



Gebruiksaanweisung Mode d'emploi Manuale

Hot Wok Silver A 2113

DE

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. Andere 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 mind. 0,5m von brennbaren Materialien entfernt.
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 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. Der Regler muss nach Gebrauch immer vollständig geschlossen und abmontiert werden.
17. Kontrollieren Sie regelmässig den Gasschlauch auf Risse und undichte Stellen.
18. Versichern Sie sich regelmässig, dass der Gasschlauch korrekt am Ventil und Regler montiert ist.
19. Lassen Sie den angezündeten Hot Wok Gaskocher niemals unbeaufsichtigt.
20. 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 Erdnuss- 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.

- Zum Anschalten drehen Sie den Knopf in die OFF-Position.
- 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.
- 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.
- Wenn Sie den Knopf auf die ON-Position drehen, benutzen Sie Ihren Gaskocher mit der maximalen Gas- und Wärmezufuhr.
- Wenn Sie den Knopf weiter nach links an der ON-Position vorbei drehen, 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 Essenzubereitung 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 Hot Wok Pfanne nach der Reinigung gründlich ab.

Pflegen Sie die Oberfläche Ihres Hot Wok Gaskochers indem Sie ihn mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einreiben. Damit pflegen 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. 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

Leistung: 4.5 kW

Kategorie: I 3 B/P- 50 mbar

ID Nr: 846BQ-001



consignes de sécurité

- Lors de la mise en service de la cuisinière à gaz Hot Wok, respectez les prescriptions en vigueur et n'utilisez la cuisinière à gaz que dans des locaux aérés.
- La cuisinière à gaz Hot Wok devient très chaude. Gardez les enfants et les animaux à distance de sécurité.
- La cuisinière à gaz Hot Wok convient aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.
- Seules les bouteilles de gaz GPL conviennent à l'utilisation du Hot Wok. D'autres types de gaz ne doivent pas être utilisés.
- Ne déplacez jamais un réchaud à gaz Hot Wok allumé.
- Ne vous penchez pas au-dessus d'un réchaud à gaz Hot Wok allumé.
- En cas de fuite de gaz soudaine, fermez le régulateur et démontez-le. Ouvrez les fenêtres et les portes si la sortie de gaz est en position à l'intérieur. N'utilisez pas de purificateurs d'air électriques. Les appareils électriques ne doivent être utilisés qu'après une ventilation complète.
- Placez toujours la cuisinière à gaz Hot Wok à au moins 0,5 m des matériaux inflammables.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité immédiate de votre cuisinière à gaz Hot Wok.
- La cuisinière à gaz Hot Wok doit toujours être placée sur une surface plane et non plastique.
- N'utilisez pas la cuisinière à gaz Hot Wok par vent fort.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Hot Wok.
- Les modifications non autorisées dans la construction de la cuisinière à gaz sont dangereuses et interdites.
- N'utilisez que des détendeurs et des tuyaux de gaz testés d'une longueur maximale de 1,5 m.
- N'utilisez que des poêles à Hot Wok d'origine.
- Le régulateur doit toujours être complètement fermé et démonté après utilisation.
- Vérifiez régulièrement si le tuyau de gaz présente des fissures ou des fuites.
- Assurez-vous régulièrement que le tuyau de gaz est correctement monté sur la vanne et le régulateur.
- Ne laissez jamais la cuisinière à gaz Hot Wok sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre l'huile qui brûle, car cela pourrait faire exploser l'huile. Utilisez plutôt un couvercle de pot ou un plafond résistant au feu.

Premières étapes de la mise en service

Retirez le réchaud à gaz Hot Wok de son emballage.

Retirez les batteries de leur emballage et insérez-les dans votre réchaud à gaz Hot Wok en suivant les instructions.

Montez le tuyau de gaz avec l'anneau en caoutchouc sur la valve située à l'arrière de la cuisinière à gaz.

Pour faciliter l'installation, vous pouvez humidifier les pièces avec de l'eau savonneuse. Vérifier l'étanchéité des raccords du tuyau de gaz en les humidifiant avec de l'eau savonneuse. Si l'eau savonneuse se boursouffle après l'ouverture de l'alimentation en gaz, c'est une indication d'une fuite.

Huile

La cuisinière à gaz Hot Wok produit jusqu'à 4,5 kW de chaleur. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des huiles résistantes à la chaleur avec un point d'éclair élevé. Nous recommandons l'huile d'arachide ou de tournesol. Vous n'avez besoin que d'une petite quantité d'huile si vous préparez les aliments dans votre cuisinière à gaz Hot Wok.

Utilisation

Le réchaud à gaz Hot Wok est équipé d'un élément d'allumage piézoélectrique et peut donc être allumé sans allumettes ou similaire.

- Pour l'allumer, tourner le bouton en position OFF.
- Appuyez sur le bouton, maintenez-le enfoncé et mettez-le en position ON. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la cuisinière à gaz s'enflamme. Pendant l'allumage, vous entendrez le cliquetis de l'allumage électronique.
- Régulation de la température: Tournez lentement le bouton pour atteindre la température désirée. Lorsque vous déplacez le bouton à la position OFF le gaz s'éteint automatiquement et la flamme s'éteint. Fermez le régulateur.
- Si vous tournez le bouton à la position ON, utilisez votre cuisinière à gaz avec l'alimentation maximale en gaz et en chaleur.
- Si vous tournez le bouton vers la gauche au-delà de la position ON, réglez les flammes dans la bague de gaz extérieure. Plus vous tournez le bouton, plus les flammes s'affaiblissent.

La cuisinière à gaz Hot Wok est équipée d'un arrêt automatique du gaz qui s'active lorsque les flammes de la cuisinière à gaz s'éteignent.

Afin d'atteindre les températures élevées typiques de la préparation des aliments dans le wok, nous vous recommandons de préparer les aliments avec un apport thermique maximal. De cette façon, les ingrédients conservent leur goût et leur valeur nutritive.

Maintenance

Nettoyez votre cuisinière à gaz Hot Wok avec un chiffon humide, car certains aliments peuvent causer une décoloration s'ils collent trop longtemps. Essuyer avec un chiffon sec. S'assurer que les anneaux de gaz ne sont pas bouchés.

Enlevez les aliments tenaces à l'aide d'une éponge douce ou d'une brosse en nylon. **AVERTISSEMENT!** N'utilisez jamais une brosse en acier ou une éponge dure. Séchez soigneusement votre poêle Hot Wok après l'avoir nettoyée.

Entretenez la surface de votre cuisinière à gaz Hot Wok en la frottant avec un nettoyeur pour acier inoxydable huileux. Cela permettra d'entretenir et de protéger la surface de la cuisinière à gaz et facilitera le nettoyage.

Stockage

Après avoir utilisé votre réchaud à gaz Hot Wok et l'avoir laissé refroidir complètement, couvrez-le pour le stockage et placez-le dans un endroit sec. Rangez votre réchaud à gaz Hot Wok dans le sac de rangement original Hot Wok. Ceci empêchera l'obstruction des anneaux de gaz. Le sac de rangement Hot Wok est idéal pour ranger et transporter votre réchaud à gaz Hot Wok.

Caractéristiques techniques

Wok chaud DK-8900 -0845 / 05

Puissance de sortie: 4,5 kW

Catégorie: I 3 B/P- 50 mbar

N° d'ID: 846BQ-001



Istruzioni di sicurezza

- Per la messa in funzione del fornello a gas Hot Wok, osservare le norme vigenti e utilizzare il fornello a gas solo in ambienti ventilati.
- Il fornello a gas Hot Wok diventa molto caldo. Tenere i bambini e gli animali a distanza di sicurezza.
- Il fornello a gas Hot Wok è adatto sia per uso interno che esterno.
- Solo le bombole di GPL sono adatte per l'uso del Hot Wok. Non devono essere utilizzati altri tipi di gas.
- Non spostare mai un fornello a gas Hot Wok accesa.
- Non appoggiarsi su un fornello a gas Hot Wok accesa.
- In caso di improvvisa perdita di gas, chiudete il regolatore e smontarlo. Aprire le finestre e le porte se l'uscita del gas si trova nell'area di lavoro all'interno. Non utilizzare purificatori d'aria elettrici. Le apparecchiature elettriche possono essere utilizzate solo dopo un'accurata ventilazione.
- Posizionare sempre il fornello a gas Hot Wok ad almeno 0,5 m di distanza da materiali infiammabili.
- Non collocare materiali infiammabili o esplosivi nelle immediate vicinanze del fornello a gas Hot Wok.
- Il fornello a gas Hot Wok deve sempre essere posizionato su una superficie piana e non plastica.
- Non utilizzare il fornello a gas Hot Wok in presenza di forti venti.
- Utilizzare solo ricambi originali Hot Wok.
- Modifiche non autorizzate alla costruzione della cucina a gas sono pericolose e non sono consentite.
- Utilizzare solo regolatori e tubi del gas collaudati con una lunghezza massima di 1,5m.
- Utilizzare solo padelle Hot Wok originali.
- Il regolatore deve essere sempre completamente chiuso e smontato dopo l'uso.
- Controllare regolarmente il tubo del gas per verificare l'assenza di crepe e perdite.
- Assicurarsi regolarmente che il tubo flessibile del gas sia montato correttamente sulla valvola e sul regolatore.
- Non lasciare mai incustodito il fornello a gas Hot Wok.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere l'olio combustibile, dunque questo può causare l'esplosione dell'olio. Invece, usare un coperchio della pentola o una coperta ignifuga.

Primi passi per la messa in servizio

Togliere il fornello a gas Hot Wok dall'imballaggio.

Togliere le batterie dall'imballaggio e inserirle nel fornello a gas Hot Wok secondo le istruzioni.

Montare il tubo del gas con l'anello di gomma sulla valvola sul retro della cucina a gas.

Per facilitare l'installazione, è possibile inumidire le parti con acqua saponata. Controllare l'eventuale presenza di perdite nei raccordi del tubo del gas inumidendoli con acqua saponata. Se l'acqua saponata si vescica dopo aver aperto la fornitura di gas, questo è indice di una perdita.

L'olio

Il fornello a gas Hot Wok genera una potenza termica fino a 4,5 kW. Pertanto, utilizzare oli resistenti al calore con un alto punto di infiammabilità.

Si consiglia l'olio di arachidi o di semi di girasole. È sufficiente una piccola quantità di olio se si prepara il cibo nel fornello a gas Hot Wok.

Uso

La stufa a gas Hot Wok è dotata di un elemento di accensione piezoelettrica e può quindi essere accesa senza fiammiferi o simili.

- Per accenderlo, ruotare la manopola in posizione OFF.
- Premere la manopola verso il basso, tenerla premuta e ruotarla in posizione ON. Premere e tenere premuta la manopola fino a quando il fornello a gas si accende. Durante l'accensione si sente il suono del clic dell'accensione elettronica.
- Regolazione della temperatura: ruotare lentamente la manopola per raggiungere la temperatura desiderata. Quando si sposta la manopola in posizione OFF, il gas si spegne automaticamente e la fiamma si spegne. Chiudere il regolatore.
- Se si porta la manopola in posizione ON, utilizzare il fornello a gas con l'alimentazione massima di gas e calore.
- Se si ruota la manopola più a sinistra oltre la posizione ON, regolare le fiamme nell'anello esterno del gas. Più si ruota la manopola più deboli diventano le fiamme.

Il fornello a gas Hot Wok ha uno spegnimento automatico del gas che si attiva quando le fiamme del fornello a gas si spengono.

Per raggiungere le alte temperature tipiche della preparazione dei cibi nel wok, si consiglia di preparare i cibi con il massimo apporto termico. In questo modo gli ingredienti mantengono il loro gusto e il loro valore nutrizionale.

Manutenzione

Pulire il fornello a gas Hot Wok con un panno umido, in quanto alcuni cibi possono causare scolorimento se si attaccano troppo. Pulire con un panno asciutto. Accertarsi che i gas ring non siano ostruiti.

Rimuovere il cibo ostinato con una spugna morbida o una spazzola di nylon. **ATTENZIONE!** Non utilizzare mai una spazzola d'acciaio o una spugna dura.

Asciugare bene la padella Hot Wok dopo la pulizia.

Mantenere la superficie del vostro fornello a gas Hot Wok strofinandola con un detergente oleoso per acciaio. In questo modo si cura e protegge la superficie del fornello a gas e facilita la pulizia.

Conservazione

Dopo aver utilizzato il fornello a gas Hot Wok e averla lasciata raffreddare completamente, coprirla per lo stoccaggio e riporla in un luogo asciutto. Conservare il fornello a gas Hot Wok nell'originale sacchetto di stoccaggio Hot Wok. In questo modo si evita l'intasamento dei gas ring. La borsa di stoccaggio Hot Wok è ideale per riporre e trasportare il vostro fornello a gas Hot Wok.

Dati tecnici

Wok caldo DK-8900 -0845 / 05

Potenza di uscita: 4,5 kW

Categoria: I 3 B/P- 50 mbar

Numero ID: 846BQ-001