



Tillykke med dit nye

WOKSÆT

Brugs- og vedligeholdelses- vejledning til Woksæt PRO

Læs denne vejledning grundigt igennem inden ibrugtagning. Ved at følge brugs- og vedligeholdelsesvejledningen vil dit Woksæt PRO 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



HOT WOK®

MONTERING



Monter slangekit på hanesættet. Venstregevind fastspændes med to nøgler.



Afmonter møtrikkerne og monter hanesættet på basisringen.



Møtrikkerne monteres i samme position igen og efterspændes.



Benene monteres med skruer 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 skruer og møtrik.



Brænderingen 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 udendørs brug.
- 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.
- Placer 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.
- Kontroller altid før brug at gassysene under brænderen i hanesættet er monteret korrekt.
- Luk og afmonter altid regulatoren fra gasflasken efter endt brug.
- Kontroller gasslangen jævnligt for evt. revner eller brud.
- Kontroller tætheden jævnligt ved gasslangens tilslutninger ved hanesæt og regulator.
- Forlad aldrig HotWok gasbrænderen, når den er tændt.
- Benyt ADRIG vand til slukning, såfremt olien antændes, da dette vil have den modsatte effekt. Brug i stedet et låg eller et brandhæmmende tæppe.

Anvendelse 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 12.000 W i varmeeffekt, er det vigtigt at anvende olie med et højt brændepunkt. Vi anbefaler brug af jordnøddes/solsikkeolie.

1. Inden wokpanden tages i brug skal den rengøres grundigt med varmt vand og en blød svamp. Tør wokpanden grundigt af bagefter.

2. 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 højst opvarmes på halvt blus. Wokpanden opvarmes herefter til den er gyldebrun.

3. 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 fæste 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 servér maden direkte i wokpanden på en bordskåner. Vær opmærksom på at wokpanden stadigvæk er varm ved servering.

OLIE

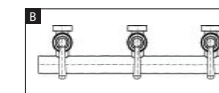
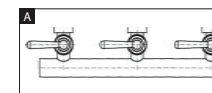
HotWok gasbrænderen udvikler helt op til 12.000 W i varmeeffekt, og det er derfor vigtigt at anvende olie med et højt brændepunkt. Vi anbefaler anvendelse af jordnøddesolie eller solseskeolie. Husk! Der skal ikke benyttes ret meget olie ved tilberedning på en HotWok gasbrænder.

BETJENING

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

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

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



- Når alle 3 hane er i lodret stilling er varmeeffekten maksimal.
- Når alle 3 hane 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 hane være indstillet til ca. 1/2 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	C € 0048 / 03
Type:	HotWok
Belastning:	12.000 Watt/
	0,96 Kg/h
Kategori:	I 3 B/P
	30 mbar
ID Nummer:	845CQ-0152
Serienummer:	12905
Destination:	Danmark

KONTAKT HOTWOK



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



Congratulation with your new

WOKSET

Instructions for usage and maintenance of WokSet PRO

By following the instructions for usage and maintenance your Wokset PRO will have a longer servicelife.

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

Contents:



1 pcs.
valve set



1 pcs.
basis ring



1 pcs.
gas ring



1 pcs.
burner ring



4 pcs.
legs



1 pcs.
gas-kit



1 pcs.
wok pan



HOT WOK

ASSEMBLY INSTRUCTION



Screw on the connector with rubber ring on the thread on the valve set.



Unscrew the nuts and fit the valve set on the basis ring.



Screw on the nuts in the same positions again and tighten. Biggest nut in the middle.



Attach the legs using screw and tighten using nut and washer.



Put the gas ring on so the 3 pips rests on the nuts.



Push the gas ring forward towards the valve set as possible and tighten with screw and nut.



Fit the burner ring on the basis ring and turn to locked position.



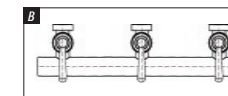
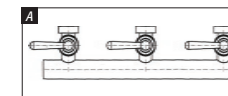
The gas hose fits the connector using a collar band. Moisten with liquid soap for easier fitting. In order to check the tightness of the hose, apply soapy water to the hose connections. If it bubbles, it is a sign of a hose leak.

WARNING

1. The HotWok gasburner gets extremely hot, keep children and animals at a safe distance.
2. The HotWok gasburner is only approved for outside use.
3. The HotWok gasburner is only approved for LPG gas bottles, and can therefore not be used for other types of gas.
4. Never move the HotWok gasburner when it is lit.
5. Do not lean over the HotWok gasburner when preparing food.
6. In the event of a sudden gas leak, close the regulator and dismantle it.
7. Always ensure a minimum distance of 0,5 metres from any flammable materials.
8. Do not place flammable or explosive materials near the HotWok gasburner.
9. The HotWok gasburner must always be placed on a level surface, that is not made of plastic.
10. Do not use your HotWok gasburner in high winds.
11. Faults must only be remedied using original HotWok parts.
12. Constructional changes to the HotWok gasburner is dangerous and not allowed.
13. Always close and dismantle the regulator from the gasbottle after final use.
14. Only use a national approved regulator and a maximum gas hose length of 1,5 metres for the HotWok gasburner. Gasbottles must be used and stored standing.
15. Use only original HotWok Pans for the HotWok gasburner.
16. All Yellow gas- and lightweighted bottles from BP-gas are used to HotWok gasburner.
17. Always control that gasnozzles under the burner is correct mounted.
18. Always close and dismantle the regulator from the gasbottle after final use.
19. Control the gas tube regular for eventuel cracks or leaks
20. Control regular for tightness at the gas tubes connection at the valve set and regulator
21. Never leave the HotWok gasburner, when it is lid.
22. Never use water for to extinguishing provided that the oil sets off because this will have the opposite effect. Instead use a lid or fireproof blanket.

wok pan on the HotWok gasburner. Turn the middle tap and the left tap fully to upward position.

2. Regulation of heat: turn the tap slowly to get the desired heat. Left tap regular the left side of the gas ring, the tap in the middle regular the middle of the gas ring, and the right tap regular the right side of the gas ring.



- a. When all 3 taps are in vertical position the heating effect is maximum.
- b. When all 3 taps are in horizontal position all gas supply is turned off. Close the regulator.

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. Should you wish to fry food normally, all 3 taps should be turned to about 1/2 flame.

MAINTENANCE

The HotWok 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.

Please pay attention when cast iron get in contact with water e.g. rain or damp rust can develop. If rust appears on the HotWok gasburner, this will not affect the function. For removal of rust, please see www.hotwok.info under tips.

STORAGE

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nobis DK-8900 -0845 / 03

Type:	Hot Wok ApS
Load:	12.000 Watt / 0.96 Kg/h
Kategori:	13 B/P - 30 mbar
ID Nr:	845CQ-0152

Category:
13 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
Annebergvej 181 • 9000 Aalborg • Denmark
hotwok@hotwok.dk • www.hotwok.dk

BEFORE USING FIRST TIME

Follow the assemble instruction on top of this page.
Attach the handle on the wok pan. Before using the wok pan the first time it needs seasoning. There is a protective coating on the wok pan and this has to be burned off this way:

- Light the HotWok gasburner on maximum heat and place the wok pan on it.
- After about 30 sec. It will start to smoke from the wok pan and the wok pan will gradually get darker and darker.
- After about 60 sec. The dark burning residues will move towards the edge of the wok pan and the wok pan will slowly regain the original shining colour.
- Move the wok pan, so the dark residues disappears.
- After the preparation the wok pan is cleaned under running water and dried using a paper towel. In time the wok pan will get darker and darker.

OIL

The HotWok gasburner generates up to 12.000w 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 HotWok gasburner.

OPERATION

Light the HotWok gasburner using matches or a bbq lighter

1. Lightning: When lightning the gas burner first push down the taps and turn them. Turn the right tap fully to upward position and light the right side of the gas ring. Now place the