



EN Wok set

ES Juego de wok

FR Ensemble wok

DE Wok-Set

FI Woksetti

NO Wok-sett

DA Woksæt

SV Wokset

NL Wokset

IT Set per wok

PT Conjunto de wok

PL Zestaw z wokiem

RU Вок с комплектом принадлежностей

CS Sada wok

SK Súprava wok

HU Wok szett

RO Setul Wok

SL Komplet vokalov

HR Set za wok

ET Vokikomplekt

LV Vokpannas komplekts

LT Wok keptuvės rinkinys

ZH 炒锅套装

KO 워세트

JA ウォックセット

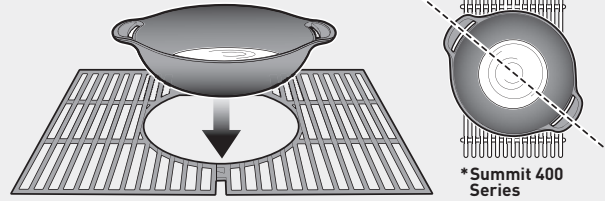
TH ชุดกระทะพร้อมนึ่ง

WOK AND STEAMER • WOK Y VAPORERA • WOK ET VAPEUR

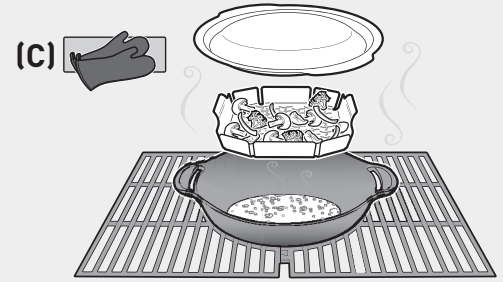
(A)



(B)



(C)



EN Follow all DANGER, WARNING, and CAUTION statements provided in your Weber Grill Owner's Guide.

- ⚠ **WARNING:** Do not use cooking oil of any kind or quantity in the wok & steamer. Instead, lightly oil food prior to placing in heated wok & steamer.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wok & steamer until it is cool.

⚠ **WARNING:** Hot surface.

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

The wok can break if dropped. Contact Weber customer service if the wok & steamer is damaged or unusable.

Use and Care

Prior to first use: Hand wash wok and steamer with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel. After use: Wait until the wok & steamer is cool. Soak wok in water to remove stubborn particles and then hand wash with warm soapy water. Rinse and dry completely. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. Store inside in a cool, dry location. Steamer and lid are dishwasher safe.

NOTE: Metallic pads/brushes and harsh abrasive soaps can damage the porcelain-enamel finish.

NOTE: Do not strike metal objects against the wok. Gouging or scraping with sharp metal utensils can cause damage to the porcelain-enamel surface.

NOTE: The steamer will discolour over time. This is natural and will not change the cooking results; it is caused by exposure to heat inside the barbecue.

ES Respete todas las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN incluidas en el manual del propietario de su barbacoa Weber.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use aceite de cocina de ningún tipo con este juego de wok y vaporera, independientemente de la cantidad. En su lugar, engrase ligeramente los alimentos antes de pasarlos al juego de wok y vaporera una vez caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No retire el juego de wok y vaporera hasta que esté frío.

⚠ **ADVERTENCIA:** Superficie caliente.

No respetar estas indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves o fallecimientos, así como causar incendios o explosiones que podrían provocar daños materiales.

El wok se puede romper si se cae. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Weber si el juego de wok y vaporera resulta dañado o no se puede usar.

Uso y cuidados

Antes del primer uso: lave a mano el juego de wok y vaporera con un detergente lavavajillas suave. Seque bien ambas piezas usando un paño suave o papel de cocina. Tras el uso: espere hasta que el juego de wok y vaporera se enfríe. Remoje el wok en agua para eliminar la suciedad incrustada y lávelo a mano con agua caliente y jabón. Enjuáguelo y séquelo completamente. Puede usar esponjas/cepillos de nailon o poco abrasivos. Conservar en un lugar interior fresco y seco. La vaporera y la tapa son aptas para lavavajillas.

NOTA: Las esponjas/cepillos metálicos y los jabones muy abrasivos pueden dañar el acabado vitrificado.

NOTA: No golpee el wok con objetos metálicos. Impactar o rascar con utensilios metálicos afilados puede dañar la superficie vitrificada.

NOTA: La vaporera se decolora con el tiempo. Es un efecto natural que no afecta a los resultados de la cocción y se debe a la exposición al calor en el interior de la barbacoa.

FR Soyez attentif à toutes les indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE dans le mode d'emploi de votre barbecue Weber.

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez aucune huile de cuisson, quelle qu'en soit la nature et la quantité, dans le wok et vapeur. Il suffit d'huiler légèrement les aliments avant de les mettre dans le wok et vapeur chaud.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne retirez pas le wok et vapeur avant refroidissement complet.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Surface chaude.

Le non-respect de ces indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE peut entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

Le wok peut se briser en cas de chute. Contactez le service client Weber si le wok et vapeur est endommagé ou inutilisable.

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Lavez le wok et vapeur à la main à l'aide d'un liquide vaisselle doux. Essuyez-le bien avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

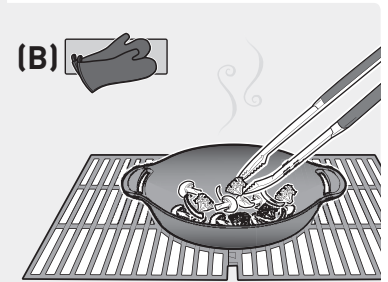
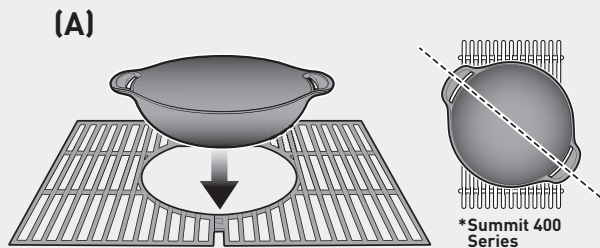
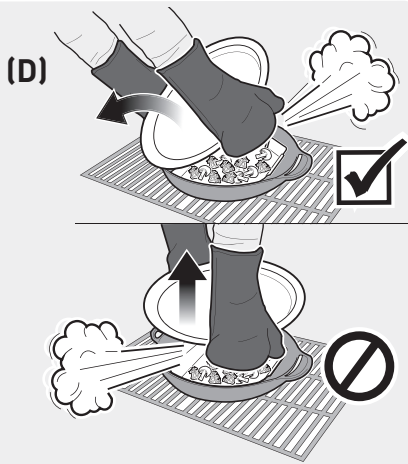
Après utilisation : Attendez que le wok et vapeur soit entièrement refroidi. Faites tremper le wok dans de l'eau pour détacher les particules tenaces, puis lavez-le à la main avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez-le et séchez-le bien. Des tampons/brosses en nylon ou légèrement abrasifs peuvent être utilisés. Rangez le produit dans un endroit frais et sec. Le cuiseur vapeur et son couvercle passent au lave-vaisselle.

REMARQUE : Les tampons/brosses métalliques et les savons très abrasifs peuvent endommager le revêtement émaillé.

REMARQUE : Évitez de frotter des objets métalliques contre le wok. Les ustensiles métalliques pointus ou tranchants peuvent rayer la surface émaillée.

REMARQUE : Le cuiseur vapeur perd sa couleur avec le temps. C'est un phénomène naturel provoqué par la chaleur du barbecue mais qui n'a aucune conséquence pour la cuisson.

WOK ONLY • SÓLO WOK • WOK SEULEMENT



- (A) Depending on food type and quantity, pour up to 4 cups (1 liter) of water into wok.
- (B) Place wok in the Gourmet BBQ System™ cooking grate. Make sure wok handles are positioned left to right. **For Summit 400 Series grills, position wok handle diagonally.*
Preheat grill using DIRECT HEAT until water begins to boil.
- (C) Add food to steamer basket. Using mitts, carefully place steamer basket into wok. Place lid onto wok and cook until food has reached desired doneness. If necessary, add HOT or WARM water to wok. **CAUTION: Do not pour cold water into wok when it is hot. Doing so could damage the enamel finish.**
- (D) Remove lid from wok. **WARNING: When removing the lid, always position the lid so that the steam is directed away from you. Rising steam can cause burns.**
Carefully lift the steamer out of the wok.

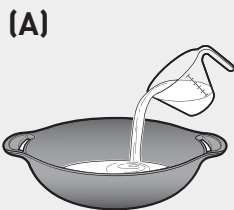
- (A) Place wok in the Gourmet BBQ System™ cooking grate. Make sure wok handles are positioned left to right. **For Summit 400 Series grills, position wok handle diagonally.*
Preheat grill using DIRECT HEAT until temperature reaches 400°F (204°C).
- (B) Add lightly-oiled food to wok. Cook until food has reached desired doneness.
Use care when lifting the wok out of the grill.

- (A) Dependiendo del tipo de alimento y la cantidad, vierta 4 vasos (1 litro) de agua en el wok.
- (B) Coloque el wok en la rejilla de cocción Gourmet BBQ System™. Asegúrese de que las asas del wok se encuentren situadas a la izquierda y a la derecha. **Para barbacoas Summit 400, sitúe las asas del wok en diagonal.*
Precaliente la barbacoa usando CALOR DIRECTO hasta que el agua comience a hervir.
- (C) Agregue el alimento a la cesta de la vaporera. Usando unas manoplas, introduzca con cuidado la cesta de la vaporera en el wok. Ponga la tapa en el wok y cocine hasta que el alimento alcance el punto deseado. Si es necesario, agregue agua CALIENTE o CÁLIDA al wok. **PRECAUCIÓN: No vierta agua fría en el wok si este está caliente. Ello podría dañar el acabado vitrificado.**
- (D) Retire la tapa del wok. **ADVERTENCIA: Quite la tapa de modo que el vapor acumulado se libere en dirección contraria a su posición. El vapor liberado puede causar quemaduras.**
Con cuidado, saque la vaporera del wok.

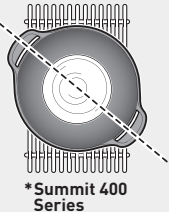
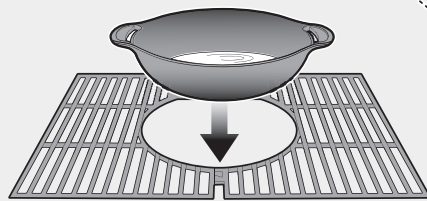
- (A) Coloque el wok en la rejilla de cocción Gourmet BBQ System™. Asegúrese de que las asas del wok se encuentren situadas a la izquierda y a la derecha. **Para barbacoas Summit 400, sitúe las asas del wok en diagonal.*
Precaliente la barbacoa usando CALOR DIRECTO hasta que la temperatura alcance 400 °F (204 °C).
- (B) Agregue el alimento ligeramente engrasado al wok. Cocine el alimento hasta el punto deseado.
Preste atención al sacar el wok de la barbacoa.

- (A) Suivant la nature et la quantité des aliments, versez 4 tasses (1 litre) d'eau dans le wok.
- (B) Placez le wok sur la grille de cuisson Gourmet BBQ System™. Assurez-vous que les poignées du wok sont positionnées de gauche à droite. **Pour les barbecues de la série Summit 400, positionnez la poignée du wok en diagonale.*
Préchauffez le barbecue en CHALEUR DIRECTE jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir.
- (C) Déposez les aliments dans le panier du cuiseur vapeur. Placez le panier vapeur dans le wok à l'aide maniques. Mettez le couvercle en place et laissez cuire jusqu'au niveau de cuisson désiré. Au besoin, ajoutez de l'eau CHAUDE ou TIÈDE. **MISE EN GARDE : Ne versez pas d'eau froide dans le wok quand celui-ci est chaud. Cela pourrait endommager le revêtement émaillé.**
- (D) Retirez le couvercle du wok. **AVERTISSEMENT : En retirant le couvercle, positionnez-le toujours de façon à éloigner la vapeur de vous. La vapeur peut provoquer des brûlures.**
Retirez précautionneusement le cuiseur vapeur du wok.

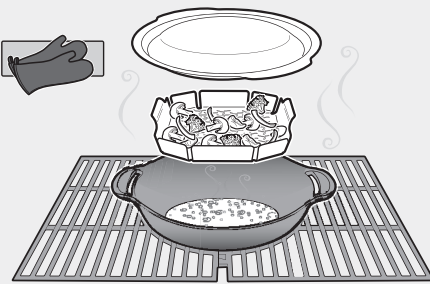
- (A) Placez le wok sur la grille de cuisson Gourmet BBQ System™. Assurez-vous que les poignées du wok sont positionnées de gauche à droite. **Pour les barbecues de la série Summit 400, positionnez la poignée du wok en diagonale.*
Préchauffez le barbecue en CHALEUR DIRECTE jusqu'à ce que la température atteigne 400 °F (204 °C).
- (B) Déposez les aliments légèrement huilés dans le wok. Laissez cuire jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Soyez prudent en soulevant le wok du barbecue.



(B)



(C)



DE Alle Hinweise, die in deinem Weber Benutzerhandbuch durch **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

- ⚠ **WARNUNG:** Kein Speiseöl in den Wok mit Dünsteinsatz geben. Dies gilt unabhängig von der Art oder der Menge des Öls. Stattdessen die Lebensmittel leicht mit Öl bestreichen, bevor sie in den Wok mit Dünsteinsatz gegeben werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Wok mit Dünsteinsatz erst herausnehmen, wenn er abgekühlt ist.

⚠ **WARNUNG:** Heiße Oberfläche.

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

Der Wok kann brechen, wenn er fallengelassen wird. Der Kundendienst von Weber bietet weitere Hilfe an, falls der Wok mit Dünsteinsatz beschädigt ist oder aus anderen Gründen nicht mehr verwendet werden kann.

Gebrauch und Pflege

Vor dem ersten Gebrauch: Den Wok und den Dünsteinsatz mit einem milden Spülmittel per Hand abwaschen. Anschließend gründlich mit einem weichen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.

Nach dem Gebrauch: Den Wok mit Dünsteinsatz abkühlen lassen. Den Wok in Wasser einweichen, um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, und anschließend mit warmem Seifenwasser abwaschen. Gründlich abspülen und trocknen. Zum Reinigen können Nylon- oder sanft scheuernde Schwämme/Bürsten verwendet werden. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Dünsteinsatz und Deckel sind spülmaschinenfest.

HINWEIS: Metallschwämme/-bürsten und stark scheuernde Reinigungsmittel können die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.

HINWEIS: Nicht mit Metallgegenständen über den Wok fahren. Das Verwenden von Metallutensilien zum Herausschaben oder Abkratzen kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.

HINWEIS: Die Farbe des Dünsteinsatzes wird sich mit der Zeit verändern. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Kochergebnis. Der Grund für diese Farbänderungen ist die große Hitze im Grill.

FI Noudata Weber-grillin omistajan oppaan kaikkia VAARALAUSEKKEITA, VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä wokpannulla ja höyrykeitimessä yhtään ruokaöljyä, vaan voitele ruoka sen sijaan kevyesti öljyllä ennen kuin laitat sen kuumaan wokpannuun ja höyrykeitimeen.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä nosta wokpannua ja höyrykeitintä grillistä ennen kuin se on jäähtynyt.

⚠ **VAROITUS:** Kuuma pinta.

Näiden VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuolemantapauksen tai tulipalon tai räjähdysen, jonka seurauksena voi olla omaisuuden vahingoittuminen.

Wokpannu saattaa rikkoutua, jos se putoaa. Ota yhteys Weberin asiakaspalveluun, jos wokpannu ja höyrykeitin on vahingoittunut tai käyttökelvoton.

Käyttö ja huolto

Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese wokpannu ja höyrykeitin käsin astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.

Käytön jälkeen: Odota, kunnes wokpannu ja höyrykeitin on jäähtynyt. Liota wokpannua vedessä pintytyneen lian irrottamiseksi ja pese se sen jälkeen käsin lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Puhdistuksessa voi käyttää nailonista valmistettua tai kevyesti hankaavaa sientä tai harjaa. Säilytetään viileässä ja kuivassa paikassa. Höyrykeitin ja kansi kestävät konepesun.

HUOMAA: Metallisenet ja -harjat sekä voimakkaasti hankaavat pesuaineet saattavat vahingoittaa posliinimalipintaa.

HUOMAA: Älä käytä wokpannulla metallivälineitä. Metallivälineen käyttö saattaa vahingoittaa posliinimalipintaa.

HUOMAA: Höyrykeitimen väri muuttuu ajan mittaan. Tämä on aivan luonnollista ja johtuu grillin lämmöstä. Se ei vaikuta ruoanlaittotulokseen.

NO Følg alle FARER, ADVARSLER og FORSIKTIGHETER i brukerveiledningen for din Weber.

- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk ikke olje av noe slag eller mengde i woken og dampkokeren. Du oljer heller maten lett før du legger den i woken og dampkokeren.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke fjern woken og dampkokeren før de er avkjølt.

⚠ **ADVARSEL:** Varm overflate.

Hvis du ikke følger FARENE, ADVARSLERNE og FORSIKTIGHETENE, kan det forårsake alvorlig personskade eller død, eller det kan resultere i en brann eller en eksplosjon, som fører til skade på eiendom.

Woken kan knuses hvis den slippes i bakken. Kontakt Weber kundeservice hvis woken og dampkokeren er skadet eller ubrukelig.

Bruk og pleie

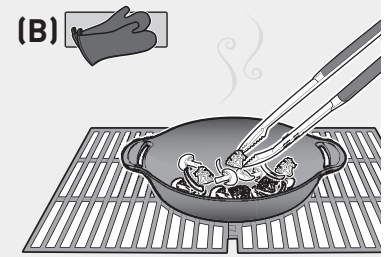
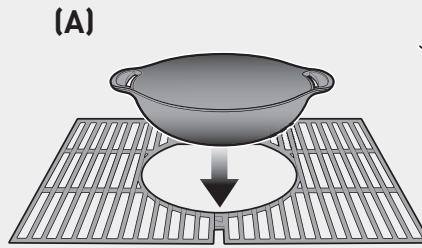
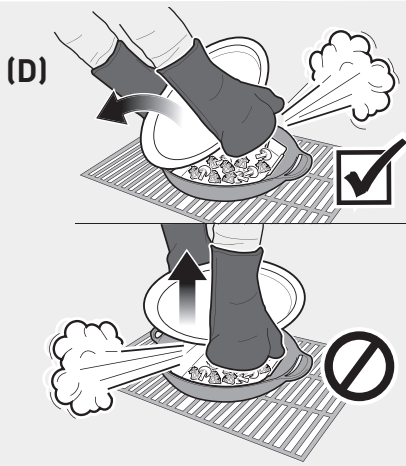
Før førstegangs bruk: Vask woken og dampkokeren for hånd ved bruk av mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.

Etter bruk: Vent til woken og dampkokeren er avkjølt. Legg woken i varmt vann for å fjerne vanskelige matrester, og vask deretter med varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Du kan bruke nylon eller myke skureputer/-børster. Oppbevares innendørs på et kjølig, tørt sted. Dampkoker og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin.

MERK: Skureputer eller -børster av metall og slipende såper kan skade porselensmaljen.

MERK: Skrap ikke metallobjekter mot wokoverflaten. Hvis du gjør dette, kan det skade porselensmaljen.

MERK: Dampkokeren blir misfarget over tid. Dette er naturlig og endrer ikke resultatet: det forårsakes av varmen den eksponeres for inni grillen.



- (A) Je nach Art und Menge des Garguts bis zu 1 Liter Wasser in den Wok Geben.
- (B) Den Wok in den Grillrost des Gourmet BBQ Systems™ einsetzen. Die Griffe des Wok müssen auf der rechten Seite sein. **Bei den Grills der Serie Summit 400 muss der Griff des Wok diagonal platziert werden.*
- Über direkter Hitze vorheizen, bis das Wasser zu kochen beginnt.
- (C) Das Gargut in den Dünsteinsatz geben. Den Dünsteinsatz mithilfe von Grillhandschuhen vorsichtig in den Wok legen. Den Deckel auf den Wok setzen und alles bis zur gewünschten Garstufe dünsten. Gegebenenfalls HEISSES oder WARMES Wasser in den Wok geben.
- ⚠ **VORSICHT: Kein kaltes Wasser in den Wok gießen, solange er heiß ist. Dadurch kann die porzellanemailierte Oberfläche beschädigt werden.**
- (D) Den Deckel vom Wok nehmen. ⚠ **WARNUNG: Den Deckel dabei so halten, dass der Dampf vom Körper weg geleitet wird. Der aufsteigende heiße Dampf kann Verbrennungen verursachen.**
- Den Dünsteinsatz vorsichtig aus dem Wok nehmen.

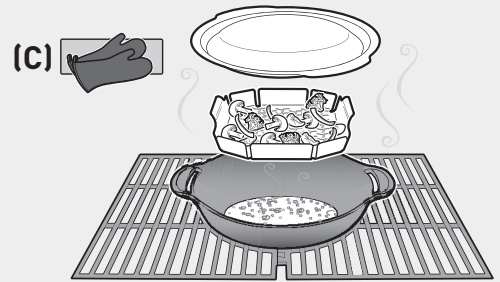
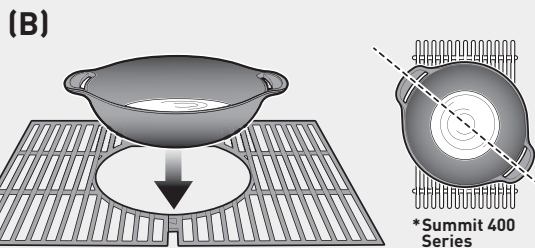
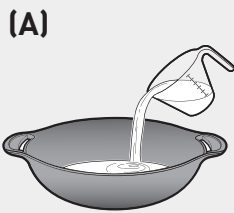
- (A) Den Wok in den Grillrost des Gourmet BBQ Systems™ einsetzen. Die Griffe des Wok müssen auf der rechten Seite sein. **Bei den Grills der Serie Summit 400 muss der Griff des Wok diagonal platziert werden.*
- Über direkter Hitze vorheizen, bis die Temperatur 400 °F (204 °C) erreicht hat.
- (B) Das leicht mit Öl bestrichene Gargut in den Wok geben. Alles bis zur gewünschten Garstufe anbraten.
- Beim Herausnehmen des Wok aus dem Grillrost mit besonderer Vorsicht vorgehen.

- (A) Kaada wokpannulle enintään 1 litra vettä ruoan tyypistä ja määrästä riippuen.
- (B) Aseta wokpannu Gourmet BBQ System™ -grilliritilälle. Varmista, että wokpannun kahvat osoittavat sivuille päin. **Summit 400 -sarjan grilleissä aseta wokpannu vinottain.*
- Anna grillin kuumeta SUORALLA LÄMMÖLLÄ, kunnes vesi alkaa kiehua.
- (C) Lisää ruoka höyrytyskoriin. Aseta höyrytyskori grillikintaiden avulla varovasti wokpannulle. Sulje wokpannun kansi ja kypsennä ruoka sopivan kypsäksi. Lisää wokpannulle tarvittaessa KUUMAA tai LÄMMINTÄ vettä. ⚠ **HUOMAUTUS: Älä kaada kuumalle wokpannulle kylmää vettä, koska se saattaa vahingoittaa pannun emalipintaa.**
- (D) Poista wokpannun kansi. ⚠ **VAROITUS: Kantta nostaessasi pidä kantta aina siten, että höyry ohjautuu sinusta pois päin. Kuuma vesihöyry voi aiheuttaa palovammoja.**
- Nosta höyrytyskori varovasti wokpannulta.

- (A) Aseta wokpannu Gourmet BBQ System™ -grilliritilälle. Varmista, että wokpannun kahvat osoittavat sivuille päin. **Summit 400 -sarjan grilleissä aseta wokpannu vinottain.*
- Anna grillin kuumeta SUORALLA LÄMMÖLLÄ, kunnes lämpötila on 400 °F (204 °C).
- (B) Lisää wokpannulle öljyllä kevyesti voideltua ruokaa. Kypsennä ruoka sopivan kypsäksi.
- Nosta wokpannu grillistä varovasti.

- (A) Avhengig av mattype og mengde: hell opptil 4 kopper (1 liter) vann i woken.
- (B) Plasser woken i grillristen fra Gourmet BBQ System™. Sørg for at wokhåndtakene er plassert fra venstre mot høyre. **For griller i Summit 400-serien, plasseres wokhåndtakene diagonalt.*
- Forvarm grillen ved bruk av DIREKTE VARME til vannet begynner å koke.
- (C) Legg mat i kurven til dampkokeren. Bruk grillvotter og plasser kurven til dampkokeren forsiktig i woken. Plasser lokket på woken og tilbered maten til den er ferdig. Tilfør KOKENDE eller VARMT vann i woken ved behov. ⚠ **FORSIKTIG: Hell ikke kaldt vann i woken mens den er varm. Det kan føre til skade på den utvendige emaljen.**
- (D) Ta lokket av woken. ⚠ **ADVARSEL: Når du tar av lokket, må du alltid plassere lokket slik at dampkokeren vender fra deg. Varm damp kan forårsake brannskader.**
- Løft dampkokeren forsiktig ut av woken.

- (A) Plasser woken i grillristen fra Gourmet BBQ System™. Sørg for at wokhåndtakene er plassert fra venstre mot høyre. **For griller i Summit 400-serien, plasseres wokhåndtakene diagonalt.*
- Forvarm grillen ved bruk av DIREKTE VARME til temperaturen når 400 °F (204 °C).
- (B) Legg lett-oljet mat i woken. Tilbered maten til den er ferdig.
- Vær forsiktig når du løfter woken ut av grillen.



DA I vejledningen til din Weber-grill skal du være særligt opmærksom på anvisninger, som er markeret med **FARE, ADVARSEL** og **FORSIGTIG**.

- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke stegeolie i wokken og dampkoger. Kom i stedet lidt olie på maden, inden du kommer maden i wokken og dampkoger.
- ⚠ **ADVARSEL:** Vent med at fjerne wokken og dampkoger, til de er kølet af.

⚠ **ADVARSEL:** Overfladen er varm.

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

Wokken kan gå i stykker, hvis du taber den. Kontakt Weber's kundeservice, hvis wokken og dampkogerens beskadiges eller på anden vis er ubrugelig.

Brug og vedligeholdelse

Inden første brug: Vask wok og dampkoger med et mildt opvaskemiddel. Tør det grundigt med en blød klud eller papirserviet.

Efter brug: Vent, til wok og dampkoger er kølet af. Sæt wokken i blød for at fjerne genstridig snavs, og vask den derefter manuelt af med varmt sæbevand. Skyl og tør den helt. Du kan godt bruge bløde, slibende svampe/børster. Opbevares køligt og tørt. Dampkoger og låg tåler maskinopvask.

BEMÆRK: Svampe/børster af metal og meget slibende sæber kan beskadige den porcelænsemaljerede finish.

BEMÆRK: Undlad at skrabe/slå metalgenstande mod wokken. Det kan beskadige den porcelænsemaljerede overflade.

BEMÆRK: Dampkogerens ændrer farve med tiden. Det er ganske naturligt og har ingen indflydelse på dens funktion. Det er forårsaget af den varme, den udsættes for inde i grillen.

SV Följ all information om **FAROR, VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** i Weber-grillens användarhandbok.

- ⚠ **VARNING:** Använd inte matlagningssolja av något som helst slag, inte ens i liten mängd, i wok & ångkokaren. Blanda i stället maten med lite olja, innan du lägger ned den i den upphettade wok & ångkokaren.
- ⚠ **VARNING:** Ta inte bort wok & ångkokaren förrän den har svalnat.

⚠ **VARNING!** Het yta.

Följ all information om **FAROR, VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**. I annat fall finns det risk för allvarliga personskador eller dödsfall, brand eller explosion och egendomsskador.

Woken kan gå sönder om den tappas. Kontakta Webers kundtjänst om det finns skador på wok & ångkokaren eller om den blir obrukbar.

Användning och skötsel

Före första användning: Handdiska wok & ångkokaren med ett mildt diskmedel. Torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.

Efter användning: Vänta tills wok & ångkokaren har svalnat. Blötlägg i vatten för att lösa upp partiklar som har fastnat, och handdiska sedan i varmt diskvatten. Skölj av och torka helt torr. Nylonborstar eller lätt slipande rengöringssvampar kan användas. Förvaras på en sval, torr plats. Ångkokaren och locket kan diskas i diskmaskin.

OBS! Rengöringssvampar/-borstar av metall och kraftigt slipande medel kan skada den porslinsmaljerede ytan.

OBS! Gnid inte metallföremål mot woken. Om vassa metallredskap skrapas mot den porslinsmaljerede ytan kan den skadas.

OBS! Ångkokaren ändrar färg med tiden. Det är naturligt och påverkar inte matlagningsresultatet. Färgförändringen beror på att produkten utsätts för stark värme i grillen.

NL Volg alle aanwijzingen met **GEVAAR, WAARSCHUWING** en **PAS OP** op die in de gebruikershandleiding van je Weber barbecue staan.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen enkele soort bakolie in de wok en stomer, ook niet een klein beetje. Vet in plaats daarvan het voedsel lichtjes in voordat je het in de hete wok en stomer legt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder de wok en stomer pas als deze helemaal is afgekoeld.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het oppervlak wordt heet.

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

De wok kan breken als hij valt. Neem contact op met de klantenservice van Weber als de wok en stomer beschadigd of niet te gebruiken is.

Gebruik en onderhoud

Voor het eerste gebruik: Was de wok en stomer met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog goed af met een zachte doek of een stuk keukenrol.

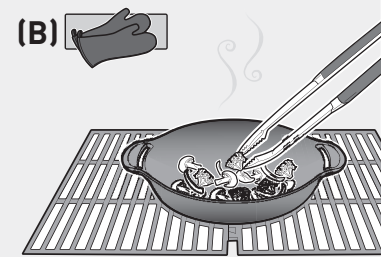
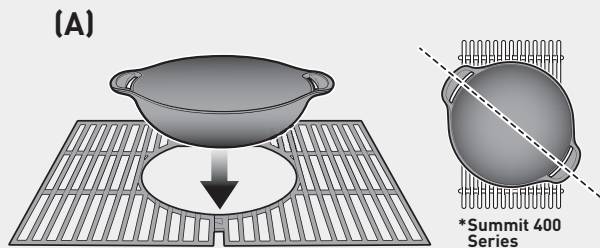
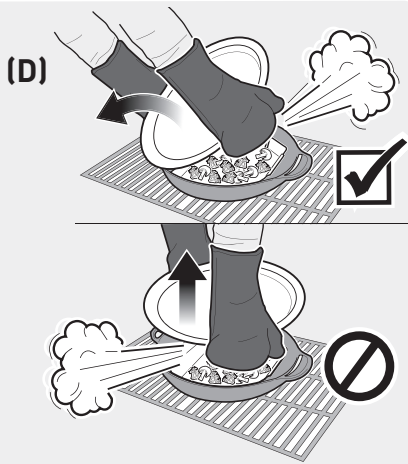
Na gebruik: Wacht tot de wok en stomer is afgekoeld. Laat de wok in water weken om hardnekkige deeltjes te verwijderen en was hem daarna met de hand met warm water met afwasmiddel. Afspoelen en volledig afdrogen. Zachte nylon sponsjes/borstels mogen worden gebruikt. Zet de wok weg op een koele, droge plek. De stomer en het deksel zijn vaatwasserbestendig.

OPMERKING: Metalen sponsjes/borstels en harde schurende schoonmaakmiddelen kunnen de met porselein geëmailleerde coating beschadigen.

OPMERKING: Kras niet met metalen voorwerpen in de wok. Kerven of schrapen met scherpe metalen keukengereedschappen kan schade aan het met porselein geëmailleerde oppervlak veroorzaken.

OPMERKING: Na verloop van tijd zal de stomer verkleuren. Dit is een natuurlijk proces en heeft geen invloed op de kookresultaten; de verkleuring wordt veroorzaakt door blootstelling aan de hitte in de barbecue.

KUN WOK • ENDAST WOK • ALLEEN WOK



- (A) Afhængigt af madtype og mængde kan du hælde op til 1 liter vand i wokken.
- (B) Anbring wokken i Gourmet BBQ System™-grillristen. Sørg for, at wokkens håndtag sidder i hhv. højre og venstre side. **Ved Summit 400 skal wokkens håndtag placeres diagonalt.*
Forvarm grillen ved hjælp af DIREKTE VARME, indtil vandet begynder at koge.
- (C) Kom maden i dampkurven. Tag grillhandsker på, og anbring derefter dampkurven i wokken. Sæt låg på wokken, og damp nu maden, til den er tilpas mør. Tilsæt om nødvendigt KOGENDE eller VARMT vand til wokken. **⚠ FORSIGTIG: Hæld ikke koldt vand i wokken, når den er varm. Det kan beskadige emaljeringen.**
- (D) Tag låget af wokken. **⚠ ADVARSEL: Når du tager låget af, skal du altid placere det, så dampen ledes væk fra dig. I modsat fald kan dampen forårsage forbrændinger.**
Løft forsigtigt dampkøgen ud af wokken.

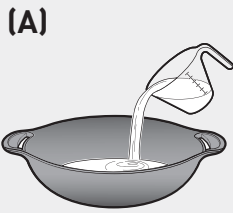
- (A) Anbring wokken i Gourmet BBQ System™ grillristen. Sørg for, at wokkens håndtag sidder i hhv. højre og venstre side. **Ved Summit 400 skal wokkens håndtag placeres diagonalt.*
Forvarm grillen ved hjælp af DIREKTE VARME, indtil temperaturen når op på 400 °F (204 °C).
- (B) Kom let olieret mad i wokken. Steg nu maden, til den er tilpas mør.
Vær forsigtig, når du løfter wokken ud af grillen.

- (A) Häll upp till 1 liter vatten i woken, beroende på hur mycket och vilken typ av mat som ska lagas.
- (B) Placera woken i Gourmet BBQ System™-grillgallret. Se till att wokens handtag är riktade åt vänster och höger. **För Summit 400-grillar ska wokens handtag placeras diagonalt.*
Förvärm grillen med DIREKT VÄRME tills vattnet börjar koka.
- (C) Lägg maten i ångkokarens korg. Ta på grillvantar och placera ångkokarens korg i woken. Placera locket på woken och låt maten lagas tills du tycker den är klar. Tillsätt HETT eller VARMT vatten i woken vid behov. **⚠ VAR FÖRSIKTIG: Häll inte kallvatten i woken medan den är varm. Emaljytan kan gå sönder.**
- (D) Ta bort locket från woken. **⚠ VARNING! När du tar bort locket ska du alltid vända det så att ångan riktas bort från dig. Stigande ånga kan orsaka brännskador.**
Lyft försiktigt upp ångkokaren ur woken.

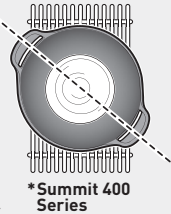
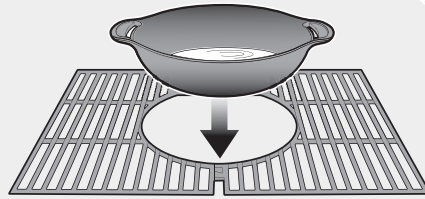
- (A) Placera woken i Gourmet BBQ System™-grillgallret. Se till att wokens handtag är riktade åt vänster och höger. **För Summit 400-grillar ska wokens handtag placeras diagonalt.*
Förvärm grillen med DIREKT VÄRME, till temperaturen 400 °F (204 °C).
- (B) Lägg lätt inoljad mat i woken. Låt maten lagas tills du tycker den är klar.
Var försiktigt när du lyfter upp woken från grillen.

- (A) Giet, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid voedsel, maximaal 4 koppen (1 liter) water in de wok.
- (B) Plaats de wok in het grillrooster van het Gourmet BBQ System™. Zorg dat de handgrepen van de wok van links naar rechts gepositioneerd zijn. **Voor barbecues uit de Summit 400 serie moet de wokhandgreep diagonaal geplaatst worden.*
Verwarm de barbecue met DIRECTE HITTE totdat het water begint te koken.
- (C) Leg eten in de stoommand. Gebruik barbecuehandschoenen om de stoommand voorzichtig in de wok te plaatsen. Zet het deksel op de wok en kook het voedsel tot de gewenste gaarheid. Voeg indien nodig HEET of KOUD water toe aan de wok. **⚠ WAARSCHUWING: Giet geen koud water in de wok als deze heet is. Hierdoor zou de geëmailleerde laag kunnen beschadigen.**
- (D) Neem het deksel van de wok. **⚠ WAARSCHUWING: Zorg dat je bij het verwijderen van het deksel dit zo houdt dat de stoom van je af gericht is. Stijgende stoom kan brandwonden veroorzaken.**
Til de stomer voorzichtig uit de wok.

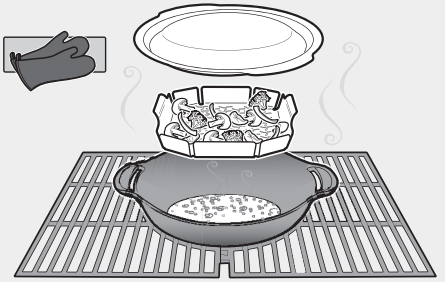
- (A) Plaats de wok in het grillrooster van het Gourmet BBQ System™. Zorg dat de handgrepen van de wok van links naar rechts gepositioneerd zijn. **Voor barbecues uit de Summit 400 serie moet de wokhandgreep diagonaal geplaatst worden.*
Verwarm de barbecue met DIRECTE HITTE totdat de temperatuur 400 °F (204 °C) is.
- (B) Leg licht ingevet eten in de wok. Kook het voedsel tot de gewenste gaarheid.
Til de wok voorzichtig uit de barbecue.



(B)



(C)



IT

Seguire sempre tutti gli avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO e ATTENZIONE riportati nella guida utente del barbecue Weber.

⚠ **AVVERTENZA:** non usare olio da cucina di qualsiasi tipo o quantità nel wok e nel cestello. Oliare invece leggermente il cibo prima di posizionarlo nel wok e nel cestello.

⚠ **AVVERTENZA:** non rimuovere il wok e il cestello prima che si siano raffreddati.



AVVERTENZA: superficie calda.

Il mancato rispetto di questi avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO E ATTENZIONE possono causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali.

Il wok può rompersi se viene fatto cadere. Se il wok e il cestello sono danneggiati o inutilizzabili, contattare il servizio clienti di Weber.

Utilizzo e pulizia

Prima dell'utilizzo: lavare il wok e il cestello con detersivo per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.

Dopo l'uso: attendere che il wok e il cestello si siano raffreddati. Mettere a bagno in acqua per rimuovere le particelle più ostinate e poi lavare a mano in acqua tiepida e sapone. Risciacquare e asciugare completamente. È possibile utilizzare spugnette/spazzole di nylon o leggermente abrasive. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Il cestello e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie.

NOTA: spugnette/spazzole metalliche e saponi abrasivi possono danneggiare la finitura in porcellana dello smalto.

NOTA: Esponjas/escovas metálicas e detergentes muito abrasivos podem danificar o acabamento em porcelana esmaltada.

NOTA: il cestello si scolorirà col tempo. Questo è naturale e non cambierà i risultati della cottura; è causato dall'esposizione al calore all'interno del barbecue.

PT

Respeite todas as indicações de PERIGO, AVISO E CUIDADO apresentadas no Manual do Proprietário do seu grelhador Weber.

⚠ **AVISO:** Não use qualquer tipo ou quantidade de óleo alimentar no wok e no acessório para cozer a vapor. Em alternativa, unte ligeiramente os alimentos antes de os colocar no wok e no acessório para cozer a vapor já quentes.

⚠ **AVISO:** Não retire o wok e o acessório para cozer a vapor até estes terem arrefecido.



AVISO: Superfície quente.

A inobservância destas indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos corporais graves ou morte ou resultar num incêndio ou explosão, causando danos materiais.

Em caso de queda, o wok pode partir. Entre em contacto com o Apoio ao Cliente da Weber caso o wok e o acessório para cozer a vapor estejam danificados ou não possam ser utilizados.

Utilização e conservação

Antes da primeira utilização: Lave o wok e o acessório para cozer a vapor à mão com um detergente líquido suave. Seque bem com um pano macio ou papel de cozinha.

Após a utilização: Aguarde até o wok e o acessório para cozer a vapor terem arrefecido. Deixe o wok de molho em água para remover a sujidade mais persistente e, de seguida, lave com água morna com sabão. Enxague e seque bem. É possível utilizar esponjas/escovas abrasivas macias ou em nylon. Armazene num local fresco e seco. O acessório para cozer a vapor e a tampa são adequados para máquina de lavar loiça.

NOTA: Esponjas/escovas metálicas e detergentes muito abrasivos podem danificar o acabamento em porcelana esmaltada.

NOTA: Não permita o impacto de objetos metálicos no wok. Cortar ou raspar com utensílios metálicos afiados pode causar danos na superfície com revestimento em porcelana esmaltada.

NOTA: Com o passar do tempo, o acessório para cozer a vapor pode descolorar. Este fenómeno é natural e não altera os resultados da cozedura, resultando da exposição ao calor no interior do grelhador.

PL

Przestrzegaj wszystkich zaleceń oznaczonych w podręczniku użytkownika grilla Weber jako NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE I PRZESTROGA.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wlewaj oleju spożywczego żadnego rodzaju i w żadnej ilości do woka i koszyka do gotowania na parze. Zamiast tego natłuść lekko produkty przed umieszczeniem ich w nagrzanym woku i koszyku do gotowania na parze.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zdejmuj woka i koszyka do gotowania na parze, zanim nie ostygną.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia.

Nieprzestrzeganie zaleceń oznaczonych jako NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE I PRZESTROGA może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci oraz spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.

Wok może pęknąć przy upadku. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Weber, jeśli wok lub koszyk do gotowania na parze jest uszkodzony lub nie nadaje się do użytku.

Użytkowanie i pielęgnacja

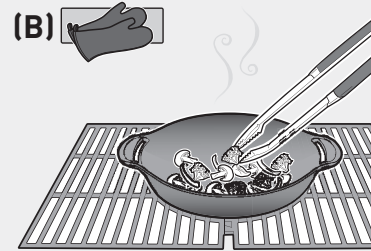
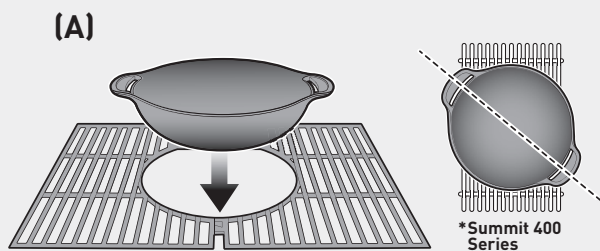
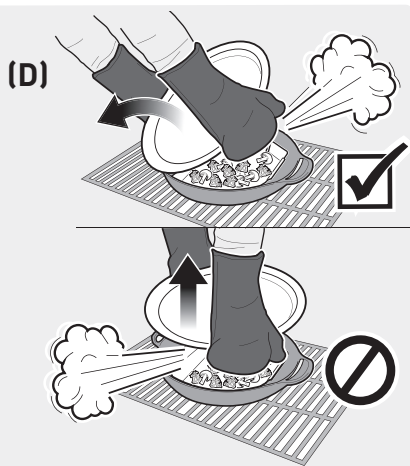
Przed pierwszym użyciem: Umyj ręcznie wok i koszyk do gotowania na parze, używając łagodnego płynu do mycia naczyń. Wytrzyj dokładnie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.

Po użyciu: Poczekaj, aż wok i koszyk do gotowania na parze ostygną. Namocz wok w wodzie, aby usunąć przyschnięte resztki, a następnie umyj ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i dokładnie osusz. Można stosować druciaki/szczotki nylonowe lub lekko ściierające. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Koszyk do gotowania na parze i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce.

UWAGA: Druciaki/szczotki metalowe oraz ostre mydła zawierające środki ściernie mogą uszkodzić powłokę z emalii porcelanowej.

UWAGA: Nie uderzać woka metalowymi przedmiotami. Dłubanie lub drapanie ostrymi metalowymi przyborami może spowodować uszkodzenie powłoki z emalii porcelanowej.

UWAGA: Koszyk do gotowania na parze odbarwi się z upływem czasu. Jest to zjawisko naturalne, które nie wpływa na rezultaty gotowania; jest ono efektem działania wysokiej temperatury wewnątrz grilla.



- (A)** A seconda del tipo di cibo e della quantità, versare fino a 4 tazze (1 litro) di acqua nel wok.
- (B)** Posizionare il wok nella griglia di cottura Gourmet BBQ System™. Assicurarsi che le maniglie del wok siano posizionate da sinistra verso destra. *Per i barbecue della serie Summit 400, posizionare la maniglia del wok diagonalmente.
- Preriscaldare il barbecue utilizzando il CALORE DIRETTO fino a quando l'acqua non comincia a bollire.
- (C)** Aggiungere il cibo nel cestello per la cottura a vapore. Utilizzando un paio di guanti, posizionare con attenzione il cestello nel wok. Mettere il coperchio sul wok e cuocere fino a quando il cibo non ha raggiunto il grado di cottura desiderato. Se necessario, aggiungere acqua CALDA o BOLLENTE al wok. **⚠ ATTENZIONE: non versare acqua fredda nel wok quando è caldo. Questo potrebbe danneggiare la finitura dello smalto.**
- (D)** Rimuovere il coperchio dal wok. **⚠ AVVERTENZA: quando si rimuove il coperchio, posizionare sempre il coperchio in modo che il vapore sia diretto lontano dalla propria persona. Il vapore può causare ustioni.**

Rimuovere con cautela il cestello dal wok.

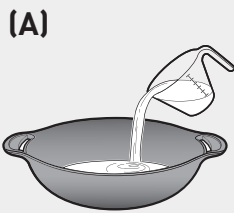
- (A)** Posizionare il wok nella griglia di cottura Gourmet BBQ System™. Assicurarsi che le maniglie del wok siano posizionate da sinistra verso destra. *Per i barbecue della serie Summit 400, posizionare la maniglia del wok diagonalmente.
- Preriscaldare il barbecue a CALORE DIRETTO fino a quando la temperatura non raggiunge 400 °F (204 °C).
- (B)** Aggiungere il cibo leggermente oliato al wok. Cuocere fino a quando il cibo non ha raggiunto il grado di cottura desiderato.
- Prestare attenzione quando si solleva il wok dal barbecue.

- (A)** Dependendo do tipo e da quantidade de alimentos, verta até 4 chávenas (1 litro) de água no wok.
- (B)** Coloque o wok na grelha de cozedura do Gourmet BBQ System™. Certifique-se de que as pegas do wok ficam viradas da esquerda para a direita. *Nos grelhadores da série Summit 400, posicione a pega do wok na diagonal.
- Pré-aqueça o grelhador com CALOR DIRETO até a água começar a ferver.
- (C)** Coloque os alimentos no cesto do acessório para cozer a vapor. Utilizando luvas, posicione cuidadosamente no wok o cesto do acessório para cozer a vapor. Coloque a tampa no wok e cozinhe até os alimentos atingirem o grau de cozedura pretendido. Se necessário, adicione água QUENTE ou MORNNA no wok. **⚠ CUIDADO: Não acrescente água fria no wok quando este se encontra quente. Isso pode danificar o acabamento esmaltado.**
- (D)** Retire a tampa do wok. **⚠ AVISO: Ao retirar a tampa, posicione-a sempre de forma a que o vapor seja libertado na direção oposta à sua. O vapor libertado pode causar queimaduras.**
- Levante cuidadosamente o acessório para cozer a vapor para fora do wok.

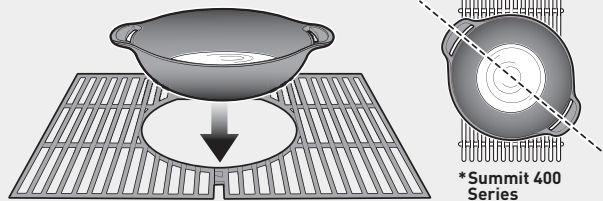
- (A)** Coloque o wok na grelha de cozedura do Gourmet BBQ System™. Certifique-se de que as pegas do wok ficam viradas da esquerda para a direita. *Nos grelhadores da série Summit 400, posicione a pega do wok na diagonal.
- Pré-aqueça o grelhador com CALOR DIRETO até a água atingir 400 °F (204 °C).
- (B)** Coloque no wok os alimentos ligeiramente untados. Cozinhe até os alimentos atingirem o grau de cozedura pretendido.
- Aja com cuidado ao retirar o wok do grelhador.

- (A)** W zależności od rodzaju i ilości produktów wlej do woka do 4 szklanek (1 litr) wody.
- (B)** Umieść wok na ruszcie Gourmet BBQ System™. Upewnij się, że uchwyty woka znajdują się po lewej i prawej. *W przypadku grillów Summit serii 400 ustaw uchwyt woka po przekątnej.
- Rozgrzej grill CIEPŁEM BEZPOŚREDNIM, aż woda zacznie wrzeć.
- (C)** Dodaj produkty do koszyka do gotowania na parze. Używając rękawic, ostrożnie umieść koszyk w woku. Potóż pokrywą na wok i gotuj jedzenie do uzyskania pożądanego stopnia miękkości. W razie potrzeby dolej do woka GORĄCEJ lub CIEPŁEJ wody. **⚠ PRZESTROGA: Nie wlewaj zimnej wody do gorącego woka. Mogłoby to uszkodzić emaliowaną powłokę.**
- (D)** Zdejmij pokrywą z woka. **⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas zdejmowania pokrywy należy zawsze trzymać ją w taki sposób, by nie kierować pary na siebie. Unosząca się para może spowodować poparzenia.**
- Ostrożnie wyjmij koszyk z woka.

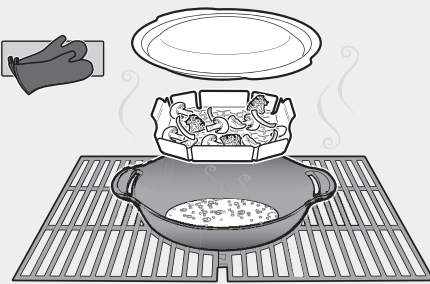
- (A)** Umieść wok na ruszcie Gourmet BBQ System™. Upewnij się, że uchwyty woka znajdują się po lewej i prawej. *W przypadku grillów Summit serii 400 ustaw uchwyt woka po przekątnej.
- Rozgrzej grill CIEPŁEM BEZPOŚREDNIM, aż osiągnie temperaturę 400 °F (204 °C).
- (B)** Dodaj lekko nattuszczone produkty do woka. Gotuj jedzenie do uzyskania pożądanego stopnia upieczenia.
- Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu woka z grilla.



(B)



(C)



RU

Следуйте всем указаниям с пометками **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ** в вашем руководстве пользователя гриля Weber.

- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Запрещается использовать масло для приготовления пищи в воке и варочном котле. Вместо этого слегка смажьте маслом продукт перед его размещением в воке и варочном котле.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Не перемещайте вок и варочный котел, пока они полностью не остынут.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Горячая поверхность.

Несоблюдение указаний с пометкой **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ** может привести к получению серьезных травм или смерти, а также стать причиной возникновения пожара или взрыва и привести к повреждению собственности.

При падении вок может разбиться. Обратитесь к представителю службы поддержки компании Weber в случае повреждения или непригодности к эксплуатации вока и варочного котла.

Эксплуатация и обслуживание

Перед первым использованием: Вымойте вок и варочный котел вручную с использованием мягкого средства для мытья посуды. Тщательно вытрите мягкой тканью или бумажным полотенцем.

После использования: Подождите до полного остывания вока и варочного котла. Замочите вок в воде, чтобы удалить трудноудаляемые загрязнения, а затем вымойте его вручную в теплом мыльном растворе. Сполосните и вытрите досуха. Допускается использование мягких абразивных салфеток или щеток. Храните в сухом, прохладном месте. Варочный котел и крышки пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ. Металлические губки или щетки, а также мыло с абразивным наполнителем могут повредить эмалированное покрытие.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не допускайте ударов металлическими предметами по воку. Скобление и чистка с использованием острых металлических инструментов может повредить эмалированную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ. Варочный котел со временем изменит свой цвет. Это естественный процесс, вызванный воздействием тепла внутри гриля. Изменение цвета никак не скажется на результате приготовления.

CS

Řiďte se všemi **UPOZORNĚNÍMI**, **VAROVÁNÍMI** a **VÝSTRAHAMI**, které najdete ve své příručce uživatele grilu od Weber.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při přípravě pokrmů na pánvi wok a v napařovači nepoužívejte olej na vaření. Místo toho každý pokrm jemně potřete olejem ještě před tím, než ho dáte na pánev nebo do napařovače.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte pánev wok a napařovač z grilu, dokud nevychladnou.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Horký povrch.

V případě, že se nebudete řídit těmito **UPOZORNĚNÍMI**, **VAROVÁNÍMI** a **VÝSTRAHAMI**, můžete tím sobě nebo jiným osobám způsobit vážná zranění nebo smrt. Neuposlechnutí také může mít za následek vznik požáru či výbuchu, které mohou způsobit škody na majetku.

Pokud pánev wok upustíte, může se poškodit či dokonce rozbit. V případě, že budou pánev wok nebo napařovač poškozené či nepoužitelné, kontaktujte zákaznický servis Weber.

Používání a údržba

Před prvním použitím: Pánev wok a napařovač nejprve omyjte pomocí jemného přípravku na nádobí. Poté je pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.

Po použití: Počkejte, než pánev wok a napařovač vychladnou. Nechte pánev odmočit ve vodě, abyste se zbavili těch nejhorších nečistot, a potom ji ručně omyjte teplou mýdlovou vodou. Nakonec ji opláchněte vodou a osušte. Můžete používat nylonové nebo jemné houbičky/kartáče. Skladujte v chladu a suchu. Napařovač a pokličku je možné dát do myčky na nádobí.

UPOZORNĚNÍ: Kovové drátěnky/kartáče a nešetrné čisticí prostředky mohou poškodit smaltovaný povrch.

POZNÁMKA: Nikdy se pánev wok nedotýkejte kovovými předměty. Přejížděním či škrábáním ostrými kovovými nástroji můžete poškodit porcelánem smaltovaný povrch.

POZNÁMKA: Napařovač časem ztratí svou barvu. Tato změna je přirozená a nijak neovlivní přípravu pokrmů; toto odbarvování je způsobeno tím, že je napařovač vystaven žáru v grilu.

SK

Dodržiavajte oznámenia **NEBEZPEČENSTVO**, **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE**, uvedené vo Vašom Weber Návoде na používanie grilu.

- ⚠ **VAROVANIE:** Vo woku a napařovači nepoužívajte žiaden typ oleja na varenie v akomkoľvek množstve. Namiesto toho zľahka naolejujte pokrm pred jeho vloženíom do woku a napařovača.
- ⚠ **VAROVANIE:** Wok a napařovač nevyberajte, kým nevychladne.

⚠ **VAROVANIE:** Horúci povrch.

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

Wok sa pri páde môže poškodiť. Ak je wok a napařovač poškodený alebo nepoužitelný, kontaktujte zákaznický servis Weber.

Používanie a starostlivosť

Pred prvým použitím: Wok a napařovač umyte ručne pomocou jemného prípravku na riad. Dôkladne osušte pomocou mäkkej handričky alebo papierovej utierky.

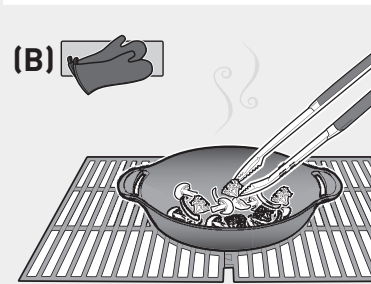
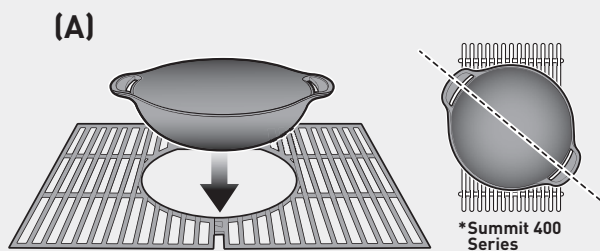
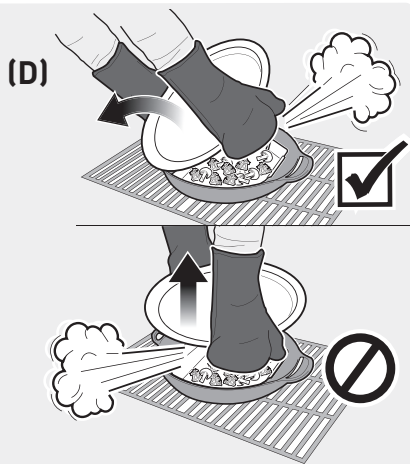
Po použití: Počkejte, kým wok a napařovač vychladne. Namočte do vody za účelom odstránenia nalepených zvyškov jedla a následne umyte ručne v teplej mýdlovej vode. Kompletne opláchnite a vysušte. Je možné použiť nylonové alebo mäkké abrazívne špongie/kefky. Skladujte v interiéri na chladnom a suchom mieste. Napařovač a pokrievku je možné umývať v umývačke riadu.

POZNÁMKA: Kovové špongie/kefky a hrubé abrazívne prípravky môžu poškodiť porcelánom smaltovaný povrch.

POZNÁMKA: Neudierajte kovovými predmetmi po woku. Škrabanie alebo prechádzanie ostrými kovovými nástrojmi môže spôsobiť poškodenie porcelánom smaltovaného povrchu.

POZNÁMKA: Napařovaču časom vybledne farba. Je to prirodzené a nezmení to výsledky prípravy jedla; je to spôsobené vystavením napařovača teplu vnútri grilu.

ТОЛЬКО ВОК • POUZE PRO PÁNEV WOK • IBA WOK



(A) В зависимости от типа и количества продукта налейте около 4 чашек (1 литра) воды в вок.

(B) Поставьте вок на решетку для жарки Gourmet BBQ System™. Убедитесь, что ручки вока расположены слева направо. *Для моделей грилей Summit 400 расположите ручки вока по диагонали.

Предварительно нагрейте гриль с помощью ПРЯМОГО НАГРЕВА до начала кипения воды.

(C) Положите продукты в корзину варочного котла. Используя рукавицы, осторожно переместите корзину варочного котла в вок. Накройте вок крышкой и готовьте продукт до нужной степени готовности. При необходимости добавьте ГОРЯЧУЮ или ТЕПЛУЮ воду в вок. **⚠ ОСТОРОЖНО! Не добавляйте холодную воду в нагретый до высокой температуры вок. Это может повредить эмалевое покрытие.**

(D) Снимите крышку с вока. **⚠ ВНИМАНИЕ! При снятии крышки всегда держите ее таким образом, чтобы пар был направлен от вас. Поднимающийся пар может стать причиной получения ожогов.**

С осторожностью поднимайте варочный котел из вока.

(A) Поставьте вок на решетку для жарки Gourmet BBQ System™. Убедитесь, что ручки вока расположены слева направо. *Для моделей грилей Summit 400 расположите ручки вока по диагонали.

Предварительно нагрейте гриль с помощью ПРЯМОГО НАГРЕВА до температуры 400 °F (204 °C).

(B) Положите слегка смазанные маслом продукты в вок. Готовьте их до нужной степени готовности.

Будьте осторожны при подъеме вока с гриля.

(A) Podle toho, jaké jídlo a jaké množství jídla připravujete, nalijte do pánve wok až 4 hrnky (1 litr) vody.

(B) Dejte pánev wok na grilovací rošt Gourmet BBQ System™. Rukojeť pánve wok musí vždy směřovat z levé strany na pravou. *U grilů Summit 400 musí být rukojeť diagonálně.

Předehřejte gril pomocí PŘÍMÉHO ŽÁRU. Vyčkejte, dokud se voda v pánvi nezačne vařit.

(C) Dejte jídlo do košíku napařovače. Nyní ho opatrně ponořte do pánve wok. Nezapomeňte použít ochranné rukavice. Dejte na pánev pokličku a vařte tak dlouho, dokud jídlo nebude podle Vašich představ. Bude-li to nutné, přidejte do pánve wok HORKOU nebo TEPLOU vodu. **⚠ UPOZORNĚNÍ: Nikdy do rozpálené pánve nenalévejte studenou vodu. Pokud byste to udělali, riskujete poškození smaltovaného povrchu.**

(D) Sejměte pokličku z pánve. **⚠ VAROVÁNÍ: Vždy, když pokličku odklápíte, udělejte to tak, aby pára nešla přímo na Vás. Unikající pára může v extrémních případech způsobit i popáleniny.**

Opatrně napařovač vyjměte z pánve wok.

(A) Dejte pánev wok na grilovací rošt Gourmet BBQ System™. Rukojeť pánve wok musí vždy směřovat z levé strany na pravou. *U grilů Summit 400 musí být rukojeť diagonálně.

Předehřejte gril pomocí PŘÍMÉHO ŽÁRU. Vyčkejte, dokud teplota v grilu nedosáhne přibližně 400 °F (204 °C).

(B) Nyní na pánev můžete dát jídlo, které jste předem jemně potřeli olejem. Vařte ho tak dlouho, dokud nebude přesně podle Vašich představ.

Při snímání pánve wok z grilu buďte nadměrně opatrní.

(A) V závislosti od typu a množství jedla nalejte do woku maximálně 4 poháre vody (1 liter).

(B) Umiestnite wok na grilovací rošt Gourmet BBQ System™. Uistite sa, že úchytka na woku sú umiestnené napravo a naľavo. *Pre grily série Summit 400 umiestnite úchytka na woku diagonálne.

Predhrejte gril použitím PRIAMEHO TEPLA, kým sa voda nezačne variť.

(C) Umiestnite jedlo do napařovacího koša. Pomocou rukavíc opatrne umiestnite napařovací kôš do woku. Na wok umiestnite pokrievku a nechajte variť, kým jedlo nedosiahne požadovaný stav. Ak je to nutné, pridajte do woku HORÚCU alebo TEPLÚ vodu.

⚠ UPOZORNENIE: Do woku neľajte studenú vodu, ak je horúci. Ak to urobíte, môže to poškodiť smaltovaný povrch.

(D) Z woku zdvihnite pokrievku. **⚠ VAROVANIE: Pri zdvihnutí pokrievky vždy pokrievku umiestnite tak, aby para unikala smerom od Vás. Stúpajúca para môže spôsobiť popálenie.**

Opatrne napařovač odstráňte z woku.

(A) Umiestnite wok na grilovací rošt Gourmet BBQ System™. Uistite sa, že úchytka na woku sú umiestnené napravo a naľavo. *Pre grily série Summit 400 umiestnite úchytka na woku diagonálne.

Predhrejte gril použitím PRIAMEHO TEPLA, kým teplota nedosiahne 400 °F (204 °C).

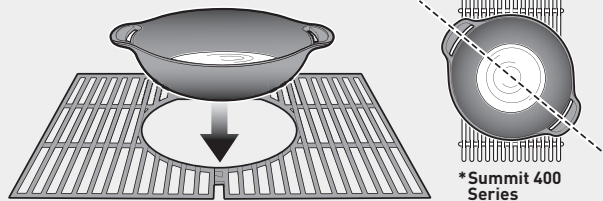
(B) Do woku položte zľahka naolejovaný pokrm. Nechajte jedlo variť, kým nedosiahne požadovaný stav.

Wok z grilu dvíhajte opatrne.

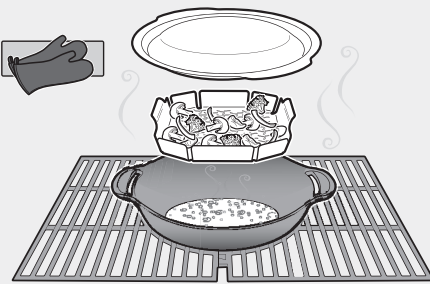
(A)



(B)



(C)



HU

Kövesse az összes VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS, és VIGYÁZAT felhívásokat, amelyek az Ön Weber Grill Felhasználói útmutatójában olvashatók.

- ▲ FIGYELMEZTETÉS: Semmiféle és semennyi étolajat ne tegyen a wokba és a gőzölőbe. Helyette az ételre tegyen egy kevés olajat, mielőtt beteszi azt az előmelegített wokba vagy gőzölőbe.
- ▲ FIGYELMEZTETÉS: Ne vegye le addig a wokot vagy a gőzölőt, amíg az le nem hűlt.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület.

A VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT felhívások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléshez vagy halálhoz vezethet, vagy tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye.

A wok eltörhet, ha leejtik. Forduljon a Weber vevőszolgálatához, ha a wok vagy a gőzölő megsérült vagy használhatatlan.

Használat és gondozás

Az első használat előtt: Mossa el a wokot és a gőzölőt enyhé, folyékony mosogatószerrel. Törölje alaposan szárazra egy puha ruhával vagy papír törölközővel. Használat után: Várja meg, hogy a wok és a gőzölő lehűljön. Áztassa a wokot vízben, hogy leázzanak róla a makacs részecskék, majd mossa el kézzel, langyos, szappanos vízben. Öblítse le és szárítsa meg teljesen. Nejlont vagy puha dörzsszivacsot/kefét is használhat. Tárolja belső térben, hűvös, száraz helyen. A gőzölő és a fedő mosogatógépben mosható.

MEGJEGYZÉS: A fémes szivacsok/kefék és az érdes, koptató hatású szappanok megsérthetik a zománczott felületet.

MEGJEGYZÉS: Ne üssön fémtárgyat a wokhoz. Az éles fém háztartási eszközökkel történő karcolgatástól vagy kapargatástól megsérülhet a zománcbevonat.

MEGJEGYZÉS: A gőzölő színe idővel megváltozik. Ez természetes, és ez nem módosítja a főzési eredményeket. Ezt a grillen belüli hő hatása okozza.

RO

Țineți seama de toate notificările de PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE din ghidul de utilizare a grătarului Weber.

- ▲ AVERTIZARE: Nu folosiți ulei de gătit de nici un fel, și în nici o cantitate în tigaia wok și în aburitor. În loc de asta, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le plasa în tigaia wok și aburitorul încălzit.
- ▲ AVERTIZARE: Nu scoateți tigaia wok și aburitorul până nu s-au răcit.



AVERTIZARE: Suprafață fierbinte.

Neluarea în seamă a acestor notificări de PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE poate cauza accidentări grave sau deces, sau poate provoca incendii, sau explozii cauzatoare de daune materiale.

Tigaia wok se poate sparge dacă este lăsată să cadă. Contactați Serviciul pentru Clienți Weber dacă tigaia wok și aburitorul sunt deteriorate sau inutilizabile.

Utilizare și întreținere

Înainte de prima utilizare: Spălați de mână tigaia wok și aburitorul cu un detergent lichid, ușor de vase. Uscați-le temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie. După utilizare: Așteptați până ce tigaia wok și aburitorul se răcesc. Înmuiăți tigaia wok în apă pentru a îndepărta particulele lipite, apoi spălați-o de mână cu apă caldă cu săpun. Clățiți-o și lăsați-o să se usuce complet. Se pot folosi tamponane/perii din nylon sau ușor abrazive Păstrați-o într-un loc răcoros, uscat. Aburitorul și capacul rezistă în mașina de spălat vase.

NOTĂ: Tamponane/periele metalice și săpunurile dure abrazive pot deteriora finisajul din email porțelan.

NOTĂ: Nu loviți tigaia wok cu obiecte metalice. Scobitul sau răzuitul cu ustensile metalice poate deteriora suprafața din email porțelan.

NOTĂ: Aburitorul se decolorează în timp. Acest fenomen este natural și nu modifică rezultatele gătitului; este cauzat de expunerea la căldură în interiorul grătarului.

SL

Upoštečajte vse navedbe POZOR in OPOZORILO v priročnikih za uporabo žarov Weber.

- ▲ OPOZORILO: V voku in soparniku ne uporabljajte nobene vrste ali količine jedilnega olja. Namesto tega hrano rahlo naoljite, preden jo položite v wok in soparnik.
- ▲ OPOZORILO: Voka in soparnika ne pospravljajte, dokler se ne ohladita.



OPOZORILO: Vroča površina.

Neupoštevanje navedb POZOR in OPOZORILO lahko privede do resnih telesnih poškodb ali smrti ali povzroči požar ali eksplozijo, ki lahko poškoduje premoženje.

Če vam wok pade na tla, se lahko poškoduje. Če sta wok in soparnik poškodovana ali neuporabna, stopite v stik s službo za stranke podjetja Weber.

Uporaba in skrb za izdelek

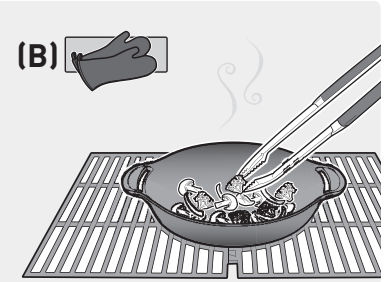
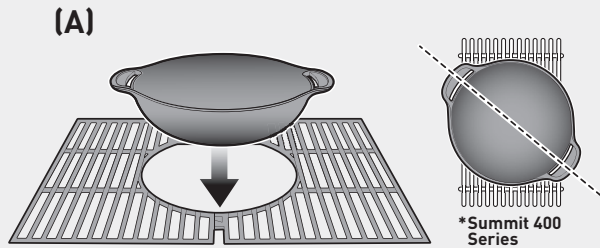
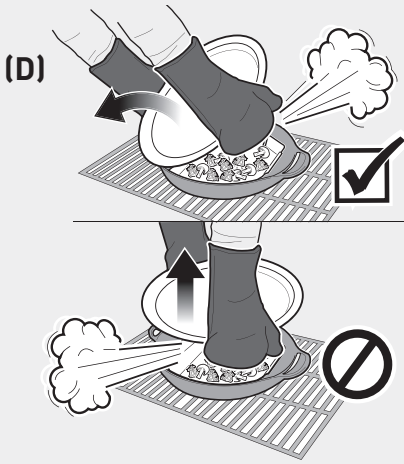
Pred prvo uporabo: Vok in soparnik ročno pomijte z neagresivno tekočino za pomivanje posode. Dobro osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo. Po uporabi: Počakajte, da se wok in soparnik ohladita. Namočite wok v vodo, da odstranite trdovratne delce, in ga nato ročno pomijte s toplo milnico. Splaknite in temeljito osušite. Uporabite lahko najlonske ali mehke abrazivne krpice/krtače. Hranite v notranjosti na hladnem in suhem mestu. Soparnik in pokrov sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

OPOMBA: Kovinske krpice/krtače in agresivna abrazivna čistila lahko poškodujejo porcelanasti vrhnji sloj iz emajla.

OPOMBA: Voka ne drgnite s kovinskimi predmeti. Rezanje in praskanje z ostrimi kovinskimi pripomočki lahko poškoduje površino iz porcelanastega emajla.

OPOMBA: Soparnik se bo sčasoma razbarval. To je naravno in ne bo spremenilo rezultatov kuhanja. Razbarvanje povzroči izpostavljenost vročini v žaru.

CSAK A WOK • NUMAI TIGAIA WOK • SAMO WOK



(A) Az étel fajtájától és mennyiségétől függően, töltsön akár 4 csésze (1 liter) vizet a wokba.

(B) Helyezze a wokot a Gourmet BBQ System™ sütőrácsra. Ügyeljen arra, hogy a wok fülel balról jobbra álljanak. *A Summit 400 sorozatú grilleknél igazítsa a wok fülelét átlós irányban.

Melegítse elő a grillt KÖZVETLEN HŐVEL, hogy a víz forrni kezdjen.

(C) Helyezze el az ételt a gőzlőkösárban. Fogja meg grillkesztyűvel és óvatosan helyezze a gőzlőkösarat a wokba. Helyezze a fedőt a wokra, és gőzölje az ételt a megfelelő készültségi fokra. Ha szükséges, tegyen FORRÓ vagy MELEG vizet a wokba. **Δ VIGYÁZAT: Ne töltsön hideg vizet a wokba, amikor az forró. Ha így tesz, ezzel károsíthatja a zománczott felületet.**

(D) Vegye le a fedőt a wokról. **Δ FIGYELMEZTETÉS: Amikor leveszi a fedőt, mindig úgy tartsa a fedőt, hogy a gőz ne Ön felé terelődjön. A felszabaduló gőz égési sebeket okozhat.**

Óvatosan emelje ki a gőzlőt a wokból.

(A) Helyezze a wokot a Gourmet BBQ System™ sütőrácsra. Ügyeljen arra, hogy a wok fülel balról jobbra álljanak. *A Summit 400 sorozatú grilleknél a wok fülelét helyezze átlós irányban.

Melegítse elő a grillt KÖZVETLEN HŐVEL, hogy a hőmérséklet elérje a 400°F (204°C) fokot.

(B) Helyezze a kissé beolajozott ételt a wokba. Készítse el az ételt a megfelelő készültségi fokra.

Legyen óvatos, amikor leemeli a wokot a grillről.

(A) În funcție de tipul și de cantitatea alimentelor, turnați până la 4 cești (1 litru) de apă în tigaia wok.

(B) Plasați tigaia wok în grila de gătit a Gourmet BBQ System™. Asigurați-vă că mânerul tigaiei wok sunt poziționate la stânga și la dreapta. *Pentru grătarele Summit seria 400, mânerul tigaiei wok se poziționează diagonal.

Preîncălziți grătarul utilizând CĂLDURĂ DIRECTĂ până când apa începe să fiarbă.

(C) Adăugați alimentul în coșul aburitor. Purtând mănuși cu un deget, plasați cu atenție coșul aburitor în tigaia wok. Puneți capacul pe tigaia wok și gătiți până când alimentul ajunge la gradul dorit de coacere. Dacă este necesar, adăugați apă FIERBINTE sau CALDĂ în tigaia wok. **Δ ATENȚIE: Nu turnați apă rece în tigaia wok fierbinte. Procedând astfel se poate deteriora finisajul de email.**

(D) Scoateți capacul de pe wok. **Δ AVERTIZARE: Când scoateți capacul, poziționați-l întotdeauna astfel încât aburul să nu fie îndreptat spre dumneavoastră. Degajarea aburului poate cauza arsuri.**

Scoateți cu atenție aburitorul din tigaia wok.

(A) Plasați tigaia wok în grila de gătit a Gourmet BBQ System™. Asigurați-vă că mânerul tigaiei wok sunt poziționate la stânga și la dreapta. *Pentru grătarele Summit seria 400, mânerul tigaiei wok se poziționează diagonal.

Preîncălziți grătarul utilizând CĂLDURĂ DIRECTĂ până când temperatura ajunge la 400 °F (204 °C).

(B) Adăugați în tigaia wok alimentul uns ușor cu ulei. Gătiți până când alimentul a ajuns la gradul dorit de coacere.

Procedați cu atenție când scoateți tigaia wok din grătar.

(A) Odvisno od vrste in količine hrane v wok vlijte do 4 skodelice (1 liter) vode.

(B) Namestite wok na rešetko za peko Gourmet BBQ System™. Ročaji naj bodo nameščeni z leve v desno. *Pri žarih serije Summit 400 postavite ročaje voka diagonalno.

Predhodno ogrejte žar s pomočjo NEPOSREDNE VROČINE, dokler voda na zavre.

(C) V košarico soparnika položite hrano. Z rokavicami previdno postavite košarico soparnika v wok. Wok pokrijte s pokrovom in hrano kuhajte, dokler ni pripravljena po vaših željah. Po potrebi v wok dodajte VROČO ali TOPLO vodo. **Δ POZOR: Ko je wok vroč, vanj ne dolivajte mrzle vode. To bi lahko poškodovalo vrhnji sloj iz emajla.**

(D) Odstranite pokrov z voka. **Δ POZOR: Ko odstranjujete pokrov, ga vedno postavite tako, da paro usmerite stran od sebe. Dvigajoča se para lahko povzroči opekline.**

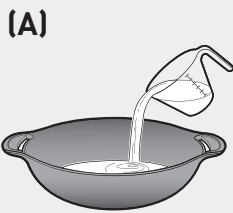
Soparnik previdno vzemite iz voka.

(A) Namestite wok na rešetko za peko Gourmet BBQ System™. Ročaji naj bodo nameščeni z leve v desno. *Pri žarih serije Summit 400 postavite ročaje voka diagonalno.

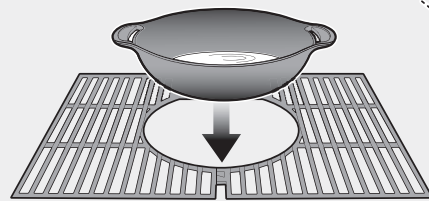
Predhodno ogrejte žar s pomočjo NEPOSREDNE VROČINE, dokler voda ne doseže 400 °F (204 °C).

(B) V wok dodajte rahlo naoljeno hrano. Hrano kuhajte, dokler ni pripravljena po vaših željah.

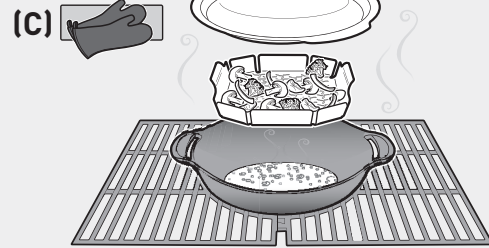
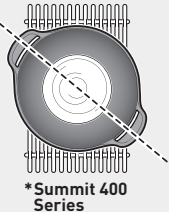
Pri odstranjevanju voka z žara bodite previdni.



(A)



(B)



(C)

HR

Pridržavajte se svih napomena o OPASNOSTIMA, UPOZORENJIMA i MJERAMA OPREZA koje se nalaze priručniku za vlasnika roštilja Weber.

- ⚠ **UPOZORENJE:** u wok posudi ili parnom loncu ne upotrebljavajte ulje za kuhanje bilo koje vrste ili u bilo kojoj količini. Umjesto toga lagano nauljite hranu prije nego što je stavite u zagrijanu wok posudu i parni lonac.
- ⚠ **UPOZORENJE:** ne uklanjajte wok posudu i parni lonac dok se ne ohladi.



UPOZORENJE: vruća površina.

Nepridržavanje napomena o OPASNOSTIMA, UPOZORENJIMA i MJERAMA OPREZA može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti ili uzrokovati požar ili eksploziju koji mogu oštetiti materijalnu imovinu.

Wok posuda može se razbiti ako padne. Obratite se službi za korisnike tvrtke Weber ako su wok posuda i parni lonac oštećeni ili neupotreblijivi.

Uporaba i održavanje

Prije prve uporabe: ručno operite wok posudu i parni lonac blagim sredstvom za pranje posuda. Temeljito osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom. Nakon uporabe: pričekajte da se wok posuda i parni lonac ohlade. Natopite wok posudu vodom da biste uklonili tvrdokorne čestice i zatim ručno operite toplom vodom sa sapunicom. Isperite i potpuno osušite. Mogu se upotrebljavati najlonske ili meke abrazivne spužve/četke. Čuvajte na hladnom i suhom mjestu. Parni lonac i poklopac prikladni su za pranje u perilici posuda.

NAPOMENA: metalne spužve/četke i gruba abrazivna sredstva mogu oštetiti sloj od porculanskog emajla.

NAPOMENA: ne naslanjajte metalne predmete na wok posudu. Grebanje ili struganje oštrim metalnim predmetima može oštetiti površinu od porculanskog emajla.

NAPOMENA: parni će lonac s vremenom promijeniti boju. To je normalno i neće promijeniti rezultate kuhanja; nastaje zbog izloženosti toplini u roštilju.

ET

Järgige kõiki Weber-i grilli kasutusjuhendis olevaid märksõnadega OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST tähistatud lauseid.

- ⚠ **HOIATUS!** Ärge kasutage vokkpannis ja aurutajas kunagi mingit küpsetusõli. Selle asemel määrige toitu kergelt õliga, enne kui selle kuumutatud vokkpannile ja aurutajasse panete.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge eemaldage vokkpanni ja aurutajat enne, kui need on jahtunud.



HOIATUS! Kuum pind.

Kui ignoreerite märksõnadega OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST tähistatud lauseid, võivad tulemusteks olla tõsised kehavigastused või surm, samuti võib see põhjustada tulekahju või plahvatuse, tekitades varalist kahju.

Vokkpann võib maha kukkudes katki minna. Kui vokkpann ja aurutaja on kahjustatud või kasutuskõlbmatu, võtke ühendust Weber-i klienditeenindusega.

Kasutamine ja hooldamine

Enne esimest kasutamiskorda: peske vokkpanni ja aurutajat käsitsi õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Kuivatage põhjalikult pehme riide või paberrätikuga. Pärast kasutamist: oodake, kuni vokkpann ja aurutaja on jahtunud. Leotage vokkpanni vees, et eemaldada kinnijäänud toiduosakesed, seejärel peske käsitsi sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Võite kasutada nailonist või pehmest abrasiiivest materjalist puhastuspatju/-harju. Hoidke jahedas ja kuivas kohas. Aurutajat ja kaant võib pesta nõudepesumasinas.

MÄRKUS. Metallist puhastuspadjad/-harjad ja tugevatoimelised abrasiivsed seebid võivad portselanemailist pinda kahjustada.

MÄRKUS. Ärge kriipige vokkpanni metallist esemetega. Teravate metallist esemetega sorkimine või kriipimine võib portselanemailist pinda kahjustada.

MÄRKUS. Aurutaja muudab aja jooksul värvi. See on loomulik ega mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti; seda põhjustab kokkupuude kuumusega grilli sees.

LV

Izpildiet visus Weber grila īpašnieka rokasgrāmatā sniegtos norādījumus ar apzīmējumiem BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Vokpannā un tvaicēšanas sietā nelietojiet nekāda veida cepamo eļļu nekādā daudzumā. Tā vietā nedaudz ieeļļojiet ēdienu pirms tā ielikšanas uzsilītajā vokpannā un tvaicēšanas sietā.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizņemiet vokpannu un tvaicēšanas sieta, pirms tie ir atdzisuši.



BRĪDINĀJUMS! Karsta virsma.

Ar vārdiem BRIESMAS, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmēto norādījumu neievērošana var izraisīt smagas traumas vai nāvi, kā arī ugunsgrēku vai eksploziju, izraisot īpašuma bojājumus.

Nometot vokpannu, tā var salūzt. Ja vokpanna un tvaicēšanas siets ir bojāti vai nelietojami, sazinieties ar Weber klientu apkalpošanas dienestu.

Lietošana un kopšana

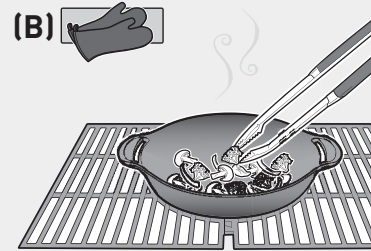
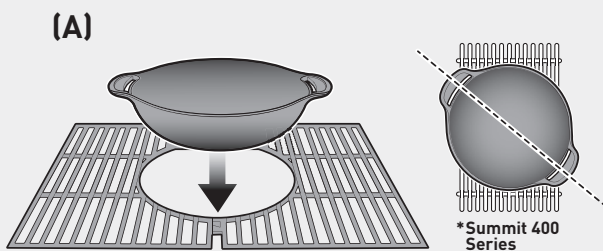
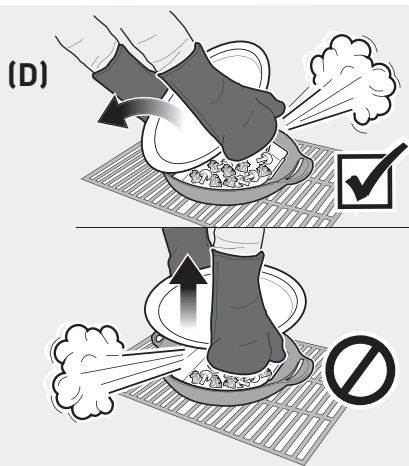
Pirms pirmās lietošanas reizes: ar rokām nomazgājiet vokpannu un tvaicēšanas sieta, izmantojot maigu trauku mazgāšanas šķidrums. Rūpīgi nosusiniet, izmantojot mīkstu auduma vai papīra dvieli.

Pēc lietošanas: uzgaidiet, līdz vokpanna un tvaicēšanas siets ir atdzisuši. Mērcējiet vokpannu ūdenī, lai atmieķšķētu grūti notīrāmās daļiņas, un pēc tam mazgājiet to ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un pilnībā nosusiniet. Driķst izmantot neilona vai mīkstu abrazīvu sūkļus/sukas. Uzglabājiet iekšējās, vēsā un sausā vietā. Tvaicēšanas sieta un vāku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

PIEZĪME. Metāla sūkļi/sukas un īpaši abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var sabojāt porcelāna emaljas pārklājumu.

PIEZĪME. Nesietiet pa vokpannu ar metāla priekšmetiem. Skrāpēšana ar asiem metāla piederumiem var izraisīt porcelāna emaljas virsmas bojājumus.

PIEZĪME. Laika gaitā mainīsies tvaicēšanas sieta krāsa. Tas ir dabisks process un neietekmē pagatavoto ēdienu. Šo procesu izraisa karstuma ietekme grila iekšpusē.



- (A) Ovisno o vrsti i količini hrane, ulijte do 4 šalice (1 litru) vode u wok posudu.
- (B) Stavite wok posudu na rešetku za pečenje Gourmet BBQ System™. Pobrinite se da su ručke wok posude namještene s lijeva na desno. *Na roštiljima Summit serije 400 namjestite ručku wok posude dijagonalno.
- Zagrijavajte roštilj prije uporabe uz pomoć IZRAVNOG ZAGRIJAVANJA dok voda ne počne ključati.
- (C) Stavite hranu u parnu košaru. Uz pomoć rukavica pažljivo stavite parnu košaru u wok posudu. Stavite poklopac na wok posudu i kuhajte hranu do željenog stupnja. Ako je potrebno, dodajte VRUĆU ili TOPLU vodu u wok posudu. **Δ OPREZ: ne ulijevajte hladnu vodu u wok posudu kad je vruća. Ako to učinite, možete oštetiti emajlirani sloj.**
- (D) Uklonite poklopac s wok posude. **Δ UPOZORENJE: kad uklanjate poklopac, uvijek ga namjestite tako da para nije usmjerena prema vama. Para koja se podiže može uzrokovati opekotine.**

Pažljivo podignite parni lonac iz wok posude.

- (A) Stavite wok posudu na rešetku za pečenje Gourmet BBQ System™. Pobrinite se da su ručke wok posude namještene s lijeva na desno. *Na roštiljima Summit serije 400 namjestite ručku wok posude dijagonalno.

Zagrijavajte roštilj prije uporabe uz pomoć IZRAVNOG ZAGRIJAVANJA dok temperatura ne dosegne 400°F (204°C).

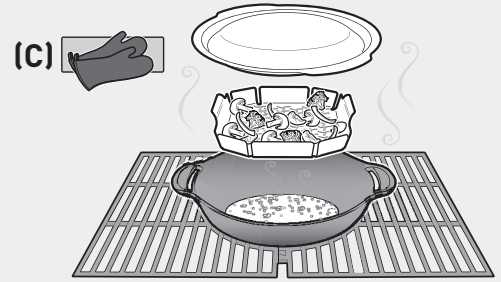
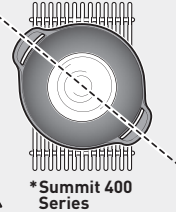
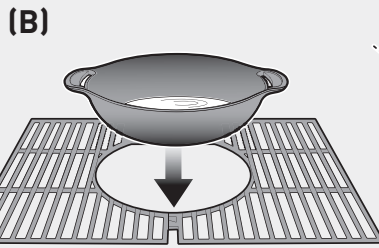
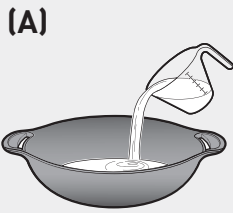
- (B) Stavite lagano nauljenu hranu u wok posudu. Kuhajte hranu do željenog stupnja.
- Budite oprezni pri podizanju wok posude s roštilja.

- (A) Olenevalt toidu tüübist ja kogusest kallake vokkpanni kuni 4 tassi (1 liiter) vett.
- (B) Pange vokkpann Gourmet BBQ System™-i küpsetusrestile. Veenduge, et vokkpanni käepidemed on paigutatud vasakult paremale. *Summit 400 seeria grillide puhul peab käepide olema paigutatud diagonaalselt.
- Eelkuumutage grilli OTSEST KUUMUST kasutades, kuni vesi hakkab keema.
- (C) Pange toit aurutuskorvi. Kasutage pajakindaid ja asetage arutuskorv ettevaatlikult vokkpanni. Pange kaas vokkpanni peale ja küpsetage, kuni toit on soovitud küpsusega. Vajaduse korral lisage vokkpannile KUUMA või SOOJA vett. **Δ ETTEVAATUST! Ärge valage kuumale vokkpannile külma vett. Nii võite emalpinna kahjustada.**
- (D) Eemaldage vokkpannilt kaas. **Δ HOIATUS! Kaant eemaldades asetage see alati nii, et aur oleks suunatud teist eemale. Aur võib põhjustada põletusi.**
- Tõstke aurutaja ettevaatlikult vokkpannist välja.

- (A) Pange vokkpann Gourmet BBQ System™-i küpsetusrestile. Veenduge, et vokkpanni käepidemed on paigutatud vasakult paremale. *Summit 400 seeria grillide puhul peab käepide olema paigutatud diagonaalselt.
- Eelkuumutage grilli OTSEST KUUMUST kasutades, kuni temperatuur ulatub väärtuseni 400 °F (204 °C).
- (B) Lisage vokkpannile kergelt õlitatud toit. Küpsetage, kuni toit on soovitud küpsusega.
- Olge vokkpanni grillilt äratõstmisel ettevaatlik.

- (A) Atkarībā no ēdiena veida un daudzuma ielejiet vokpannā līdz 1 litram (4 glāzēm) ūdens.
- (B) Uzlieciet vokpannu uz Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa. Pārlicinieties, ka vokpannas rokturi ir vērsti uz sāniem. *Ja lietojat Summit 400. sērijas grilu, novietojiet vokpannu tā, lai tās rokturi būtu vērsti pa diagonāli.
- Uzsildiet grilu, izmantojot TIEŠU KARSTUMIEDARBĪBU, līdz ūdens sāk vārīties.
- (C) Ielieciet ēdienu tvaicēšanas sietā. Izmantojot cimds, uzmanīgi ielieciet tvaicēšanas sietu vokpannā. Uzlieciet vokpannai vāku un tvaicējiet ēdienu līdz vēlamajai gatavības pakāpei. Ja tas ir nepieciešams, ielejiet vokpannā KARSTU vai SILTU ūdeni. **Δ UZMANĪBU! Nelejiet karstā vokpannā aukstu ūdeni. Tādējādi var sabojāt emaljas pārklājumu.**
- (D) Noņemiet vokpannas vāku. **Δ BRĪDINĀJUMS! Noņemot vāku, vienmēr turiet to tā, lai virzītu tvaikus prom no sevis. Pacēlušies tvaiki var izraisīt apdegumus.**
- Uzmanīgi izņemiet tvaicēšanas sietu no vokpannas.

- (A) Uzlieciet vokpannu uz Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa. Pārlicinieties, ka vokpannas rokturi ir vērsti uz sāniem. *Ja lietojat Summit 400. sērijas grilu, novietojiet vokpannu tā, lai tās rokturi būtu vērsti pa diagonāli.
- Uzsildiet grilu, izmantojot TIEŠU KARSTUMIEDARBĪBU, līdz 400 °F (204 °C) temperatūrai.
- (B) Ielieciet vokpannā nedaudz ieeļļotu ēdienu. Cepiet ēdienu līdz vēlamajai gatavības pakāpei.
- Izņemot vokpannu no grila, rīkojieties piesardzīgi.



LT Vadovaukitės visa PAVOJAUS, ĮSPĖJIMO ir PERSPĖJIMO informacija, pateikta jūsų „Weber“ kepsninės savininko vadove.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** „Wok“ keptuvėje ir kepimo garuose talpoje nenaudokite jokio kiekio ir jokio tipo kepimo aliejaus. Vietoje to pašlakstykite aliejumi maistą, prieš sudėdami jį į įkaitintą „Wok“ keptuvę ir kepimo garuose talpą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nenuimkite „Wok“ keptuvės ir kepimo garuose talpos, kol jos neatvės.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Karštas paviršius.

Nesilaikant šių PAVOJAUS, ĮSPĖJIMO ir PERSPĖJIMO nurodymų galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti, galima sukelti gaisrą ar sprogimą, kurio metu gali nukentėti žmonės ir daiktai.

Numesta „Wok“ keptuvė gali sutrūkti. Jei „Wok“ keptuvė ir kepimo garuose talpa tapo nebetinkama naudoti arba buvo pažeista, susisiekite su „Weber“ klientų aptarnavimo tarnyba.

Naudojimas ir priežiūra

Prieš naudodami pirmą kartą: „Wok“ keptuvę ir kepimo garuose talpą rankomis nuplaukite su švelniu indų plovikliu. Kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste ar popieriniu rankšluosčiu.

Baigę naudotis: palaukite, kol „Wok“ keptuvė ir kepimo garuose talpa atvės. Užmerkite „Wok“ keptuvę į vandenį, jei prie jos yra prilipusių sunkiai nuvalomų maisto likučių, ir plaukite minkštu vandeniu su muilu. Nuskalaukite ir sausai nušluostykite. Naudokite nailoninę arba minkštą nebraižančią kempinę ar šveistuką. Laikykite sausoje vėsioje vietoje. Kepimo garuose talpą ir dangtį galima plauti indaplovėje.

PASTABA: Metaliniai šveistukai ar kempinės ir šveitimui skirti kieti muilai gali pažeisti emalio paviršių.

PASTABA: Nedaužykite į „Wok“ keptuvę metalinių daiktų. Krapštydami ar šveisdami aštriu metaliniu įrankiu galite pažeisti porceliano ir emalio paviršių.

PASTABA: Kepimo garuose talpos spalva ilgainiui nublunka. Tai yra natūralu, ir dėl to kepimo kokybė nepasikeis. Taip atsitinka dėl kepsninėje susidarancio karščio poveikio.

ZH 使用时, 请遵守 Weber 烤架用户指南中的危险事项、警告事项和注意事项。

- ⚠ **警告事项:** 请勿在炒锅和蒸笼中使用任何种类或数量的食用油。相反, 将食物放入加热后的炒锅和蒸笼前应沾少量的油。
- ⚠ **警告事项:** 在炒锅和蒸笼冷却前请勿将其取下。

⚠ **警告事项:** 表面灼热, 小心烫手。

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

炒锅掉落可能摔坏。若炒锅和蒸笼受损或无法使用, 请联系 Weber 客户服务部门。

使用和保养

首次使用前: 请使用温和的洗洁精手洗炒锅和蒸笼。请使用柔软的布料或纸巾将其彻底擦干。

使用后: 等待炒锅和蒸笼完全冷却。将炒锅浸泡在水中清除顽固杂质, 然后用温肥皂水进行手洗。冲洗并完全晾干。也可使用尼龙或柔软的磨砂垫/刷子。存放在室内的阴凉、干燥处。蒸笼和盖子可使用洗碗机清洗。

注意: 金属垫/刷子以及粗糙的磨砂皂可能有损瓷釉光洁度。

注意: 请勿使用金属物体敲击炒锅。锋利的金属用具挖凿或刮擦可能有损瓷釉表面。

注意: 蒸笼将随时间出现褪色。这是正常现象, 且不会影响烹饪结果; 褪色是由在烤肉架上直接加热引起的。

KO Weber Grill 설명서에 명시된 모든 위험, 경고 및 주의 사항을 준수하십시오.

- ⚠ **경고:** 워와 스티머에는 어떤 종류의 쿠킹오일도 사용하지는 안 됩니다. 그 대신 요리에 가볍게 오일을 발라 가열된 워와 스티머에 넣으십시오.
- ⚠ **경고:** 워와 스티머가 식을 때까지 들어내지 마십시오.

⚠ **경고:** 표면이 뜨겁습니다.

이러한 위험, 경고 및 주의 사항을 따르지 않을 경우, 상해 또는 사망, 재산상 피해를 줄 수 있는 화재나 폭발의 원인이 될 수 있습니다.

워와 떨어트리면 깨질 수 있습니다. 워와 스티머가 손상되거나 못쓰게 되면 Weber 고객 서비스 센터로 연락하시기 바랍니다.

사용 및 관리

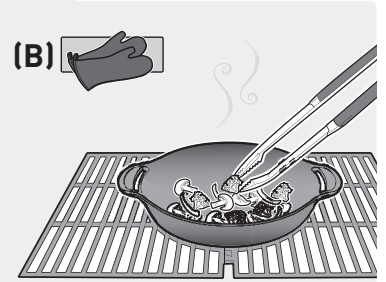
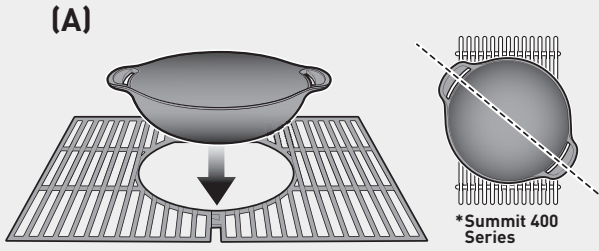
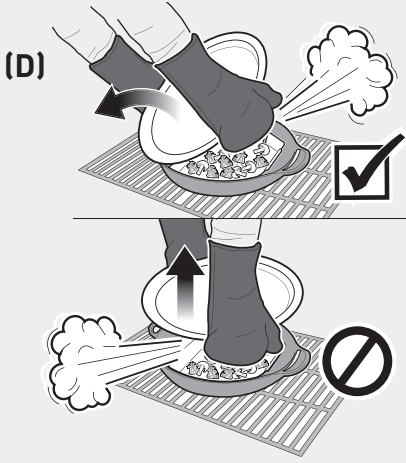
최초 사용 전: 순한 세제를 이용해 워와 스티머를 손으로 씻으십시오. 부드러운 천이나 종이 타월로 물기를 완전히 제거합니다.

사용 후: 워와 스티머가 식을 때까지 기다리십시오. 워와 물에 담가 음식 찌꺼기를 불린 후에 세제를 푼 따뜻한 물에 씻으십시오. 물로 헹군 후에 물기를 완전히 말립니다. 나일론이나 부드러운 소재의 수세미/브러시를 사용해도 됩니다. 차갑고 건조한 실내에 보관하십시오. 스티머와 뚜껑은 식기세척기에 사용이 가능합니다.

참고: 금속 수세미/브러시와 연마성이 강한 비누를 사용하면 자기 에나멜 표면이 손상될 수 있습니다.

참고: 워에 금속 물체를 부딪치지 마십시오. 날카로운 금속 도구로 파거나 문지르면 자기 에나멜 표면이 손상될 수 있습니다.

참고: 스티머는 시간이 지남에 따라 변색될 수 있습니다. 이는 바베큐 내부의 열에 노출되어 발생하는 자연스러운 현상이며 요리에 영향을 주지 않습니다.



- (A)** Priklausomai nuo kepamo maisto tipo ir kiekio, į „Wok“ keptuvę įpilkite iki 4 puodelių (1 litro) vandens.
- (B)** Pastatykite „Wok“ keptuvę ant „Gourmet BBQ System“™ kepimo grotelių. Įsitikinkite, kad „Wok“ keptuvės rankenėlės atsuktos iš kairės į dešinę. *„Summit 400 Series“ kepsninėse „Wok“ keptuvės rankenėlė turi būti atsukta skersai.
Pakaitinkite kepsninę naudodami TIESIOGINĘ UGNĮ, kol vanduo ims virti.
- (C)** Į kepimo garuose talpos krepšelį sudėkite maistą. Apsimovę pirštines, atsargiai įleiskite kepimo garuose talpos krepšelį į „Wok“ keptuvę. Uždenkite „Wok“ keptuvę dangčiu ir kepkite maistą, kol jis iškeps iki norimo laipsnio. Jei reikia, į „Wok“ keptuvę galima įpilti KARŠTO ar ŠILTO vandens. **⚠ PERSPĖJIMAS: Nepilkite į karštą „Wok“ keptuvę šalto vandens. Taip galima pažeisti emalio dangą.**
- (D)** Nuimkite nuo „Wok“ keptuvės dangtį. **⚠ ĮSPĖJIMAS: Nuimdami dangtį, visada jį atsukite taip, kad garas būtų išleidžiamas nuo jūsų. Kylantis garas gali nudeginti.**
Atsargiai iškelkite kepimo garuose talpą iš „Wok“ keptuvės.

- (A)** Pastatykite „Wok“ keptuvę ant „Gourmet BBQ System“™ kepimo grotelių. Įsitikinkite, kad „Wok“ keptuvės rankenėlės atsuktos iš kairės į dešinę. *„Summit 400 Series“ kepsninėse „Wok“ keptuvės rankenėlė turi būti atsukta skersai.
Pakaitinkite kepsninę naudodami TIESIOGINĘ UGNĮ, kol vanduo pasieks 400 °F (204 °C) temperatūrą.
- (B)** Sudėkite į „Wok“ keptuvę atliejami apšlakstyta maistą. Kepkite maistą, kol jis iškeps iki norimo laipsnio.
„Wok“ keptuvę nuo kepsninės nukelkite atsargiai.

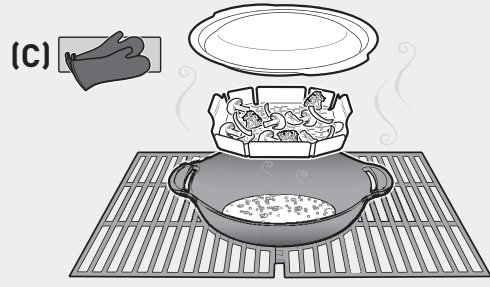
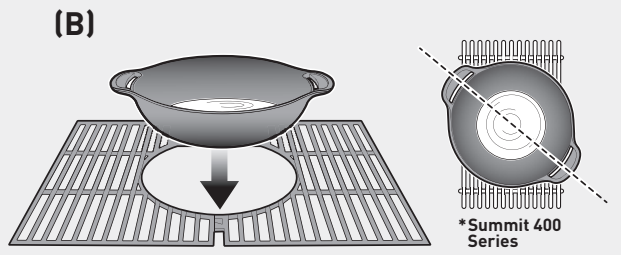
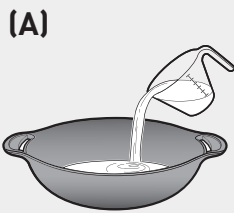
- (A)** 根据食物种类和数量，向炒锅中最多倒入 4 杯（1 升）水。
- (B)** 将炒锅放入美食家烧烤系统™ 烹饪炉算中。确保炒锅手柄沿从左到右的方向放置。*若使用 Summit 400 系列烤架，则炒锅手柄应沿对角线方向放置。
使用“直接加热”功能对烤架进行预热，直到水开始沸腾。
- (C)** 将食物放入蒸笼。使用手套，小心地将蒸笼放入炒锅。用盖子盖住炒锅，将食物烹调至您想要的熟度。必要时，可向炒锅中加入热水或温水。⚠ 注意：请勿将冷水倒入热锅中。此操作会损坏瓷釉光洁度。
- (D)** 从炒锅上取下盖子。⚠ 警告：取下盖子时，应将盖子适当放置，避免您触及蒸汽。不断上升的蒸汽可能引起烫伤。
小心地将蒸笼从炒锅中取出。

- (A)** 将炒锅放入美食家烧烤系统™ 烹饪炉算中。确保炒锅手柄沿从左到右的方向放置。*若使用 Summit 400 系列烤架，则炒锅手柄应沿对角线方向放置。
使用“直接加热”功能对烤架进行预热，直到温度达到 400 °F (204 °C)。
- (B)** 将沾有少量油的食物放入炒锅。将食物烹调至您想要的熟度。
将炒锅从烤架中取出时要小心谨慎。

- (A)** 조리할 음식의 종류와 양에 맞게 최대 물 4컵(1리터)을 워에 붓습니다.
- (B)** 워를 Gourmet BBQ System™ 그릴판에 놓습니다. 워 손잡이가 좌우에 위치하도록 놓으십시오. *Summit 400 Series 그릴의 경우에는 워 손잡이가 사선이 되도록 놓으십시오.
물이 끓기 시작할 때까지 직화를 이용해 그릴을 예열하십시오.
- (C)** 스티머 바스켓에 음식을 놓습니다. 주방장갑을 끼고 워에 스티머를 조심스럽게 놓으십시오. 워의 뚜껑을 덮고 음식이 잘 조리될 때까지 익힙니다. 필요하다면 워에 냉수나 온수를 넣으십시오. ⚠ 주의: 워이 뜨거울 때는 워에 찬물을 붓지 마십시오. 에나멜 표면이 손상될 수 있습니다.
- (D)** 워의 뚜껑을 엽니다. ⚠ 경고: 뚜껑을 열 때는 항상 증기가 사용자와 반대 방향으로 빠지도록 뚜껑을 여십시오. 뜨거운 증기로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
워에서 스티머를 조심스럽게 들어냅니다.

- (A)** 워를 Gourmet BBQ System™ 그릴판에 놓습니다. 워 손잡이가 좌우에 위치하도록 놓으십시오. *Summit 400 Series 그릴의 경우에는 워 손잡이가 사선이 되도록 놓으십시오.
온도가 400° F(204° C)가 될 때까지 직화를 이용해 그릴을 예열하십시오.
- (B)** 가볍게 오일을 바른 음식을 워에 놓습니다. 음식이 잘 조리될 때까지 익힙니다.
그릴에서 워를 조심스럽게 들어냅니다.

ウオックとスチーマー • กระทะและตะกร้า



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

- △ 警告: ウオックとスチーマーには、どんな食用油も絶対に使用しないでください。代わりに、食材に軽く油を塗り、加熱したウオックとスチーマーに入れてください。
- △ 警告: ウオックとスチーマーは、冷えるまで動かさないでください。

警告: 高温の表面

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

ウオックは、落とすと破損する場合があります。ウオックやスチーマーが破損していたり、使用できない状態にあったりする場合は、Weber カスタマーサービスまでご連絡ください。

使用方法とお手入れ

最初に使用する前の準備: ウオックとスチーマーを低刺激性の食器用洗剤で手洗います。やわらかい布かペーパータオルで十分に乾かします。
 使用後のお手入れ: ウオックとスチーマーが冷えるまで待ちます。ウオックを湯に浸してこびり付いた食材を落としてから、洗剤の入ったぬるま湯で手洗います。水ですすぎ、十分に乾かします。ナイロン製やキズをつけにくいスポンジ・ブラシ・たわしは使用できます。冷暗所に保管します。スチーマーと蓋は食洗器に対応しています。
 ご注意: 金属製スポンジ・ブラシや研磨剤入りの洗剤は表面のエナメル加工を傷つける場合があります。
 ご注意: 金属製の食器・調理用具をウオックに強く打ちつけないでください。先の尖った金属製食器・調理用具で食材をすくったり、表面をこすったりすると、表面のエナメル加工を傷つける場合があります。
 ご注意: スチーマーは使用につれ変色します。これはグリル内の熱による自然な変化であり、調理に差障りはありません。

TH โปรดทำตามวิธีป้องกันอันตราย คำเตือน และข้อควรระวังในคู่มือสำหรับเจ้าของตะแกรง Weber ของคุณ

- △ คำเตือน: ห้ามใช้น้ำมันประกอบอาหารไม่ว่าชนิดใดและในปริมาณใดในกระทะและตะกร้านี้ ให้น้ำมันบางบนอาหารก่อนใส่ในกระทะและตะกร้านี้แทน
- △ คำเตือน: ห้ามยกกระทะและตะกร้านี้จนกว่าจะเย็น

คำเตือน: พื้นผิวร้อน

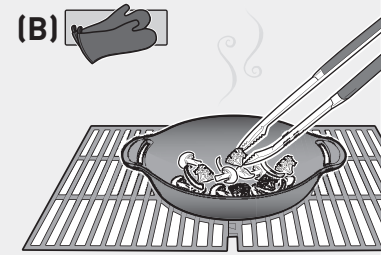
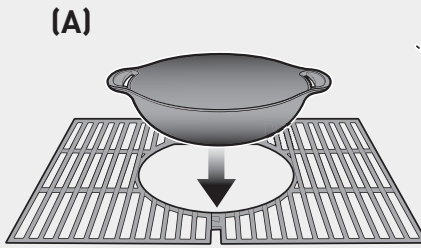
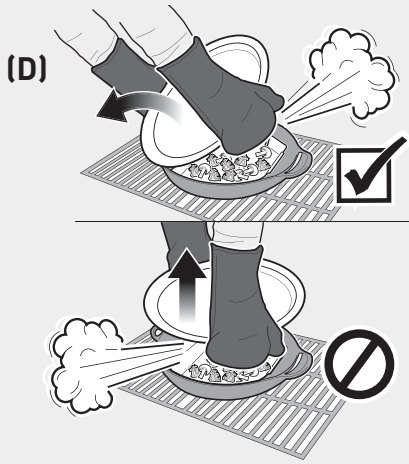
การไม่ปฏิบัติตามวิธีป้องกันอันตราย คำเตือน และข้อควรระวังอาจนำไปสู่การได้รับบาดเจ็บร้ายแรงหรือการเสียชีวิต หรืออาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิดซึ่งสร้างความเสียหายต่อทรัพย์สิน

กระทะอาจแตกเมื่อทำตก โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของ Weber หากกระทะและตะกร้านี้ได้รับความเสียหายหรือไม่สามารถใช้งานได้

การใช้งานและการดูแลรักษา

ก่อนการใช้งานครั้งแรก: ล้างกระทะและตะกร้านี้ด้วยมือด้วยน้ำยาล้างจานอ่อนๆ เช็ดให้แห้งอย่างทั่วถึงด้วยผ้าขนหนูหรือกระดาษชำระจนแห้งสนิท
 หลังการใช้งาน: รอจนกว่ากระทะและตะกร้านี้จะเย็นลง แยกกระทะในน้ำเปล่าเพื่อกำจัดสิ่งที่ติดแน่น จากนั้นล้างด้วยมือด้วยน้ำสบู่อุ่น ล้างน้ำเปล่าและเช็ดให้แห้งอย่างทั่วถึง สามารถใช้แผ่นใยขัด/แปรงในลอนได้ เก็บไว้ในที่ที่เย็นและแห้ง สามารถล้างตะกร้านี้และฝาปิดในเครื่องล้างจานได้
 ข้อควรจำ: แผ่นใยขัด/แปรงโลหะและสปูขัดที่รุนแรงสามารถสร้างความเสียหายให้กับผิวกระทะเบื้องเคลือบได้
 ข้อควรจำ: ห้ามกระแทกวัตถุโลหะกับ กระทะ การแช่หรือการขูดด้วยเครื่องครัวโลหะแหลมคมสามารถสร้างความเสียหายให้กับพื้นผิวกระทะเบื้องเคลือบได้
 ข้อควรจำ: ตะกร้านี้จะเปลี่ยนสีเมื่อใช้หลายครั้ง ซึ่งเป็นเรื่องธรรมดา และจะไม่เปลี่ยนผลลัพธ์ของการประกอบอาหาร การเปลี่ยนสีนี้เกิดจากการได้รับความร้อนในเตาบาร์บีคิว

วอ๊อคのみ • เฉพาะกระทะ



- (A) 食材の種類と量に応じてワオックに最大1リットルの水を注ぎます。
- (B) Gourmet BBQ System™ 調理用焼き網にワオックを載せます。その際、ワオックのハンドルが必ず左右の位置に来るようにします。*Summit 400 シリーズのグリルでは、ハンドルが斜めの位置に来るようにします。
水が沸騰するまで「DIRECT HEAT」の設定でグリルを予熱します。
- (C) スチーマーのバスケットに食材を入れます。オープンミトンを手にはめ、バスケットをワオックに慎重に載せます。ワオックに蓋をし、食材がお好みの状態に蒸されるまで加熱します。必要に応じて熱湯やぬるま湯をワオックに足します。△ 注意：表面のエナメル加工を傷める場合がありますため、ワオックが高温の際は冷水を注がないでください。
- (D) ワオックの蓋を開けます。△ 警告：蓋を開ける際は、常に蒸気がかからないように蓋を持ち上げてください。蒸気はやけどの原因となる場合があります。
ワオックから慎重にスチーマーを取り出します。

- (A) Gourmet BBQ System™ 調理用焼き網にワオックを載せます。その際、ワオックのハンドルが必ず左右の位置に来るようにします。*Summit 400 シリーズのグリルでは、ハンドルが斜めの位置に来るようにします。
温度が 400 °F [204 °C] に達するまで「DIRECT HEAT」の設定でグリルを予熱します。
- (B) ワオックに軽く油を塗った食材を入れます。食材がお好みの状態に焼けるまで加熱します。
グリルからワオックを取り出す際は、慎重に行ってください。

- (A) เทน้ำสูงสุด 4 ถ้วย (1 ลิตร) ลงในกระทะ โดยปริมาณจะขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของอาหาร
- (B) วางกระทะในตะแกรงประกอบอาหาร Gourmet BBQ System™ ทำให้มั่นใจว่าที่จับกระทะอยู่ในตำแหน่งซ้ายและขวา *สำหรับตะแกรงรุ่น Summit 400 Series ให้จัดที่จับกระทะในแนวเฉียง 45 องศาโดยใช้ความร้อนโดยตรงจนกระทั่งน้ำเริ่มเดือด
- (C) ใส่อาหารลงในตะแกรงที่ ใช้ถุงมือครัวเพื่อค่อยๆ วางตะแกรงบนกระทะ วางฝาบนกระทะและทำอาหารจนกว่าจะไต่ความสุกที่ต้องการ หากจำเป็นต้องเติมน้ำในกระทะ ให้ใช้น้ำร้อนหรือน้ำอุ่น ข้อควรระวัง: ห้ามเทน้ำเย็นลงในกระทะที่ร้อน การทำเช่นนั้นอาจสร้างความเสียหายให้กับผิวเคลือบได้
- (D) ยกฝ้อออกจากกระทะ คำเตือน: เมื่อยกฝ้อออก ต้องจัดตำแหน่งฝ่าให้ไอน้ำล่อยออกจากตัวของคุณเสมอ ไอน้ำที่ล่อยขึ้นมาสามารถลวกผิวหนังได้
ยกตะแกรงที่ออกจากกระทะอย่างระมัดระวัง

- (A) วางกระทะในตะแกรงประกอบอาหาร Gourmet BBQ System™ ทำให้มั่นใจว่าที่จับกระทะอยู่ในตำแหน่งซ้ายและขวา *สำหรับตะแกรงรุ่น Summit 400 Series ให้จัดที่จับกระทะในแนวเฉียง 45 องศาโดยใช้ความร้อนโดยตรงจนกระทั่งอุณหภูมิถึง 400°F (204°C)
- (B) ใส่อาหารที่ทาน้ำมันบางๆ ลงในกระทะ ทำอาหารจนกว่าจะไต่ความสุกที่ต้องการ
ใช้ความระมัดระวังเมื่อยกกระทะออกจากตะแกรง



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2016 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.