op dat je niet morst wanneer je het gerecht verplaatst.

⚠ **PAS OP:** Hete olie kan spetteren en brandwonden veroorzaken.

⚠ **PAS OP:** Gebruik de wok op de wokring of op de grillroosters. Gebruik de wok niet rechtstreeks op FLAVORIZER Bars.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok & Stomer – Om over na te denken

De wok en stomer zijn speciaal gemaakt zodat jij buiten op je barbecue een authentieke roerbakervaring kunt creëren. Bereid roerbakgerechten, soepen, gestoomde groenten en meer.

Probeer de volgende gerechten uit met je wok en stomer:**Wok**

- Gebakken rijst en roergebakken groenten met malse steak, kip of tofu
- Noedels met paprika, broccoli en champignons
- Warme aardappelsalade met gerookte bacon en gekaramelliseerde ui

Stomer

- Gestoomde groenten als snel en gemakkelijk bijgerecht
- Authentieke, gestoomde dumplings gevuld met hartig vlees
- Kokkels en mosselen gestoomd met aromatische, verse kruiden

Ga door naar de volgende pagina voor gebruiks- en onderhoudsinstructies »

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

**Bekijk de rest van het
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
op [weber.com](https://www.weber.com).**

Checklist vóór je gaat grillen

- ✓ Zorg ervoor dat je het **WEBER CRAFTED-grillrooster en -frame** hebt. Deze zijn apart verkrijgbaar op weber.com.
- ✓ Zorg ervoor dat je Wok & Stomer schoon en klaar zijn voor gebruik.
- ⚠ **BELANGRIJK: Je kunt de Wok & Stomer gebruiken met de oude Gourmet BBQ System-grillroosters; geen wokring nodig.**

Bereidingsinstructies wok

Zodra de WEBER CRAFTED-grillroosters en het -frame of de oude Gourmet BBQ System-grillroosters zijn geïnstalleerd en de Wok & Stomer schoon zijn:

1. Zet het warmhoudrek (A) in je barbecue of haal hem weg het voordat je de barbecue voorverwarmt.
2. **Als je de WEBER CRAFTED-frameset gebruikt:** verwijder het grillrooster (B) en plaats de wokring in het WEBER CRAFTED-frame. Zorg ervoor dat alle ringhaken stevig op het frame (C) zitten.
3. Plaats de wok in de wokring of het grillrooster. Plaats de wokhendels schuin (D).
4. Verwarm je barbecue **gedurende 10-15 minuten** voor met de wok op zijn plaats.
5. Terwijl de barbecue voorverwarmt, bestrijk je de ingrediënten met olie en breng je ze op smaak met kruiden volgens het recept.
6. Als de barbecue is voorverwarmd, voeg je het eten toe en volg de rest van het recept.

Stoominstructies

1. Volg bovenstaande stappen 1-3.
2. Zet bij het stomen op gasbarbecues de schroeibrander niet aan.
3. Vul de wok met ongeveer een halve liter water en voeg daarna het stoommandje toe.
4. Verwarm je barbecue voor tot het water begint te koken.
5. Breng de temperatuur omlaag naar matige warmte en voeg etenswaren toe aan de stoommand.

6. Plaats het deksel op de wok en gaar tot het eten de gewenste gaarheid heeft bereikt.

LET OP: Verwijder de stoommand en het voedsel voorzichtig met de handgrepen aan de zijkanten of verwijder het voedsel met een tang of ander keukengerei. Schakel de brander(s) altijd uit en draag hittebestendige handschoenen/wanten.

Onderhoud van je wok en stomer

- Reinig de mand na elk gebruik. De stomer en het deksel zijn vaatwasserbestendig, maar het wordt aanbevolen om ze met de hand af te wassen met een mild reinigingsmiddel en een niet-schurende nylon borstel of spons om de levensduur van de producten te verlengen.
- Droog de mand goed af voordat je deze opbergt.
- De kleur van het roestvrijstalen oppervlak zal veranderen naarmate het product vaker wordt gebruikt. Dit is een natuurlijk proces en heeft geen invloed op de stoom- en bakresultaten.

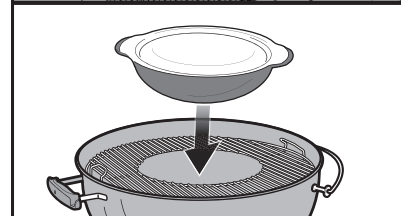
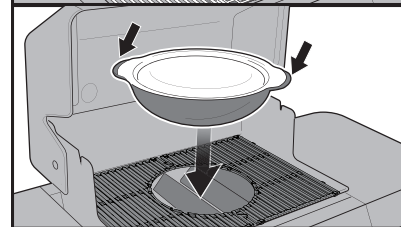
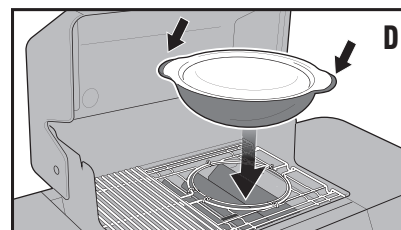
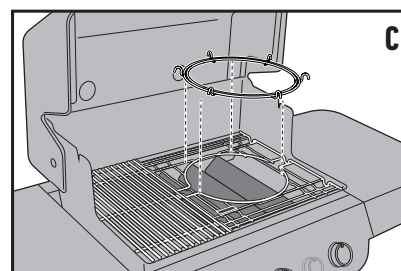
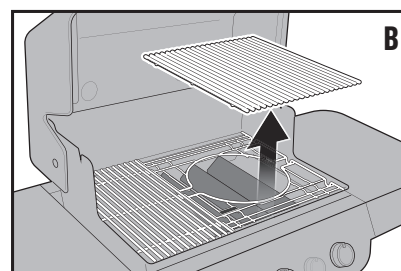
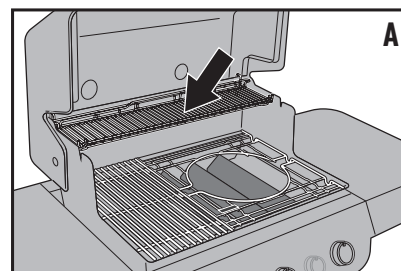
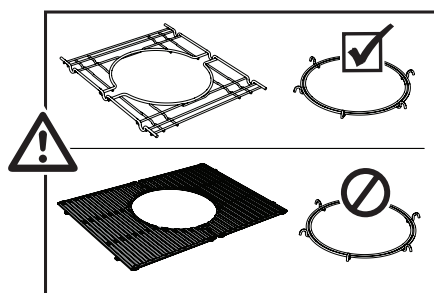
Tips voor een grondige reiniging

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op je wok en stomer opbouwen. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk voedselresten uit de wok en stomer.
2. Meng drie delen baking soda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op de wok en stomer. Deze 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 nylon 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.



SIKKERHET

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

⚠ **ADVARSEL:** Varm overflate. 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 flytt på WEBER CRAFTED-tilbehøret før det er avkjølt.

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

⚠ **ADVARSEL:** Bruk lokket til WEBER CRAFTED-tilbehøret for å kontrollere eventuell olje som antennes.

⚠ **ADVARSEL:** Når du tar av lokket på WEBER CRAFTED-tilbehøret, må du alltid holde det slik at dampen rettes bort fra deg. Varm damp kan forårsake brannskader.

⚠ **ADVARSEL:** Bruk ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret som frityrkoker.

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

⚠ **ADVARSEL:** Pass på så ikke væske søles i grillen.

⚠ **FORSIKTIG:** Hvis du tilbereder retter som inneholder væske, må du være forsiktig når du flytter på dem for å unngå søl

⚠ **FORSIKTIG:** Varm olje kan sprute og forårsake brannskader

⚠ **FORSIKTIG:** Woken må brukes på wokringen eller på grillristene. Ikke bruk woken direkte på FLAVORIZER BARS.

⚠ **FORSIKTIG:** Ikke plasser WEBER CRAFTED-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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok og dampinnsats – mat til ettertanke

Wok- og dampinnsatsen er perfekt utformet for å skape en autentisk wok-opplevelse på grillen. Tilbered wok, supper, dampede grønnsaker og mer.

Utforsk noen av disse rettene med din Wok og dampinnsats:

Wok

- Stekt ris og wokede grønnsaker med mør biff, kylling eller tofu
- Nudler blandet med paprika, brokkoli og sopp
- Varm potetsalat med røkt bacon og karamellisert løk

Dampinnsats

- Dampede grønnsaker for en rask og enkel siderett
- Autentiske, dampede dumplings fylt med smakfullt kjøtt
- Skjell og muslinger dampet med aromatiske, friske urter

Fortsett til neste side for veiledning om «Bruk og vedlikehold»

Vi vil gjerne høre om dine nye grilleventyr!

**Se resten av
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
på [weber.com](https://www.weber.com).**

Sjekkliste før du griller

- ✓ Sjekk at du har grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien. Kan kjøpes på weber.com.
- ✓ Sørg for at wok og dampinnsatsen er ren og klar til bruk.

⚠ VIKTIG: Du kan bruke wok- og dampinnsatsen med de gamle Gourmet BBQ System-grillristene; wokring er ikke nødvendig.

Tilberedningsveiledning for wok

Når WEBER CRAFTED-grillristene og rammen eller de eldre Gourmet BBQ System-ristene er på plass, og wok- og dampinnsatsen er ren:

1. Senk eller fjern varmehyllen (A) i grillen før du forvarmer den.
2. **Hvis du bruker WEBER CRAFTED-rammesettet:** Fjern grillristen (B) og plasser wokringen i WEBER CRAFTED-rammen. Kontroller at alle ringkrokene sitter som de skal på rammen (C).
3. Plasser woken i wokringen eller risten. Plasser wokhåndtakene diagonalt (D).
4. Varm opp grillen i **ca. 10–15 minutter** med woken på plass.
5. Mens grillen blir varm kan du olje og krydre maten i henhold til oppskriften.
6. Legg maten på grillen, og følg oppskriften.

Dampinstruksjoner

1. Følg trinn 1–3 ovenfor.
2. Ikke slå på Sear-brenneren når du damper på en gassgrill.
3. Fyll woken med ca. 1 l vann, og sett inn dampinnsatsen.
4. Varm opp grillen til vannet begynner å koke.
5. Senk temperaturen til middels varme, og legg maten i dampinnsatsen.
6. Sett lokket på woken, og stek til maten er ferdig.

MERK: Fjern dampinnsatsen og maten forsiktig med sidehåndtakene, eller fjern maten med en tang eller annet kjøkkenutstyr. Slå alltid av brenneren/brennerne, og bruk varmebestandige hansker/votter.

Vedlikehold av wok og dampinnsatsen

- Rengjøres etter hver bruk. Dampinnsatsen og lokket kan vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å bruke et mildt vaskemiddel og en ikke-slipende nylonbørste eller svamp for å forlenge produktets levetid.
- Må tørkes godt før oppbevaring.
- Ved bruk vil fargen på den rustfrie ståloverflaten begynne å endre seg. Dette er helt normalt, og det vil ikke påvirke matlagingsresultatet.

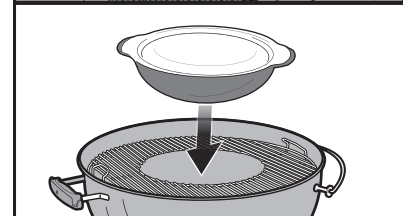
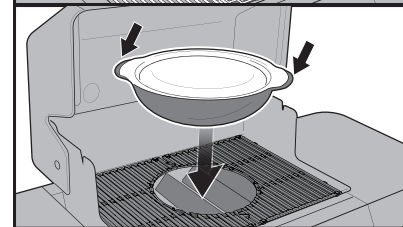
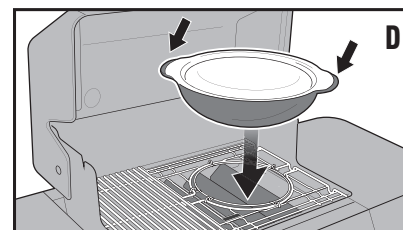
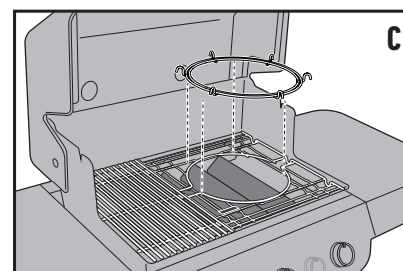
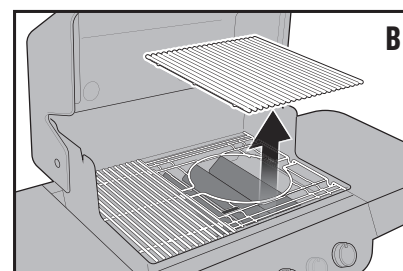
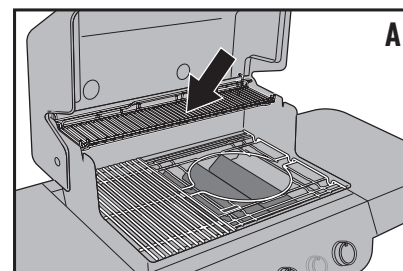
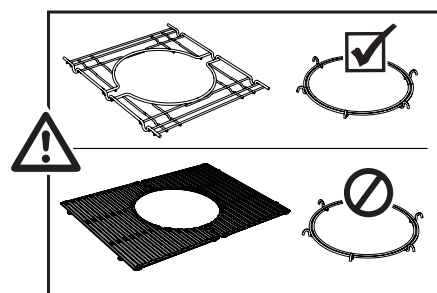
Tips til dyprengjøring

Matrester kan legges på wok og dampinnsatsen over tid. Her er en effektiv metode for å gjøre den ren:

1. Fjern så mye av matrestene som mulig.
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann til det dannes en pasta.
3. Vær raus når du smører pastaen på wok og dampinnsatsen. Den skal være tykk nok til å dekke helt.
4. La stå i noen timer eller over natta. 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.



BEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia. 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 przenosić akcesorium WEBER CRAFTED, zanim nie ostygnie.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Na akcesorium WEBER CRAFTED należy założyć pokrywkę, aby ograniczyć ewentualne rozpryski oleju.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas zdejmowania pokrywki z akcesorium WEBER CRAFTED należy zawsze trzymać ją w taki sposób, aby nie kierować pary na siebie. Wydostająca się para może spowodować poparzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać akcesorium WEBER CRAFTED jako frytkownicy.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, by płynna zawartość wylała się na grill.

⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku przyrządzania potrawy zawierającej płyny należy zachować ostrożność podczas przenoszenia, tak aby uniknąć ich rozlania.

⚠ **OSTROŻNIE:** Gorący olej może zacząć przyskać, co spowoduje poparzenia.

⚠ **OSTROŻNIE:** Wok należy umieszczać na pierścieniu do woka lub na rusztach do grillowania. Nie należy umieszczać woka bezpośrednio na szynach aromatyzujących FLAVORIZER BARS.

⚠ **OSTROŻNIE:** Nie należy umieszczać gorącego akcesorium WEBER CRAFTED na łatwopalnej powierzchni, szkło oraz powierzchnię, 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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok z koszykiem do gotowania na parze – pomysły

Wok z koszykiem do gotowania na parze to wspaniałe akcesorium umożliwiające smażenie w ruchu (stir-fry) na grillu. Oprócz smażenia umożliwia ono także gotowanie zup czy przyrządzanie warzyw na parze.

Oto kilka możliwych zastosowań woka z koszykiem do gotowania na parze:**Wok**

- Smażony ryż i warzywa z miękkim stekiem, kurczakiem lub tofu
- Makaron z dodatkiem papryki, brokułów i grzybów
- Ciepła sałatka ziemniaczana z boczkiem wędzonym i karmelizowaną cebulą

Koszyk do gotowania na parze

- Gotowane na parze warzywa jako szybka i łatwa w przyrządzeniu przystawka
- Gotowane na parze pierożki ze smacznym mięsnym nadzieniem
- Gotowane na parze małże z przyprawami i świeżymi ziołami

Przejdź do wskazówek dotyczących użytkowania i pielęgnacji na następnej stronie »

Jesteśmy bardzo ciekawi Twoich doświadczeń związanych z grillowaniem!

**Pozostałe produkty
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
znajdziesz na stronie weber.com.**

Lista do sprawdzenia przed grillowaniem

- ✓ Sprawdź, czy masz ruszty i ramkę **WEBER CRAFTED**. Można je zakupić oddzielnie na stronie weber.com.
- ✓ Sprawdź, czy wok z koszykiem do gotowania na parze jest czysty i gotowy do użycia.

WAŻNE: Woka z koszykiem do gotowania na parze można używać ze starszymi rusztami Gourmet BBQ System; zastosowanie pierścienia do woka nie jest wymagane.

Instrukcje przyrządzania za pomocą woka

Gdy ruszty i ramka **WEBER CRAFTED** lub starsze ruszty Gourmet BBQ System są zamontowane, a wok z koszykiem do gotowania na parze umyty:

1. Przed rozgrzaniem grilla opuść lub zdejmij z niego ruszt do podgrzewania (A).
2. W przypadku korzystania z zestawu ramek Weber Crafted: wyjmij ruszt do grillowania (B) i umieść pierścień do woka na ramce **WEBER CRAFTED**. Upewnij się, że wszystkie haczyki pierścienia są prawidłowo zamocowane na ramce (C).
3. Umieść wok na pierścieniu lub ruszcie. Ustaw uchwyty woka po przekątnej (D).
4. Rozgrzewaj grill z umieszczonym w nim wokiem przez ok. 10–15 minut.
5. Gdy trwa rozgrzewanie grilla, polej olejem i dopraw potrawę zgodnie z przepisem.
6. Po rozgrzaniu grilla umieść w nim potrawę i przyrządzaj ją zgodnie z przepisem.

Instrukcje dotyczące gotowania na parze

1. Wykonaj opisane powyżej kroki 1–3.
2. Podczas gotowania na parze na grillu gazowym nie włączaj palnika do opiekania.
3. Wlej do woka około litra wody, a następnie umieść w nim koszyk do gotowania na parze.
4. Rozgrzewaj grill do momentu, w którym woda zacznie wrzeć.
5. Obniż temperaturę do średniego poziomu i umieść potrawę w koszyku do gotowania na parze.
6. Załóż na wok pokrywkę i kontynuuj przyrządzanie do momentu uzyskania pożądanego poziomu ugotowania.

UWAGA: Ostrożnie wyjmij koszyk do gotowania na parze wraz ze składnikami za pomocą uchwytów bocznych lub wyjmij składniki potrawy z koszyka za pomocą szpiciec bądź innych przyborów. Zawsze wyłączaj palniki i zakładaj rękawice odporne na wysoką temperaturę.

Jak dbać o wok z koszykiem do gotowania na parze?

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium. Koszyk do gotowania na parze można myć w zmywarce do naczyń, jednak w celu wydłużenia jego żywotności zalecane jest mycie ręczne przy użyciu łagodnego detergentu oraz miękkiej nylonowej szczoteczki lub gąbki.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.
- Z czasem kolor powierzchni stali nierdzewnej zacznie się zmieniać. To całkiem normalne zjawisko, które nie wpływa na rezultaty przyrządzania.

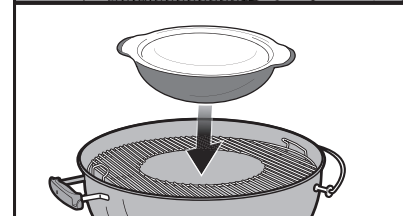
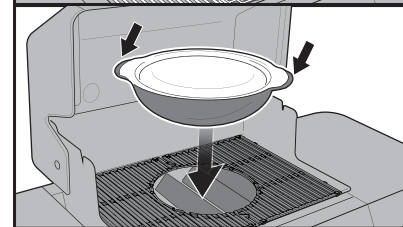
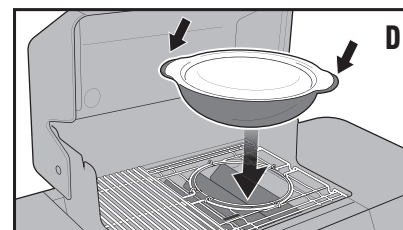
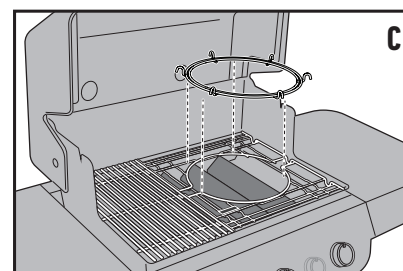
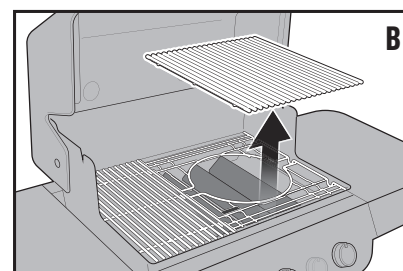
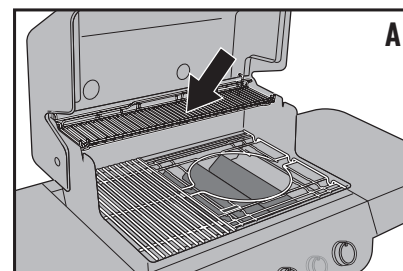
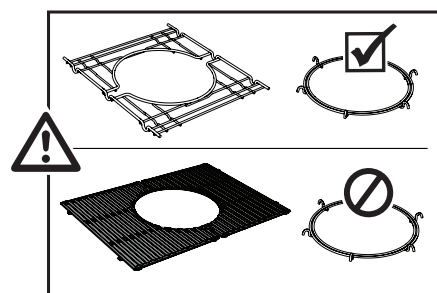
Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

Z czasem na powierzchni woka z koszykiem do gotowania na parze mogą gromadzić się resztki jedzenia. Oto efektywna metoda usuwania resztek:

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

UWAGA: W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można pociąć octem. Gdy pasta przestanie musować, wyczyść i oplucz 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.



SEGURANÇA

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

⚠ **AVISO:** Superfície quente. 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 desloque o seu acessório WEBER CRAFTED até estar frio.

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

⚠ **AVISO:** Utilize a tampa do seu acessório WEBER CRAFTED para controlar algum óleo que possa saltar.

⚠ **AVISO:** Ao retirar a tampa do seu acessório WEBER CRAFTED, posicione-a sempre de forma a que o vapor seja libertado na direção oposta à sua. O vapor libertado pode causar queimaduras.

⚠ **AVISO:** Não utilize o seu acessório WEBER CRAFTED como fritadeira.

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

⚠ **AVISO:** Não permita o derrame de líquido no grelhador.

⚠ **CUIDADO:** Se estiver a cozinhar com líquidos, tenha cuidado ao mexer para evitar salpicos.

⚠ **CUIDADO:** O óleo quente pode salpicar e causar queimaduras.

⚠ **CUIDADO:** O Wok deve ser utilizado no anel de wok ou nas grelhas de cozedura. Não use o wok diretamente sobre as barras FLAVORIZER.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok & Acessório para vapor - Um mundo de novas possibilidades

O Wok & Acessório para vapor foi pensado para poder preparar autênticos salteados ao ar livre no seu grelhador. Prepare salteados, sopas, legumes cozinhados a vapor e muito mais.

Explore alguns destes pratos com o seu Wok & Acessório para vapor:

Wok

- Arroz frito e legumes salteados com bife tenro, frango ou tofu
- Noodles com pimentos, brócolos e cogumelos
- Salada de batata quente com bacon defumado e cebola caramelizada

Acessório para vapor

- Legumes cozinhados a vapor para um acompanhamento rápido e fácil
- Dumplings autênticos, cozidos a vapor, recheados com deliciosas carnes
- Amêndoas e moluscos cozinhados com ervas aromáticas frescas

Avance para a página seguinte para informações sobre a utilização e conservação »

Estamos ansiosos por conhecer as suas novas aventuras no barbecue!

**Descubra o restante
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
em weber.com.**

Confirmar antes de grelhar

- ✓ Certifique-se de que tem as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED. Estas podem ser adquiridas em separado em weber.com.
- ✓ Certifique-se de que o seu Wok & Acessório para vapor estão limpos e prontos a usar.

⚠ IMPORTANTE: Pode utilizar o Wok & Acessório para vapor com as grelhas do Gourmet BBQ System; o anel de wok não é necessário.

Instruções para cozinhar no wok

Quando as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED ou as Grelhas do Gourmet BBQ System estiverem instaladas e o Wok & Acessórios para vapor estiverem limpos:

1. Baixe ou retire a grelha de aquecimento (A) do grelhador antes de pré-aquecer.
2. **Se estiver a utilizar o Kit de estrutura WEBER CRAFTED:** retire a grelha de cozedura (B) e coloque o anel de wok na Estrutura WEBER CRAFTED. Certifique-se de que todos os ganchos do anel estão bem posicionados na estrutura (C).
3. Coloque o Wok no anel do wok ou na grelha. Posicione as pegas do Wok na diagonal (D).
4. Pré-aqueça o seu grelhador por **aprox. 10-15 minutos** com o Wok já colocado.
5. Enquanto o grelhador está a pré-aquecer, unte e tempere os alimentos de acordo com a receita.
6. Depois de pré-aquecer, coloque os alimentos na grelha e continue a receita.

Instruções para cozinhar a vapor

1. Siga os passos 1-3.
2. Para cozinhar a vapor em grelhadores a gás, não ligue o queimador para selar.
3. Encha o Wok com cerca de 4 chávenas de água e, de seguida, adicione o cesto do Acessório para vapor.
4. Pré-aqueça o grelhador até a água começar a ferver.
5. Desça a temperatura para calor médio e coloque os alimentos no cesto do Acessório para vapor.
6. Coloque a tampa no Wok e deixe cozinhar até os alimentos atingirem o grau de cozedura pretendido.

NOTA: Retire cuidadosamente o cesto do Acessório para vapor e os alimentos, utilizando as pegas laterais ou removendo os alimentos com uma pinça ou outros utensílios. Desligue sempre o(s) queimador(es) e use luvas resistentes ao calor.

Conservação do seu Wok e Acessório para vapor

- Limpar após cada utilização. O Acessório para vapor e a tampa são adequados para a máquina de lavar loiça. No entanto, recomendamos lavar à mão com um detergente suave e uma escova ou esponja de nylon não abrasiva para prolongar a vida útil do produto.
- Secar bem antes de guardar.
- Com a utilização, a cor da superfície em aço inoxidável começa a mudar. Isto é completamente normal e não influencia os resultados nos alimentos.

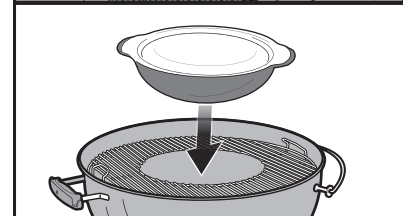
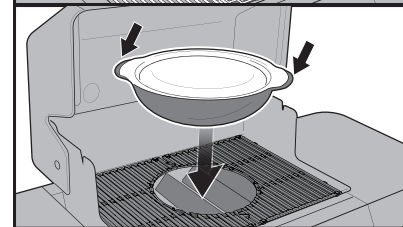
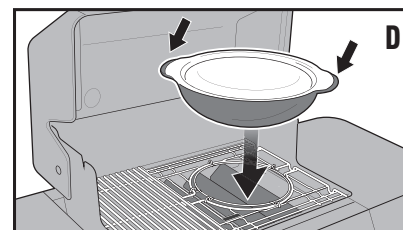
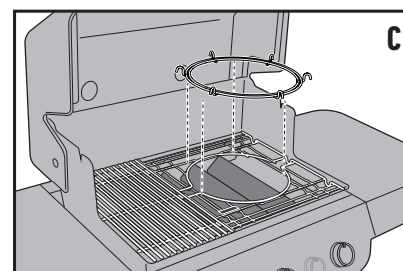
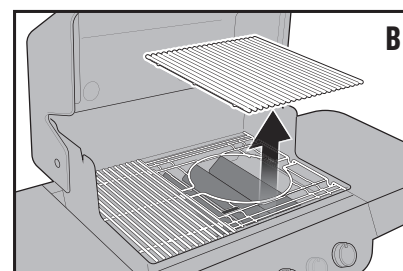
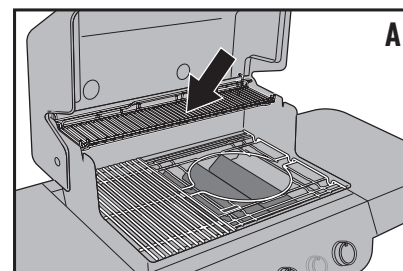
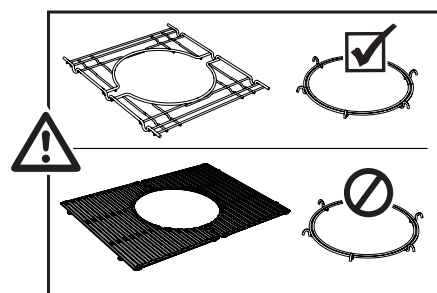
Dicas para uma limpeza profunda

Com o passar do tempo, o seu Wok & Acessório para vapor pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

1. Remova o máximo de resíduos possível do Wok & Acessório para vapor.
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 no Wok & Acessório para vapor. 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 de nylon 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.



SIGURANȚA

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

⚠ **AVERTIZARE:** Suprafață fierbinte. 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 deplasați accesoriul WEBER CRAFTED decât după ce s-a răcit.

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

⚠ **AVERTIZARE:** Folosiți capacul accesoriului WEBER CRAFTED pentru a ține sub control eventualele ulei care se poate aprinde.

⚠ **AVERTIZARE:** Când scoateți capacul accesoriului WEBER CRAFTED, poziționați întotdeauna capacul astfel încât aburul să nu fie îndreptat spre dumneavoastră. Degajarea aburului poate cauza arsuri.

⚠ **AVERTIZARE:** Nu folosiți accesoriul WEBER CRAFTED ca friteuză cu baie de ulei.

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

⚠ **AVERTIZARE:** Nu lăsați lichidul să se scurgă în grătar.

⚠ **ATENȚIE:** Dacă gătiți cu lichid, aveți grijă când vă mișcați, pentru a evita deversarea.

⚠ **ATENȚIE:** Uleiul fierbinte poate stropi, provocând arsuri.

⚠ **ATENȚIE:** Wokul trebuie utilizat pe inelul wok sau pe grilele de gătit. Nu utilizați wokul direct pe barele FLAVORIZER.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok și aburitor – Inspirație la gătit

Tigaia wok și aburitor este perfect realizată pentru a crea o experiență autentică stir-fry în aer liber pe grătar. Preparați stir-fry, supe, legume la abur și multe altele.

Descoperiți câteva dintre aceste feluri cu tigaia wok și aburitor:

Wok

- Orez prăjit și legumele stir-fry, cu friptură moale, pui sau tofu
- Noodles amestecați cu ardei, broccoli și ciuperci
- Salată caldă de cartofi cu bacon afumat și ceapă caramelizată

Aburitor

- Legume la abur pentru o garnitură rapidă și ușoară
- Găluște autentice, gătite la abur, umplute cu carne savuroasă
- Scoici și midii gătite la abur cu plante aromate și verdețuri proaspete

Continuați la pagina următoare pentru îndrumări despre utilizare și îngrijire »

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

Descoperiți și celelalte articole din WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection pe weber.com.

Lista de verificare înainte de a începe să gătiți la grătar

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

✓ Asigurați-vă că tigaia wok și aburitor este curată și gata de utilizare.

⚠ **IMPORTANT:** Puteți utiliza tigaia wok și aburitor cu modelele anterioare de grill Gourmet BBQ System, inelul wok nu este necesar.

Instrucțiuni de preparare în wok

După ce ați instalat grilul și cadrul WEBER CRAFTED sau modelul anterior de grill Gourmet BBQ System, iar tigaia wok și aburitor este curată:

1. Coborâți sau scoateți raftul de încălzire (A) de pe grătar înainte de preîncălzire.
2. **Dacă utilizați setul cadru WEBER CRAFTED:** scoateți grila de gătit (B) și plasați inelul wok în cadrul WEBER CRAFTED. Asigurați-vă că toate cârligele inelare sunt bine poziționate pe cadrul (C).
3. Plasați tigaia wok în inelul wok sau grilă. Poziționați mânerul wokului pe diagonală (D).
4. Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 10-15 minute** cu wokul pe poziție.
5. În timp ce se preîncălzește grătarul, ungeți cu ulei și condimentați alimentele conform rețetei.
6. După preîncălzire, adăugați alimentele și continuați să preparați rețeta.

Instrucțiuni pentru prepararea la abur

1. Urmați pașii 1-3 de mai sus.
2. În timpul preparării la abur pe grătare cu gaz, nu porniți arzătorul de rumenire.
3. Umpleți wokul cu aproximativ 1 l de apă, apoi adăugați coșul aburitorului.
4. Preîncălziți grătarul până când apa începe să fiarbă.
5. Reduceți temperatura până la căldură medie și adăugați alimente în aburitor.
6. Puneți capacul pe wok și gătiți până când alimentele ajung la gradul de coacere dorit.

NOTĂ: Scoateți cu grijă coșul aburitorului și alimentele folosind mânerul lateral sau scoateți alimentele cu cleștele sau alte ustensile. Opriți întotdeauna arzătorul (arzătoarele) și purtați mănuși/mănuși rezistente la căldură.

Îngrijirea tigăii wok și aburitor

- Curățați după fiecare utilizare. Aburitorul și capacul pot fi spălate în mașina de spălat vase; totuși, se recomandă spălarea manuală cu un detergent neutru, cu o perie de nylon neabrazivă sau un burete, pentru a prelungi durata de viață a produsului.
- Uscați bine înainte de depozitare.
- În timpul utilizării, culoarea suprafeței din oțel inoxidabil va începe să se modifice. Acest lucru este perfect normal și nu va modifica rezultatele gătitului.

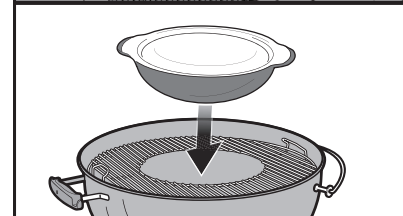
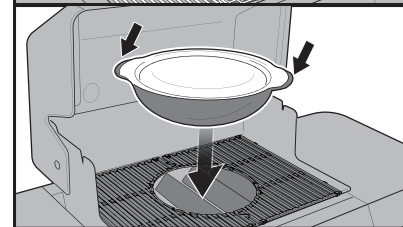
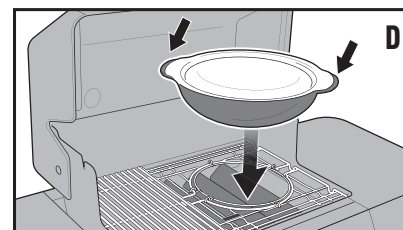
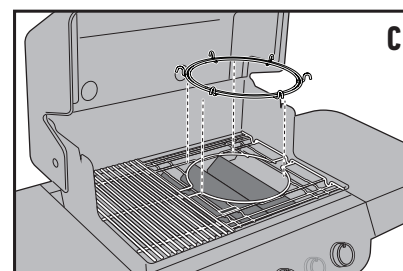
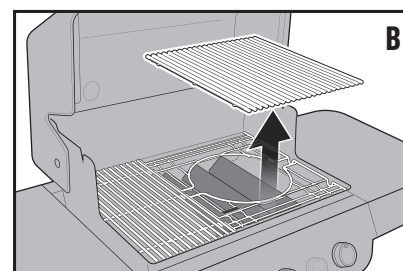
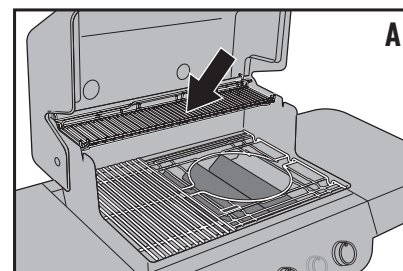
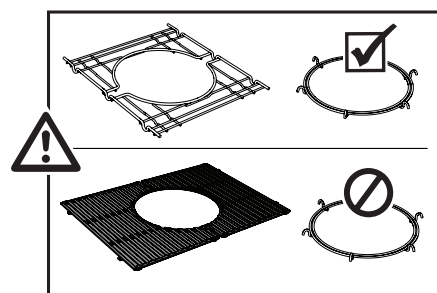
Sfaturi pentru curățare în profunzime

În timp, pe tigaia wok și aburitor se pot acumula reziduuri alimentare. Iată o metodă eficientă prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente posibil de pe tigaia wok și aburitor.
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 tigaia wok și aburitor. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet tigaia wok cu raft de aburire.
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 reziduuri 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.



БЕЗОПАСНОСТЬ

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Горячая поверхность. 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 перемещайте ваш аксессуар WEBER CRAFTED, пока он не остынет.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Используйте крышку вашего аксессуара WEBER CRAFTED, чтобы контролировать брызги масла, которые могут вспыхнуть.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При снятии крышки аксессуара WEBER CRAFTED всегда держите ее таким образом, чтобы пар был направлен от вас. Поднимающийся пар может стать причиной ожогов.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте аксессуар WEBER CRAFTED в качестве фритюрницы.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте попадания жидкости внутрь гриля.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** При приготовлении жидких блюд перемещайте аксессуар с осторожностью, чтобы не пролить жидкость.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Брызги горячего масла способны вызывать ожоги.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Вок следует устанавливать на кольцо для вока или решетку для приготовления. Не ставьте вок на пластины FLAVORIZER.

⚠ **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, приведя к повреждению имущества.

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

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

Вок со вставкой для приготовления на пару — назначение аксессуара

Вок со вставкой для приготовления на пару идеально подходит для приготовления на гриле настоящих блюд стир-фрай. Готовьте блюда азиатской кухни, супы, овощи на пару и многое другое.

Попробуйте сделать на воке со вставкой для приготовления на пару вот эти блюда:

Вок

- Жареный рис с овощами и нежным стейком, курицей или тофу
- Лапша с перцем, брокколи и грибами
- Теплый картофельный салат с копченым беконом и карамелизированным луком

Пароварка

- Овощи на пару для быстрого и легкого приготовления гарнира
- Традиционные дальневосточные пельмени с мясом, приготавливаемые на пару
- Моллюски и мидии на пару с ароматными добавками и зеленью

Инструкции по использованию и уходу смотрите на следующей странице »

Нам не терпится узнать о ваших новых гриль-приключениях!

Узнайте об остальных аксессуарах серии WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection на сайте weber.com.

Before-You-Grill Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Wok & Steamer is clean and ready to go.

⚠ IMPORTANT: You can use the **Wok & Steamer with legacy Gourmet BBQ System grates; wok ring not needed.**

Wok Cooking Instructions

Once the WEBER CRAFTED Grates and Frame or legacy Gourmet BBQ System Grates are installed and the Wok & Steamer is clean:

1. Lower or remove the warming rack **(A)** in your grill before preheating.
2. **If using the Weber Crafted Frame Kit:** remove the cooking grate **(B)** and place the wok ring within the WEBER CRAFTED Frame. Make sure that all ring hooks are securely positioned on the frame **(C)**.
3. Place the Wok within the wok ring or grate. Position the Wok handles diagonally **(D)**.
4. Preheat your grill for **approximately 10-15 minutes** with Wok in place.
5. While the grill is preheating oil and season your food according to its recipe.
6. Once preheated, add your food and continue with the recipe.

Steaming Instructions

1. Follow steps 1-3 above.
2. When steaming on gas grills, do not turn on the sear burner.
3. Fill the Wok with approximately 4 cups of water, then add Steamer basket.
4. Preheat your grill until the water begins to boil.
5. Bring the temperature down to medium heat, and add food to the Steamer basket.

6. Place the lid onto the Wok, and cook until the food has reached desired doneness.

NOTE: Carefully remove Steamer basket and food using the side handles or by removing food with tongs or other utensils. Always turn off burner(s) and wear heat-resistant gloves/ mitts.

Caring For Your Wok & Steamer

- Clean after each use. The Steamer and lid are dishwasher safe, however, hand washing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.
- With usage, the color of the stainless-steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.

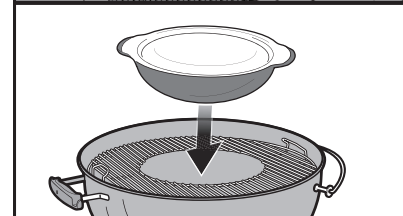
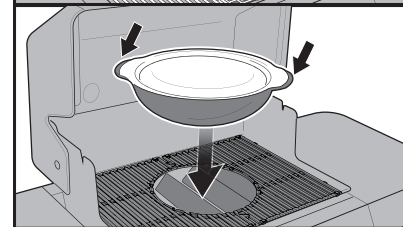
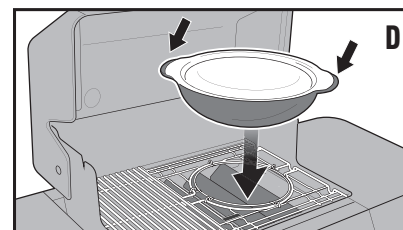
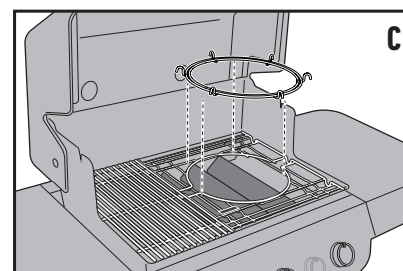
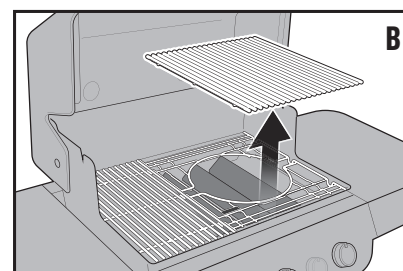
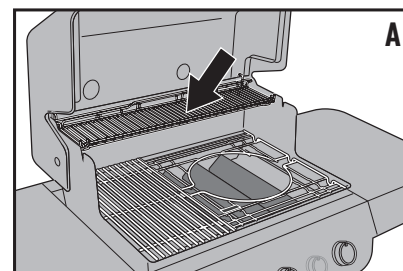
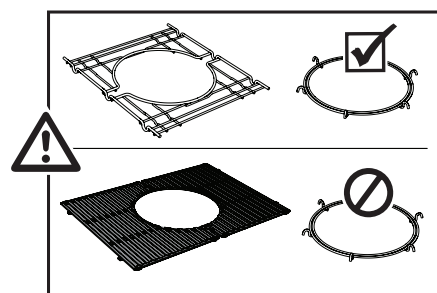
Tips For Deep Cleaning

Over time your Wok & Steamer may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Wok & Steamer as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Wok & Steamer. 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.



BEZPEČNOSŤ

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

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

⚠ **VAROVANIE:** Kým príslušenstvo WEBER CRAFTED nevychladne, nepremiestňujte ho.

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

⚠ **VAROVANIE:** Ak varíte s olejom, ktorý by mohol prskať, použite pokrievku príslušenstva WEBER CRAFTED.

⚠ **VAROVANIE:** Pri zdvihnutí pokrievky z príslušenstva WEBER CRAFTED vždy pokrievku umiestnite tak, aby para unikala smerom od vás. Stúpajúca para môže spôsobiť popáleniny.

⚠ **VAROVANIE:** Príslušenstvo WEBER CRAFTED nepoužívajte na fritovanie.

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

⚠ **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby sa do grilu nedostali tekutiny.

⚠ **UPOZORNENIE:** Ak varíte pokrm aj s tekutinou, buďte opatrní, aby sa nevyliala.

⚠ **UPOZORNENIE:** Horúci olej môže vyprsknúť a spôsobiť popáleniny.

⚠ **UPOZORNENIE:** Wok by sa mal používať na prstenci na wok alebo na grilovacích roštoch. Wok nepoužívajte priamo na arómakoľajniciach FLAVORIZER bars.

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok a naparovač – objavte nové možnosti

Wok a naparovač sú navrhnuté tak, že budete mať pocit, akoby ste grilovali priamo vonku. Pripravte si restovanú zeleninu, polievky, zeleninu na pare a ďalšie chutné jedlá.

Vychutnajte si tieto pokrmy vďaka nášmu woku a naparovaču.**Wok**

- Pražená ryža a restovaná zelenina s delikátnym steakom, kurčaťom alebo tofu
- Rezance s paprikami, brokolicou a hubami
- Teplý zemiakový šalát s údenou slaninou a karamelizovanou cibuľou

Naparovač

- Zelenina na pare ako rýchla a jednoduchá príloha
- Tradičné knedličky na pare plnené mäsom
- Mušle a slávky na pare s koreninami a čerstvými bylinkami

Na ďalšej strane nájdete návod na obsluhu a informácie o starostlivosti »

Podelte sa s nami o svoje nové grilovacie dobrodružstvá!

Pozrite si aj ostatné produkty kolekcie WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection na stránke weber.com.

Zoznam úloh pred grilovaním

- ✓ Skontrolujte, či máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Produkty možno zakúpiť jednotlivo na stránke weber.com.
- ✓ Dbajte na to, aby boli wok a naparovač čisté a pripravené na použitie.

▲ DÔLEŽITÉ: Wok a naparovač môžete použiť s predchádzajúcimi modelmi roštov Gourmet BBQ System; prstenec na wok nie je potrebný.

Pokyny na varenie vo woku

Po namontovaní roštov a rámu WEBER CRAFTED alebo predchádzajúcich modelov roštov Gourmet BBQ System a vyčistení woku a naparovača:

1. Pred predhriatím sklopte alebo vyberte ohrievací rošt (A) v grile.
2. Ak používate Weber Crafted súpravu rámu: vyberte grilovací rošt (B) a umiestnite prstenec na wok do rámu WEBER CRAFTED. Uistite sa, že všetky háčiky prstenca sú pevne vložené do rámu (C).
3. Umiestnite wok do prstenca woku alebo na rošt. Umiestnite rukoväte woku priečne (D).
4. Predhrejte gril približne 10 – 15 minút s wocom na mieste.
5. Kým sa gril predhrieva, potrite jedlo olejom a ochuťte ho koreninami.
6. Keď je gril predhriaty, jedlo vložte a pokračujte podľa receptu.

Pokyny na prípravu na pare

1. Postupujte podľa krokov 1 – 3 vyššie.
2. Pri príprave na pare na plynových griloch nezapínajte opekací horák.
3. Do woku vlejte liter vody a potom vložte naparovací kôš.
4. Predhrejte gril, kým sa voda nezačne variť.
5. Znížte teplotu na strednú úroveň a vložte jedlo do naparovacieho koša.
6. Wok zakryte pokrievkou a varte, kým jedlo nedosiahne požadovaný mieru prepečenosti.

POZNÁMKA: Opatrne vyberte naparovací kôš a jedlo pomocou postranných rukovätí alebo vyberte jedlo pomocou klieští či iného náradia. Horák vždy vypnite a noste žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky.

Starostlivosť o wok a naparovač

- Po každom použití vyčistite. Naparovač a poklop sú vhodné do umývačky riadu. Na predĺženie životnosti produktu sa však odporúča ručné umývanie jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
- Pred uskladnením produkt vysušte.
- Počas používania sa farba povrchu z nehrdzavejúcej ocele začne meniť. Je to normálne a nezmení to účinnosť pri grilovaní.

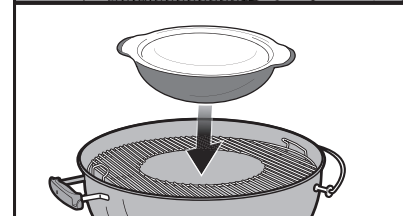
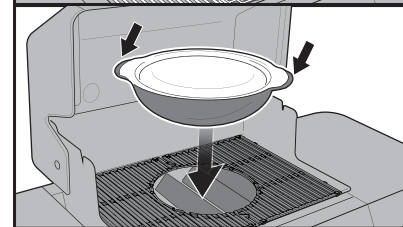
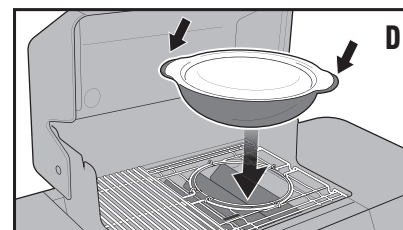
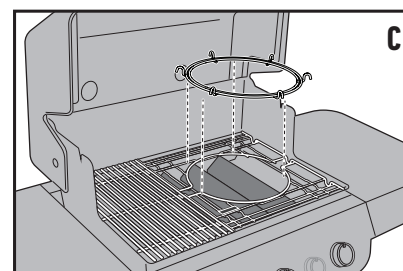
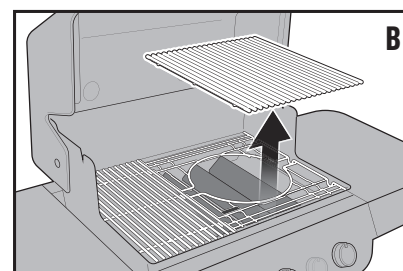
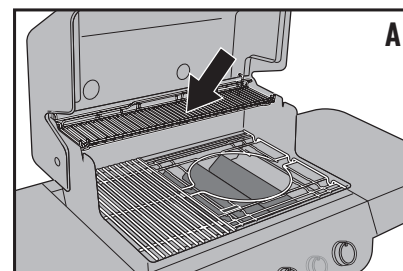
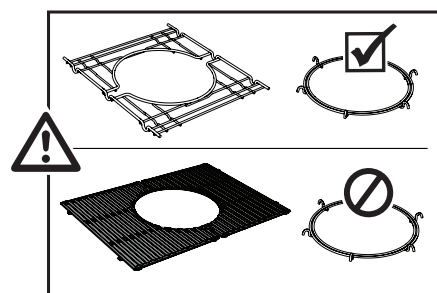
Tipy na dôkladné čistenie

Časom sa vo woku a naparovači môžu prichytávať zvyšky jedla. Účinný spôsob, ako ich odstrániť:

1. Z woku a naparovača odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na wok a naparovač 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 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.



VARNOST

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

⚠ **OPOZORILO: Vroča površina.** 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 premikajte, dokler se ni ohladil.**

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

⚠ **OPOZORILO: Uporabite pokrov dodatka WEBER CRAFTED, da preprečite, da bi olje brizgnilo iz posode.**

⚠ **OPOZORILO: Ko odstranite pokrov z dodatka WEBER CRAFTED, ga vedno namestite tako, da je para usmerjena stran od vas. Dvigajoča se para lahko povzroči opekline.**

⚠ **OPOZORILO: Dodatka WEBER CRAFTED ne uporabljajte kot cvrtnika.**

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

⚠ **OPOZORILO: Pazite, da se v žaru ne razlije nobena tekočina.**

⚠ **POZOR: Pri kuhanju s tekočinami bodite previdni pri premikanju posode, da preprečite polivanje.**

⚠ **POZOR: Vroče olje lahko s škropljenjem povzroči opekline.**

⚠ **POZOR: Vok je treba uporabljati na obroču za vok ali rešetki za žar. Voka ne uporabljajte neposredno na rešetkah FLAVORIZER.**

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Voka in soparnik – neskončne možnosti pripravo hrane

Vok in soparnik sta popolno oblikovana, da ustvarite pristno izkušnjo pečenja na vašem žaru na prostem. Pripravite lahko pečene jedi, juhe, zelenjavo na pari in še veliko več.

Raziščite pripravo nekaterih jedi z vocom in soparnikom:

Vok

- Pražen riž in popečena zelenjava z lahkim steakom, piščancem ali tofujem
- Rezanci s papriko, brokolijem in gobami
- Topla krompirjeva solata z dimljeno slanino in karamelizirano čebulo

Soparnika

- Zelenjava na pari za hitro in enostavno prilogo
- Pristni cmoki na pari, polnjeni s slanim mesom
- Školjke in dagnje, kuhane na pari z dišavnicami in svežimi zelišči

Za smernice o uporabi in vzdrževanju glejte naslednjo stran »

Želimo, da nam opišete svoje dogodivščine peke na žaru!

**Ostalo kolekcijo žarov
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
si lahko ogledate na weber.com.**

Kontrolni seznam pred začetkom peke na žaru

- ✓ Preverite, ali imate rešetke in ogrodje za žar WEBER CRAFTED. Kupiti ju je mogoče ločeno na weber.com.
- ✓ Poskrbite, da sta vaš vok in soparnik čista ter pripravljena za uporabo.
- ⚠ **POMEMBNO: Vok in soparnik lahko uporabljate z obstoječimi rešetkami Gourmet BBQ System; obroča za vok ne potrebujete.**

Navodila za kuhanje z vokom

Po namestitvi rešetke in ogrodja za žar WEBER CRAFTED ali obstoječih rešetk Gourmet BBQ System ter ko sta vok in soparnik čista:

1. Pred segrevanjem znižajte grelno rešetko **(A)** ali jo odstranite z žara.
2. **Če uporabljate komplet okvirja WEBER CRAFTED:** odstranite rešetko za peko **(B)** in namestite obroč za vok v ogrodje WEBER CRAFTED. Prepričajte se, da so vse kljuke obroča zanesljivo nameščene na ogrodje **(C)**.
3. Vok namestite v obroč za vok ali rešetko. Ročaje obroča namestite diagonalno **(D)**.
4. Žar z nameščenim vokom predhodno segrevajte **približno 10 do 15 minut**.
5. Med segrevanjem žara naoljite in začinite hrano v skladu z receptom.
6. Ko se vok segreje, dodajte hrano in sledite navodilom v receptu.

Navodila za kuhanje s paro

1. Sledite zgornjim korakom od točke 1 do 3.
2. Pri kuhanju s paro na plinskem žaru ne prižigajte gorilnika za rešetko.
3. V vok nalijte približno 4 skodelice vode in dodajte košaro soparnika.
4. Segrevajte žar, dokler voda ne zavre.
5. Znižajte temperaturo na srednjo stopnjo in dodajte hrano v košaro soparnika.
6. Vok pokrijte s pokrovom in hrano kuhajte, dokler ni pripravljena po vaših željah.

OPOMBA: S stranskima ročajema previdno odstranite košaro soparnika skupaj s hrano, ali pa hrano odstranite s kleščami za žar ali drugimi pripomočki. Gorilnik(-e) vedno izklopite in nosite rokavice, ki so odporne proti vročini.

Vzdrževanje vašega voka in soparnika

- Očistite ju po vsaki uporabi. Soparnik in pokrov sta sicer primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar boste z ročnim pranjem z blagim detergentom in neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona podaljšali njuno življenjsko dobo.
- Pred shranjevanjem izdelek temeljito osušite.
- Med uporabo se bo začela spreminjati barva površine iz nerjavnega jekla. To je popolnoma običajno in ne bo vplivalo na pripravo hrane.

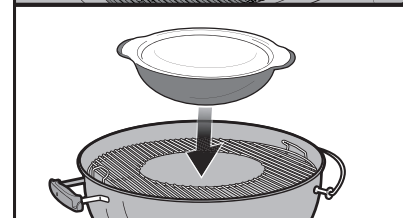
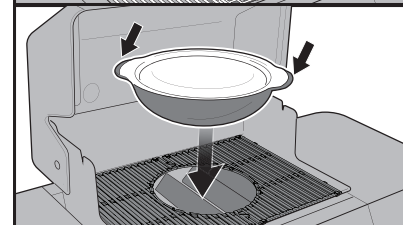
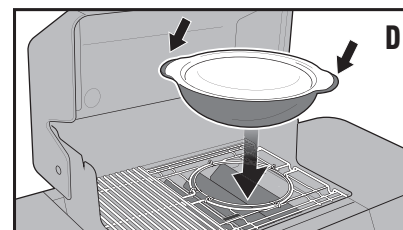
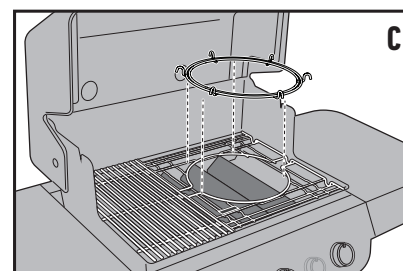
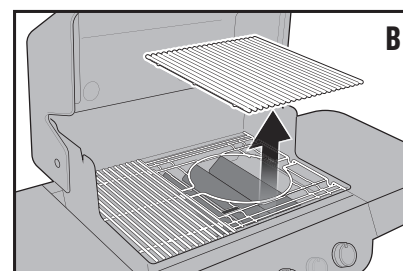
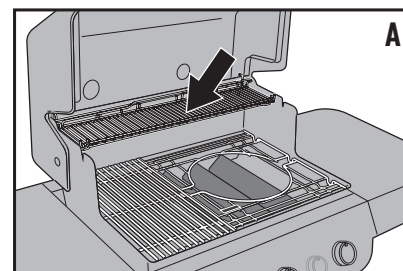
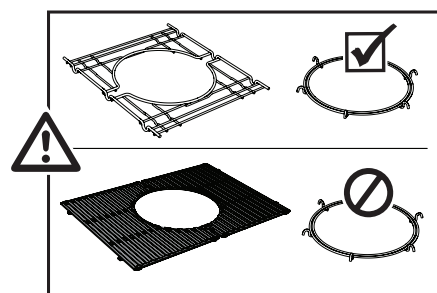
Nasveti za temeljito čiščenje

Na voku in soparniku se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanki hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

1. Z voka in soparnika odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3 : 1. Nastala bo pasta.
3. Nanesite debelo plast paste na vok in soparnik. Sloj mora biti dovolj debel, da ju povsem prekrije.
4. Zmes 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: Pri izjemno trdovratnih ostankih tik pred čiščenjem prek paste polijte kis. Ko se penasta reakcija umiri, nadaljujte postopek čiščenja in spiranja.

Če imate kakršna koli vprašanja, se obrnite na predstavnika službe za podporo strankam na vašem območju. Podatki za stik so na našem spletnem mestu. Prijavite se na weber.com.



GÜVENLİK

WEBER Barbekü Kullanıcı Kılavuzunda verilen tüm UYARI ve DİKKAT ifadelerini dikkate alın.

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

⚠ **UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı, soğuyana kadar hareket ettirmeyin.**

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

⚠ **UYARI: Parlayabilecek yağları kontrol etmek için WEBER CRAFTED aksesuarınızın kapağını kullanın.**

⚠ **UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızın kapağını kaldırırken kapağı, buhar sizin üzerinize gelmeyecek şekilde yerleştirin. Buhar yanıklara neden olabilir.**

⚠ **UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı bir derin kızartma aracı olarak kullanmayın.**

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

⚠ **UYARI: Sıvının barbeküye dökülmesine izin vermeyin.**

⚠ **DİKKAT: Sıvı yiyecekler pişiriyorsanız, dökülmeyi önlemek için dikkatli kullanın.**

⚠ **DİKKAT: Sıcak yağ sıçramalara neden olabilir ve yanıklara yol açabilir.**

⚠ **DİKKAT: Wok, wok halkasının veya pişirme ızgaralarının üzerinde kullanılmalıdır. Wok'u doğrudan FLAVORIZER bar aroma raylarının üzerinde kullanmayın.**

⚠ **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 Outdoor Kitchen Collection

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

Wok ve Buharlayıcı - Yapılabilecek Yemekler

Wok ve Buharlayıcı, dışarıda barbekünüzde gerçek bir az yağda kızartma deneyimi yaratacak şekilde üretilmiştir. Az yağda kızartmalar, çorbalar, buharlanmış sebzeler ve çok daha fazlasını hazırlayın.

Wok ve Buharlayıcı ile pişirebileceğiniz bazı yiyecekleri keşfedin:**Wok**

- Biftek, tavuk veya tofu ile kızartılmış pirinç ve az yağda kavrulmuş sebzeler
- Biberli, brokolili ve mantarlı noodle'lar
- Tütsülenmiş şarküteri ürünlü ve karamelize soğanlı sıcak patates salatası

Buharlayıcı

- Hızlı ve kolay bir garnitür için buharlanmış sebzeler
- Lezzetli etlerle doldurulmuş gerçek, buharlanmış Çin mantısı
- Baharatlar ve taze bitkilerle buharlanmış deniz tarağı ve midyeler

Kullanım ve bakım önerileri için bir sonraki sayfaya devam edin »

Yeni barbekü maceralarınızı duymak için sabırsızlanıyoruz!

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection'in geri kalanına weber.com'dan ulaşabilirsiniz.

Barbekü Öncesi Kontrol Listesi

- ✓ WEBER CRAFTED Izgaralara ve Çerçeveye sahip olduğunuzdan emin olun. Bu ürünler weber.com adresinden ayrıca satın alınabilir.
- ✓ Wok ve Buharlayıcınızın temiz ve kullanıma hazır olduğundan emin olun.
- ⚠ **ÖNEMLİ: Wok ve Buharlayıcıyı eski Gourmet BBQ System izgaraları ile kullanabilirsiniz; wok halkasına gerek yoktur.**

Wok ile Pişirme Talimatları

WEBER CRAFTED Izgaralar ve Çerçeve ya da eski Gourmet BBQ System Izgaralar takıldıktan ve Wok ve Buharlayıcı temizlendikten sonra:

1. Ön ısıtma öncesinde barbekünüzdeki sıcak tutma izgarasını (A) alçaltın veya çıkarın.
2. **WEBER CRAFTED Çerçeve Kiti kullanıyorsanız:** Pişirme izgarasını (B) çıkarın ve wok halkasını WEBER CRAFTED Çerçeveye yerleştirin. Tüm halka kancalarının çerçeve (C) üzerinde sağlam bir şekilde konumlandırıldığından emin olun.
3. Wok'u wok halkasına veya izgaraya yerleştirin. Wok'un saplarını çapraz olarak konumlandırın (D).
4. Wok takılı haldeyken barbekünüzü önden **yaklaşık 10-15 dakika** ısıtın.
5. Barbeküyü önden ısıtırken yiyeceklerinizi tarifine göre yağlayın ve çeşnilendirin.
6. Ön ısıtma tamamlandığında yiyeceklerinizi yerleştirin ve tarifi uygulamaya devam edin.

Buharda Pişirme Talimatları

1. Yukarıdaki 1-3 adımlarını izleyin.
2. Gazlı barbeküde buharda pişirme yaparken mühürleme brülörünü açmayın.
3. Wok'a yaklaşık 4 bardak su doldurun ve daha sonra Buharlayıcı sepetini yerleştirin.
4. Barbekünüzü su kaynamaya başlayana kadar ön ısıtın.
5. Sıcaklığı orta ısıya getirin ve yiyecekleri Buharlayıcı sepetine ekleyin.

6. Kapağı Wok üzerine yerleştirin ve yiyecek istenen pişme düzeyine ulaşınca kadar pişirin.

NOT: Buharlayıcı sepetini ve yiyeceği, yan sapları kullanarak ya da maşa veya diğer mutfak gereçleri ile alarak dikkatlice çıkarın. Brülörü/brülörleri mutlaka kapatın ve ısıya dayanıklı eldiven takın.

Wok ve Buharlayıcının Bakımı

- Her kullanımdan sonra temizleyin. Buharlayıcı ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak ürünün kullanım ömrünü uzatmak için yumuşak bir deterjan ve aşındırıcı olmayan naylon bir fırça ya da sünger ile elde yıkanması önerilir.
- Saklamadan önce iyice kurutun.
- Kullanımla birlikte paslanmaz çelik yüzeyin rengi değişmeye başlar. Bu tamamen normaldir ve pişirme sonuçlarını etkilemez.

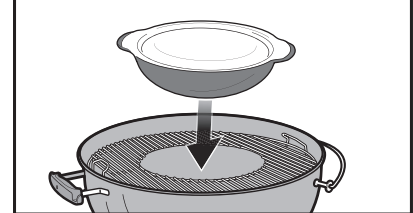
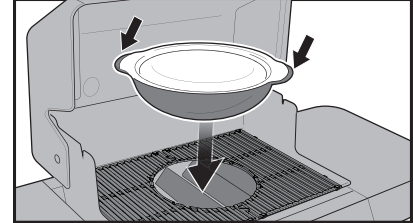
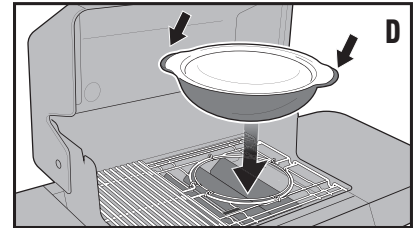
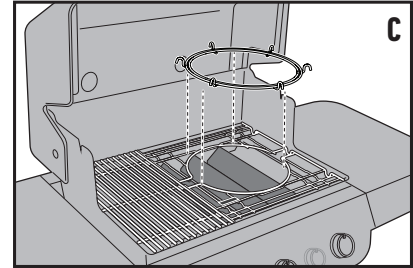
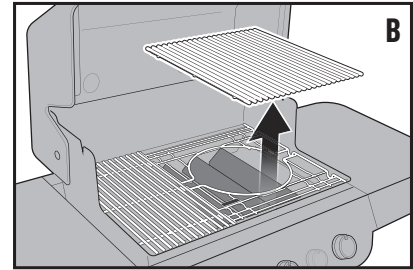
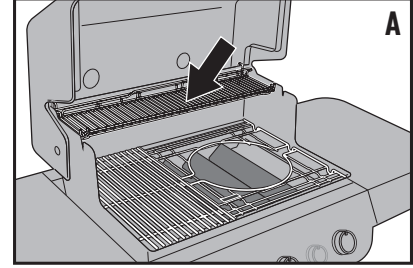
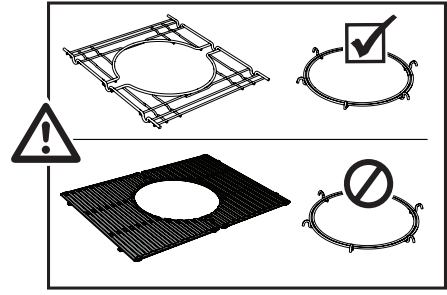
Derinlemesine Temizlik için İpuçları

Wok ve Buharlayıcı üzerinde zamanla yiyecek artıkları birikebilir. Bunları uzaklaştırmanın etkili bir yolu:

1. Wok ve Buharlayıcının üzerindeki yiyecek kalıntılarını mümkün olduğunca uzaklaştırın.
2. Üç ölçü karbonatı bir ölçü suyla karıştırın. Bir macun oluşacaktır.
3. Macunu Wok ve Buharlayıcıya 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 döünün. 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.



WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection نظام

شكرًا لك على اتخاذ الخطوة الأولى لاستكشاف مطبخك الخارجي! سيُشجعك نظام WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection على قضاء المزيد من الوقت في الهواء الطلق وطهي مأكولات لم تكن تتخيل أن تطهوها يومًا على شؤايتك.

مقللة ووك وجهاز الطهي بالبخر - آفاق واسعة لخيارات الطعام

لقد صمّمنا مقللة ووك وجهاز الطهي بالبخر على النحو المثالي لتستمتع بتجربة قلي أصيلة بعيدًا عن شؤايتك. يمكنك استخدامها للقلي وإعداد أنواع الحساء والخضروات المطهية على البخار وغير ذلك الكثير.

تعرف على بعض تلك الأصناف مع مقللة ووك وجهاز الطهي بالبخر:

مقللة ووك

- الأرز والخضروات المقلية مع لحم الستيك أو الدجاج أو التوفو الطري
- معكرونة النودلز بالفلفل والبروكلي والمشروم
- سلطة البطاطا الدافئة مع اللحم المقدد المدخن والبصل المكرمل

جهاز الطهي بالبخر

- الخضروات المطهية على البخار لإعداد طبق جانبي سريع وسهل
- الزلابيا الأصلية المطهية على البخار والمحمشة باللحوم المالحة
- المحار وبلح البحر المطهي على البخار مع الأعشاب العطرية والطازجة

المتابعة إلى الصفحة التالية لدليل الاستخدام والعناية «

السلامة

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

⚠ تحذير: سطح ساخن، 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: تجنّب تحريك ملحق شواية WEBER CRAFTED قبل أن يبرد.

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

⚠ تحذير: استخدم غطاء ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك للسيطرة على أي زيوت قد تتطاير.

⚠ تحذير: عند إزالة غطاء ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك، ضع الغطاء دائمًا بحيث يخرج البخار في اتجاه بعيد عنك. قد يتسبب البخار المتصاعد في الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: لا تستخدم ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك كمقللة عميقة.

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

⚠ تحذير: لا تسمح بانسكاب السوائل إلى داخل الشواية.

⚠ تنبيه: عند الطهي باستخدام سواثل، يجب عليك توخي الحذر عند نقلها لتجنب انسكابها.

⚠ تنبيه: قد يتناثر رذاذ الزيت الساخن ويتسبب في حروق.

⚠ تنبيه: ينبغي استخدام مقللة ووك على حلقة ووك أو على شبكات الطهي. لا تستخدم مقللة ووك مباشرة على قضبان حفظ المنكهات FLAVORIZER.

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

قد ينتج عن الإخفاق في اتباع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و «تنبيه» أذى بدني خطير، أو قد ينتج عنه اندلاع حريق أو انفجار مسببًا تلفًا في الممتلكات.

نحن متحمسون لمعرفة آخر مغامراتك في الشواء!

اطّلع على بقية نظام WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection على موقع weber.com

6. ضع الغطاء على مقلاة ووك، واترك الطعام لينضج حتى يصل لدرجة النضج المرغوبة.

ملاحظة: قم بإزالة سلّة جهاز الطهي بالبخار والطعام بعناية باستخدام المقابض الجانبية أو من خلال إزالة الطعام بالملقط أو بأدوات المطبخ الأخرى. احرص دائمًا على إيقاف تشغيل المشعل (المشاعل) وارتداء قفازات/قفازات مقاومة للحرارة.

العناية بمقلاة ووك وجهاز الطهي بالبخار

- يتعين تنظيفها بعد كل استخدام. يمكنك غسل جهاز الطهي بالبخار والغطاء في غسالة الأطباق بأمان، ولكننا ننصح بغسلها يدويًا باستخدام مسحوق أطباق لطيف، وفرشاة نايلون غير كاشطة أو إسفنجة، وذلك لإطالة العمر الافتراضي للمنتج.
- يلزم تجفيفها جيدًا قبل تخزينها.
- سيبدأ لون السطح الاستانلس ستيل في التغير مع تكرار الاستخدام. وهذا أمر طبيعي تمامًا ولن يغير من نتائج الطهي.

نصائح للتنظيف العميق

بمرور الوقت، قد تتراكم بقايا الأطعمة داخل مقلاة ووك وجهاز الطهي بالبخار. سنعرّفك هنا على طريقة فعّالة لإزالتها:

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

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

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

قائمة مراجعة ما قبل الشواء

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

✓ تأكد أن مقلاة ووك وجهاز الطهي بالبخار نظيفين وجاهزين للاستخدام.

⚠ **ملاحظة هامة:** يمكنك استخدام مقلاة ووك وجهاز الطهي بالبخار مع شبكات **Gourmet BBQ System** القديمة؛ دون الحاجة إلى حلقة ووك.

تعليمات الطهي بمقلاة ووك

بمجرد تركيب شبكات وإطار **WEBER CRAFTED** أو شبكات **Gourmet BBQ System** القديمة وتنظيف مقلاة ووك وجهاز الطهي بالبخار:

1. قم بخفض أو إزالة رف التدفئة (A) في شؤايتك قبل التسخين المسبق.

2. في حالة استخدام طقم الإطار **Weber Crafted**: قم بإزالة شبكة الطهي (B) وضع حلقة ووك داخل إطار **WEBER CRAFTED**. تأكد أن جميع خطاطيف الحلقات مثبتة بإحكام على الإطار (C).

3. ضع مقلاة ووك داخل حلقة ووك أو الشبكة.

ضع مقابض مقلاة ووك بشكل قطري (D).

4. سخّن الشؤاية مسبقًا لمدة 10-15 دقيقة.

تقريبًا مع وضع مقلاة ووك في مكانها.

5. بينما يتم التسخين المسبق للشؤاية، ضع الزيت والتوابل على الطعام حسب الوصفة المعنية.

6. بمجرد إجراء التسخين المسبق، أضف طعامك وأكمل الوصفة.

تعليمات الطهي بالبخار

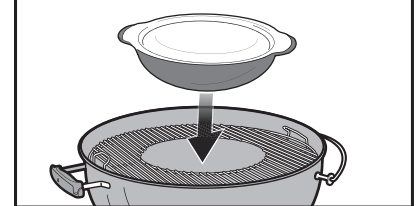
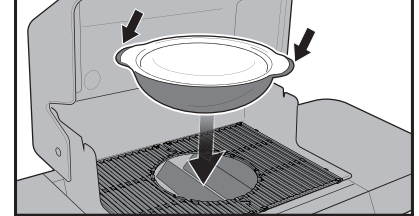
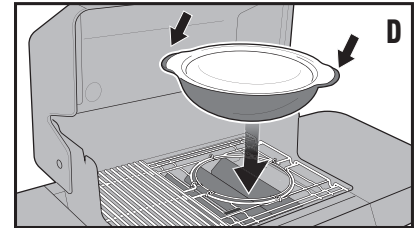
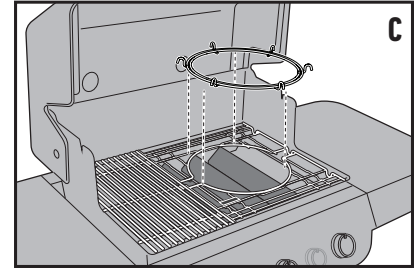
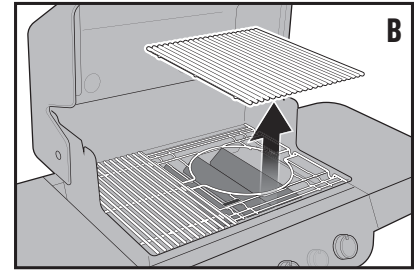
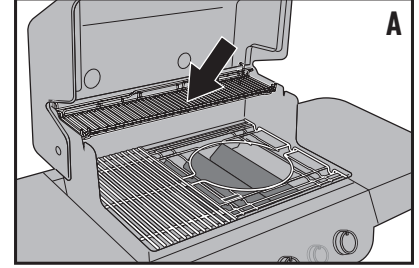
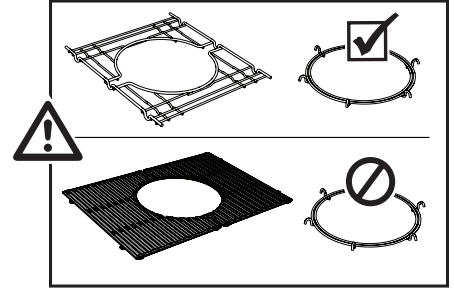
1. اتبع الخطوات من 1 إلى 3 أعلاه.

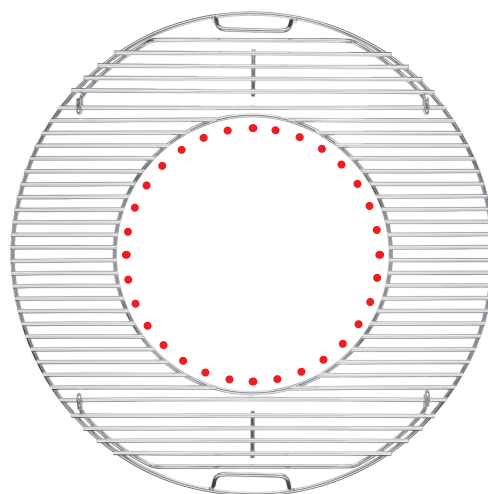
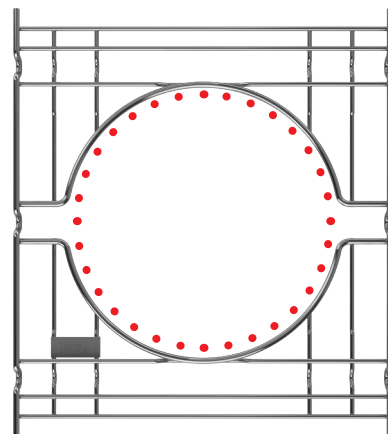
2. عند الطهي بالبخار على شؤايات الغاز، لا تشغّل مشعل التحمير.

3. املأ مقلاة ووك بأربع أكواب تقريبًا من الماء، ثم أضف سلّة جهاز الطهي بالبخار.

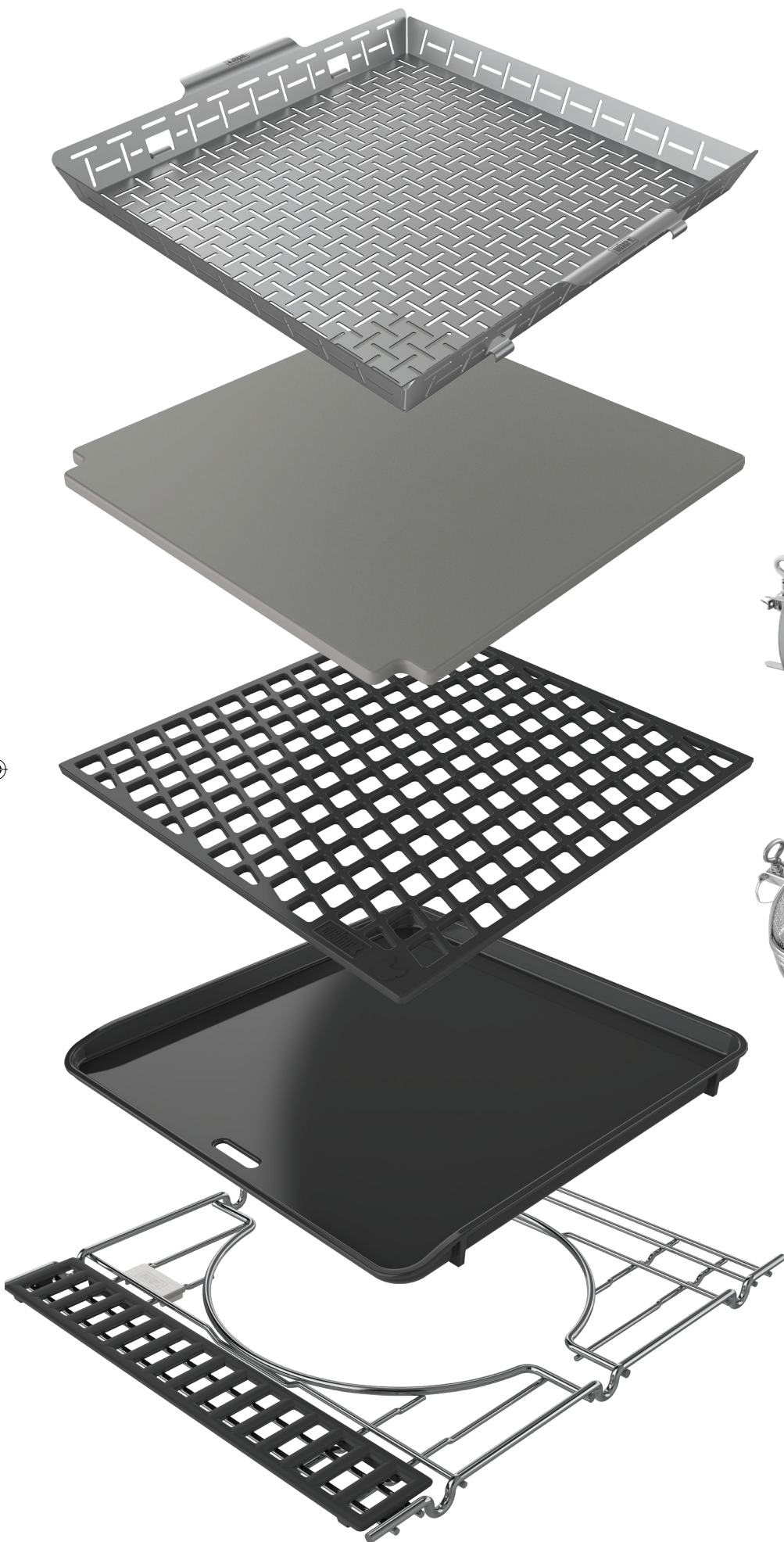
4. سخّن الشؤاية مسبقًا حتى يبدأ الماء بالغليان.

5. اخفض درجة الحرارة إلى درجة حرارة متوسطة، وأضف الطعام إلى سلّة جهاز الطهي بالبخار.

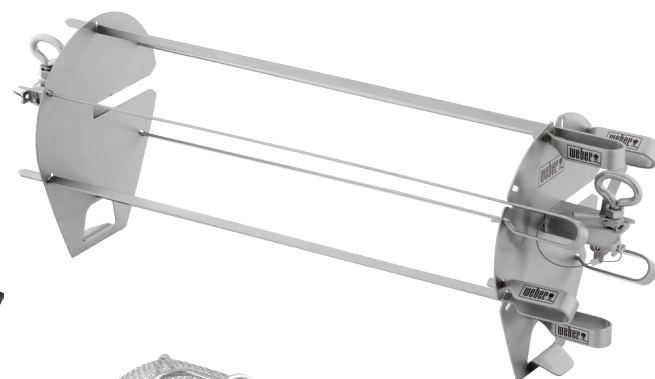




DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com



182122 11/10/22