

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen

GASKOCHER

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Durch das Einhalten der Anleitungen für den Gebrauch und der Wartung des Produkts, verlängern Sie die Lebenszeit Ihres SILVER Gaskochers.

Bei Nichteinhaltung dieser Anleitungen verfällt jeglicher Garantieanspruch.

Inhalt:



1
Silver
Gaskocher



2
Gasringe



1
Brennerring



~~1
Schlauch- und
Regler set~~



1
1,5V Batterie



Sicherheitshinweise

1. Beachten Sie bei der Inbetriebnahme des Hot Wok Gaskochers die geltenden Regeln und benutzen Sie den Gaskocher ausschließlich in ventilierten Räumen.
2. Der Hot Wok Gaskocher wird sehr heiß. Halten Sie Kinder und Tiere auf sicherem Abstand.
3. Der Hot Wok Gaskocher ist sowohl für den Gebrauch im Innen- als auch im Außenbereich geeignet.
4. Nur LPG-Gasflaschen sind für den Gebrauch des Hot Wok geeignet. Andre Arten Gas dürfen nicht verwendet werden.
5. Bewegen Sie niemals einen angezündeten Hot Wok Gaskocher.
6. Lehnen Sie sich nicht über einen angezündeten Hot Wok Gaskocher.
7. Im Falle eines plötzlichen Gasaustritts, schließen Sie den Regler und montieren Sie diesen ab. Öffnen Sie Fenster und Türen, wenn der Gasaustritt im Innenbereich erfolgt ist. Verwenden Sie keine elektrischen Luftreiniger. Das Anwenden von elektrischen Geräten darf erst nach gründlicher Lüftung erfolgen.
8. Platzieren Sie den Hot Wok Gaskocher immer min. 0,5m von brennbaren Materialien.
9. Platzieren Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien in der unmittelbaren Nähe Ihres Hot Wok Gaskochers.
10. Der Hot Wok Gaskocher muss immer auf einer ebenen, nicht aus Plastik bestehenden Fläche stehen.
11. Bei starkem Wind dürfen Sie den Hot Wok Gaskocher nicht verwenden.
12. Benutzen Sie für evtl. Ausbesserungen nur Original-Hot Wok Ersatzteile.
13. Eigenmächtige Änderungen in der Konstruktion des Gaskochers sind gefährlich und nicht erlaubt.
14. Benutzen Sie nur geprüfte Regler und Gasschläuche mit einer maximalen Länge von 1,5m.
15. Benutzen Sie nur Original-Hot Wok Pfannen.
16. Alle gelben BP-Flaschen und BP-Leichtflaschen sind für den Hot-Wok Gaskocher geeignet.
17. Der Regler muss nach Gebrauch immer vollständig geschlossen und abmontiert werden.
18. Kontrollieren Sie regelmäßig den Gasschlauch auf Risse und undichte Stellen.
19. Versichern Sie sich regelmäßig, dass der Gasschlauch korrekt am Ventil und Regler montiert ist.
20. Lassen Sie den angezündeten Hot Wok Gaskocher niemals unbeaufsichtigt.
21. Benutzen Sie niemals Wasser um brennendes Öl zu löschen, da dadurch das Öl explodieren kann. Benutzen Sie stattdessen einen Topfdeckel oder eine feuerfeste Decke.

Erste Schritte Inbetriebnahme

Nehmen Sie den Hot Wok Gaskocher aus der Verpackung. Nehmen Sie die Batterien aus ihrer Verpackung und legen Sie diese entsprechend der Anleitung in Ihren Hot Wok Gaskocher ein. Montieren Sie den Gasschlauch mit dem Gummiring am Ventil auf der Rückseite des Gaskochers.

Für eine einfachere Montage können Sie die Teile mit Seifenwasser befeuchten. Kontrollieren Sie die Verbindungsstücke des Gasschlauches auf evtl. undichte Stellen, indem Sie diese mit Seifenwasser befeuchten. Wenn das Seifenwasser nach Öffnen der Gaszufuhr Blasen wirft, ist dies ein Hinweis auf eine undichte Stelle.

Öl

Der Hot Wok Gaskocher generiert eine Wärmeleistung von bis zu 4,5 kW. Benutzen Sie daher hitzebeständige Öle mit einem hohen Flammpunkt. Wir empfehlen Ernuss- oder Sonnenblumenkernöl. Sie benötigen nur eine geringe Menge Öl, wenn Sie Speisen in Ihrem Hot Wok Gaskocher zubereiten.

Anwendung

Der Hot Wok Gaskocher besitzt ein Piezo-Zündelement und kann daher ohne Zündhölzer o.ä. angezündet werden.

- a. Zum Anschalten drehen Sie den Knopf in die OFF-Position.
- b. Drücken Sie den Knopf nach unten, halten Sie diesen gedrückt und drehen Sie ihn in die ON-Position. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis der Gaskocher zündet. Während des Zündens hören Sie das Klickgeräusch der elektronischen Zündung.
- c. Regulierung der Temperatur: Drehen Sie den Knopf langsam, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Wenn Sie den Knopf auf die OFF-Position drehen, wird das Gas automatisch abgedreht und die Flamme erlöscht. Schließen Sie den Regler.
- d. Wenn Sie den Knopf auf die ON-Position drehen, benutzen Sie Ihren Gaskocher mit der maximalen Gas- und Wärmezufuhr.
- e. Wenn Sie den Knopf weiter nach links an der ON-Position vorbeidrehen, regulieren Sie die Flammen in dem äußeren Gasring. Je weiter Sie den Knopf drehen, desto schwächer werden die Flammen.

Der Hot Wok Gaskocher hat eine automatische Gasabschaltung, die aktiviert wird wenn die Flammen des Gaskochers ausgehen.

Um die für die Essenszubereitung im Wok typischen hohen Temperaturen zu erreichen, empfehlen wir Ihnen die Zubereitung unter maximaler Wärmezufuhr. Dadurch behalten die Zutaten ihren Geschmack und ihre Nährwerte.

Wartung

Reinigen Sie Ihren Hot Wok Gaskocher mit einem feuchten Tuch, da einige Lebensmittel Verfärbungen hervorrufen können wenn diese zu lange kleben bleiben. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Versichern Sie sich, dass die Gasringe nicht verstopft sind.

Entfernen Sie hartnäckige Lebensmittel mit einem weichen Schwamm oder einer Nylonbürste. **WARNHINWEIS!** Benutzen Sie niemals eine Stahlbürste oder einen harten Schwamm. Trocknen Sie Ihre HotWok Pfanne nach der Reinigung gründlich ab.

Pflegen Sie die Oberfläche Ihres Hot Wok Gaskochers indem Sie ihn mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einreiben. Damit pflegen Sie und schützen Sie die Oberfläche des Gaskochers und erleichtern sich die Reinigung.

Aufbewahrung

Nachdem Sie Ihren Hot Wok Gaskocher benutzt und vollständig abgekühlt lassen haben, decken Sie ihn zur Aufbewahrung zu und stellen Sie ihn an einen trockenen Platz. Bewahren Sie Ihren Hot Wok Gaskocher in der Original-Hot Wok Aufbewahrungstasche auf, wenn ihn für längere Zeit nicht benutzen. Das verhindert eine Verstopfung der Gasringe. Die Hot Wok Aufbewahrungstasche ist ideal für die Aufbewahrung und den Transport Ihres Hot Wok Gaskochers.

Technische Daten

Hot Wok DK-8900 -0845 / 05
Typ: Hot Wok
Leistung: 4.5 kW
Kategorie: I 3 B/P – 50 mbar
ID Nr: 846BQ-001

Kategorie:
I 3 B/P - 50 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

 **HOT WOK®**

Hot Wok ApS

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