

Proficiat met uw nieuwe

SILVERLINE WOKBRANDER

Instructies voor gebruik en
onderhoud van uw

HOT WOK SILVERLINE

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
brander



2
gas ringen



1
brander ring



1
gas-kit



1
1.5V batterij



HOT WOK®

WAARSCHUWINGEN

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 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 inspueters 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

Haal de Hot Wok gasbrander uit de verpakking. Schroef de aansluiting met rubberen ring op de schroefdraad aan de achterkant van de Hot Wok-gasbrander. Verwijder de batterij uit de plastic verpakking. Plaats de batterij met polen zoals aangegeven op het batterijklepje.

De gaslang past op de connector met behulp van een slangklep. Bevochtig eventueel met wat vloeibare zeep voor gemakkelijker aanbrengen. Breng zeepwater aan op de slangaansluitingen om dede slang op eventuele lekken te controleren. Als het borrelt, is dit een teken van een slanglek.

OLIE

De HotWok-gasbrander genereert maximaal 4.500 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

De Hot Wok gasbrander heeft piëzo-elektronische ontsteking en wordt daarom aangestoken zonder het gebruik van lucifers etc.

- a. Ontsteken: Draai de knop naar de positie UIT.
- b. Druk de knop in terwijl u de knop naar ON draait. Houd de knop ingedrukt totdat de Hot Wok-gasbrander ontsteekt. Tijdens de ontsteking zal de piëzo-elektronische ontsteking knetteren.
- c. Regeling van warmte: draai de knop langzaam om de gewenste warmte te krijgen. Wanneer de knop op UIT wordt gezet, is de gastoevoer afgesloten. De vlammen worden automatisch gedoofd. Sluit de regelaar.
- d. Wanneer de knop op ON staat, heeft u maximale hitte.
- e. Wanneer de knop tussen ON en 6 uur staat, worden de vlammen in de buitenste gasring geregeld. Hoe dichter de knop naar 6 uur wordt gedraaid, hoe zwakker de vlammen in de buitenste gasring worden.

De Hot Wok-gasbrander heeft een ingebouwde bescherming, die automatisch de gastoevoer afsluit als de vlammen uitgaan. 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.

ONDERHOUD

De Hot Wok-gasbrander moet worden schoongeveegd 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. Hardnekkige etensresten kunnen worden verwijderd met een zachte spons of een nylon borstel. Gebruik nooit een staalborstel of een harde spons. Droog de Hot Wok grondig na het reinigen. Om de glans te behouden, kan van RVS-olie worden gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de Hot Wok-gasbrander er goed uitziet en voegt ook een beschermende film toe die gemakkelijker schoon te maken is.

OPSLAG

Na gebruik en afkoeling van de Hot Wok gasbrander, adviseren we deze af te dekken en op een droge plaats op te bergen. Bewaar de Hot Wok-gasbrander bij voorkeur in de originele Hot Wok-opbergtas als u deze langere tijd niet gebruikt. Dan voorkomt u dat de gaten in de gasring onder andere verstopt raken met stof. De opbergtas is ideaal voor opslag en transport van de Hot Wok-brander.

Verwijder de batterij als de Hot Wok-gasbrander gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

HotWok DK-8900 -0845 / 05
Type: HotWok
Output: 4.5 kWh / 0,26 Kg/h
Categorie: I 3 B/P – 30 mbar
ID Nr: 846BQ-001

Category:
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

 **HOT WOK®**