



Tillykke med din nye

GASBRÆNDER

Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

Ved at følge instruktionerne for brug og vedligeholdelse forlænger du din Hot Wok gasbrænders levetid.

Garantien ophører, hvis disse instruktioner ikke følges.

Indhold:



1
Silver
gasbrænder



2
Gasringe



1
Brænderring



1
Slange- og
regulatorsæt



1
1,5V Batteri



Advarsel

- Hot Wok gasbrænderen må kun installeres i overensstemmelse med gældende regler og må kun benyttes i ventilerede rum.
- Hot Wok gasbrænderen bliver meget varm. Hold børn og dyr på sikker afstand.
- Hot Wok gasbrænderen er godkendt til både indendørs og uden-dørs brug.
- Hot Wok gasbrænderen er kun godkendt til LPG gasflasker. Andre typer gas må ikke benyttes.
- Flyt aldrig Hot Wok gasbrænderen mens den er tændt.
- Læn dig ikke ind over Hot Wok gasbrænderen mens den er tændt.
- I tilfælde af pludselig gaslækage lukkes og afmonteres regulatoren. Hvis gaslækagen opstår indendørs skal døre og vinduer åbnes. Brug ikke nogen typer af elektriske luftrensere. Brug ikke andre elektriske apparater før en grundig udluftning er foretaget.
- Hot Wok gasbrænderen skal altid placeres minimum 0.5 meter fra brændbare materialer.
- Placér ikke brændbare eller eksplosive materialer tæt på Hot Wok gasbrænderen.
- Hot Wok gasbrænderen skal altid placeres på en plan overflade, der ikke er lavet af plastik.
- Brug ikke Hot Wok gasbrænderen når det blæser.
- Eventuelle fejl må kun udbedres med originale Hot Wok dele.
- Ændringer af Hot Wok gasbrænderens konstruktion er farlige og ikke tilladt.
- Brug kun godkendt regulator og en gasslange på max 1.5 meter.
- Brug kun originale Hot Wok pander.
- Alle gule og letvægtsgasflasker fra BP-gas kan bruges til Hot Wok gasbrænderen.
- Regulatoren skal altid lukkes og afmonteres efter brug.
- Kontrollér regelmæssigt gasslangen for revner og lækager.
- Kontrollér regelmæssigt at gasslangen er korrekt monteret på ventilen og regulatoren.
- Efterlad aldrig Hot Wok gasbrænderen uden opsyn mens den er tændt.
- Brug aldrig vand til brandslukning, da det kan få olien til at eksplodere. Brug i stedet et låg eller et brandtæppe.

Første gang

Tag Hot Wok gasbrænderen ud af posen. Tag batteriet ud af sin indpakning og sæt det i HotWok gasbrænderen som anvist. Gasslangen monteres på ventilen med gummiringen. Fugt eventuelt med sæbevand for lettere montering. Kontrollér for utætheder ved gasslangens samlinger ved at fugte med sæbevand. Hvis det bobler, når der lukkes op for gasen, er det tegn på utæthed.

Olie

Hot Wok gasbrænderen genererer op til 4.5 kWh i varmeeffekt. Derfor er det vigtigt at bruge olie med et højt flammepunkt. Vi anbefaler jordnødeolie eller solsikkeolie. Husk at der ikke er brug for meget olie, når man laver mad med en Hot Wok gasbrænder.

Brug

Hot Wok gasbrænderen har piezo-elektronisk tænding og kan derfor tændes uden tændstikker eller lign.

- Tænding: Drej knappen til OFF positionen.
- Tryk knappen ned mens den drejes til ON positionen. Hold knappen nede til gasbrænderen tænder. Under tændingen høres en klik-lyd fra den elektroniske tænding.
- Varmeregulering: Drej knappen langsomt for at opnå den ønskede varme. Når knappen drejes til OFF positionen, er der lukket for gassen og flammerne slukker. Luk regulatoren.
- Når knappen drejes til ON positionen, er der skruet helt op for gasen/varmen.
- Når knappen drejes forbi ON positionen, reguleres flammerne i den yderste gasring. Jo længe knappen drejes, des svagere bliver flammerne.

Hot Wok gasbrænderen har en indbygget gasafbryder, der automatisk lukker for gassen hvis flammerne går ud.

For at opnå de høje temperaturer som tilberedelse af wokmad kræver, anbefales det at tilberede ved maximum temperatur. Dette vil bevare fødevarernes smags- og ernæringsmæssige egenskaber.

Vedligeholdelse

Hot Wok gasbrænderen tørres af med en fugtig klud, da nogle madvarer kan efterlade misfarvninger hvis de sidder for længe. Tør efter med en tør klud. Kontrollér at hullerne i gasringene ikke er tilstoppede. Genstridige madvarer fjernes fra panden med en blød svamp eller en nylonbørste. BEMÆRK! Brug aldrig en stålborste eller en hård svamp. Tør Hot Wok panden grundigt af efter rengøringen. Vedligehold HotWok gasbrænderen overflade ved at smøre den med stålolie. Dette holder gasbrænderen pæn og lægger en beskyttende overflade, der gør den lettere at rengøre.

Opbevaring

Efter brug og afkøling af Hot Wok gasbrænderen dækkes den til og opbevares tørt. Opbevar Hot Wok gasbrænderen i den originale Hot Wok opbevaringspose, når den ikke bruges i længere tid. Dette forhindrer bl.a. at hullerne i gasringene ikke tilstoppes. Hot Wok opbevaringsposen er ideel til opbevaring og transport af Hot Wok gasbrænderen. Fjern batteriet når Hot Wok gasbrænderen ikke bruges i længere tid.

Tekniske specifikationer

HotWok DK-8900 -0845 / 05

Type: Hot Wok
Belastning: 4.5 kWh
Kategori: I 3 B/P – 30 mbar
ID Nr: 846BQ-001

Kategori:

I 3 B/P - 30 mbar: CZ, DK, EE , FI, IS, NL, NO, SE, LT, LV , SI, SK, CY, MT, I3+ - 28/37 mbar BE, ES,
FR, GB, GR, IE, LU, IT, PT, CH I P - 37 mbar: PL I 3 B/P - 50 mbar: AT, DE

Kontakt Hot Wok

Hot Wok ApS

Troensevej 9.3, 9220 Aalborg Ø • Danmark • Tel.: +45 30680974
hotwok@hotmail.com • www.hotwok.dk





Congratulations on your new

GAS BURNER

Use and maintenance

By following the instructions for usage and maintenance your Hot Wok gasburner will have a longer service life.

The warranty will be repealed if these instructions are not followed.

Contents:



1
Silver
gas burner



2
Gas rings



1
Burner ring



1
Hose and
regulator



1
1,5V Battery



Warning

1. The Hot Wok gasburner must be installed in agreement with current regulations and may only be used in ventilated rooms.
2. The Hot Wok gasburner gets extremely hot, keep children and animals at a safe distance.
3. The Hot Wok gasburner is approved for both outside and inside use.
4. The Hot Wok gasburner is only approved for LPG gas bottles, and can therefore not be used for other types of gas.
5. Never move the Hot Wok gasburner when it is lit.
6. Do not lean over the Hot Wok gasburner when preparing food.
7. In the event of a sudden gas leak, close the regulator and dismantle it. If the gas leak occurs indoors, doors and windows must be opened for ventilation. Do not clean the air with electrical appliances. Do not use other electrical appliances before airing is finished.
8. Always ensure a minimum distance of 0,5 metres from any flammable materials.
9. Do not place flammable or explosive materials near the HotWok gasburner.
10. The Hot Wok gasburner must always be placed on a level surface, that is not made of plastic.
11. Do not use your HotWok gasburner in high winds.
12. Faults must only be remedied using original Hot Wok parts.
13. Constructional changes to the Hot Wok gasburner is dangerous and not allowed.
14. Only use a national approved regulator and a maximum gas hose length of 1,5 metres for the Hot Wok gasburner.
15. Use only original Hot Wok Pans for the Hot Wok gasburner.
16. All Yellow gas- and lightweighted bottles from BP-gas are used to Hot Wok gasburner.
17. Always close and dismantle the regulator from the gasbottle after final use.
18. Control the gas hose regular for eventual cracks or leaks.
19. Control regular for tightness at the gas tubes connection at the valve set and regulator.
20. Never leave the Hot Wok gasburner, when it is lid.
21. Never use water for to extinguishing provided that the oil sets off because this will have the opposite effect. Instead use a lid or fire-proof blanket.

Before using first time

Remove the Hot Wok gasburner from the packing bag. Screw on the connector with rubber ring on the thread on the back of the Hot Wok gasburner. Remove the battery from the plastic packing. Insert the battery with poles as indicated on the battery cover.

The gas hose fits the connector using a collar band. Moisten with liquid soap for easier fitting. In order to check the tightness of the hose, apply soapy water to the hose connections. If it bubbles, it is a sign of a hose leak.

Oil

The Hot Wok gasburner generates up to 4.5kWh in heating effect, and it is therefore important to use oil with a high flash point. We recommend use of peanut oil or sunflower seed oil. Remember! There is no need for using a lot of oil when cooking on a Hot Wok gasburner.

Operation

The Hot Wok gasburner has piezo-electronic ignition and is therefore turned on without the use of matches etc.

- a. Ignition: Turn the knob to OFF position.
- b. Press the knob down while turning the knob to ON position. Keep pressing the knob down until the Hot Wok gasburner ignites. During ignition the piezo-electronic ignition will make a crackling.
- c. Regulation of heat: turn the knob slowly to get the desired heat. When the knob is turned to OFF the gas supply is shut off. The flames will automatically distinguish. Close the regulator.
- d. When the knob is turned to ON there is maximum heat.
- e. When the knob is turned between ON and 6 o'clock the flames in outer gas ring are adjusted. The closer the knob is turned towards 6 o'clock, the weaker the flames in the outer gas ring gets.

The Hot Wok gasburner has built-in flame guard, which automatically shuts of the gas supply if the flames go out. In order to achieve the high temperatures that stir-frying demands for, it is recommended to fry at maximum temperature. This will preserve the flavour and nutritional properties of the food.

Maintenance

The Hot Wok gasburner is wiped with a moist cloth, as some food acids can leave stains if left too long. Use a dry cloth afterwards. Pay attention that the holes in the gas rings are not clogged up. Stubborn food residues can be removed using a soft sponge or a nylon brush. NOTE! Never use a wire brush or a hard sponge. Dry the Hot Wok pan thoroughly after cleaning. To maintain the gloss of the front panel, steel oil can be used. This will both mak the Hot Wok gasburner look good and will also add a protective film that makes it easier to clean.

Storage

After use and cooling of the Hot Wok gasburner, cover it up and place it on a dry place. Store the Hot Wok gasburner in the original Hot Wok Storage Bag, when it is not used for a longer period of time, this will prevent that the holes in the gasing becomming clogged up with dust among others. The Storage Bag is ideal for storage and for transport of the Hot Wok burner. Remove the battery if the Hot Wok gasburner is not used for a longer period of time.

Technical specifications

HotWok DK-8900-0845 / 05
Type: HotWok
Load: 4.5 kWh / 0,26 Kg/h
Kategori: I 3 B/P - 30 mbar
ID Nr: 846BQ-001

Category:
I 3 B/P - 30 mbar: CZ, DK, EE , FI, IS, NL, NO, SE, LT, LV , SI, SK, CY, MT,
I3+ - 28/37 mbar BE, ES,
FR, GB, GR, IE, LU, IT, PT, CH I P - 37 mbar: PL I 3 B/P - 50 mbar: AT, DE

Contact HotWok

Hot Wok ApS

Troensevej 9.3, 9220 Aalborg Ø • Denmark • Tel.: +45 30680974
hotwok@hotwok.dk • www.hotwok.dk

