

Tillykke med dit nye

WOKSÆT

Brugs- og vedligeholdelses- vejledning til Woksæt Original

Læs denne vejledning grundigt igennem inden ibrugtagning. Ved at følge brugs- og vedligeholdelsesvejledningen vil dit Woksæt Original have lang levetid. Garantien bortfalder såfremt denne vejledning ikke følges.

Indhold:



1 stk.
hanestuds



1 stk.
basisring



1 stk.
gasring



1 stk.
brændering



4 stk.
ben



1 stk.
slange-kit



1 stk.
wokpande



MONTERING



Montér slangekit på hanesættet. Venstregevind fastspændes med to nøgler.



Afmontér møtrikkerne og montér hanesættet på basisringen.



Møtrikkerne monteres i samme position igen og efterspændes.



Benene monteres med skrue og fastspændes med møtrik og spændeskive.



Gasringen sættes på, så de 3 rør hviler på møtrikkerne.



Skub gasringen så langt frem mod hanesættet som muligt og spænd den fast med skrue og møtrik.



Brænderringen lægges på basisringen og drejes til låst position

ADVARSEL

- HotWok gasbrænderen bliver meget varm, hold børn og dyr i behørig afstand.
 - HotWok gasbrænderen er kun beregnet til udendørsbrug.
 - HotWok gasbrænderen er kun godkendt til flaskegas, ikke til bygas, bygas II eller naturgas.
 - Flyt aldrig på HotWok gasbrænderen, når den er tændt.
 - Stå ikke foroverbøjet over HotWok gasbrænderen under tilberedningen.
 - Ved gasudslip luk for regulatoren på gasflasken og afmonter denne.
 - Sørg altid for at holde minimum 0,5 meters afstand til brændbare materialer.
 - Placér ikke brændbare eller eksplosive materialer i nærheden af HotWok gasbrænderen.
 - HotWok gasbrænderen skal altid placeres på en plan overflade, der ikke er brændbart.
 - Benyt ikke HotWok gasbrænderen ved kraftig vind.
 - Defekter må kun udbedres med originale HotWok dele.
 - Konstruktionsændringer af HotWok gasbrænderen er farligt og ej tilladt.
 - Der må kun benyttes en national godkendt regulator og gasslange på max. 4 meter til HotWok gasbrænderen.
 - Der må kun benyttes originale HotWok pander til HotWok gasbrænderen.
 - Alle godkendte gasflasker må anvendes til HotWok.
 - Kontrollér altid før brug at gasdyserne under brænderen i hanesættet er monteret korrekt.
 - Luk og afmonter altid regulatoren fra gasflasken efter endt brug.
 - Kontroller gaslangens jævnlige for evt. revner eller brud.
 - Kontroller tætheden jævnlige ved gasslangens tilslutninger ved hanesæt og regulator.
 - Forlad aldrig HotWok gasbrænderen, når den er tændt.
 - Benyt ADRIK vand til slukning, såfremt olien antændes, da dette vil have den modsatte effekt. Brug i stedet et låg eller et brandhæmmende tæppe.
- Andvendelse af wokpanden på andre varmekilder end HotWok gasbrænderen er på eget ansvar.

INDEN IBRUGTAGNING

Ved at følge brugs- og vedligeholdelsesvejledningerne vil din wokpande have en lang levetid. Garantien bortfalder såfremt disse vejledninger ikke følges.

Ibrugtagning

Dersom HotWok gasbrænderen udvikler helt op til 7.000 w i varmeeffekt, er det vigtigt at anvende olie med et højt brændepunkt. Vi anbefaler brug af jordnøddes/solsikkeolie.

- Inden wokpanden tages i brug skal den rengøres grundigt med varmt vand og en blød svamp. Tør wokpanden grundigt af bagefter.
- HotWok wokpanden er beskyttet af en film, som skal fjernes. Wokpanden er produceret i carbonstål, som er et rigtig godt materiale til at lede varme. Det anbefales derfor, at gasbrænderen under klargøring af wokpanden højest opvarmes på halvt blus. Wokpanden opvarmes herefter til den er gyldenbrun.
- Hæld 3-6 spsk. olie i wokpanden, og fordel med cirkulerende bevægelser olien rundt i wokpanden i ca. 2 min. Det er vigtigt at olien fordeles i hele wokpanden, da olien ellers vil fæstne sig i bunden. Sluk herefter gasbrænderen og tør wokpanden over med køkkenrulle indvendigt. Gentag proceduren ca. 3 gange indtil der ikke længere er afbrændingsrester på køkkenrullen. Efter klargøring vil wokpanden indvendigt have skiftet farve fra skinnende metal til en mørk nuance. Dette er helt normalt og kun udtryk for, at wokpanden er klargjort korrekt. Med tiden vil wokpanden ved brug blive mørkere og mørkere. Denne sorte belægning fungerer som en non-stick overflade. Wokpanden kan sagtens holde maden varm efter tilberedning, så lad enten wokpanden stå på gasbrænderen eller server maden direkte i wokpanden på en bordskåner. Vær opmærksom på at wokpanden stadigvæk er varm ved servering.

OLIE

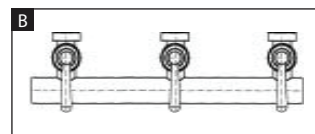
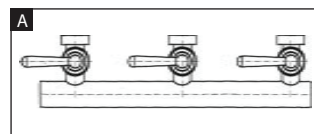
HotWok gasbrænderen udvikler helt op til 7.000 w i varmeeffekt, og det er derfor vigtigt at anvende olie med et højt brændepunkt. Vi anbefaler anvendelse af jordnøddesolie eller solsikkeolie. Husk! Der skal ikke benyttes ret meget olie ved tilberedning på en HotWok gasbrænder.

BETJENING

Tænding foretages ved hjælp af tændstikker el. grill-lighter.

- Tænding: Ved tænding trykkes først ned på hanerne og herefter drejes. Drej den højre hane helt op og antænd højre side af brænderringen, herefter placeres wokpanden på HotWok gasbrænderen. Åben nu først for den midterste og derefter for den venstre hane.

- Regulering af varme: Drej hanerne langsomt for at få den ønskede varmeindstilling. Venstre hane regulerer venstre side af gasringen, hanen i midten det midterste af gasringen og hanen til højre regulerer højre side af gasringen.



- Når alle 3 haner er i lodret stilling er varmeeffekten maksimal.
- Når alle 3 haner er i vandret position lukkes al gastilførsel. Luk for regulatoren.

For at kunne opnå de høje temperaturer, som lynstegning kræver, anbefales det at stege ved max. varmeindstilling. Dermed bevares vitaminer i grøntsager og saft i kødet. Såfremt du ønsker at stege på normalvis skal alle 3 haner være indstillet til ca. ½ blus.

VEDLIGEHOLDELSE

HotWok gasbrænderen tørres efter brug over med en fugtig klud, da nogle madsyrer kan efterlade pletter, hvis de får lov at sidde for længe. Derefter en tør klud. Vær opmærksom på at ingen huller i gasringen er tilstoppet.

Vær opmærksom på, at når støbejern kommer i kontakt med vand, f.eks. regn og fugt, kan der dannes rust. Såfremt der kommer rust på HotWok gasbrænderen, påvirker dette ikke funktionsdygtigheden. For fjernelse af rust, se www.hotwok.info under tips.

OPBEVARING

Efter anvendelse og afkøling af HotWok gasbrænderen, bør den tildækkes og stilles et tørt sted.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

HotWok ApS	CE 0048 / 03
Type:	HotWok
Belastning:	7.000 Watt/ 0,56 Kg/h
Kategori:	I 3 B/P 30 mbar
ID Nummer:	048BO0008
Serienummer:	12905
Destination:	Danmark

KONTAKT HOTWOK



HotWok ApS
Annebergvej 181 • 9000 Aalborg • Danmark
hotwok@hotwok.dk • www.hotwok.dk