

## SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Le WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

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

### Wok avec panier vapeur – Des possibilités alimentaires infinies

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

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

#### Wok

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

#### Panier vapeur

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

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

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

**Découvrez les autres accessoires de la gamme WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection sur le site [weber.com](http://weber.com).**

## Liste de contrôle avant la cuisson au barbecue

- ✓ Assurez-vous que vous possédez les grilles de cuisson et le support WEBER CRAFTED. Vous pouvez les acheter séparément sur le site [weber.com](http://weber.com).
- ✓ Assurez-vous que votre wok avec panier vapeur est propre et prêt à l'emploi.
- ⚠ **IMPORTANT : Vous pouvez utiliser le wok avec panier vapeur avec les grilles Gourmet BBQ System existantes ; l'anneau pour wok n'est pas nécessaire.**

## Instructions de cuisson avec le wok

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

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

## Instructions de cuisson à la vapeur

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

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

## Entretien de votre wok avec panier vapeur

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

## Conseils pour le nettoyage en profondeur

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

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

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

**Si vous avez des questions, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur [weber.com](http://weber.com).**

