

# **HOT WOK®**

## ASSEMBLY INSTRUCTION



**HOT WOK ORIGINAL GAS STOVE 7 kW**  
**HOT WOK BASIC GAS STOVE 10 kW**  
**HOT WOK PROFESSIONAL GAS STOVE 12 kW**

## ASSEMBLY INSTRUCTION



The legs are mounted with a screw and fastened with a nut and washer.



Remove the nuts and fit the tap set to the base ring.



The nuts are mounted in the same position again and retightened.



The gas ring is put on so that the 3 pipes resting on the nuts.



Push the inner ring as far forward towards the tap set as possible and fasten it with a screw and nut at the opposite end.



The burner ring is placed on the base ring and turned to the locked position.



Screw on the connector with rubbering on the thread on the valve set.

The gas hose is attached to the valve by screwing the hose and valve together. Be careful not to overtighten. Remember to regularly retighten joints for possible gas leak.

## WARNING

- The HOT WOK gas stove gets very hot, keep children and animals at an appropriate distance.
- The HOT WOK gas stove is intended for outdoor use only.
- The HOT WOK gas stove is only approved for bottled gas, not for city gas, city gas II or natural gas.
- Never move the HOT WOK gas stove when it is lit.
- Do not lean forward over the HOT WOK gas stove during cooking.
- In the event of a gas leak, close the regulator on the gas cylinder and remove it.
- Always make sure to keep a distance of at least 0.5 meters from flammable materials.
- Do not place flammable or explosive materials near the HOT WOK gas stove.
- The HOT WOK gas stove must always be placed on a flat surface that is not flammable.
- Do not use the HOT WOK gas stove in strong winds.
- Defects may only be repaired with original HOT WOK parts.
- Design changes to the HOT WOK gas stove are dangerous and not permitted.
- Use only a nationally approved regulator and gas hose of max. 1.5 meters to the HOT WOK gas stove.
- All approved gas cylinders may be used for the HOT WOK.
- Always check before use that the gas nozzles under the burner in the tap set are fitted correctly.
- Always close and disconnect the regulator from the gas bottle after use.
- Check the gas hose regularly for possible cracks or breaks.
- Check the tightness regularly at the gas hose connections at the tap set and regulator.
- Never leave the HOT WOK gas stove when it is lit.
- NEVER use water to extinguish if the oil ignites, as this will have the opposite effect. Use a lid or fire blanket instead.

## BEFORE USING FIRST TIME

By following the use and maintenance instructions, your wok pan will have a long life. The warranty is void if these instructions are not followed.

## COMMISSIONING

- Before using the wok, clean it thoroughly with warm water and a soft sponge. Wipe the wok thoroughly afterwards.
- The HOT WOK wok pan is protected by a film which must be removed. The wok is made of carbon steel, which is a very good material for conducting heat. It is therefore recommended that while preparing the wok, the gas stove is heated to a maximum of half flame. The wok is then heated until it is golden brown.
- Pour 3-6 tbsp. oil in the wok, and distribute the oil around the wok in circular motions for approx. 2 minutes. It is important that the oil is distributed throughout the wok, otherwise the oil will stick to the bottom. Then switch off the gas stove and wipe the inside of the wok with paper towel.

Repeat the procedure approx. 3 times until there are no longer burning residues on the paper towel.

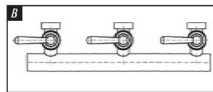
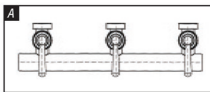
After preparation, the inside of the wok will have changed color from shiny metal to a dark shade. This is completely normal and only an indication that the wok has been prepared correctly. Over time, the wok will get darker and darker with use. This black coating acts as a non-stick surface. The wok can easily keep the food warm after cooking, so either leave the wok on the gas stove or serve the food directly in the wok on a trivet.

Be aware that the wok is still hot when serving.

## OPERATION

Ignition is carried out using matches or grill lighter.

- Ignition:** When igniting, first press down on the taps and then turn. Turn the right tap all the way up and ignite the right side of the burner ring, then place the wok pan on the HOT WOK gas stove. Now open first the middle one and then the left tap.
- Regulating heat:** Turn the taps slowly to get the desired heat setting. The left tap regulates the left side of the gas ring, the tap in the middle the middle of the gas ring and the tap on the right regulates the right side of the gas ring.



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

## MAINTENANCE

After use, wipe the HOT WOK gas stove with a damp cloth, as some food acids can leave stains if they are allowed to sit for too long. Then a dry cloth. Make sure that no holes in the gas ring are blocked.

Be aware that when cast iron comes into contact with water, e.g. rain and moisture, rust can form. If rust forms on the HOT WOK gas stove, this does not affect functionality. For rust removal see [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) under FAQ. Rust is not eligible for complaints.

## STORAGE

After using and cooling the HOT WOK gas stove, it should be covered and placed in a dry place.

Rust can occur due to moisture, and is not eligible for complaints.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

CE 0048/03  
Type: Original  
Load: 7 kW  
Category: 30 mBar  
Producer: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Basic  
Load: 10 kW  
Category: 30 mBar  
Producer: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Professional  
Load: 12 kW  
Category: 30 mBar  
Producer: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## MONTERING



Benene monteres med skruer og fastspændes med møtrik og spændeskive.



Afmonter møtrikkerne og monter hanesættet på basisringen.



Møtrikkerne monteres i samme position igen og efterspændes.



Gasringen sættes på, så de 3 rørvilvler på møtrikkerne.



Skub inderingen så langt frem mod hanesættet som muligt og spænd den fast med skruer og møtrik i modsat ende.



Brænderringen lægges på basisringen og drejes til låst position.



Monter slangekit på hanesættet. Venstregevind fastspændes med to nøgler.

Gasslangen fastgøres til ventilen ved at skrue slange og ventil sammen. Sørg for ikke at overspænde. Husk jævnligt at efterspænde samlinger for evt. gaslækage.

## ADVARSEL

- HOT WOK gasbluset bliver meget varm, hold børn og dyr i behørig afstand.
- HOT WOK gasbluset er kun beregnet til udendørsbrug.
- HOT WOK gasbluset er kun godkendt til flaskegas, ikke til bygas, bygas II eller naturgas.
- Flyt aldrig på HOT WOK gasbluset, når det er tændt.
- Stå ikke foroverbøjet over HOT WOK gasbluset 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 HOT WOK gasbluset.
- HOT WOK gasbluset skal altid placeres på en plan overflade, der ikke er brændbar.
- Benyt ikke HOT WOK gasbluset ved kraftig vind.
- Defekter må kun udbedres med originale HOT WOK dele.
- Konstruktionsændringer af HOT WOK gasbluset er farligt og ej tilladt.
- Der må kun benyttes en national godkendt regulator og gaslange på max. 1,5 meter til HOT WOK gasbluset.
- Alle godkendte gasflasker må anvendes til HOT WOK.
- Kontroller altid før brug at gasdyserne under brænderen i hanesættet er monteret korrekt.
- Luk og afmonter altid regulatoren fra gasflasken efter endt brug.
- Kontroller gaslengen jævnligt for evt. revner eller brud.
- Kontroller tætheden jævnligt ved gaslængens tilslutninger ved hanesæt og regulator.
- Forlad aldrig HOT WOK gasbluset, når det er tændt.
- Benyt ALDRIG vand til slukning, såfremt olien antændes, da dette vil have den modsatte effekt. Brug i stedet et låg eller et brandtæppe.

## INDEN IBRUGTAGNING

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

- Inden wokpanden tages i brug skal den rengøres grundigt med varmt vand og en blød svamp. Tør wokpanden grundigt af bagefter.
- HOT WOK 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 gasbluset 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 gasbluset og tør wokpanden over med køkkenrulle indvendigt.

Gentag proceduren ca. 3 gange indtil der ikke længere er afbrændingsrester på køkkenrullen.

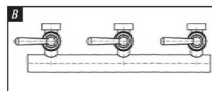
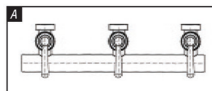
Efter klargøring vil wokpanden indvendigt have skiftet farve fra skinnende metal til en mørk nuance. Dette er helt normalt og kun udtryk for, at wokpanden er klargjort korrekt. Med tiden vil wokpanden ved brug blive mørkere og mørkere. Denne sorte belægning fungerer som en non stick overflade. Wokpanden kan sagtens holde maden varm efter tilberedning, så lad enten wokpanden stå på gasbluset eller servér maden direkte i wokpanden på en bordskåner.

Vær opmærksom på at wokpanden stadigvæk er varm ved servering.

## 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 HOT WOK gasbluset. 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 gasstilførsel. Luk for regulatoren.

## VEDLIGEHOLDELSE

HOT WOK gasbluset 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 HOT WOK gasbluset, påvirker dette ikke funktionsdygtigheden. For fjernelse af rust, se [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) under FAQ. Rust er ikke reklamerationsberettiget.

## OPBEVARING

Efter anvendelse og afkøling af HOT WOK gasbluset, bør det tildækkes og stilles et tørt sted. Rust kan forekomme ved fugt, og er ikke reklamerationsberettiget.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

CE 0048/03  
Type: Original  
Belastning: 7 kW  
Kategori: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Basic  
Belastning: 10 kW  
Kategori: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Professional  
Belastning: 12 kW  
Kategori: 30 mBar  
Producent: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## MONTERINGSANVISNING



Benen monteras med skruv och fästs med mutter och bricka.



Ta bort muttrarna och montera kransatsen på basringen.



Muttrarna är monterade i samma position igen och efterdragen.



Gasringen sätts på så att de 3 rören vilar på muttrarna.



Skjut inringningen så långt framåt mot kransatsen som möjligt och fäst den med en skruv och mutter i motsatt ände.



Brännarringen placeras på basringen och vrids till låst läge.



Skruva på kopplingen med gummiring på gångan på ventilensatsen.

Gasslangen fästs på ventilen genom att skruva ihop slangen och ventilen.  
Var noga med att inte dra åt för hårt.  
Kom ihåg att regelbundet efterträda skarvarna för eventuellt gasläckage.

## VARNING

1. Gasspisen HOT WOK blir väldigt varm, håll barn och djur på lämpligt avstånd.
2. Gasspisen HOT WOK är endast avsedd för utomhusbruk.
3. HOT WOK-gasspisen är endast godkänd för gas på flaska, inte för stadsgas, stadsgas II eller naturgas.
4. Flytta aldrig HOT WOK-gasspisen när den är tänd.
5. Luta dig inte framåt över HOT WOK-gasspisen under tillagningen.
6. I händelse av en gasläcka, stäng regulatorn på gasflaskan och ta bort den.
7. Se alltid till att hålla ett avstånd på minst 0,5 meter från brandfarliga material.
8. Placera inte brandfarliga eller explosiva material i närheten av HOT WOK-gasspisen.
9. Gasspisen HOT WOK ska alltid placeras på en plan yta som inte är brandfarlig.
10. Använd inte HOT WOK-gasspisen i hård vind.
11. Defekter får endast repareras med original HOT WOK delar.
12. Designändringar av HOT WOK-gasspisen är farliga och inte tillåtna.
13. Använd endast en nationellt godkänd regulator och gas slang på max. 1,5 meter till HOT WOK gasolspisen.
14. Alla godkända gasflaskor får användas för HOT WOK.
15. Kontrollera alltid före användning att gasmstyckena under brännaren i kransatsen är korrekt monterade.
16. Stäng och koppla alltid bort regulatorn från gasflaskan efter användning.
17. Kontrollera gasslangen regelbundet för eventuella sprickor eller brott.
18. Kontrollera regelbundet tätheten vid gas slanganslutningarna vid kransatsen och regulatorn.
19. lämna aldrig HOT WOK-gasspisen när den är tänd.
20. Använd ALDRIG vatten för att släcka om oljan antänds, eftersom det får motsatt effekt. Använd ett lock eller brandfilt istället.

## INNAN DU ANVÄNDER FÖRSTA GÅNGEN

Genom att följa bruks- och underhållsinstruktionerna kommer din wokpanna att ha en lång livslängd.  
Garantin är ogiltig om dessa instruktioner inte följs.  
IDRIFTTAGNING

1. Innan du använder woken, rengör den noggrant med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka av woken ordentligt efteråt.
2. HOT WOK wokpannan skyddas av en film som måste tas bort. Woken är gjord av kolstål, vilket är ett mycket bra material för att leda värme. Det rekommenderas därför att gaspisen värms upp till maximalt halv låga när woken förbereds. Woken värms sedan tills den är gyllenbrun.
3. Håll 3-6 msk. olja i woken, och fördela oljan runt woken i cirkulära rörelser i ca. 2 minuter. Det är viktigt att oljan fördelas i hela woken, annars fastnar oljan i botten. Stäng sedan av gasolspisen och torka av insidan av woken med hushållspapper.

Upprepa proceduren ca. 3 gånger tills det inte längre finns brinnande rester på pappershandduken.

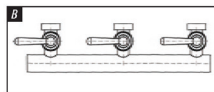
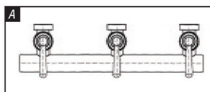
Efter beredningen kommer insidan av woken att ha ändrat färg från blank metall till en mörk nyans. Detta är helt normalt och bara en indikation på att woken är rätt förberedd. Med tiden kommer woken att bli mörkare och mörkare vid användning. Denna svarta beläggning fungerar som en non-stick yta. Woken kan lätt hålla maten varm efter tillagning, så låt antingen woken stå på gasolspisen eller servera maten direkt i woken på underlägg.

Tänk på att woken fortfarande är varm vid servering.

## DRIFT

Tändning sker med tändstickor eller grilltändare.

1. Tändning: Vid tändning, tryck först ner kranarna och vrid sedan. Vrid den högra kranen hela vägen upp och tänd den högra sidan av brännarringen, placera sedan wokpannan på HOT WOK-gasspisen. Öppna nu först den mellersta och sedan den vänstra kranen.
2. Reglera värme: Vrid långsamt på kranarna för att få önskad värmeinställning. Den vänstra kranen reglerar gasringens vänstra sida, kranen i mitten i mitten av gasringen och kranen till höger reglerar gasringens högra sida.



- a. När alla 3 kranarna är i vertikalt läge är värmeeffekten maximal.
- b. När alla 3 kranarna är i horisontellt läge är all gas tillförsel stängd. Stäng regulatorn.

## UNDERHÅLL

Efter användning, torka av HOT WOK gasolspisen med en fuktig trasa, eftersom vissa matsyror kan göra det lämna fläckar om de får sitta för länge. Sedan en torr trasa. Se till att nej hålen i gasringen är blockerade.

Tänk på att när gjutjärn kommer i kontakt med vatten, t.ex. regn och fukt, rost kan bildas. Om det bildas rost på HOT WOK-gaskaminen påverkar detta inte funktionaliteten. För rostborttagning se [www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq).  
Rost är inte berättigat till reklamationer.

## LAGRING

Efter att ha använt och kylt HOT WOK-gasspisen ska den täckas över och placeras i en torr plats.  
Rost kan uppstå på grund av fukt och är inte berättigat till reklamation.

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

CE 0048/03  
Typ: Original  
Belastning: 7 kW  
Kategori: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03  
Typ: Basic  
Belastning: 10 kW  
Kategori: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03  
Typ: Professional  
Belastning: 12 kW  
Kategori: 30 mBar  
Producent: HOT WOK



## MONTERINGSANVISNING



**A** Benas monteres med skruer og festes med mutter og skive.



**B** Fjern mutterne og monter kransettet til bunnringen.



**C** Mutrene er montert i samme stilling igjen og etterstrammet.



**D** Gassringen settes på slik at de 3 rørene hviler på mutterne.



**E** Skyv innringingen så langt frem mot kransettet som mulig og fest den med skruer og mutter i motsatt ende.



**F** Brennringsen plasseres på bunnringen og dreies til låst stilling.



**G** Skru på koblingen med gummiring på gjengen på ventilsettet.

Gasslangen festes til ventilen ved å skru sammen slangen og ventilen. Pass på å ikke stramme for mye. Husk å etterstramme skjøter regelmessig for mulig gasslekkasje.

## ADVARSEL

- HOT WOK gassovnen blir veldig varm, hold barn og dyr på passende avstand.
- HOT WOK gassovnen er kun beregnet for utendørs bruk.
- HOT WOK gassovnen er kun godkjent for flaskegass, ikke for bygass, bygass II eller naturgass.
- Flytt aldri HOT WOK-gasskomfyren når den er tent.
- Ikke len deg forover over HOT WOK-gasskomfyren under matlaging.
- Ved gasslekkasje, lukk regulatoren på gassflasken og fjern den.
- Sørg alltid for å holde en avstand på minst 0,5 meter fra brennbare materialer.
- Ikke plasser brennbare eller eksplosive materialer i nærheten av HOT WOK gassovnen.
- HOT WOK gassovnen skal alltid plasseres på et flatt underlag som ikke er brennbart.
- Ikke bruk HOT WOK gasskomfyren i sterk vind.
- Defekter kan kun repareres med originale HOT WOK deler.
- Designendringer på HOT WOK gassovnen er færlige og ikke tillatt.
- Bruk kun en nasjonal godkjent regulator og gasslange på maks. 1,5 meter til HOT WOK gasskomfyr.
- Alle godkjente gassflasker kan brukes til HOT WOK.
- Kontroller alltid før bruk at gassdysene under brenneren i kransettet er riktig montert.
- Lukk og koble alltid regulatoren fra gassflasken etter bruk.
- Sjekk gasslangen regelmessig for mulige sprekker eller brudd.
- Kontroller tettheten regelmessig ved gasslangekoblingene ved kransettet og regulatoren.
- Forlat aldri HOT WOK-gasskomfyren når den er tent.
- Bruk ALDRI vann til å slukke dersom oljen antennes, da dette vil ha motsatt effekt. Bruk heller et lokk eller brannteppe.

## FØR BRUK FOR FØRSTE GANG

Ved å følge bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene vil wokpannen din ha lang levetid. Garantien er ugyldig hvis disse instruksjonene ikke følges.

### IGANGKJØRING

- Før du bruker woken, rengjør den grundig med varmt vann og en myk svamp. Tørk av woken godt etterpå.
- HOT WOK wokpannen er beskyttet av en film som må fjernes. Woken er laget av karbonstål, som er et meget godt materiale for å lede varme. Det anbefales derfor at gasskomfyren varmes opp til maksimalt halv flamme under forberedelsen av woken. Woken varmes deretter til den er gyldenbrun.
- Hell 3-6 ss. olje i woken, og fordel oljen rundt woken i sirkulære bevegelser i ca. 2 minutter. Det er viktig at oljen fordeles i hele woken, ellers vil oljen feste seg i bunnen. Slå deretter av gasskomfyren og tørk av innsiden av woken med tørkepapir.

Gjenta prosedyrene ca. 3 ganger til det ikke lenger er brennende rester på parhåndkleet.

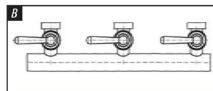
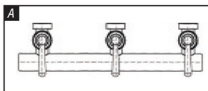
Etter klargjøring vil innsiden av woken ha endret farge fra skinnende metall til en mørk nyanse. Dette er helt normalt og kun en indikasjon på at woken er tilberedt riktig. Over tid vil woken bli mørkere og mørkere med bruk. Dette sorte belegget fungerer som en non-stick overflate. Woken kan enkelt holde maten varm etter tilberedning, så la enten woken stå på gasskomfyren eller server maten direkte i woken på et understell.

Vær oppmerksom på at woken fortsatt er varm ved servering.

## OPERASJON

Tenning utføres ved hjelp av fyrstikker eller grilltenner.

- Tenning: Ved tenning, trykk først ned kranene og vri deretter. Skru den høyre kranen helt opp og tenn høyre side av brennringsen, og plasser deretter wokpannen på HOT WOK-gasskomfyren. Åpne nå først den midterste og deretter venstre trykk.
- Regulering av varme: Vri sakte på kranene for å få ønsket varmeinnstilling. Venstre kran regulerer venstre side av gassringen, kranen i midten midt på gassringen og kranen til høyre regulerer høyre side av gassringen.



- Når alle 3 kranene er i vertikal stilling, er varmeeffekten maksimal.
- Når alle 3 kranene er i horisontal stilling, er all gass tilførsel stengt. Lukk regulator-ene.

## VEDLIKEHOLD

Etter bruk, tørk av HOT WOK-gasskomfyren med en fuktig klut, slik noen matsyrer kan la det være flekker hvis de får sitte for lenge. Deretter en tørr klut. Pass på at nei hull i gassringen er blokkert.

Vær oppmerksom på at når støupejern kommer i kontakt med vann, f.eks. regn og fuktighet, rust kan dannes. Hvis det dannes rust på HOT WOK-gassovnen, påvirker ikke dette funksjonaliteten.

For rustfjerning se [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) under FAQ. Rust er ikke berettiget til å klage.

## LAGRING

Etter bruk og avkjøling av HOT WOK-gassovnen skal den dekkes til og plasseres i en tørr sted.

Rust kan oppstå på grunn av fuktighet, og er ikke klageberettiget.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

CE 0048/03  
Type: Original  
Belastning: 7 kW  
Kategori: 30 mBar  
Produsent: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Basic  
Belastning: 10 kW  
Kategori: 30 mBar  
Produsent: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Professional  
Belastning: 12 kW  
Kategori: 30 mBar  
Produsent: HOT WOK



## MONTIEREN



Die Beine werden mit einer Schraube montiert und mit einer Mutter und Unterlegscheibe befestigt.



Entfernen Sie die Muttern und montieren Sie den Hahnsatz am Basising.



Die Muttern sind in der montiert dieselbe Position wieder und wieder festgezogen.



Der Gasring wird so aufgesetzt, dass die 3 Rohre auf den Muttern aufliegen.



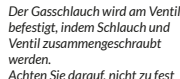
Schieben Sie den Innenring so weit wie möglich nach vorne in Richtung Wasserhahn garnitur und befestigen Sie ihn mit einer Schraube und einer Mutter am gegenüberliegenden Ende.



Der Brennerring wird auf den Basising gesetzt und in die Verriegelungsposition gedreht.



Schrauben Sie den Stecker mit Gummiring auf das Gewinde am Ventilsatz.



Der Gasschlauch wird am Ventil befestigt, indem Schlauch und Ventil zusammenschraubt werden. Achten Sie darauf, nicht zu fest anzuziehen. Denken Sie daran, die Verbindungen regelmäßig nachzuziehen, um mögliche Gaslecks zu vermeiden.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Der HOT WOK Gasbrenner wird sehr heiß, halten Sie Kinder und Tiere in angemessenem Abstand.
- Der Gasbrenner HOT WOK ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Der Gasbrenner HOT WOK ist nur für Flaschengas zugelassen, nicht für Stadtgas, Stadtgas II oder Erdgas.
- Bewegen Sie den HOT WOK Gasbrenner niemals, wenn er angezündet ist.
- Beugen Sie sich während des Kochens nicht nach vorne über den HOT WOK Gasbrenner.
- Schließen Sie im Falle eines Gaslecks den Regler an der Gasflasche und entfernen Sie ihn.
- Halten Sie immer einen Abstand von mindestens 0,5 Metern zu brennbaren Materialien ein.
- Stellen Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien in die Nähe des HOT WOK-Gasbrenner.
- Der Gasbrenner HOT WOK muss immer auf einer ebenen, nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie den HOT WOK Gasbrenner nicht bei starkem Wind.
- Defekte dürfen nur mit Originalteilen von HOT WOK repariert werden.
- Konstruktionsänderungen am HOT WOK Gasbrenner sind gefährlich und nicht gestattet.
- Verwenden Sie nur einen national zugelassenen Regler und einen Gasschlauch mit max. 1,5 Meter zum HOT WOK Gasherd.
- Alle zugelassenen Gasflaschen dürfen für den HOT WOK verwendet werden.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, dass die Gasdüsen unter dem Brenner in der Zapfgarnitur richtig montiert sind.
- Schließen Sie den Regler nach Gebrauch immer und trennen Sie ihn von der Gasflasche.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig auf mögliche Risse oder Brüche.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Dichtheit an den Gas Schlauchanschlüssen an Zapfgarnitur und Regler.
- Verlassen Sie den HOT WOK-Gasbrenner niemals, wenn er angezündet ist.
- Verwenden Sie NIEMALS Wasser zum Löschen, wenn sich das Öl entzündet, da dies den gegenteiligen Effekt hat. Verwenden Sie stattdessen einen Deckel oder eine Löschdecke.

## VOR INBETRIEBNAHME

Wenn Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise befolgen, wird Ihre Wokpfanne eine lange Lebensdauer haben. Die Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden. INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie den Wok vor Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Wischen Sie den Wok danach gründlich ab.
- Die HOT WOK Wokpfanne ist durch eine Folie geschützt, die entfernt werden muss. Der Wok besteht aus Karbonstahl, der ein sehr gutes Material zur Wärmeleitung ist. Es empfiehlt sich daher, während der Wok-Zubereitung den Gasherd auf maximal halbe Flamme zu erhitzen. Der Wok wird dann erhitzt, bis er goldbraun ist.
- Gießen Sie 3-6 EL Öl in den Wok geben und das Öl mit kreisenden Bewegungen ca. 2 Minuten. Es ist wichtig, dass das Öl im Wok verteilt wird, da sonst das Öl am Boden kleben bleibt. Schalten Sie dann den Gasherd aus und wischen Sie das Innere des Woks mit einem Papiertuch aus.

Wiederholen Sie den Vorgang ca. 3 mal, bis keine brennenden Rückstände mehr auf dem Küchenpapier sind.

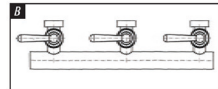
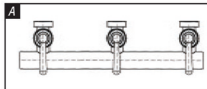
Nach der Zubereitung hat die Innenseite des Woks ihre Farbe von glänzendem Metall zu einem dunklen Farbton geändert. Dies ist völlig normal und nur ein Hinweis darauf, dass der Wok richtig zubereitet wurde. Mit der Zeit wird der Wok durch Gebrauch immer dunkler. Diese schwarze Beschichtung wirkt als Antihaf-Oberfläche. Der Wok kann die Speisen nach dem Kochen problemlos warm halten, also entweder den Wok auf dem Gasherd belassen oder die Speisen direkt im Wok auf einem Untersetzter servieren.

Beachten Sie, dass der Wok beim Servieren noch heiß ist.

## BEDIENUNG

Die Zündung erfolgt mit Streichhölzern oder Grillanzündern.

- Zündung: Beim Zünden zuerst auf die Hähne drücken und dann drehen. Drehen Sie den rechten Hahn ganz nach oben und zünden Sie die rechte Seite des Brennerrings an, stellen Sie dann die Wokpfanne auf den HOT WOK Gasherd. Öffnen Sie nun zuerst den mittleren und dann den linken Hahn.
- Hitze regulieren: Drehen Sie die Hähne langsam, um die gewünschte Hitze-einstellung zu erhalten. Der linke Hahn reguliert die linke Seite des Gasrings, der mittlere Hahn die Mitte des Gasrings und der rechte Hahn reguliert die rechte Seite des Gasrings.



- Stehen alle 3 Hähne in senkrechter Position, ist die Heizwirkung maximal.
- Wenn sich alle 3 Hähne in horizontaler Position befinden, ist die gesamte Gaszufuhr geschlossen. Schließen Sie den Regler.

## UNTERHALT

Wischen Sie den HOT WOK Gasbrenner nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab, da einige Speisesäuren dies können hinterlassen Flecken, wenn sie zu lange stehen gelassen werden. Dann ein trockenes Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Löcher im Gasring sind verstopft. Beachten Sie, dass bei Kontakt von Gusseisen mit Wasser, z. Regen und Feuchtigkeit, Rost kann Formen. Sollte sich am HOT WOK Gasbrenner Rost bilden, beeinträchtigt dies nicht die Funktionsfähigkeit. Zur Rostentfernung siehe [www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq). Rost ist nicht reklamationstauglich.

## AUFBEWAHRUNG

Nachdem Sie den HOT WOK Gasbrenner benutzt und abgekühlt haben, sollten Sie ihn abdecken und in einen trockeneren Platz. Rost kann durch Feuchtigkeit entstehen und ist nicht reklamationstauglich.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

CE 0048/03  
Typ: Original  
Belastung: 7 kW  
Kategorie: 50 mBar  
Hersteller: HOT WOK

CE 0048/03  
Typ: Basic  
Belastung: 10 kW  
Kategorie: 50 mBar  
Hersteller: HOT WOK

CE 0048/03  
Typ: Professional  
Belastung: 12 kW  
Kategorie: 50 mBar  
Hersteller: HOT WOK



## ASENNUS



Jalat kiinnitetään ruuvilla ja kiinnitetään mutterilla ja aluslevyllä.



Irrota mutterit ja asenna hanasarja pohjarenkaaseen.



Mutterit on asennettu samaan asentoon uudelleen ja kiristetään.



Kaasurengas asetetaan paikalleen siten, että 3 putkea lepäävät mutteissa.



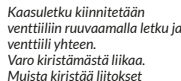
Työnä sisärengasta niin pitkälle eteenpäin kohti hanasarjaa kuin mahdollista ja kiinnitä se ruuvilla ja mutterilla vastakkaisesta päästä.



Polttringas asetetaan pohjarenkaaseen ja käännetään lukitusasentoon.



Kierrä kumirenkaalla varustettu liitin kiinni venttiilisarjan kierteeseen.



Kaasuletku kiinnitetään venttiiliin ruuvaamalla letku ja venttiili yhteen. Varo kiristämästä liikaa. Muista kiristää liitokset säännöllisesti mahdollisen kaasuvuodon varalta.

## VAROITUS

- HOT WOK -kaasuliesi kuumenee erittäin kuumaksi, pidä lapset ja eläimet sopivalla etäisyydellä.
- HOT WOK -kaasuliesi on tarkoitettu vain ulko käyttöön.
- HOT WOK -kaasuliesi on hyväksytty vain pullokaasulle, ei kaupunkikaasulle, kaupunkikaasulle II tai maakaasulle.
- Älä koskaan liiuta HOT WOK -kaasuliesi, kun se palaa.
- Älä nojaa eteenpäin HOT WOK -kaasulieden yli kypsennyksen aikana.
- Kaasuvuodon sattuessa sulje kaasulynterin säädin ja irrota se.
- Pidä aina vähintään 0,5 metrin etäisyys palaviin materiaaleihin.
- Älä aseta syytviä tai räjähtäviä materiaaleja HOT WOK -kaasulieden lähelle.
- HOT WOK kaasuliesi on aina asetettava tasaiselle pinnalle, joka ei ole syytvyä.
- Älä käytä HOT WOK -kaasuliesi voimakkaassa tuulella.
- Viat voidaan korjata vain alkuperäisillä HOT WOK -osilla.
- HOT WOK -kaasulieden rakennemuutokset ovat vaarallisia ja kiellettyjä.
- Käytä vain kansallisesti hyväksyttyä säädintä ja kaasuletkua max. 1,5 metriä HOT WOK kaasuliesi.
- Kaikkia hyväksyttyjä kaasupulloja voidaan käyttää HOT WOK:iin.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että hanasarjan polttimen alla olevat kaasusuuttimet on asennettu oikein.
- Sulje ja irrota säädin aina kaasupullostaa käytön jälkeen.
- Tarkista kaasuletku säännöllisesti mahdollisten halkeamien tai murtumien varalta.
- Tarkista säännöllisesti hanasarjan ja säätimen kaasuletkuliitäntöjen tiiviyttä.
- Älä koskaan jätä HOT WOK -kaasuliesi palaa.
- ÄLÄ KOSKAAN käytä vettä sammuttamiseen, jos öljy syytvy, sillä sillä on päinvastainen vaikutus. Käytä sen sijaan kannta tai sammutuspeittoa.

## ENNEN KÄYTTÖÄ

Käyttö- ja huolto-ohjeita noudattamalla wok-pannulasi on pitkä käyttöikä. Takuu raukeaa, jos näitä ohjeita ei noudateta.

### KÄYTTÖÖNOTTO

- Ennen kuin käytät wokpanna, puhdista se huolellisesti lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Pyyhi wok-pannu huolellisesti sen jälkeen.
- HOT WOK -wok-pannu on suojattu kalvolla, joka on poistettava. Wok on valmistettu hiiliateräksestä, joka on erittäin hyvä materiaali lämmön johtamiseen. Siksi on suositeltavaa, että kaasuliesi lämmitetään wokin valmistamisen aikana enintään puoleen leikkiin. Tämän jälkeen wok-panna kunnennetaan kullannuskeaksi.
- Kaada 3-6 rkl. öljyä wokissa ja levitä öljyä wokin ympärille pyörivin liikkein n. 2 minuuttia. On tärkeää, että öljy jakautuu koko wokin alueelle, muuten öljy tarttuu pohjaan. Sammuta sitten kaasuliesi ja pyyhi wokin sisäpuoli talouspaperilla.

Toista toimenpide n. 3 kertaa, kunnes paperipyyhkeellä ei enää ole palamisjäämiä.

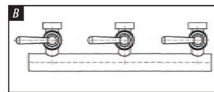
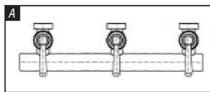
Valmistuksen jälkeen wokin sisäpuoli on vaihtanut väriä kiiltävästä metallista tummaan sävyyn. Tämä on täysin normaalia ja vain merkki siitä, että wok on valmistettu oikein. Ajan myötä wok-pannu tummenee ja tummenee käytön myötä. Tämä musta pinnote toimii tarttumattomana pintana. Wok pitää ruoan helposti lämpimänä kypsennyksen jälkeen, joten joko jätä wokki kaasuliesille tai tarjoile ruoka suoraan wokkipannussa.

Huomioi, että wok-pannu on vielä kuuma tarjottaessa.

## KÄYTTÖ

Sytytys tapahtuu tulitikkujen tai grillinsyöttimen avulla.

- Sytytys: Kun sytytät, paina ensin hanat alas ja käännä sitten. Käännä oikea hana kokonaan ylös ja sytytä polttringan oikea puoli ja aseta sitten wok-pannu HOT WOK -kaasuliesille. Avaa nyt ensin keskimäinen ja sitten vasen napa.
- Lämmön säätö: Koskahan hanat hitaasti saadaksesi halutun lämpöasteen. Vasen hana säätelee kaasurenkaan vasenta puolta, keskellä oleva hana kaasurenkaan keskellä ja oikealla oleva hana kaasurenkaan oikeaa puolta.



- Kun kaikki 3 hanaa ovat pystyasennossa, lämmitysteho on suurin.
- Kun kaikki 3 hanaa ovat vaakasuorassa asennossa, kaikki kaasusyöttö on kiinni. Sulje säädin.

## HUOLTO

Pyyhi HOT WOK kaasuliesi käytön jälkeen kostealla liinalla, kuten jotkut ruokahapot voivat jättää tahroja, jos niiden annetaan istua liian kauan. Sitten kuivalla liinalla. Varmista, ettei kaasurenkaassa ole tukoksia.

Huomaa, että kun valurautaa joutuu kosketuksiin veden kanssa, esim. sade ja kosteus voi muodostua ruoastetta. Jos HOT WOK -kaasuliesiin muodostuu ruoastetta, tämä ei vaikuta toimivuuteen.

Lisätietoja ruoasteenpoistosta on osoitteessa [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) kohdasta FAQ. Ruoasteesta ei voi tehdä valituksia.

## VARASTOINTI

Kun HOT WOK -kaasuliesi on käytetty ja jäähtynyt, se tulee peittää ja asettaa a kuiva paikka.

Ruoastetta voi esiintyä kosteuden vuoksi, eikä siitä voi tehdä valituksia.

## TEKNISET TIEDOT

CE 0048/03  
Tyyppi: Original  
Kuorma: 7 kW  
Luokka: 30 mBar  
Tuottaja: HOT WOK

CE 0048/03  
Tyyppi: Basic  
Kuorma: 10 kW  
Luokka: 30 mBar  
Tuottaja: HOT WOK

CE 0048/03  
Tyyppi: Professional  
Kuorma: 12 kW  
Luokka: 30 mBar  
Tuottaja: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)



## MONTAGE INSTRUCTIE



De poten zijn gemonteerd met een schroef en vastgezet met een moer en ring.



Verwijder de moeren en monte er de kraanset op de basisring.



De moeren zijn gemonteerd in de dezelfde positie opnieuw en opnieuw vastgedraaid.



De gasring wordt zo geplaatst dat de 3 pijpen op de moeren rusten.



Duw de binnenring zo ver mogelijk naar voren in de richting van de kraanset en zet deze aan het andere uiteinde vast met een schroef en moer.



De branderring wordt op de basisring geplaatst en in de vergrendelde stand gedraaid.



Schroef de connector met rubbering op de schroefdraad op de ventielset.

De gaslang wordt aan het ventiel bevestigd door de slang en het ventiel aan elkaar te schroeven.  
Pas op dat u niet te strak aandraait.  
Denk eraan om verbindingen regelmatig aan te draaien voor een mogelijk gaslek.

## WAARSCHUWING

- Het HOT WOK wok brander wordt erg heet, houd kinderen en dieren op gepaste afstand.
- Het HOT WOK wok brander is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Het HOT WOK wok brander is alleen goedgekeurd voor flessengas, niet voor stadsgas, stadsgas II of aardgas.
- Verplaatst het HOT WOK-gasfornuis nooit als het brandt.
- Leun tijdens het koken niet voorover over het HOT WOK-wok brander.
- Sluit bij een gaslek de regelaar op de gasfles en verwijder deze.
- Zorg altijd voor een afstand van minimaal 0,5 meter tot brandbare materialen.
- Plaats geen ontvlambare of explosieve materialen in de buurt van het HOT WOK wok brander.
- Het HOT WOK wok brander moet altijd op een vlakke ondergrond worden geplaatst die niet brandbaar is.
- Gebruik het HOT WOK wok brander niet bij harde wind.
- Defecten mogen alleen worden gerepareerd met originele HOT WOK-onderdelen.
- Wijzigingen in het ontwerp van het HOT WOK wok brander zijn gevaarlijk en niet toegestaan.
- Gebruik alleen een landelijk goedgekeurde regelaar en gaslang van max. 1,5 meter tot het HOT WOK wok brander.
- Voor de HOT WOK mogen alle goedgekeurde gasflessen worden gebruikt.
- Controleer voor gebruik altijd of de gasproeiers onder de brander in de kraanset goed zijn gemonteerd.
- Na gebruik altijd de regelaar sluiten en loskoppelen van de gasfles.
- Controleer de gaslang regelmatig op eventuele scheuren of breuken.
- Controleer regelmatig de dichtheid van de gaslangaansluitingen op de kraanset en regelaar.
- Laat het HOT WOK-wok brander nooit achter als het brandt.
- Gebruik NOOIT water om te blussen als de olie ontbrandt, omdat dit het tegenovergestelde effect heeft. Gebruik in plaats daarvan een deksel of blusdeken.

## VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

Door de gebruiks- en onderhoudsinstructies te volgen, heeft je wokpan een lange levensduur.

De garantie vervalt als deze instructies niet worden opgevolgd.  
INBEDRIJFSTELLING

- Maak de wok voor gebruik grondig schoon met warm water en een zachte spons. Veeg de wok daarna goed schoon.
- De HOT WOK wokpan wordt beschermd door een folie die verwijderd moet worden. De wok is gemaakt van koolstofstaal, een zeer goed materiaal voor het geleiden van warmte. Het is daarom aan te raden om tijdens het bereiden van de wok het gasfornuis maximaal op halve vlam te verwarmen. De wok wordt vervolgens verwarmd tot hij goudbruin is.
- Giet 3-6 el. olie in de wok en verdeel de olie in cirkelvormige bewegingen gedurende ca. 2 minuten. Het is belangrijk dat de olie goed door de wok wordt verdeeld, anders blijft de olie aan de bodem plakken. Schakel vervolgens het gasfornuis uit en veeg de binnenkant van de wok schoon met keukenpapier.

Herhaal de procedure ca. 3 keer totdat er geen brandende resten meer op het keukenpapier zijn.

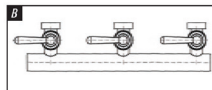
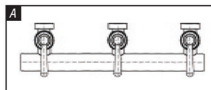
Na bereiding zal de binnenkant van de wok verkleurd zijn van glanzend metaal naar een donkere tint. Dit is volkomen normaal en slechts een indicatie dat de wok correct is bereid. Na verloop van tijd wordt de wok bij gebruik steeds donkerder. Deze zwarte coating werkt als een antiaanbaklaag. De wok kan het eten na het koken gemakkelijk warm houden, dus laat de wok op het gasfornuis staan of serveer het eten direct in de wok op een onderzetter.

Houd er rekening mee dat de wok nog heet is bij het serveren.

## GEBRUIK

Ontsteking wordt uitgevoerd met behulp van lucifers of grillaanstekers.

- Ontsteking: Bij het aansteken eerst de kranen naar beneden drukken en dan draaien. Draai de rechter kraan helemaal omhoog en steek de rechterkant van de brandring aan, plaats vervolgens de wokpan op het HOT WOK wok brander. Open nu eerst de middelste en dan de linker kraan.
- Regeling van de warmte: Draai de kranen langzaam om de gewenste kookstand te krijgen. De linker kraan regelt de linker kant van de gasring, de kraan in het midden het midden van de gasring en de kraan rechts regelt de rechter kant van de gasring.



- Als alle 3 de kranen verticaal staan, is het verwarmingseffect maximaal.
- Als alle 3 de kranen horizontaal staan, is alle gastoevoer gesloten. Sluit de regelaar.

## ONDERHOUD

Veeg het HOT WOK gasfornuis na gebruik even af met een vochtige doek voedingszuren kunnen vlekken achterlaten als ze te lang intrekken. Dan een droge doek. Zorg ervoor dat er geen gaten in de gasring verstopt zijn. Houd er rekening mee dat wanneer gietijzer in contact komt met water, b.v. regen en vocht kan roest ontstaan. Als zich roest vormt op het HOT WOK-gasfornuis, dit heeft geen invloed op de functionaliteit.

Voor het verwijderen van roest zie [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) onder FAQ. Roest komt niet in aanmerking voor klachten.

## OPSLAG

Na gebruik en afkoeling van het HOT WOK-wok brander moet het worden afgedekt en in een droge plaats. Roest kan ontstaan door vocht en komt niet in aanmerking voor klachten.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

CE 0048/03  
Type: Original  
Belasting: 7 kW  
Categorie: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Basic  
Belasting: 10 kW  
Categorie: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03  
Type: Professional  
Belasting: 12 kW  
Categorie: 30 mBar  
Producent: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)



## ASSEMBLAGGIO



Le gambe sono montate con una vite e fissate con un dado e una rondella.



Togliere i dadi e montare la rubinetteria sull'anello di base.



I dadi sono montati nel di nuovo nella stessa posizione e riserrato.



L'anello del gas è posizionato in modo che i 3 tubi poggino sui dadi.



Spingere l'anello interno il più in avanti possibile verso la rubinetteria e fissarlo con una vite e un dado all'estremità opposta.



L'anello del bruciatore viene posizionato sull'anello di base e ruotato in posizione di blocco.



Avvitare il connettore con anello in gomma sulla filettatura del gruppo valvole.

Il tubo del gas è fissato alla valvola avvitando il tubo e la valvola insieme. Fare attenzione a non stringere troppo. Ricordarsi di riserrare regolarmente i giunti per possibili perdite di gas.

## AVVERTIMENTO

- La stufa a gas HOT WOK diventa molto calda, tenere i bambini e gli animali a una distanza adeguata.
- La stufa a gas HOT WOK è destinata esclusivamente all'uso esterno.
- La stufa a gas HOT WOK è omologata solo per il gas in bombola, non per il gas di città, il gas di città II o il gas naturale.
- Non spostare mai la stufa a gas HOT WOK quando è accesa.
- Non sporgersi in avanti sopra il fornello a gas HOT WOK durante la cottura.
- In caso di perdita di gas, chiudere il regolatore sulla bombola del gas e rimuoverlo.
- Assicurarsi sempre di mantenere una distanza di almeno 0,5 metri da materiali infiammabili.
- Non posizionare materiali infiammabili o esplosivi vicino alla stufa a gas HOT WOK.
- La stufa a gas HOT WOK deve essere sempre posizionata su una superficie piana e non infiammabile.
- Non utilizzare la stufa a gas HOT WOK con vento forte.
- I difetti possono essere riparati solo con parti originali HOT WOK.
- Le modifiche al design della stufa a gas HOT WOK sono pericolose e non consentite.
- Utilizzare solo un regolatore approvato a livello nazionale e un tubo del gas di max. A 1,5 metri dalla stufa a gas HOT WOK.
- Tutte le bombole di gas approvate possono essere utilizzate per HOT WOK.
- Controllare sempre prima dell'uso che gli ugelli del gas sotto il bruciatore nella rubinetteria siano montati correttamente.
- Chiudere e scollegare sempre il regolatore dalla bombola del gas dopo l'uso.
- Controllare regolarmente il tubo del gas per eventuali crepe o rotture.
- Controllare regolarmente la tenuta dei raccordi del tubo del gas al rubinetto e al regolatore.
- Non abbandonare mai la stufa a gas HOT WOK quando è accesa.
- Non usare MAI acqua per estinguere se l'olio si accende, in quanto ciò avrebbe l'effetto opposto. Usa invece un coperchio o una coperta antincendio.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Seguendo le istruzioni di uso e manutenzione, la tua padella wok avrà una lunga durata. La garanzia decade se queste istruzioni non vengono seguite.  
LA MESSA IN PRODUZIONE

- Prima di utilizzare il wok, pulirlo accuratamente con acqua tiepida e una spugna morbida. Pulisci bene il wok in seguito.
- La padella wok HOT WOK è protetta da una pellicola che deve essere rimossa. Il wok è realizzato in acciaio al carbonio, che è un ottimo materiale per condurre il calore. Si consiglia quindi, durante la preparazione del wok, di riscaldare il fornello a gas fino a un massimo di metà fiamma. Il wok viene quindi riscaldato fino a quando non diventa dorato.
- Versare 3-6 cucchiai, olio nel wok e distribuirlo intorno al wok con movimenti circolari per ca. 2 minuti. È importante che l'olio sia distribuito nel wok, altrimenti l'olio si attaccherà sul fondo. Quindi spegnere il fornello a gas e pulire l'interno del wok con un tovagliolo di carta.

Ripetere la procedura ca. 3 volte fino a quando non ci sono più residui di bruciatore sulla carta assorbente.

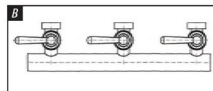
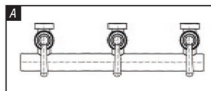
Dopo la preparazione, l'interno del wok avrà cambiato colore da metallo lucido a una tonalità scura. Questo è del tutto normale e solo un'indicazione che il wok è stato preparato correttamente. Con il tempo, il wok diventerà sempre più scuro con l'uso. Questo rivestimento nero funge da superficie antiaderente. Il wok può facilmente mantenere il cibo caldo dopo la cottura, quindi lascia il wok sul fornello a gas o servi il cibo direttamente nel wok su un sottopentola.

Tieni presente che il wok è ancora caldo al momento di servire.

## OPERAZIONE

L'accensione avviene mediante fiammiferi o accendisigari.

- Accensione: durante l'accensione, premere prima i rubinetti e poi girare. Ruotare il rubinetto destro completamente in alto e accendere il lato destro dell'anello del bruciatore, quindi posizionare la padella wok sul fornello a gas HOT WOK. Ora aprì prima quello centrale e poi il tocco sinistro.
- Regolazione del calore: ruotare lentamente i rubinetti per ottenere il livello di calore desiderato. Il rubinetto di sinistra regola il lato sinistro dell'anello del gas, il rubinetto al centro al centro dell'anello del gas e il rubinetto di destra regola il lato destro dell'anello del gas.



- Quando tutti e 3 i rubinetti sono in posizione verticale, l'effetto di riscaldamento è massimo.
- Quando tutti e 3 i rubinetti sono in posizione orizzontale, tutta l'alimentazione del gas è chiusa. Chiudere il regolatore.

## MANUTENZIONE

Dopo l'uso, pulire la stufa a gas HOT WOK con un panno umido, come alcuni gli acidi alimentari possono lasciare macchie se lasciati riposare troppo a lungo. Quindi un panno asciutto. Assicurarsi che nessun foro nel fornello a gas sia ostruito. Tenere presente che quando la ghisa viene a contatto con l'acqua, ad es. piovare e umidità, può formarsi ruggine. Se sul fornello a gas HOT WOK si forma della ruggine, ciò non influisce sulla funzionalità. Per la rimozione della ruggine vedere [www.hotwok.com/sottoFAQ](http://www.hotwok.com/sottoFAQ). Rust non può presentare reclami.

## DEPOSITO

Dopo aver utilizzato e raffreddato la stufa a gas HOT WOK, va coperta e riposta in un posto asciutto.  
La ruggine può verificarsi a causa dell'umidità e non è idonea a reclami.

## SPECIFICHE TECNICHE

CE 0048/03  
Tipo: Original  
Carico: 7 kW  
Categoria: 30 mBar  
Produttore: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipo: Basic  
Carico: 10 kW  
Categoria: 30 mBar  
Produttore: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipo: Professional  
Carico: 12 kW  
Categoria: 30 mBar  
Produttore: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE



Les pieds sont montés avec une vis et fixés avec un écrou et une rondelle.



Retirez les écrous et montez le jeu de tarauds sur l'anneau de base.



Les écrous sont montés dans le nouveau dans la même position et resserré.



L'anneau de gaz est mis en place de manière à ce que les 3 tuyaux reposent sur les écrous.



Poussez la bague intérieure aussi loin que possible vers l'ensemble de tarauds et fixez-la avec une vis et un écrou à l'extrémité opposée.



L'anneau du brûleur est placé sur l'anneau de base et tourné en position verrouillée.



Visser le connecteur avec anneau en caoutchouc sur le filetage du jeu de soupapes.

Le tuyau de gaz est fixé à la valve en vissant le tuyau et la valve ensemble. Attention à ne pas trop serrer. Pensez à resserrer régulièrement les joints pour une éventuelle fuite de gaz.

## ATTENTION

- Le réchaud à gaz HOT WOK devient très chaud, gardez les enfants et les animaux à une distance appropriée.
- Le réchaud à gaz HOT WOK est destiné à un usage extérieur uniquement.
- Le réchaud à gaz HOT WOK est homologué uniquement pour le gaz en bouteille, pas pour le gaz de ville, le gaz de ville II ou le gaz naturel.
- Ne déplacez jamais le réchaud à gaz HOT WOK lorsqu'il est allumé.
- Ne vous penchez pas en avant sur la cuisinière à gaz HOT WOK pendant la cuisson.
- En cas de fuite de gaz, fermez le régulateur de la bouteille de gaz et retirez-le.
- Assurez-vous toujours de garder une distance d'au moins 0,5 mètre des matériaux inflammables.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité du réchaud à gaz HOT WOK.
- Le réchaud à gaz HOT WOK doit toujours être placé sur une surface plane non inflammable.
- N'utilisez pas le réchaud à gaz HOT WOK par vent fort.
- Les défauts ne peuvent être réparés qu'avec des pièces HOT WOK d'origine.
- Les modifications de conception du réchaud à gaz HOT WOK sont dangereuses et interdites.
- N'utilisez qu'un détendeur homologué au niveau national et un tuyau de gaz de max. 1,5 mètre de la cuisinière à gaz HOT WOK.
- Toutes les bouteilles de gaz approuvées peuvent être utilisées pour le HOT WOK.
- Vérifiez toujours avant l'utilisation que les gicleurs de gaz sous le brûleur de la robinetterie sont correctement montés.
- Fermez et débranchez toujours le détendeur de la bouteille de gaz après utilisation.
- Vérifiez régulièrement le tuyau de gaz pour d'éventuelles fissures ou ruptures.
- Vérifiez régulièrement l'étanchéité des raccords des tuyaux de gaz au niveau du robinet et du régulateur.
- Ne laissez jamais le réchaud à gaz HOT WOK lorsqu'il est allumé.
- N'utilisez JAMAIS d'eau pour éteindre si l'huile s'enflamme, car cela aura l'effet inverse. Utilisez plutôt un couvercle ou une couverture anti-feu.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

En suivant les instructions d'utilisation et d'entretien, votre poêle wok aura une longue durée de vie.

La garantie est annulée si ces instructions ne sont pas suivies.  
MISE EN SERVICE

- Avant d'utiliser le wok, nettoyez-le soigneusement avec de l'eau tiède et une éponge douce. Essayez soigneusement le wok par la suite.
- La poêle wok HOT WOK est protégée par un film qui doit être retiré. Le wok est en acier au carbone, qui est un très bon matériau pour conduire la chaleur. Il est donc recommandé que lors de la préparation du wok, la cuisinière à gaz soit chauffée à un maximum de demi-flamme. Le wok est ensuite chauffé jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Versez 3 à 6 cuillères à soupe, huile dans le wok et répartir l'huile autour du wok en mouvements circulaires pendant env. 2 minutes. Il est important que l'huile soit répartie dans tout le wok, sinon l'huile collera au fond. Ensuite, éteignez la cuisinière à gaz et essuyez l'intérieur du wok avec une serviette en papier.

Répétez la procédure env. 3 fois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus de combustion sur la serviette en papier.

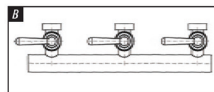
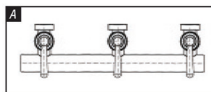
Après préparation, l'intérieur du wok aura changé de couleur, passant d'un métal brillant à une teinte foncée. Ceci est tout à fait normal et indique uniquement que le wok a été correctement préparé. Au fil du temps, le wok deviendra de plus en plus sombre à l'usage. Ce revêtement noir agit comme une surface antiadhésive. Le wok peut facilement garder les aliments au chaud après la cuisson, alors laissez le wok sur la cuisinière à gaz ou servez les aliments directement dans le wok sur un dessous de plat.

Sachez que le wok est encore chaud au moment de servir.

## OPÉRATION

L'allumage s'effectue à l'aide d'allumettes ou d'allume-grill.

- Allumage : lors de l'allumage, appuyez d'abord sur les robinets, puis tournez. Tournez le robinet droit à fond et allumez le côté droit de l'anneau du brûleur, puis placez la poêle wok sur la cuisinière à gaz HOT WOK. Maintenant, ouvrez d'abord celui du milieu, puis celui de gauche.
- Régulation de la chaleur : Tournez les robinets lentement pour obtenir le réglage de chaleur souhaité. Le robinet de gauche règle le côté gauche du réchaud à gaz, le robinet au milieu au milieu du réchaud à gaz et le robinet à droite règle le côté droit du réchaud à gaz.



- Lorsque les 3 robinets sont en position verticale, l'effet de chauffe est maximal.
- Lorsque les 3 robinets sont en position horizontale, toute l'alimentation en gaz est fermée. Fermez le régulateur.

## MAINTENANCE

Après utilisation, essayez le réchaud à gaz HOT WOK avec un chiffon humide, car certains acides alimentaires peuvent laisser des taches s'ils sont autorisés à s'asseoir trop longtemps. Puis un chiffon sec. Assurez-vous que non les trous de l'anneau de gaz sont bouchés.

Soyez conscient que lorsque la fonte entre en contact avec de l'eau, par ex. pluie et humidité, rouille peut se former. Si de la rouille se forme sur la cuisinière à gaz HOT WOK, cela n'affecte pas la fonctionnalité.

Pour l'élimination de la rouille, voir [www.hotwok.com/sous-FAQ](http://www.hotwok.com/sous-FAQ). Rust n'est pas admissible aux plaintes.

## ESPACE DE RANGEMENT

Après avoir utilisé et refroidi le réchaud à gaz HOT WOK, il doit être couvert et placé dans un endroit sec.

La rouille peut se produire en raison de l'humidité et n'est pas éligible aux plaintes.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CE 0048/03  
Genre: Original  
Puissance: 7 kW  
Catégorie: 30 mBar  
Producteur: HOT WOK

CE 0048/03  
Genre: Basic  
Puissance: 10 kW  
Catégorie: 30 mBar  
Producteur: HOT WOK

CE 0048/03  
Genre: Professional  
Puissance: 12 kW  
Catégorie: 30 mBar  
Producteur: HOT WOK



## MONTANDO



Las patas se montan con un tornillo y se sujetan con una tuerca y una arandela.



Retirar las tuercas y montar el juego de grifería en el anillo base.



Las tuercas están montadas en el de nuevo en la misma posición y vuelta a apretar.



El anillo de gas se coloca de manera que los 3 tubos se apoyen sobre las tuercas.



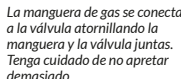
Empuje el anillo interior hacia el juego de grifo lo más posible y fíjelo con un tornillo y una tuerca en el extremo opuesto.



El anillo del quemador se coloca en el anillo de la base y se gira a la posición de bloqueo.



Atornille el conector con anillo de goma en la rosca del juego de válvulas.



La manguera de gas se conecta a la válvula atornillando la manguera y la válvula juntas. Tenga cuidado de no apretar demasiado. Recuerde volver a apretar periódicamente las juntas por posibles fugas de gas.

## ADVERTENCIA

1. La estufa de gas HOT WOK se calienta mucho, mantenga a los niños y animales a una distancia adecuada.
2. La estufa de gas HOT WOK está diseñada solo para uso en exteriores.
3. La estufa de gas HOT WOK solo está aprobada para gas envasado, no para gas ciudad, gas ciudad II o gas natural.
4. Nunca mueva la estufa de gas HOT WOK cuando esté encendida.
5. No se incline hacia adelante sobre la estufa de gas HOT WOK durante la cocción.
6. En caso de fuga de gas, cierre el regulador del cilindro de gas y retirelo.
7. Asegúrese siempre de mantener una distancia de al menos 0,5 metros de los materiales inflamables.
8. No coloque materiales inflamables o explosivos cerca de la estufa de gas HOT WOK.
9. La estufa de gas HOT WOK siempre debe colocarse sobre una superficie plana que no sea inflamable.
10. No utilice la estufa de gas HOT WOK con vientos fuertes.
11. Los defectos solo pueden repararse con piezas originales HOT WOK.
12. Los cambios de diseño en la estufa de gas HOT WOK son peligrosos y no están permitidos.
13. Utilice únicamente un regulador aprobado a nivel nacional y una manguera de gas de máx. 1,5 metros hasta la estufa de gas HOT WOK.
14. Todos los cilindros de gas aprobados pueden usarse para el WOK CALIENTE.
15. Compruebe siempre antes del uso que las boquillas de gas debajo del quemador en el juego de grifos estén correctamente colocadas.
16. Siempre cierre y desconecte el regulador de la botella de gas después de su uso.
17. Revise la manguera de gas regularmente para detectar posibles grietas o roturas.
18. Verifique regularmente la estanqueidad en las conexiones de las mangueras de gas en el juego de grifos y el regulador.
19. Nunca deje la estufa de gas HOT WOK cuando esté encendida.
20. NUNCA use agua para apagar si el aceite se enciende, ya que esto tendrá el efecto contrario. Use una tapa o una manta ignífuga en su lugar.

## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Seguindo las instrucciones de uso y mantenimiento, su sartén wok tendrá una larga vida útil.

La garantía queda anulada si no se siguen estas instrucciones.

## PUESTA EN MARCHA

1. Antes de usar el wok, límpielo bien con agua tibia y una esponja suave. Limpia bien el wok después.
2. La sartén wok HOT WOK está protegida por una película que debe retirarse. El wok está hecho de acero al carbono, que es un material muy bueno para conducir el calor. Por lo tanto, se recomienda que mientras se prepara el wok, la estufa de gas se caliente a un máximo de media llama. Luego se calienta el wok hasta que esté dorado.
3. Vierta 3-6 cucharadas. aceite en el wok y distribuya el aceite alrededor del wok con movimientos circulares durante aprox. 2 minutos. Es importante que el aceite se distribuya por todo el wok, de lo contrario el aceite se pegará al fondo. Luego apague la estufa de gas y limpie el interior del wok con una toalla de papel.

Repita el procedimiento aprox. 3 veces hasta que ya no queden residuos de quemado en la toalla de papel.

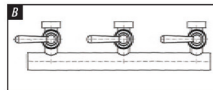
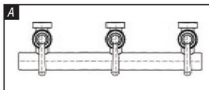
Después de la preparación, el interior del wok habrá cambiado de color de metal brillante a un tono oscuro. Esto es completamente normal y solo indica que el wok se ha preparado correctamente. Con el tiempo, el wok se oscurecerá cada vez más con el uso. Este recubrimiento negro actúa como una superficie antiadherente. El wok puede mantener la comida caliente fácilmente después de cocinarla, así que deje el wok en la estufa de gas o sirva la comida directamente en el wok sobre un salvamanteles.

Tenga en cuenta que el wok todavía está caliente cuando lo sirva.

## OPERACIÓN

El encendido se realiza con fósforos o encendedor de parrilla.

1. Encendido: Al encender, primero presione los grifos hacia abajo y luego gírelos. Gire el grifo derecho completamente hacia arriba y encienda el lado derecho del anillo del quemador. Luego coloque la sartén wok en la estufa de gas HOT WOK. Ahora abra primero el del medio y luego el izquierdo.
2. Regulación del calor: Gire los grifos lentamente para obtener el ajuste de calor deseado. El grifo izquierdo regula el lado izquierdo del anillo de gas, el grifo en el medio el medio del anillo de gas y el grifo de la derecha regula el lado derecho del anillo de gas.



- a. Cuando los 3 grifos están en posición vertical, el efecto de calentamiento es máximo.
- b. Cuando los 3 grifos están en posición horizontal, todo el suministro de gas está cerrado. Cierre el regulador.

## MANTENIMIENTO

Después del uso, limpie la estufa de gas HOT WOK con un paño húmedo, como algunos ácidos de los alimentos pueden dejar manchas si se dejan reposar por mucho tiempo. Después un paño seco. Asegúrese de que ningún orificio del anillo de gas esté bloqueado.

Tenga en cuenta que cuando el hierro fundido entra en contacto con el agua, p. lluvia y la humedad, se puede formar óxido. Si se forma óxido en la estufa de gas HOT WOK, esto no afecta la funcionalidad.

Para eliminar el óxido, consulte [www.hotwok.com/en/FAQ](http://www.hotwok.com/en/FAQ).

Rust no es elegible para quejas.

## ALMACENAMIENTO

Después de usar y enfriar la estufa de gas HOT WOK, se debe tapar y colocar en un lugar seco.

El óxido puede ocurrir debido a la humedad y no es elegible para quejas.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CE 0048/03  
Tipo: Original  
Potencia: 7 kW  
Categoría: 30 mBar  
Productor: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipo: Basic  
Potencia: 10 kW  
Categoría: 30 mBar  
Productor: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipo: Professional  
Potencia: 12 kW  
Categoría: 30 mBar  
Productor: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## INSTRUÇÃO DE MONTAGEM



As pernas são montadas com um parafuso e fixadas com uma porca e arruela.



Remove as porcas e encaixe o conjunto de torneiras no anel da base.



As porcas são montadas na mesma posição novamente e reapertado.



O anel de gás é colocado de forma que os 3 tubos fiquem apoiados nas porcas.



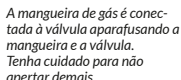
Empurre o anel interno o mais para frente possível em direção ao conjunto de torneiras e aperte-o com um parafuso e uma porca na extremidade oposta.



O anel do queimador é colocado no anel da base e girado para a posição travada.



Aparafuse o conector com anel de borracha na rosca do conjunto de válvulas.



A mangueira de gás é conectada à válvula aparafusando a mangueira e a válvula. Tenha cuidado para não apertar demais. Lembre-se de reapertar regularmente as juntas para possível vazamento de gás.

## AVISO

- O fogão a gás HOT WOK fica muito quente, mantenha as crianças e os animais a uma distância adequada.
- O fogão a gás HOT WOK destina-se apenas a utilização no exterior.
- O fogão a gás HOT WOK é aprovado apenas para gás de garrafa, não para gás de cidade, gás de cidade II ou gás natural.
- Nunca mova o fogão a gás HOT WOK quando estiver aceso.
- Não se incline para a frente sobre o fogão a gás HOT WOK durante a cozedura.
- Em caso de fuga de gás, feche o regulador da botija de gás e retire-o.
- Certifique-se sempre de manter uma distância de pelo menos 0,5 metros de materiais inflamáveis.
- Não coloque materiais inflamáveis ou explosivos perto do fogão a gás HOT WOK.
- O fogão a gás HOT WOK deve ser sempre colocado sobre uma superfície plana e não inflamável.
- Não use o fogão a gás HOT WOK com ventos fortes.
- Os defeitos só podem ser reparados com peças originais HOT WOK.
- Alterações no projeto do fogão a gás HOT WOK são perigosas e não permitidas.
- Use apenas um regulador aprovado nacionalmente e uma mangueira de gás de no máx. 1,5 metros do fogão a gás HOT WOK.
- Todos os cilindros de gás aprovados podem ser usados para o HOT WOK.
- Verifique sempre antes de usar se os bicos de gás sob o queimador da torneira estão encaixados corretamente.
- Sempre feche e desconecte o regulador da garrafa de gás após o uso.
- Verifique regularmente a mangueira de gás quanto a possíveis rachaduras ou quebras.
- Verifique regularmente a estanqueidade das ligações das mangueiras de gás no conjunto de torneiras e regulador.
- Nunca deixe o fogão a gás HOT WOK quando estiver aceso.
- NUNCA use água para extinguir se o óleo inflamar, pois isso terá o efeito oposto. Use uma tampa ou cobertor de fogo em vez disso.

## ANTES DE USAR A PRIMEIRA VEZ

Seguindo as instruções de uso e manutenção, sua panela wok terá uma longa vida útil. A garantia é anulada se estas instruções não forem seguidas.

## COMISSONAMENTO

- Antes de usar o wok, limpe-o bem com água morna e uma esponja macia. Limpe o wok completamente depois.
- A panela wok HOT WOK é protegida por uma película que deve ser removida. O wok é feito de aço carbono, que é um material muito bom para conduzir calor. Recomenda-se, portanto, que durante a preparação do wok, o fogão a gás seja aquecido a um máximo de meia chama. O wok é então aquecido até ficar dourado.
- Despeje 3-6 colheres de sopa. óleo no wok e distribua o óleo ao redor do wok em movimentos circulares por aprox. 2 minutos. É importante que o óleo seja distribuído por toda a wok, caso contrário o óleo grudará no fundo. Em seguida, desligue o fogão a gás e limpe o interior da wok com papel toalha.

Repita o procedimento aprox. 3 vezes até que não haja mais resíduos de queimadura no papel toalha.

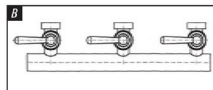
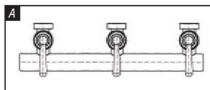
Após a preparação, o interior do wok terá mudado de cor de metal brilhante para um tom escuro. Isso é completamente normal e apenas uma indicação de que o wok foi preparado corretamente. Com o tempo, o wok ficará cada vez mais escuro com o uso. Este revestimento preto atua como uma superfície antiaderente. A wok pode facilmente manter a comida quente após o cozimento, então deixe a wok no fogão a gás ou sirva a comida diretamente na wok em um suporte.

Esteja ciente de que o wok ainda está quente ao servir.

## OPERAÇÃO

A ignição é feita com fósforos ou isqueiro.

- Ignição: Ao acender, primeiro pressione as torneiras e depois gire. Gire a torneira direita totalmente para cima e acenda o lado direito do anel do queimador, em seguida, coloque a panela wok no fogão a gás HOT WOK. Agora abra primeiro o do meio e depois o da esquerda.
- Regulação do calor: Gire as torneiras lentamente para obter o nível de calor desejado. A torneira esquerda regula o lado esquerdo do anel de gás, a torneira do meio o meio do anel de gás e a torneira da direita regula o lado direito do anel de gás.



- Quando todas as 3 torneiras estão na posição vertical, o efeito de aquecimento é máximo.
- Quando todas as 3 torneiras estão na posição horizontal, todo o suprimento de gás é fechado. Feche o regulador.

## MANUTENÇÃO

Após o uso, limpe o fogão a gás HOT WOK com um pano úmido, pois alguns ácidos alimentares podem deixar manchas se eles ficarem por muito tempo. Em seguida, um pano seco. Certifique-se de que não orifícios no anel de gás estão bloqueados. Esteja ciente de que quando o ferro fundido entra em contato com a água, por ex. chuva e umidade, ferrugem pode formar. Se se formar ferrugem no fogão a gás HOT WOK, isso não afeta a funcionalidade.

Para remoção de ferrugem, consulte [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) em FAQ. Rust não é elegível para reclamações

## ARMAZENAR

Depois de usar e resfriar o fogão a gás HOT WOK, ele deve ser coberto e colocado em uma lugar seco.

A ferrugem pode ocorrer devido à umidade e não é elegível para reclamações.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CE 0048/03  
Tipo: Original  
Bellíssimo: 7 kW  
Categoria: 30 mBar  
Produtor: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipo: Basic  
Bellíssimo: 10 kW  
Categoria: 30 mBar  
Produtor: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipo: Professional  
Bellíssimo: 12 kW  
Categoria: 30 mBar  
Produtor: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## INSTRUKCJA MONTAŻU



Nogi mocowane są śrubą i mocowane nakrętką z podkładką.



Odkręć nakrętki i zamocuj zestaw baterii do pierścienia podstawy.



Nakrętki są montowane ponownie w tej samej pozycji i dokręcić.



Pierścień gazowy zakłada się tak, aby 3 rury spoczywały na nakrętkach.



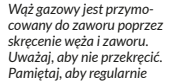
Przesuń pierścień wewnętrzny jak najdalej do przodu w kierunku baterii i przymocuj go śrubą i nakrętką na przeciwnym końcu.



Pierścień palnika jest umieszczony na pierścieniu podstawy i przekręcony do pozycji zablokowanej.



Przykręć złączkę z gumowym pierścieniem na gwincie zaworu zaworowego.



Wąż gazowy jest przymocowany do zaworu poprzez skrócenie węża i zaworu. Uważaj, aby nie przekręcić. Pamiętaj, aby regularnie dokręcać złączka pod kątem ewentualnego wycieku gazu.

## OSTRZEŻENIE

- Kuchenka gazowa HOT WOK bardzo się nagrzewa, należy trzymać dzieci i zwierzęta w odpowiedniej odległości.
- Kuchenka gazowa HOT WOK przeznaczona jest wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Kuchenka gazowa HOT WOK jest dopuszczona tylko do gazu w butlach, a nie do gazu miejskiego, miejskiego II lub ziemnego.
- Nigdy nie przesuwaj kuchenki gazowej HOT WOK, gdy jest włączona.
- Nie pochylaj się do przodu nad kuchenką gazową HOT WOK podczas gotowania.
- W przypadku wycieku gazu zamknąć reduktor na butli gazowej i wyjąć go.
- Zawsze upewnij się, że zachowujesz odległość co najmniej 0,5 metra od materiałów łatwopalnych.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych lub wybuchowych w pobliżu kuchenki gazowej HOT WOK.
- Kuchenkę gazową HOT WOK należy zawsze ustawiać na płaskiej, niepalnej powierzchni.
- Nie używaj kuchenki gazowej HOT WOK przy silnym wietrze.
- Usterki mogą być naprawiane tylko przy użyciu oryginalnych części HOT WOK.
- Zmiany konstrukcyjne kuchenki gazowej HOT WOK są niebezpieczne i niedozwolone.
- Używaj wyłącznie zatwierdzonego w kraju reduktora i węża gazowego o max. 1,5 metra do kuchenki gazowej HOT WOK.
- Wszystkie zatwierdzone butle gazowe mogą być używane do HOT WOK.
- Przed użyciem zawsze sprawdź, czy dysze gazowe pod palnikiem w zestawie kranów są prawidłowo zamontowane.
- Po użyciu zawsze zamykaj i odłączaj reduktor od butli gazowej.
- Regularnie sprawdzaj przewod gazowy pod kątem ewentualnych pęknięć lub pęknięć.
- Regularnie sprawdzaj szczelność połączeń węży gazowych w zestawie kranów i reduktora.
- Nigdy nie zostawiaj kuchenki gazowej HOT WOK, gdy jest włączona.
- NIGDY nie używaj wody do gaszenia, jeśli olej się zapali, ponieważ będzie to miało odwrotny skutek. Zamiast tego użyj pokrywki lub koca przeciwpożarowego.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Postępując zgodnie z instrukcjami użytkowania i konserwacji, Twoja patelnia wok będzie miała długą żywotność.  
Gwarancja traci ważność w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.  
ROZRUCH

- Przed użyciem woka wyczyść go dokładnie ciepłą wodą i miękką gąbką. Następnie dokładnie wytrzyj wok.
- Patelnia do woka HOT WOK jest zabezpieczona folią, którą należy usunąć. Wok wykonany jest ze stali węglowej, która jest bardzo dobrym materiałem do przewodzenia ciepła. Dlatego zaleca się, aby podczas przygotowywania woka kuchenka gazowa była rozgrzana maksymalnie do potowy płomienia. Wok jest następnie podgrzewany, aż stanie się złotobrazowy.
- Wlej 3-6 łyżek. olej w woku i rozprzodaj olej wokół woka okrężnymi ruchami przez ok. 2 godz. 2 minuty. Ważne jest, aby olej był rozprzodany po całym woku, w przeciwnym razie olej przyklei się do dna. Następnie wyłącz kuchenkę gazową i wytrzyj wnętrze woka ręcznikiem papierowym.

Powtórz procedurę ok. 1 godz. 3 razy, aż na ręczniku papierowym nie będzie już palących się resztek.

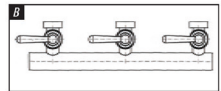
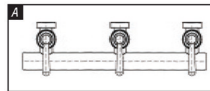
Po przygotowaniu wnętrza woka zmieni kolor z błyszczącego metalu na ciemny odcień. Jest to całkowicie normalne i jedynie wskazuje na to, że wok został przygotowany prawidłowo. Z biegiem czasu wok będzie ciemnieć i ciemnieć w miarę użytkowania. Ta czarna powłoka działa jak powierzchnia nieprzywierająca. Wok może z łatwością utrzymywać ciepło jedzenia po ugotowaniu, więc albo zostaw go na kuchenke gazowej, albo podawaj jedzenie bezpośrednio w woku na podstawie.

Pamiętaj, że podczas serwowania wok jest nadal gorący.

## OPERACJA

Rozpalanie odbywa się za pomocą zapalek lub zapalniczki do grilla.

- Zapłon: Podczas zapłonu najpierw nacisnij kran, a następnie obróć. Przekręć prawy kran do góry i zapal prawą stronę pierścienia palnika, a następnie umieść patelnię wok na kuchenke gazowej HOT WOK. Teraz otwórz najpierw środkowy, a potem lewy kran.
- Regulowanie ciepła: Powoli odkręcaj kran, aby uzyskać żądaną moc grzania. Lewy kurek reguluje lewą stronę pierścienia gazowego, kurek pośrodku srodką pierścienia gazowego, a kurek po prawej stronie prawą stronę pierścienia gazowego.



- Gdy wszystkie 3 kran, znajdujący się w pozycji pionowej, efekt ogrzewania jest maksymalny.
- Gdy wszystkie 3 kran, znajdujący się w pozycji poziomej, cały dopływ gazu jest zamknięty. Zmniejsz regulator.

## KONSERWACJA

Po użyciu przetrzyj kuchenkę gazową HOT WOK wilgotną ściereczką, ponieważ niektóre kwasy spożywcze mogą pozostawić plamy, jeśli pozwolą się im siedzieć zbyt długo. Następnie sucha szmatka. Upewnij się, że nie otwory w pierścieniu gazowym są zablokowane.  
Należy pamiętać, że gdy żeliwo wejdzie w kontakt z wodą, m.in. deszcz i wilgoć, rdza może tworzyć. Jeśli na kuchenke gazowej HOT WOK tworzy się rdza, nie ma to wpływu na jej działanie.

Informacje na temat usuwania rdzy można znaleźć na stronie [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) w sekcji FAQ. Rdza nie podlega reklamacji.

## PRZECHOWYWANIE

Po użyciu i schłodzeniu kuchenkę gazową HOT WOK należy ją przykryć i umieścić w suchym miejscu.

Rdza może wystąpić z powodu wilgoci i nie kwalifikuje się do reklamacji.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

CE 0048/03

Typ: Original  
Mocowanie: 7 kW  
Kategoria: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03

Typ: Basic  
Mocowanie: 10 kW  
Kategoria: 30 mBar  
Producent: HOT WOK

CE 0048/03

Typ: Professional  
Mocowanie: 12 kW  
Kategoria: 30 mBar  
Producent: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## MONTÁŽNÍ NÁVOD



Nohy jsou upevněny šroubem a upevněny maticí a podložkou.



Odstraňte matice a nasadte sadu kohoutů na základní kroužek.



Matice jsou namontovány v znovu stejná poloha a znovu utažena.



Plynový kroužek se nasadí tak, aby 3 trubky spočívaly na maticích.



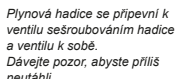
Zatlačte vnitřní kroužek co nejvíce dopředu směrem k kohoutkové sadě a upevněte jej šroubem a maticí na opačném konci.



Kroužek hořáku se nasadí na základní kroužek a otočí se do zajištěné polohy.



Našroubujte konektor s prýžkovým kroužkem na závit na ventilové sadě.



Plynové hadice se připevní k ventilu sešroubováním hadice a ventilu k sobě. Dávejte pozor, abyste příliš neutáhli. Nezapomeňte pravidelně dotahovat spoje kvůli možnému úniku plynu.

## VAROVÁNÍ

- Plynový sporák HOT WOK se velmi zahřívá, udržuje děti a zvířata v dostatečné vzdálenosti.
- Plynový sporák HOT WOK je určen pouze pro venkovní použití.
- Plynový sporák HOT WOK je schválen pouze pro plyn v lahvích, nikoli pro městský plyn, městský plyn II nebo zemní plyn.
- Nikdy nepřemísťujete plynový sporák HOT WOK, když je zapálený.
- Během vaření se nenakláníjte dopředu nad plynový sporák HOT WOK.
- V případě úniku plynu zavězte regulátor na plynové láhvi a vyjměte jej.
- Vždy dodržujte vzdálenost minimálně 0,5 metru od hořlavých materiálů.
- Do blízkosti plynového sporáku HOT WOK neumísťujte hořlavé nebo výbušné materiály.
- Plynový sporák HOT WOK musí být vždy umístěn na rovném povrchu, který není hořlavý.
- Plynový sporák HOT WOK nepoužívejte při silném větru.
- Závady lze opravovat pouze originálními díly HOT WOK.
- Konstruktivní změny plynového sporáku HOT WOK jsou nebezpečné a nejsou povoleny.
- Používejte pouze národně schválený regulátor a plynovou hadici max. 1,5 metru k plynovému sporáku HOT WOK.
- Pro HOT WOK lze použít všechny schválené plynové lahve.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda jsou plynové trysky pod hořákem v sadě kohoutků správně nasazeny.
- Po použití vždy uzavřete a odpojte regulátor od plynové láhve.
- Pravidelně kontrolujte plynovou hadici, zda není prasklá nebo zlomená.
- Pravidelně kontrolujte těsnost připojení plynových hadic na sadě kohoutů a regulátoru.
- Nikdy neopouštějte plynový sporák HOT WOK, když je zapálený.
- NIKDY nepoužívejte vodu k hašení, pokud se olej vznítil, protože to bude mít opačný účinek. Místo toho použijte víko nebo protiohňák deku.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Dodržováním pokynů k použití a údržbě bude mít vaše pánev wok dlouhou životnost. V případě nedodržení těchto pokynů zaniká záruka. UVEDENÍ DO PROVOZU

- Před použitím wok důkladně očistíte teplou vodou a měkkou houbou. Poté wok důkladně otřete.
- Pánev HOT WOK wok je chráněna fólií, kterou je nutné odstranit. Wok je vyroben z uhlíkové oceli, což je velmi dobrý materiál pro vedení tepla. Při přípravě woku se proto doporučuje zahřívát plynový sporák maximálně na poloviční plamen. Poté se wok zahřívá, dokud není zlatohnědý.
- Nalijte 3-6 polévkových lžic. olej ve woku a krouživými pohyby rozdělte olej po woku po dobu cca. 2 minuty. Je důležité, aby byl olej rozmístěn po celém woku, jinak se olej přichytí ke dnu. Poté vypněte plynový sporák a otevřete vnitřek woku papírovou utěrkou.

Postup opakujte cca. 3x, dokud na papírové utěrce nezůstane žádná zbytky hořeni.

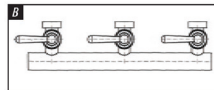
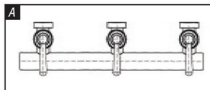
Po přípravě vnitřek woku změní barvu z lesklého kovu na tmavý odstín. To je zcela normální a je to pouze známka toho, že wok byl správně připraven. Postupem času bude wok používáním tmavší a tmavší. Tento černý povlak působí jako nepřlinavý povrch. Wok dokáže po uvaření snadno udržet jídlo teplé, takže buď nechte wok na plynovém sporáku, nebo jídlo podávejte přímo ve woku na trojnožce.

Uvědomte si, že wok je při podávání ještě horký.

## OPERACE

Zapalování se provádí pomocí zápalek nebo podpalovače grilu.

- Zapalování: Při zapalování nejprve zatlačte na kohoutky a poté otočte. Otočte pravý kohout úplně nahoru a zapalte pravou stranu prstence hořáku, poté umístěte pánev wok na plynový sporák HOT WOK. Nyní otevřete nejprve prostřední a poté levý kohoutek.
- Regulace tepla: Pomalu otáčejte kohoutky, abyste dosáhli požadovaného nastavení teploty. Levý kohoutek reguluje levou stranu plynového kroužku, kohout uprostřed uprostřed plynového kroužku a kohout vpravo reguluje pravou stranu plynového kroužku.



- Když jsou všechny 3 kohoutky ve svislé poloze, je účinek ohřevu maximální.
- Když jsou všechny 3 kohoutky ve vodorovné poloze, je veškerý přívod plynu uzavřen. Zavězte regulátor.

## ÚDRŽBA

Po použití otevřete plynový sporák HOT WOK vlhkým hadříkem, jak to umí některé potravinářské kyseliny zanechte skvrny, pokud je necháte sedět příliš dlouho. Poté suchým hadříkem. Ujistěte se, že neotvory v plynovém kroužku jsou ucpané. Uvědomte si, že když se litina dostane do kontaktu s vodou, např. dešť a vlhkost, rez může tvořit. Pokud se na plynovém sporáku HOT WOK vytvoří rez, nemá to vliv na funkčnost.

Odstanění rzi viz [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) v části FAQ. Rez není způsobikl reklamaci.

## SKLADOVÁNÍ

Po použití a ochlazení by měl být plynový sporák HOT WOK přikryt a umístěn do a suché místo.

Rez může vzniknout vlivem vlhkosti a není způsobikl reklamaci.

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

CE 0048/03  
Typ: Original  
Výkon: 7 kW  
Kategorie: 30 mBar  
Výrobce: HOT WOK

CE 0048/03  
Typ: Basic  
Výkon: 10 kW  
Kategorie: 30 mBar  
Výrobce: HOT WOK

CE 0048/03  
Typ: Professional  
Výkon: 12 kW  
Kategorie: 30 mBar  
Výrobce: HOT WOK





## MONTEERIMISJUHEND



**A** Jalad on kinnitatud kruviga ja kinnitatud mutri ja selbiga.



**B** Eemaldage mutrid ja kinnitage kraanikomplekt alusrõnga külge.



**C** Mutrid on paigaldatud uuesti samasse asendisse ja pingutage uuesti.



**D** Gaasirõngas pannakse peale nii, et 3 toru toetuvad mutritel.



**E** Lükake sisemine rõngas võimalikult ettepoole kraanikomplekti poole ja kinnitage see kruvi ja mutriga vastastaselt.



**F** Põleti rõngas asetatakse alusrõngale ja keeratakse lukustatud asendisse.



**G** Kruvige klapi komplekti keerme külge kummirõngaga pistik.

Gaasivoolik kinnitatakse klapi külge, keerates vooliku ja klapi kokku. Olge ettevaatlik, et mitte üle pingutada. Ärge unustage ühendusi regulaarselt pingutada võimaliku gaasilekke korral.

## HOIATUS

- HOT WOK gaasipliit läheb väga kuumaks, hoidke lapsed ja loomad sobivas kauguses.
- HOT WOK gaasipliit on mõeldud kasutamiseks ainult välislingimustes.
- HOT WOK gaasipliit on heaks kiidetud ainult pudelgaasile, mitte linnagaasile, linnagaasile II ega maagaasile.
- Ärge kunagi liigutage HOT WOK gaasipliiti, kui see põleb.
- Ärge kummarduge toiduvalmistamise ajal HOT WOK gaasipliidi kohale.
- Gaasilekke korral sulgege gaasibalooni regulaator ja eemaldage see.
- Jälgi, et tuleohtlikest materjalidest oleks alati vähemalt 0,5 meetri kaugus.
- Ärge asetage HOT WOK gaasipliidi lähedusse süttivaid või plahvatusohtlikke materjale.
- HOT WOK gaasipliit tuleb alati asetada tasasele pinnale, mis ei ole süttiv.
- Ärge kasutage HOT WOK gaasipliidi tugeva tuulega.
- Defekte tohib parandada ainult HOT WOK originaalosaadega.
- HOT WOK gaasipliidi konstruktsioonimuudatused on ohtlikud ja ei ole lubatud.
- Kasutage ainult riiklikult heakskiidetud regulaatorit ja gaasivoolikut max. HOT WOK gaasipliidi 1,5 meetrit.
- HOT WOK-i jaoks võib kasutada kõiki heakskiidetud gaasibaloonide.
- Kontrollige alati enne kasutamist, et kraanikomplekti põleti all olevad gaasidüüsid on õigesti paigaldatud.
- Pärast kasutamist sulgege ja ühendage regulaator alati gaasibalooni küljest lahti.
- Kontrollige regulaarselt gaasivoolikut võimalike pragude või purunenemise suhtes.
- Kontrollige regulaarselt kraanikomplekti ja regulaatori gaasivooliku ühenduste tihedust.
- Ärge kunagi lahkuge HOT WOK gaasipliidi juurest, kui see põleb.
- ÄRGE KUNAGI kasutage kustutamiseks vett, kui õli süttib, sest sel on vastupidine mõju. Kasutage selle asemel kaant või tulekustutustekki.

## ENNE ESIMEKORDA KASUTAMIST

Kasutus- ja hooldusjuhiseid järgides on teie wok-pann pikk eluiga. Garantii kaotab kehtivuse, kui neid juhiseid ei järgita. Kasutuselevõtt

- Enne vokkpanni kasutamist puhastage see põhjalikult sooja vee ja pehme käsnaga. Pärast seda pühkige voki põhjalikult.
- KUUM WOK-pann on kaitstud kilega, mis tuleb eemaldada. Wok on valmistatud süsinikterasest, mis on väga hea materjal soojuste juhtimiseks. Seetõttu on soovitatav vokkpanni valmistamise ajal kuumutada gaasipliiti maksimaalselt poole leegiga. Seejärel kuumutatakse voki, kuni see on kuldpruun.
- Vala 3-6 spl. õli vokkpannile ja jaotage õli ringikujuliste liigutustega vokkpannile u. 2 minutit. Oluline on, et õli jaotuks kogu voki peale, muidu jääb õli põhja külge kinni. Seejärel lüüta gaasipliit välja ja pühi vokkpanni sisemus paberrätikuga puhtaks.

Korrake protseduuri u. 3 korda, kuni paberrätikul pole enam põlemisjääke.

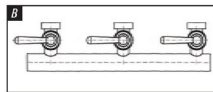
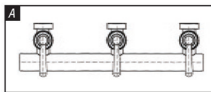
Pärast valmistamist on vokkpanni sisemus muutnud värvi läikivast metallist tumedaks. See on täiesti normaalne ja näitab vaid, et vokkpann on õigesti valmistatud. Aja jooksul muutub vokkpann kasutamisel üha tumedamaks. See must kate toimib mitterakkuvana. Wok-pann suudab toitu pärast küpsetamist hõlpsalt soojas hoida, nii et jätke voki gaasipliidi või serveriege toitu otse vokkpannil triivil.

Arvestage, et vokkpann on serveriemisel veel kuum.

## KASUTAMINE

Süütamine toimub tikkude või grillisüütaja abil.

- Süüde: süütamisel vajutage esmalt kraanid alla ja seejärel keerake. Keerake parem kraan lõpuni üles ja süütage põletirõnga parem pool, seejärel asetage wok-pann HOT WOK gaasipliidile. Nüüd avage esmalt keskmine ja seejärel vasak kraan.
- Soojust reguleerimine: soovitud kuumusastme saavutamiseks keerake kraane aeglaselt. Vasak kraan reguleerib gaasirõnga vasakut poolt, keskse avasid kraan gaasirõnga keskosa ja parempoolne kraan gaasirõnga paremat poolt.



- Kui kõik 3 kraani on vertikaalses asendis, on kütteefekt maksimaalne.
- Kui kõik 3 kraani on horisontaalses asendis, on kogu gaasivarustus suletud. Sulgege regulaator.

## HOOLDUS

Pärast kasutamist pühkige HOT WOK gaasipliiti niiske lapiga, nagu mõned toiduhapped seda teha võivad jätke plekke, kui neil lastakse liiga kaua seista. Siis kuiv lapp. Veenduge, et ei gaasirõngas oleval augud on blokeeritud. Arvestage, et kui malm puutub kokku veega, nt. vihm ja niiskus, rooste saab moodustada. Kui HOT WOK gaasipliidi tekib rooste, ei mõjuta see funktsionaalsust. Rooste eemaldamise kohta vaadake KKK alt [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com). Rooste kohta kaebusi esitada ei saa.

## SÄILITAMINE

Pärast HOT WOK gaasipliidi kasutamist ja jahutamist tuleb see katta ja asetada a kuiv koht. Rooste võib tekkida niiskuse tõttu ja selle kohta ei saa kaebusi esitada.

## TEHNILISED ANDMED

CE 0048/03  
Tüüp: Original  
Koormus: 7 kW  
Kategooria: 30 mBar  
Tootja: HOT WOK

CE 0048/03  
Tüüp: Basic  
Koormus: 10 kW  
Kategooria: 30 mBar  
Tootja: HOT WOK

CE 0048/03  
Tüüp: Professional  
Koormus: 12 kW  
Kategooria: 30 mBar  
Tootja: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## MONTĀŽAS INSTRUKCIJA



**A** Kājas ir piestiprinātas ar skrūvi un piestiprinātas ar uzgriezni un paplāksni.



**B** Noņemiet uzgriežņus un piestipriniet krāna komplektu pie pamatnes gredzena.



**C** Uzgriežņi ir uzstādīti atkal tajā pašā stāvoklī un no jauna pievieciēt.



**D** Gāzes gredzenu uzliek tā, lai 3 caurules balstās uz uzgriežņiem.



**E** Spiediet iekšējo gredzenu pēc iespējas tālāk uz priekšu uz krāna komplektu un piestipriniet to ar skrūvi un uzgriezni pretējā galā.



**F** Degļa gredzens tiek novietots uz pamatnes gredzena un pagriezts bloķētā stāvoklī.



**G** Pieskrūvējiet savienotāju ar gumiju uz vārsta komplekta vitnes.

Gāzes šļūtene ir piestiprināta pie vārsta, saskrūvējot šļūteni un vārstu. Esiet piesardzīgs, lai nepārvīktu. Atcerieties regulāri pievilkīt savienojumus iespējama gāzes noplodei.

## BRĪDINĀJUMS

- HOT WOK gāzes plīts ļoti uzkarst, turiet bērnus un dzīvniekus atbilstošā attālumā.
- Gāzes plīts HOT WOK ir paredzēta lietošanai tikai ārpus telpām.
- Gāzes plīts HOT WOK ir apstiprināta tikai pudeļēs pildītāi gāzei, nevis pilnētas gāzei, pilnētas gāzei II vai dabasgāzei.
- Nekad nepārvietojiet HOT WOK gāzes plīti, kad tā ir iedegta.
- Gatavošanas laikā neliecieties uz priekšu pār HOT WOK gāzes plīti.
- Gāzes noplūdes gadījumā aizveriet gāzes balona regulatoru un noņemiet to.
- Vienmēr ievērojiet vismaz 0,5 metru attālumu no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Neovietojiet HOT WOK gāzes plīti tuvumā viegli uzliesmojošiem vai sprādzienbīstamiem materiāliem.
- Gāzes plīts HOT WOK vienmēr jānovieto uz līdzenas virsmas, kas nav uzliesmojoša.
- Neizmantojiet HOT WOK gāzes plīti stiprā vējā.
- Gāzes plīts HOT WOK ir apstiprināta tikai ar oriģinālajām HOT WOK detaļām.
- HOT WOK gāzes plīts konstrukcijas izmaiņas ir bīstamas un nav atļautas.
- Izmantojiet tikai valsts apstiprinātu regulatoru un gāzes šļūteni ar maks. 1,5 metri līdz HOT WOK gāzes plīti.
- HOT WOK var izmantot vispus apstiprinātos gāzes balonus.
- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai gāzes sprauslas zem degļa krāna komplektā ir pareizi uzstādītas.
- Pēc lietošanas vienmēr aizveriet un atvienojiet regulatoru no gāzes balona.
- Regulāri pārbaudiet, vai gāzes šļūtenē nav plaisu vai pīlsumu.
- Regulāri pārbaudiet gāzes šļūtenes savienojumu hermētiskumu pie krāna komplekta un regulatora.
- Nekad neatstājat HOT WOK gāzes plīti, kad tā ir iedegta.
- NEKAD neizmantojiet ūdeni dzēšanai, ja eļļa aizdedz, jo tas radīs pretēju efektu. Tā vietā izmantojiet vāku vai ugunsdrošības segu.

## PIRMS LIETOŠANAS PIRMO REIZI

Ievērojot lietošanas un apkopes norādījumus, jūsu wok pannā kalpos ilgu laiku. Ja šie norādījumi netiek ievēroti, garantija tiek anulēta.  
NODOŠANA KOPĀ

- Pirms wok lietošanas rūpīgi notīriet to ar siltu ūdeni un milksūti. Pēc tam voku pannu rūpīgi nosaukiet.
- HOT WOK wok pannā ir aizsargāta ar plēvi, kas ir jānoņem. Wok ir izgatavots no oglekļa tērauda, kas ir ļoti labs materiāls siltuma vadīšanai. Tāpēc, gatavojot wok, ieteicams gāzes plīti uzkarstēt līdz pusei liesmas. Pēc tam voku pannu karstē, līdz tas ir zeltaini brūns.
- Ielej 3-6 ēd.k. eļļu wok pannā un izdaliet eļļu ap voku pannu ar aplveida kustībām apm. 2 minūtes. Ir svarīgi, lai eļļa tiktu sadalīta pa visu wok, pretējā gadījumā eļļa pielīps pie apakšas. Pēc tam izslēdziet gāzes plīti un noslaukiet voku pannas iekšpusi ar papīra dvieļi.

Atkārtojiet procedūru apm. 3 reizes, līdz uz papīra divēja vairs nav degšanas palieku.

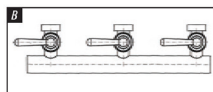
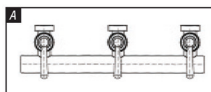
Pēc sagatavošanas wok pannas iekšpuse būs mainījusi krāsu no spīdīga metāla uz tumšu nokrāsu. Tas ir pilnīgi normāli un tikai norāda, ka wok pannā ir sagatavota pareizi. Laika gaitā voku pannā lietošanas laikā kļūs tumšāka un tumšāka. Šis melnais pārklājums darbojas kā nepiedeģoša virsma. Wok var viegli uzturēt ēdianu siltu pēc gatavošanas, tāpēc vai nu atstājat voku pannu uz gāzes plīts vai pasniedziet ēdianu tieši wok pannā uz kārbas.

Nemiet vērā, ka pasniegšanas laikā wok joprojām ir karsts.

## OPERĀCIJA

Aizdedzi veic, izmantojot sērķociņus vai grila šķiltavas.

- Aizdedze: aizdedzinot, vispirms nospiediet uz leju krānus un pēc tam pagrieziet. Pagrieziet labo krānu līdz galam un aizdedziet degļa gredzena labo pusi, pēc tam novietojiet wok pannu uz HOT WOK gāzes plīts. Tagad vispirms atveriet vidējo un pēc tam kreiso pieskārienu.
- Siltuma regulēšana: Lēnām grieziet krānus, lai iegūtu vēlamo siltuma iestatījumu. Kreisais krāns regulē gāzes gredzena kreiso pusi, krāns vidī gāzes gredzena vidu un krāns labajā pusē regulē gāzes gredzena labo pusi.



- Kad visi 3 krāni atrodas vertikālā stāvoklī, sildīšanas efekts ir maksimāls.
- Kad visi 3 krāni atrodas horizontālā stāvoklī, visa gāzes padeve ir aizvērta. Aizveriet regulatoru.

## APKOPE

Pēc lietošanas noslaukiet HOT WOK gāzes plīti ar mitru drānu, kā to spēj dažas pārtikas skābes atstātie traipus, ja tiem ir atļauts nostāvēties pārāk ilgi. Pēc tam sausu drānu. Pārieciniešies, ka nē caurumi gāzes gredzenā ir bloķēti. Jāpazīnās, ka, čugunam noņākot saskarē ar ūdeni, piem. lietus un mitrums, rūsa var veidoties. Ja uz HOT WOK gāzes plīti veidojas rūsa, tas neietekmē funkcionalitāti. Lai noņemtu rūsu, skatiet [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) sadaļu FAQ. Rūsa nav piemērota sūdzībām.

## GLABĀŠANA

Pēc HOT WOK gāzes plīti lietošanas un atdzesēšanas tā jāpārklāj ar jāievieto ar sausa vieta. Rūsa var rasties mitruma dēļ, un par to nevar iesniegt sūdzības.

## TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

CE 0048/03  
Tips: Original  
Slodze: 7 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Ražotājs: HOT WOK

CE 0048/03  
Tips: Basic  
Slodze: 10 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Ražotājs: HOT WOK

CE 0048/03  
Tips: Professional  
Slodze: 12 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Ražotājs: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## SURINKIMO INSTRUKCIJA



Kojos tvirtinamos varžtu ir tvirtinamos varžle bei poveržle.



Nuimkite varžles ir pritvirtinkite čiaupą prie pagrindo žiedo.



Varžlės yra sumontuotos vėl į tą pačią padėtį ir vėl priveržkite.



Dujų žiedas uždedamas taip, kad 3 vamzdžiai būtų ant varžlių.



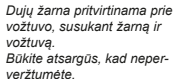
Pastumkite vidinį žiedą kiek įmanoma į priekį link čiaupų komplekto ir pritvirtinkite varžtų ir varžlę priešingame gale.



Degiklio žiedas uždedamas ant pagrindo žiedo ir pasukamas į užrakintą padėtį.



Prisukite jungtį su guminiu žiedu ant vožtuvo komplekto sriegio.



Dujų žarna pritvirtinama prie vožtuvo, susukant žarną ir vožtuvą. Būkite atsargūs, kad nepervertumėte. Nepamirškite reguliariai priveržti jungtį, kad išvengtumėte galimo dujų nuotėkio.

## ĮSPĖJIMAS

- HOT WOK dujinė viryklė labai įkaista, laikykite vaikus ir gyvūnus tinkamu atstumu.
- Dujinė viryklė HOT WOK skirta naudoti tik lauke.
- Dujinė viryklė HOT WOK yra patvirtinta tik buteliškoms dujoms, o ne miesto dujoms, miesto dujoms II ar gamtiniams dujoms.
- Niekada nejudinkite HOT WOK dujinės viryklės, kai ji užsidega.
- Gaminami nesilenkite į priekį virš HOT WOK dujinės viryklės.
- Dujų nuotėkio atveju uždarykite dujų baliono reguliatorių ir į nuimkite.
- Visada palaikykite bent 0,5 metro atstumą nuo degių medžiagų.
- Nestatykite prie HOT WOK dujinės viryklės degių ar sprogių medžiagų.
- HOT WOK dujinė viryklė visada turi būti pastatyta ant lygaus paviršiaus, kuris nėra degus.
- Nenaudokite HOT WOK dujinės viryklės pučiant stipriam vėjui.
- Defektus galima taisyti tik originaliomis HOT WOK dalimis.
- Dujinės viryklės HOT WOK konstrukcijos pakaitimai yra pavojingi ir neleidžiami.
- Naudokite tik nacionaliniu mastu patvirtintą reguliatorių ir dujų žarną, kurios maks. 1,5 metro iki HOT WOK dujinės viryklės.
- HOT WOK gali būti naudojami visi patvirtinti dujų balionai.
- Prieš naudodami visada patikrinkite, ar tinkamai sumontuoti dujų purkštukai po degiklio čiaupų komplekte.
- Po naudojimo visada uždarykite ir atjunkite reguliatorių nuo dujų baliono.
- Reguliariai tikrinkite, ar dujų žarnoje nėra įtrūkimų ar trūkių.
- Reguliariai tikrinkite čiaupo ir reguliatoriaus dujų žarnų jungčių sandarumą.
- Niekada nepalikite HOT WOK dujinės viryklės, kai ji užsidega.
- NEKADA nenaudokite vandens gesinimui, jei alyva užsidegė, nes tai turės priešingą poveikį. Vietoj to naudokite dangtį arba ugnies antklodę.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Laikydamiis naudojimo ir priežiūros instrukcijų, jūsų wok keptuvė tamsia ilgai. Garantija negalioja, jei nesilaikoma šių nurodymų. PADĖTIS EKSPLOATACIJA

- Prieš naudodami wok keptuvę gerai nuvalykite šiltu vandeniu ir minkšta kempine. Po to gerai nuvalykite wok.
- HOT WOK wok keptuvė apsaugota plėvele, kurią reikia nuimti. Wok keptuvė yra pagaminta iš anglinio plieno, kuris yra labai gera medžiaga šilumos taldumui. Todėl, ruošiant wok keptuvę, dujinę viryklę rekomenduojama įkaltinti iki pusės ilpsnos. Tada wok keptuvė kaitinama iki auksinės rudos spalvos.
- Užplukite 3-6 valg. aliejaus wok keptuvėje ir sukamaisiais judesiais paskirstykite aliejų aplink wok keptuvę maždaug 2 minutes. Svarbu, kad aliejus pasiskirstytų po visą wok, kitaip aliejus prilips prie dugno. Tada išjunkite dujinę viryklę ir nuvalykite wok vidų popieriniu rankšluosčiu.

Pakartokite procedūrą maždaug 3 kartus, kol ant popierinio rankšluosčio nebeliks degimo likučių.

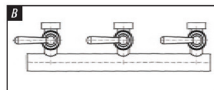
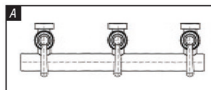
Po paruošimo wok keptuvės vidus pasikeis iš blizgaus metalo į tamsų atspalvį. Tai visiškai normalu ir tik požymis, kad wok keptuvė buvo tinkamai paruošta. Laikui bėgant wok naudojant tamsėja ir tamsėja. Ši juoda danga veikia kaip nelimpantis paviršius. Wok keptuvė gali lengvai išlaikyti maistą šiltą po gaminimo, todėl arba palikite wok keptuvę ant dujinės viryklės, arba patiekite maistą tiesiai wok keptuvėje, ant keptuvės.

Atkreipkite dėmesį, kad patiekiant wok keptuvę vis dar karšta.

## OPERACIJA

Uždegimas atliekamas degtukais arba griuo žibeltuvėliu.

- Uždegimas: uždegamai pirmiausia paspauskite čiaupą, o tada pasukite. Pasukite dešinią čiaupą iki galo ir uždegtite dešinę degiklio žiedo pusę, tada padėkite wok keptuvę ant HOT WOK dujinės viryklės. Dabar pirmiausia atidarykite vidurinį, o tada kairinį bakstelėjimą.
- Šilumos reguliavimas: Lėtai pasukite čiaupas, kad pasiektumėte norimą šilumos lygį. Kairysis čiaupas reguliuoja kairę dujų žiedo pusę, vidurinė esantis čiaupas - dujų žiedo vidurį, o dešinėje esantis čiaupas reguliuoja dešinę dujų žiedo pusę.



- Kai visi 3 čiaupai yra vertikaliaje padėtyje, šildymo efektas yra didžiausias.
- Kai visi 3 čiaupai yra horizontalioje padėtyje, visas dujų tiekimas uždaromas. Uždarykite reguliatorių.

## PRIEŽIŪRA

Po naudojimo HOT WOK dujinę viryklę nuvalykite drėgna šluoste, nes kai kurios maisto rūgštys gali palikti dėmes, jei joms leidžiama per ilgai stovėti. Tada sausu skudurėliu. Įsitinkinkite, kad ne skylės dujų žiede yra užblokuotos. Žinokite, kad kai ketus liečiasi su vandeniu, pvz. lietus ir drėgnė, rūdys gali susidaryti. Jei ant HOT WOK dujinės viryklės susidaro rūdžiai, tai neturi įtakos funkcionalumui. Noredami pašalinti rūdį, žr. [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) skiltyje DUK. Dėl rūdžių skūstis negalima.

## SANDĖLIAVIMAS

Panaudojus ir atvėsus HOT WOK dujinę viryklę, ją reikia uždegti ir įdėti į sausa vieta. Dėl drėgmės gali atsirasti rūdžių ir dėl to negalima skūstis.

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

CE 0048/03  
Tipas: Original  
Aprkova: 7 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Gamintojas: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipas: Basic  
Aprkova: 10 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Gamintojas: HOT WOK

CE 0048/03  
Tipas: Professional  
Aprkova: 12 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Gamintojas: HOT WOK



[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## NAVODILO ZA MONTAŽO



Noge so nameščene z vijakom in pritrjene z matico in podložko.



Odstranite matice in namestite komplet pipe na osnovni obroč.



Matice so nameščene v ponovno v istem položaju in ponovno zategnjena.



Plinski obroč je nameščen tako, da 3 cevi ležijo na maticah.



Notranji obroč potisnite čim bolj naprej proti armaturi in ga pritrдите z vijakom in matico na nasprotnem koncu.



Obroč gorilnika je nameščen na osnovni obroč in obrnjen v zaklenjen položaj.



Privijte konektor z gumijastim obročem na navoj na kompletu ventilov.

Plinsko cev pritrđite na ventili tako, da cev in ventili privijete skupaj. Pazite, da ne zategnete preveč. Ne pozabite redno zategniti spojev zaradi morebitnega uhajanja plina.

## OPOZORILO

- Plinski štedilnik HOT WOK se zelo segreje, otroci in živali naj bodo na ustrezni razdalji.
- Plinski štedilnik HOT WOK je namenjen samo za uporabo na prostem.
- Plinski štedilnik HOT WOK je odobren samo za plin v jeklenkah, ne za mestni plin, mestni plin II ali zemeljski plin.
- Plinskega štedilnika HOT WOK nikoli ne premikajte, ko je prižgan.
- Med kuhanjem se ne nagibajte naprej nad plinski štedilnik HOT WOK.
- V primeru uhajanja plina zaprite regulator na plinski jeklenki in ga odstranite.
- Vedno se pripravite, da vzdržujete razdaljo najmanj 0,5 metra od vnetljivih materialov.
- V bližini plinskega štedilnika HOT WOK ne postavljate vnetljivih ali eksplozivnih materialov.
- Plinski štedilnik HOT WOK mora biti vedno postavljen na ravno površino, ki ni vnetljiva.
- Ne uporabljajte plinskega štedilnika HOT WOK pri močnem vetru.
- Napake je mogoče popraviti le z originalnimi deli HOT WOK.
- Konstruktivske spremembe plinskega štedilnika HOT WOK so nevarne in niso dovoljene.
- Uporabljajte le nacionalno odobren regulator in plinsko cev maks. 1,5 metra do plinskega štedilnika HOT WOK.
- Za HOT WOK se lahko uporabljajo vse odobrene plinske jeklenke.
- Pred uporabo vedno preverite, ali so plinske šobe pod gorilnikom v kompletu pip pravilno nameščene.
- Po uporabi vedno zaprite in odklopite regulator od plinske jeklenke.
- Redno preverjajte plinsko cev glede morebitnih razpok ali zlomov.
- Redno preverjajte tesnost priključkov plinske cevi na garnituri pipe in regulatorju.
- Plinskega štedilnika HOT WOK nikoli ne zapuščajte, ko je prižgan.
- NIKOLI ne uporabljajte vode za gašenje, če se olje vname, saj bo to imelo nasprotni učinek. Namesto tega uporabite pokrov ali požarno odejo.

## PRED PRVO UPORABO

Z upoštevanjem navodil za uporabo in vzdrževanje bo imela vaša ponev za vok dolgo življenjsko dobo.

Če teh navodil ne upoštevate, garancija ne velja.  
ZAGONA

- Pred uporabo vok temeljito očistite s toplo vodo in mehko gobo. Vok nato temeljito obrišite.
- Ponev za vok HOT WOK je zaščiten s folijo, ki jo morate odstraniti. Vok je izdelan iz oglikovega jekla, ki je zelo dober material za prevajanje toplote. Zato je priporočljivo, da med pripravo voka plinski štedilnik segrejemo na največ polovični plamen. Nato vok segrevamo do zlato rjave barve.
- Nalijte 3-6 žlic. olje v vok, olje pa s krožnimi gibi razporedimo po voku pribl. 2 minuti. Pomembno je, da se olje porazdeli po celotnem voku, sicer se bo olje prišlo na dno. Nato izklopite plinski štedilnik in obrišite notranjost voka s papirnato brisačo.

Postopek ponovite cca. 3-krat, dokler na papirnati brisači ni več ostankov gorenja.

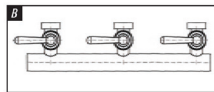
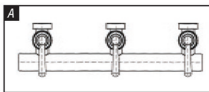
Po pripravi bo notranjost voka spremenila barvo iz sijoče kovine v temen odtenek. To je povsem normalno in samo znak, da je bil vok pravilno pripravljen. Sčasoma bo vok z uporabo postajal vedno temnejši. Ta črni premaz deluje kot površina proti prijetanju. Vok zlahka ohranja hrano toplo po kuhanju, zato pustite vok na plinskem štedilniku ali pa hrano postrezite neposredno v voku na podstavku.

Upoštevajte, da je vok med serviranjem še vroč.

## DELOVANJE

Prižig izvedemo z vžigalicami ali vžigalnikom.

- Vžig: Pri vžigu najprej pritisnite na pipo in jo obrnite. Obrnite desno pipo do konca in prižgite desno stran gorilnega obroča, nato postavite ponev z vokom na plinski štedilnik HOT WOK. Zdaj odprite najprej srednjo in nato levo pipo.
- Uravnavanje toplote: Počasi obračajte pipo, da dosežete želeno stopnjo toplote. Leva pipa regulira levo stran plinskega obroča, pipa na sredini sredino plinskega obroča in pipa na desni regulira desno stran plinskega obroča.



- Ko so vse 3 pipe v navpičnem položaju, je učinek grejta največji.
- Ko so vse 3 pipe v vodoravnem položaju, je dovod plina zaprt. Zaprite regulator.

## VZDRŽEVANJE

Plinski štedilnik HOT WOK po uporabi obrišite z vlažno krpo, saj lahko nekatere jedilne kisline puščajo madeže. Če jim dovolite, da sedijo predolgo. Nato suho krpo. Prepričajte se, da št. so luknje v plinskem obroču zamašene.

Zavedajte se, da ko lito železo pride v stik z vodo, npr. dez. iz vlaga, rja lahko tvori. Če na plinskem štedilniku HOT WOK nastane rja, to ne vpliva na delovanje.

Za odstranjevanje rje obiščite [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) pod pogostimi vprašanji. Rust ni upravičen do reklamacij.

## SHRANJEVANJE

Po uporabi in ohlajanju plinskega štedilnika HOT WOK ga pokrijte in postavite v suho mesto.

Rja lahko nastane zaradi vlage in ni primerna za reklamacijo.

## TEHNIŠNE SPECIFIKACIJE

CE 0048/03  
Tip: Original  
Obremenitev: 7 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Proizvajalec: HOT WOK

CE 0048/03  
Tip: Basic  
Obremenitev: 10 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Proizvajalec: HOT WOK

CE 0048/03  
Tip: Professional  
Obremenitev: 12 kW  
Kategorija: 30 mBar  
Proizvajalec: HOT WOK

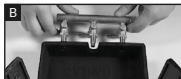


[www.hotwok.com/faq](http://www.hotwok.com/faq)

## οδηγίες συναρμολόγησης



Τα πόδια τοποθετούνται με βίδια και στερεώνονται με παξιμάδι και ροδέλα.



Αφαιρέστε τα παξιμάδια και τοποθετήστε το σετ βρύσης στον δακτύλιο βάσης.



Τα παξιμάδια είναι τοποθετημένα στο ξανά στην ίδια θέση και σφίγγεται ξανά.



Ο δακτύλιος αερίου τοποθετείται όταν ώστε οι 3 σωλήνες να ακουμπούν στα παξιμάδια.



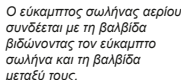
Σπρώξτε τον εσωτερικό δακτύλιο όσο το δυνατόν πιο μπροστά προς το σετ βρύσης και στερεώστε τον με βίδα και παξιμάδι στο αντίθετο άκρο.



Ο δακτύλιος του καυστήρα τοποθετείται στον δακτύλιο βάσης και στρέφεται στη θέση κλειδώματος.



Βιδώστε τον σύνδεσμο με λάστιχο στο σπείρωμα στο σετ βαλβίδων.



Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου συνδέεται με τη βαλβίδα βιδώνοντας τον εύκαμπτο σωλήνα και τη βαλβίδα μεταξύ τους. Προσέξτε να μην σφίξετε υπερβολικά. Φυμψήστε να ξανασφίγγετε τακτικά τους αρμούς για πιθανή διαρροή αερίου.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Η σόμπα υγραερίου HOT WOK ζεσταίνεται πολύ, κρατήστε τα παιδιά και τα ζώα σε κατάλληλη απόσταση.
- Η σόμπα υγραερίου HOT WOK προορίζεται μόνο για εξωτερική χρήση.
- Η σόμπα αερίου HOT WOK είναι εγκεκριμένη μόνο για εμφωλιωμένο αέριο, όχι για φυσικό αέριο πλός, αστικό αέριο II ή φυσικό αέριο.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη σόμπα αερίου HOT WOK όταν είναι αναμμένη.
- Μην γίνεστε προς τα εμπρός πάνω από τη σόμπα αερίου HOT WOK κατά τη μαγειρέματα.
- Σε περίπτωση διαρροής αερίου, κλείστε τον ρυθμιστή στην φιάλη αερίου και αφαιρέστε τον.
- Φροντίστε πάντα να διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 0,5 μέτρων από εύφλεκα υλικά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκα ή εκρηκτικά υλικά κοντά στη σόμπα αερίου HOT WOK.
- Η σόμπα αερίου HOT WOK πρέπει πάντα να τοποθετείται σε επιπεδή επιφάνεια που δεν είναι εύφλεκτη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη σόμπα υγραερίου HOT WOK σε δυνατούς ανέμους.
- Τα ελαττώματα μπορούν να επισκευαστούν μόνο με γνήσια ανταλλακτικά HOT WOK.
- Οι αλλαγές σχεδιασμού στη σόμπα αερίου HOT WOK είναι επικίνδυνες και δεν επιτρέπονται.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ενθικά εγκεκριμένο ρυθμιστή και σωλήνα αερίου μέγ. 1,5 μέτρο μέχρι τη σόμπα υγραερίου HOT WOK.
- Όλες οι εγκεκριμένες φιάλες αερίου μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το HOT WOK.
- Ελέγχετε πάντα πριν από τη χρήση ότι τα ακροφύσια αερίου κάτω από τον καυστήρα στο σετ βρύσης έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Πάντα να κλείνετε και να αποσυνδέετε τον ρυθμιστή από τη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.
- Ελέγχετε τακτικά τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου για πιθανές ρωγμές ή σπασίματα.
- Ελέγχετε τακτικά τη στεγανότητα στις συνδέσεις του σωλήνα αερίου στο σετ βρύσης και στον ρυθμιστή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη σόμπα αερίου HOT WOK όταν είναι αναμμένη.
- ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε εάν το λάδι αναφλέγει, γιατί αυτό θα έχει το αντίθετο αποτέλεσμα. Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

## ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης και συντήρησης, το ηγνάνι γουόκ σας θα έχει μεγάλη διάρκεια ζωής. Η ενγύωση είναι άκυρη εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες. ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Πριν χρησιμοποιήσετε το γουόκ, καθαρίστε το καλά με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σκουπίστε καλά το γουόκ μετά.
- Το ηγνάνι γουόκ HOT WOK προστατεύεται από μια μεμβράνη που πρέπει να αφαιρεθεί. Το wok είναι κατασκευασμένο από ανθρακούχο χάλυβα, το οποίο είναι ένα πολύ καλό υλικό για τη μεταφορά της θερμότητας. Επομένως, συνιστάται κατά την προετοιμασία του γουόκ, η σόμπα υγραερίου να θερμαίνεται στο μέγιστο μισή φλόγα. Το γουόκ στη συνέχεια θερμαίνεται μέχρι να ροδίσει.
- Ρίχνουμε 3-6 κ.σ. λάδι στο γουόκ και μοιράστε το λάδι γύρω από το γουόκ με κυκλικές κινήσεις για περ. 2 λεπτά. Είναι σημαντικό το λάδι να κατανέμεται σε όλο το γουόκ, διαφορετικά το λάδι θα κολλήσει στον πάτο. Στη συνέχεια σβήστε τη σόμπα υγραερίου και ακουσίστε το εσωτερικό του γουόκ με χαρτοπετσέτα.

Επανάλαβε τη διαδικασία περ. 3 φορές μέχρι να μην υπάρχουν πλέον υπολείμματα καμένου στη χαρτοπετσέτα.

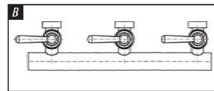
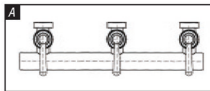
Μετά την προετοιμασία, το εσωτερικό του γουόκ θα έχει αλλάξει χρώμα από γυαλιστερό μέταλλο σε σκούρα απόχρωση. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και μόνο μια ένδειξη ότι το wok έχει προετοιμαστεί σωστά. Με την πάροδο του χρόνου, το γουόκ θα γίνεται όλο και πιο σκούρο με τη χρήση. Αυτή η μαύρη επιπόχρωση λειτουργεί ως αποκαθαριστική επιφάνεια. Το γουόκ μπορεί εύκολα να κρατήσει το φαγητό ζεστό μετά το μαγειρέμα, γι' αυτό είτε αφήστε το γουόκ στο γκαζάκι είτε σερβίρετε το φαγητό απευθείας στο γουόκ πάνω σε ένα πάτο.

Λάβετε υπόψη ότι το γουόκ είναι ακόμα ζεστό όταν σερβίρετε.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η ανάφλεξη πραγματοποιείται με σπρίτα ή αναπτήρα γκαρί.

- Ανάφλεξη:** Κατά την ανάφλεξη, πρώτα πιέστε προς τα κάτω τις βρύσες και μετά γυρίστε. Γυρίστε τη δεξιά βρύση μέχρι το τέρμα και ανοίξτε τη δεξιά πλευρά του δακτύλιου του καυστήρα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ηγνάνι wok στη σόμπα αερίου HOT WOK. Τώρα ανοίξτε πρώτα τη μεσαία και μετά την αριστερή βρύση.
- Ρύθμιση θερμότητας:** Γυρίστε αργά τις βρύσες για να έχετε την επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας. Η αριστερή βρύση ρυθμίζει την αριστερή πλευρά του δακτύλιου αερίου, η βρύση στη μέση το μέσο του δακτύλιου αερίου και η βρύση στα δεξιά ρυθμίζει τη δεξιά πλευρά του δακτύλιου αερίου.



ένα. Όταν και οι 3 βρύσες βρισκονται σε κάθετη θέση, το αποτέλεσμα θέρμανσης είναι μέγιστο. Όταν και οι 3 βρύσες βρισκονται σε οριζόντια θέση, όλη η παροχή αερίου είναι κλειστή. Κλείστε τον ρυθμιστή.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μετά τη χρήση, σκουπίστε τη σόμπα αερίου HOT WOK με ένα υγρό πανί, καθώς ορισμένα οξεία τροφιμώνα μπορούν να αφήσει λεκέδες εάν τους αφήσετε να μείνουν για πολύ ώρα. Στη συνέχεια ένα στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι όχι οι τρύπες στο δακτύλιο αερίου είναι φραγμένες.

Να γνωρίζετε ότι όταν ο χυτοσίδηρος έρχεται σε επαφή με νερό, π.χ. βροχή και υγρασία, σκουριά μπορεί να σχηματιστεί. Εάν σχηματιστεί σκουριά στη σόμπα αερίου HOT WOK, αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά.

Για την αφαίρεση σκουριάς, ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.hotwok.com](http://www.hotwok.com) στις Συνθήκες Ερωτήσεων. Το Rust δεν είναι κατάλληλο για παράπνοτα.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Μετά τη χρήση και την ψύξη της σόμπας υγραερίου HOT WOK, θα πρέπει να καλυφθεί και να τοποθετηθεί σε α ξηρό μέρος.

Η σκουριά μπορεί να εμφανιστεί λόγω υγρασίας και δεν είναι κατάλληλη για παράπνοτα.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

CE 0048/03  
Τύπος: Original  
Φορτίο: 7 kW  
Κατηγορία: 30 mBar  
Παραγωγή: HOT WOK

CE 0048/03  
Τύπος: Basic  
Φορτίο: 10 kW  
Κατηγορία: 30 mBar  
Παραγωγή: HOT WOK

CE 0048/03  
Τύπος: Professional  
Φορτίο: 12 kW  
Κατηγορία: 30 mBar  
Παραγωγή: HOT WOK



 **HOT WOK<sup>®</sup>**

*For more info visit*  
**[www.hotwok.com](http://www.hotwok.com)**