

HOT WOK®

ASSEMBLY INSTRUCTION



HOT WOK ORIGINAL GAS STOVE 7 kW
HOT WOK BASIC GAS STOVE 10 kW
HOT WOK PROFESSIONAL GAS STOVE 12 kW

MONTIEREN



Die Beine werden mit einer Schraube montiert und mit einer Mutter und Unterlegscheibe befestigt.



Entfernen Sie die Muttern und montieren Sie den Hahnstanz am Basising.



Die Muttern sind in der montiert dieselbe Position wieder und wieder ausgezogen.



Der Gasring wird so aufgesetzt, dass die 3 Rohre auf den Muttern aufliegen.



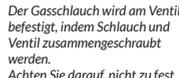
Schieben Sie den Innenring so weit wie möglich nach vorne in Richtung Wasserhahn garnitur und befestigen Sie ihn mit einer Schraube und einer Mutter am gegenüberliegenden Ende.



Der Brennring wird auf den Basising gesetzt und in die Verriegelungsposition gedreht.



Schrauben Sie den Stecker mit Gummiring auf das Gewinde am Ventilstanz.



Der Gasschlauch wird am Ventil befestigt, indem Schlauch und Ventil zusammengesraubt werden. Achten Sie darauf, nicht zu fest anzuziehen. Denken Sie daran, die Verbindungen regelmäßig nachzuziehen, um mögliche Gaslecks zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der HOT WOK Gasbrenner wird sehr heiß, halten Sie Kinder und Tiere in angemessenem Abstand.
- Der Gasbrenner HOT WOK ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Der Gasbrenner HOT WOK ist nur für Flaschengas zugelassen, nicht für Stadtgas, Stadtgas II oder Erdgas.
- Bewegen Sie den HOT WOK Gasbrenner niemals, wenn er angezündet ist.
- Beugen Sie sich während des Kochens nicht nach vorne über den HOT WOK Gasbrenner.
- Schließen Sie im Falle eines Gaslecks den Regler an der Gasflasche und entfernen Sie ihn.
- Halten Sie immer einen Abstand von mindestens 0,5 Metern zu brennbaren Materialien ein.
- Stellen Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien in die Nähe des HOT WOK-Gasbrenner.
- Der Gasbrenner HOT WOK muss immer auf einer ebenen, nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie den HOT WOK Gasbrenner nicht bei starkem Wind.
- Defekte dürfen nur mit Originalteilen von HOT WOK repariert werden.
- Konstruktionsänderungen am HOT WOK Gasbrenner sind gefährlich und nicht gestattet.
- Verwenden Sie nur einen national zugelassenen Regler und einen Gasschlauch mit max. 1,5 Meter zum HOT WOK Gasherd.
- Alle zugelassenen Gasflaschen dürfen für den HOT WOK verwendet werden.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, dass die Gasdüsen unter dem Brenner in der Zapfgarnitur richtig montiert sind.
- Schließen Sie den Regler nach Gebrauch immer und trennen Sie ihn von der Gasflasche.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig auf mögliche Risse oder Brüche.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Dichtheit an den Gas Schlauchanschlüssen an Zapfgarnitur und Regler.
- Verlassen Sie den HOT WOK-Gasbrenner niemals, wenn er angezündet ist.
- Verwenden Sie NIEMALS Wasser zum Löschen, wenn sich das Öl entzündet, da dies den gegenteiligen Effekt hat. Verwenden Sie stattdessen einen Deckel oder eine Löschdecke.

VOR INBETRIEBNAHME

Wenn Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise befolgen, wird Ihre Wokpfanne eine lange Lebensdauer haben. Die Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden. INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie den Wok vor Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Wischen Sie den Wok danach gründlich aus.
- Die HOT WOK Wokpfanne ist durch eine Folie geschützt, die entfernt werden muss. Der Wok besteht aus Karbonstahl, der ein sehr gutes Material zur Wärmeleitung ist. Es empfiehlt sich daher, während der Wok-Zubereitung den Gasherd auf maximal halbe Flamme zu erhitzen. Der Wok wird dann erhitzt, bis er goldbraun ist.
- Gießen Sie 3-6 EL Öl in den Wok geben und das Öl mit kreisenden Bewegungen ca. 2 Minuten. Es ist wichtig, dass das Öl im Wok verteilt wird, da sonst das Öl am Boden kleben bleibt. Schalten Sie dann den Gasherd aus und wischen Sie das Innere des Woks mit einem Papiertuch aus.

Wiederholen Sie den Vorgang ca. 3 mal, bis keine brennenden Rückstände mehr auf dem Küchenpapier sind.

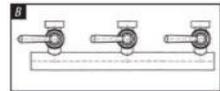
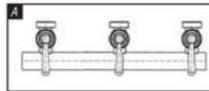
Nach der Zubereitung hat die Innenseite des Woks ihre Farbe von glänzendem Metall zu einem dunklen Farbton geändert. Dies ist völlig normal und nur ein Hinweis darauf, dass der Wok richtig zubereitet wurde. Mit der Zeit wird der Wok durch Gebrauch immer dunkler. Diese schwarze Beschichtung wirkt als Antihaf-Oberfläche. Der Wok kann die Speisen nach dem Kochen problemlos warm halten, also entweder den Wok auf dem Gasherd belassen oder die Speisen direkt im Wok auf einem Untersetzer servieren.

Beachten Sie, dass der Wok beim Servieren noch heiß ist.

BEDIENUNG

Die Zündung erfolgt mit Streichhölzern oder Grillanzündern.

- Zündung: Beim Zünden zuerst auf die Hähne drücken und dann drehen. Drehen Sie den rechten Hahn ganz nach oben und zünden Sie die rechte Seite des Brennrings an, stellen Sie dann die Wokpfanne auf den HOT WOK Gasherd. Öffnen Sie nun zuerst den mittleren und dann den linken Hahn.
- Hitze regulieren: Drehen Sie die Hähne langsam, um die gewünschte Hitze-einstellung zu erhalten. Der linke Hahn reguliert die linke Seite des Gasrings, der mittlere Hahn die Mitte des Gasrings und der rechte Hahn reguliert die rechte Seite des Gasrings.



- Stehen alle 3 Hähne in senkrechter Position, ist die Heizwirkung maximal.
- Wenn sich alle 3 Hähne in horizontaler Position befinden, ist die gesamte Gaszufuhr geschlossen. Schließen Sie den Regler.

UNTERHALT

Wischen Sie den HOT WOK Gasbrenner nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab, da einige Speisesäuren dies können hinterlassen Flecken, wenn sie zu lange stehen gelassen werden. Dann ein trockenes Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Löcher im Gasring sind verstopft. Beachten Sie, dass bei Kontakt von Gusseisen mit Wasser, z. Regen und Feuchtigkeit, Rost kann Formen. Sollte sich am HOT WOK Gasbrenner Rost bilden, beeinträchtigt dies nicht die Funktionsfähigkeit. Zur Rostentfernung siehe www.hotwok.com unter FAQ. Rost ist nicht reklamationstauglich.

AUFBEWAHRUNG

Nachdem Sie den HOT WOK Gasbrenner benutzt und abgekühlt haben, sollten Sie ihn abdecken und in einen trockenerer Platz. Rost kann durch Feuchtigkeit entstehen und ist nicht reklamationstauglich.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

CE 0048/03
Typ: Original
Belastung: 7 kW
Kategorie: 50 mBar
Hersteller: HOT WOK

CE 0048/03
Typ: Basic
Belastung: 10 kW
Kategorie: 50 mBar
Hersteller: HOT WOK

CE 0048/03
Typ: Professional
Belastung: 12 kW
Kategorie: 50 mBar
Hersteller: HOT WOK





For more info visit
www.hotwok.com