

Proficiat met uw nieuwe **WOKBRANDER**

Instructies voor gebruik en
onderhoud van uw

HOT WOK ORIGINAL 7.0KW

Door de instructies voor het gebruik en
onderhoud te volgen, heeft uw Hot Wok een
langere levensduur.

De garantie vervalt als deze instructies niet
worden gevolgd.

Inhoud van de verpakking:



1
gaskraan



1
basis ring



1
gas ring



1
brander ring



4
pootjes



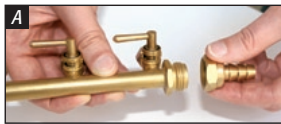
1
gas-kit



1
wok pan



MONTAGE INSTRUCTIE



Schroef de connector met rubberen ring op de schroefdraad op de gaskraan.



Draai de moeren los en monteer de gaskraan op de basisring.



Schroef de moeren terug en draai ze vast. Grootste moer in het midden.



Bevestig de poten met een schroef en draai vast met moer en sluitring.



Plaats de gasring zodat de 3 pitten op de moeren rusten.



Duw de gasring naar voren in de richting van de gaskraan en draai deze vast met schroef en moer.



Monteer de branderring op de basisring en draai deze naar de vergrendelde positie.



De gas slang past op de connector met behulp van een klemring. Breng zeepwater aan op de aansluitingen om de te controleren op lekkage. Als het borrelt, is dit een teken van een gaslek en mag u de brander niet aansluiten.

WAARSCHUWING

1. De HotWok-gasbrander wordt extreem heet, houd kinderen en dieren op een veilige afstand.
2. De HotWok-gasbrander is alleen goedgekeurd voor gebruik buiten.
3. De HotWok-gasbrander is alleen goedgekeurd voor LPG-gasflessen en kan daarom niet worden gebruikt voor andere soorten gas.
4. Verplaats de HotWok-gasbrander nooit als deze brandt.
5. Leun niet over de HotWok-gasbrander wanneer u voedsel bereidt.
6. In geval van een gaslek, sluit u de gasfles en ontkoppelt u deze.
7. Zorg altijd voor een minimale afstand van 0,5 meter van ontvlambare materialen.
8. Plaats geen ontvlambare of explosieve materialen in de buurt van de HotWok-gasbrander.
9. De HotWok-gasbrander moet altijd op een vlakke ondergrond worden geplaatst, die niet van plastic is gemaakt.
10. Gebruik uw HotWok-gasbrander niet bij harde wind.
11. Storingen mogen alleen worden verholpen met originele HotWok-onderdelen.
12. Constructiewijzigingen in de HotWok-gasbrander zijn gevaarlijk en niet toegestaan.
13. Sluit en demonteer de regelaar altijd van de gasfles na gebruik.
14. Gebruik alleen een nationaal goedgekeurde regelaar en een maximale gaslanglengte van 1,5 meter voor de HotWok-gasbrander. Gasflessen moeten rechtop staand worden gebruikt en bewaard.
15. Gebruik alleen originele HotWok-pannen voor de HotWok-gasbrander.
16. Alle lichtgewichtflessen van BP-gas worden gebruikt voor HotWok-gasbrander.
17. Controleer altijd of de inspuiter onder de brander correct zijn gemonteerd.
18. Controleer de gaslang regelmatig op eventuele scheuren of lekken.
19. Controleer regelmatig de aansluiting van de gaslang en de regelaar op lekken.
20. Laat de HotWok-gasbrander uit uw zicht als deze brandt.
21. Gebruik nooit water om te blussen in de buurt van hete olie, want dit heeft het tegenovergestelde effect. Gebruik in plaats daarvan een deksel of brandwerende deken.

VOOR EERSTE GEBRUIK

Volg de montage-instructies bovenaan deze pagina.

1. De Hot Wok pan wordt beschermd door een coating, die voor gebruik moet worden verbrand. De Hot Wok-pan is gemaakt van koolstofstaal - een uitstekend materiaal voor warmteverdeling. Het wordt daarom aanbevolen om de Hot Wok pan tijdens de ingebruikname slechts op halve capaciteit te verwarmen. Verhit uw Hot Wok pan totdat deze donker van kleur wordt. Draai de pan en houd de pan scheef, zodat alle delen van de pan donker kleuren.
2. Giet 3-6 eetlepels olie in de Hot Wok-pan en verdeel en verhit de olie met cirkelvormige bewegingen gedurende 2 minuten. Het is belangrijk dat de olie op alle delen van het binnenoppervlak wordt aangebracht. Zet de gasbrander uit en veeg de pan schoon met keukenpapier. Herhaal de procedure drie keer, totdat er geen residu meer op de papieren handdoek achterblijft.
3. Maak de Hot Wok pan voor gebruik grondig schoon met warm water en een zachte spons. Gebruik geen zeep en veeg de pan droog voor gebruik.

OLIE

De HotWok-gasbrander genereert maximaal 7.000 watt en daarom is het belangrijk om olie met een hoog verbrandingspunt te gebruiken. Wij adviseren het gebruik van pinda-olie of zonnebloemolie. Onthouden! Het is niet nodig om veel olie te gebruiken bij het koken op een HotWok-gasbrander.

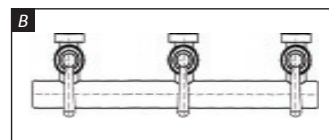
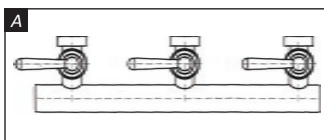
GEBRUIK

Steek de Hot Wok-gasbrander aan met lucifers of een bbq-aansteker

Aansteken: draai bij het aansteken van de brander eerst alle kranen naar beneden. Draai de rechterkraan volledig naar boven en steek de rechterkant van de gasring aan.

Plaats nu de wokpan op de HotWok-gasbrander. Draai de middelste kraan en de linker kraan volledig naar boven.

2. Warmteregeling: draai de kraan langzaam om de gewenste warmte te krijgen. Linker kraantje regelt de linkerkant van de gasring, de kraan in het midden regelt het midden van de gasring en het rechter kraantje de rechterkant van de gasring.



- a. Wanneer alle 3 de kranen in verticale positie staan, staat de brander op maximaal vermogen.
- b. Wanneer alle 3 de kranen in horizontale positie staan, is alle gastoevoer uitgeschakeld. Sluit de regelaar.

Om de hoge temperaturen te bereiken die voor wokken nodig zijn, wordt aanbevolen om op maximale temperatuur te bakken. Hierdoor blijven de smaak en voedingswaarde van het voedsel behouden. Als u voedsel normaal wilt klaarmaken, moeten alle 3 de kranen op ongeveer 1/2 vlam worden gezet.

ONDERHOUD

De HotWok-gasbrander wordt afgeveegd met een vochtige doek, omdat sommige voedingszuren vlekken kunnen achterlaten als ze te lang worden achtergelaten. Gebruik daarna een droge doek. Let op dat de gaten in de gasringen niet verstopt zijn.

Let op wanneer gietijzer in contact komt met water, b.v. regen of vochtig. Er kan roest ontstaan. Als er roest op de HotWok-gasbrander verschijnt, heeft dit geen invloed op de werking.

OPSLAG

Na gebruik en afkoeling van de HotWok-gasbrander, dek deze af en plaats hem op een droge plaats. Bewaar de HotWok-gasbrander in de originele HotWok-opbergtas. Als u deze langere tijd niet gebruikt, voorkomt u dat de gaten in de gasring onder andere verstopt raken met stof. De opbergtas is ideaal voor opslag en transport van de HotWok-gasbrander.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nobis DK-8900 -0845 / 03

Type: Hot Wok ApS
Output: 7.000 Watt / 0,56 KG/U
Categorie: I 3 B/P - 30 mBar
ID Nr: 048BO0008 Serienummer 12905

Categorie:

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 Nederland
Wateringweg 83-C, 2031 EK, Haarlem
info@hot-wok.nl