(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 vokov**

(HR) **Set za wok**

(ET) **Vokikomplekt**

(LV) **Vokpannas komplekts**

(LT) **Wok keptuvės rinkinys**

(ZH) 炒锅套装

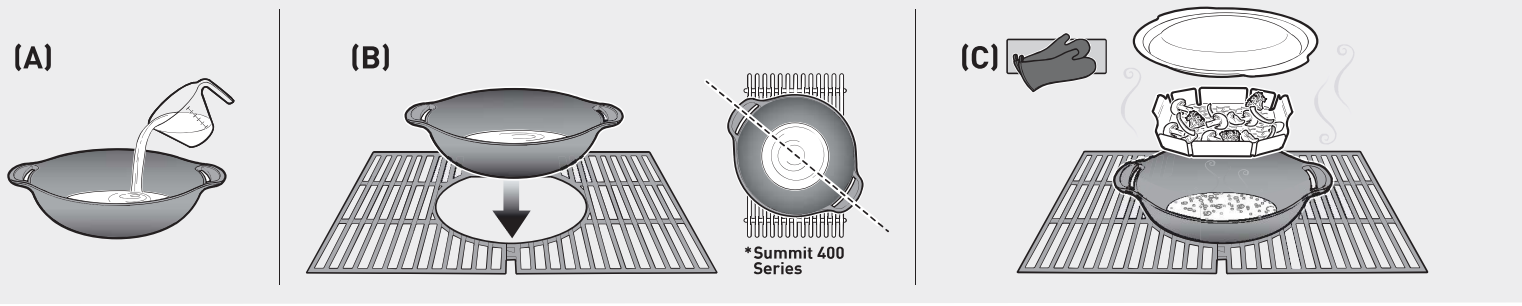
(KO) 웍세트

(JA) **ウォックセット**

(TH) ชุดกระทะพร้อมนึง

74802
12/05/16

WOK MIT DÜNSTEINSATZ • WOKPANNU JA HÖYRYKEITIN • WOK OG DAMPKOKER



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 höyrykeittimessä yhtään ruokaöljyä, vaan voitele ruoka sen sijaan kevyesti öljyllä ennen kuin laitat sen kuumaan wokpannuun ja höyrykeittimeen.
⚠ 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 räjähdyksen, 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 pinttyneen lian irrottamiseksi ja pese se sen jälkeen käsin lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtele 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: Metallisienet ja -harjat sekä voimakkaasti hankaavat pesuaineet saattavat vahingoittaa posliiniemalipintaa.
HUOMAA: Älä käytä wokpannulla metallivälineitä. Metallivälineen käyttö saattaa vahingoittaa posliiniemalipintaa.
HUOMAA: Höyrykeittimen 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.

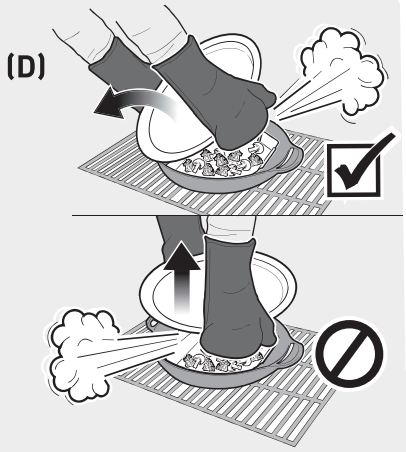
⚠ ADVARSEL: Varm overflate.

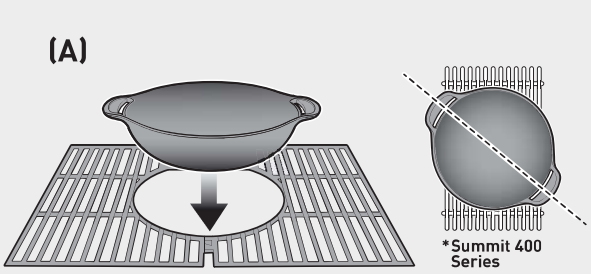
Hvis du ikke følger FARENE, ADVARSLENE og FORSIKTIGHETENE, kan det forårsake alvorlig personskade eller død, eller det kan resultere i en brann eller en eksplosjon, som fører til skade på eiendom.

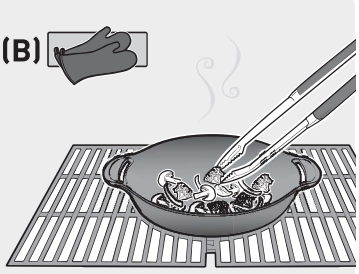
Woken kan knuses hvis den slippes i bakken. Kontakt Weber kundeservice hvis woken og dampkokeren er skadet eller ubrukelig.

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 porselensemaljen.
MERK: Skrap ikke metallobjekter mot wokoverflaten. Hvis du gjør dette, kan det skade porselensemaljen.
MERK: Dampkokeren blir misfarget over tid. Dette er naturlig og endrer ikke resultatet: det forårsakes av varmen den eksponeres for inni grillen.

WOK OHNE ZUBEHÖR • VAIN WOKPANNU • KUN WOK







(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 porzellanemaillierte 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 poispäin. 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

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