

Hot Wok Pro

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Manuale

Diese Bedienungsanleitung sollte vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.
Ce mode d'emploi doit toujours être conservé à portée de main par le propriétaire de l'appareil.
Il proprietario del grill deve conservare il presente manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano.

DE

Sicherheitshinweise

1. Beachten Sie bei der Inbetriebnahme des Hot Wok Pro Gaskochers die geltenden Regeln und benutzen Sie den Gaskocher ausschliesslich in ventilierten Räumen.
2. Der Hot Wok Pro Gaskocher wird sehr heiss. Halten Sie Kinder und Tiere auf sicherem Abstand.
3. Nur LPG-Gasflaschen sind für den Gebrauch des Hot Wok Pro geeignet. Andere Arten Gas dürfen nicht verwendet werden.
4. Bewegen Sie niemals einen angezündeten Hot Wok Pro Gaskocher.
5. Lehnen Sie sich nicht über einen angezündeten Hot Wok Pro Gaskocher.
6. Im Falle eines plötzlichen Gasaustritts, schliessen Sie den Regler und montieren Sie diesen ab.
7. Platzieren Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien in der unmittelbaren Nähe Ihres Hot Wok Pro Gaskochers.
8. Der Hot Wok Pro Gaskocher muss immer auf einer ebenen, nicht aus Plastik bestehenden Fläche stehen.
9. Bei starkem Wind dürfen Sie den Hot Wok Pro Gaskocher nicht verwenden.
10. Benutzen Sie nur Original-Hot Wok Pro Ersatzteile.
11. Eigenmächtige Änderungen in der Konstruktion des Gaskochers sind gefährlich und nicht erlaubt.
12. Benutzen Sie nur geprüfte Regler und Gasschläuche mit einer maximalen Länge von 1,5m.
13. Benutzen Sie nur Original-Hot Wok Pro Pfannen.
14. Der Regler muss nach Gebrauch immer vollständig geschlossen und abmontiert werden.
15. Kontrollieren Sie regelmässig den Gasschlauch auf Risse und undichte Stellen.
16. Versichern Sie sich regelmässig, dass der Gasschlauch korrekt am Ventil und Regler montiert ist.
17. Lassen Sie den angezündeten Hot Wok Pro Gaskocher niemals unbeaufsichtigt.
18. Benutzen Sie niemals Wasser um brennendes Öl zu löschen, da dadurch das Öl explodieren kann. Benutzen Sie stattdessen einen Topfdeckel oder eine feuerfeste Decke.

Vor Inbetriebnahme

Montieren sie den Griff an die Pfanne. Auf der Pfanne befindet sich ein Schutzfilm, der wie folgt verbrannt werden soll:

- Schalten Sie den Gasbrenner auf volle Flamme und stellen sie die Pfanne auf den Gasbrenner.
- nach etwa 30 Sek. entsteht Rauch, und die Pfanne wird zunehmend dunkler.
- nach etwa 60 Sek. werden sich die dunklen Rückstände schrittweise in Richtung Kante von der Pfanne verschieben, und die Pfanne wird ihre ursprüngliche helle Farbe langsam wiedererlangen.
- Bewegen Sie die Pfanne, damit die dunklen Rückstände weggehen.
- nachdem die dunklen Rückstände weg sind, spülen Sie die Pfanne in warmem Wasser. Danach mit Küchenpapier abtrocknen. Im Laufe der Zeit wird die Pfanne dunkler.

Öl

Der Hot Wok Pro Gaskocher generiert eine Wärmeleistung von bis zu 12 kW. Benutzen Sie daher hitzebeständige Öle mit einem hohen Flammpunkt. Wir empfehlen Erdnuss- oder Sonnenblumenkernöl. Sie benötigen nur eine geringe Menge Öl, wenn Sie Speisen in Ihrem Hot Wok Pro Gaskocher zubereiten.

Anwendung

Die Zündung erfolgt durch Streichhölzer oder ein Grill-Feuerzeug.

1. Zündung: Drücken sie den Knopf und drehen diesen ganz auf. Zünden Sie die rechte Seite des Feuerrings.

Danach wird die HotWok Pfanne auf den HotWok Gasbrenner platziert. Erst jetzt zünden sie bitte den mittleren und danach den linken Hahnen.

2. Wärmeregulierung: Drehen Sie die Knöpfe langsam, um die gewünschte Wärmestufe zu erreichen. Der linke Knopf regelt die linke Seite des Gasrings, der mittlere die Mitte und der rechte Knopf die rechte Seite des Gasrings.

a. Wenn sich alle 3 Knöpfe in senkrechter Position befinden, wird die maximale Wärme erreicht.

b. Wenn sich alle 3 Knöpfe in waagerechter Position befinden, wird die komplette Gaszufuhr geschlossen. Schließen Sie den Regler.

Um die für die Essenzubereitung im Wok typischen hohen Temperaturen zu erreichen, empfehlen wir Ihnen die Zubereitung unter maximaler Wärmezufuhr. Dadurch behalten die Zutaten ihren Geschmack und ihre Nährwerte. Wenn sie normal kochen möchten, setzen Sie alle 3 Hahnen auf ca. ½ Flamme.

Wartung

Reinigen Sie Ihren Hot Wok Pro Gaskocher mit einem feuchten Tuch, da einige Lebensmittel Verfärbungen hervorrufen können wenn diese zu lange kleben bleiben. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Versichern Sie sich, dass die Gasringe nicht verstopft sind.

Seien Sie sich bewusst, dass Rost entstehen kann, wenn Gusseisen mit Wasser, beispielsweise Regen und Feuchtigkeit, in Kontakt kommt. Sollte auf dem HotWok Gasbrenner Rost entstehen, wird die Funktionstüchtigkeit nicht beeinflusst.

Aufbewahrung

Nachdem Sie Ihren Hot Wok Pro Gaskocher benutzt und vollständig abgekühlt lassen haben, decken Sie ihn zur Aufbewahrung zu und stellen Sie ihn an einen trockenen Platz. Bewahren Sie Ihren Hot Wok Pro Gaskocher in der Original-Hot Wok Pro Aufbewahrungstasche auf. Das verhindert eine Verstopfung der Gasringe. Die Hot Wok Pro Aufbewahrungstasche ist ideal für die Aufbewahrung und den Transport Ihres Hot Wok Pro Gaskochers.

Technische Daten

Hot Wok Pro  0048 / 03

Leistung: 12 kW

Kategorie: I 3 B/P- 50 mbar

ID Nr: 845CQ-0152



consignes de sécurité

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

Avant mise en service

Adaptez la poignée à la poêle. Il y a un film protecteur sur la poêle, qui doit être brûlé comme suit:

- Mettez le brûleur à gaz à pleine puissance et placez la poêle sur le brûleur à gaz.
- Après environ 30 secondes, de la fumée apparaîtra et la poêle deviendra de plus en plus sombre.
- après environ 60 secondes, le résidu sombre se déplace progressivement vers le bord de la poêle et la poêle revient à son état initial reprennent lentement leur couleur claire.
- Déplacez la poêle pour que les résidus sombres disparaissent.
- une fois les résidus sombres disparus, rincez la poêle à l'eau chaude. Ensuite, sécher avec du papier de cuisine. Au fil du temps la poêle plus sombre.

Huile

La cuisinière à gaz Hot Wok Pro produit jusqu'à 12 kW de chaleur. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des huiles résistantes à la chaleur avec un point d'éclair élevé. Nous recommandons l'huile d'arachide ou de tournesol. Vous n'avez besoin que d'une petite quantité d'huile si vous préparez les aliments dans votre cuisinière à gaz Hot Wok Pro.

Utilisation

L'allumage se fait avec des allumettes ou un allume-grill.

1. mise à feu: Appuyez sur le bouton et tournez-le à fond. Allumez le côté droit de l'anneau de feu.

Ensuite, placez la poêle sur le brûleur à gaz de Hot Wok Pro. Maintenant, veuillez allumer le robinet du milieu, puis celui de gauche.

2. régulation de la chaleur: tournez lentement les boutons pour atteindre le niveau de chaleur souhaité. Le bouton de gauche régule le côté gauche de l'anneau de gaz, le bouton du milieu le milieu et le bouton de droite le côté droit de l'anneau de gaz.

a. Lorsque les 3 boutons sont en position verticale, la chaleur maximale est atteinte.

b. Lorsque les trois boutons sont en position horizontale, l'ensemble de l'alimentation en gaz est fermé. Fermez le régulateur.

Afin d'atteindre les températures élevées typiques de la préparation des aliments dans un wok, nous vous recommandons de préparer les aliments à la chaleur maximale. Ainsi, les ingrédients conservent leur saveur et leur valeur nutritionnelle. Si vous voulez cuisiner normalement, réglez les 3 robinets sur la flamme d'environ 1/2.

Maintenance

Nettoyez votre cuisinière à gaz Hot Wok Pro avec un chiffon humide, car certains aliments peuvent causer une décoloration s'ils collent trop longtemps.


Essuyer avec un chiffon sec. S'assurer que les anneaux de gaz ne sont pas bouchés.

Stockage

Après avoir utilisé votre réchaud à gaz Hot Wok Pro et l'avoir laissé refroidir complètement, couvrez-le pour le stockage et placez-le dans un endroit sec.

Rangez votre réchaud à gaz Hot Wok Pro dans le sac de rangement original Hot Wok Pro. Ceci empêchera l'obstruction des anneaux de gaz. Le sac de rangement Hot Wok Pro est idéal pour ranger et transporter votre réchaud à gaz Hot Wok Pro.

Caractéristiques techniques

Hot Wok Pro		0048 / 03
Puissance de sortie:	12 kW	
Catégorie:	I 3 B/P- 50 mbar	
N° d'ID:	845CQ-0152	



Istruzioni di sicurezza

1. Per la messa in funzione del fornello a gas Hot Wok Pro, osservare le norme vigenti e utilizzare il fornello a gas solo in ambienti ventilati.
2. Il fornello a gas Hot Wok Pro diventa molto caldo. Tenere i bambini e gli animali a distanza di sicurezza.
3. Solo le bombole di GPL sono adatte per l'uso del Hot Wok Pro. Non devono essere utilizzati altri tipi di gas.
4. Non spostare mai un fornello a gas Hot Wok Pro accesa.
5. Non appoggiarsi su un fornello a gas Hot Wok Pro accesa.
6. In caso di improvvisa perdita di gas, chiudete il regolatore e smontarlo.
7. Non collocare materiali infiammabili o esplosivi nelle immediate vicinanze del fornello a gas Hot Wok Pro.
8. Il fornello a gas Hot Wok Pro deve sempre essere posizionato su una superficie piana e non plastica.
9. Non utilizzare il fornello a gas Hot Wok Pro in presenza di forti venti.
10. Utilizzare solo ricambi originali Hot Wok Pro.
11. Modifiche non autorizzate alla costruzione della cucina a gas sono pericolose e non sono consentite.
12. Utilizzare solo regolatori e tubi del gas collaudati con una lunghezza massima di 1,5m.
13. Utilizzare solo padelle Hot Wok Pro originali.
14. Il regolatore deve essere sempre completamente chiuso e smontato dopo l'uso.
15. Controllare regolarmente il tubo del gas per verificare l'assenza di crepe e perdite.
16. Assicurarsi regolarmente che il tubo flessibile del gas sia montato correttamente sulla valvola e sul regolatore.
17. Non lasciare mai incustodito il fornello a gas Hot Wok Pro.
18. Non utilizzare mai acqua per spegnere l'olio combustibile, dunque questo può causare l'esplosione dell'olio. Invece, usare un coperchio della pentola o una coperta ignifuga.

prima dell'avvio

Montare la maniglia sulla padella. Sulla padella è presente una pellicola protettiva che deve essere bruciata come segue:

- Accendere il bruciatore a gas a fiamma piena e posizionare la padella sul bruciatore a gas.
- Dopo circa 30 secondi, apparirà del fumo e la padella diventerà sempre più scura.
- dopo circa 60 secondi, il residuo scuro si sposterà gradualmente verso il bordo della pentola e la pentola tornerà al suo originale lentamente riacquistano il loro colore chiaro.
- Spostare la padella in modo che i residui scuri scompaiano.
- dopo che i residui scuri sono andati via, sciacquare la padella in acqua calda. Poi asciugare con carta da cucina. Nel corso del tempo la padella più scura.

L'olio

Il fornello a gas Hot Wok Pro genera una potenza termica fino a 12 kW. Pertanto, utilizzare oli resistenti al calore con un alto punto di infiammabilità. Si consiglia l'olio di arachidi o di semi di girasole. È sufficiente una piccola quantità di olio se si prepara il cibo nel fornello a gas Hot Wok Pro.

Uso

L'accensione viene effettuata con fiammiferi o con un accendigrill.

1. accensione: Premere il pulsante e girarlo completamente verso l'alto. Accendere il lato destro dell'anello di fuoco.

Quindi posizionare la padella sul bruciatore a gas Hot Wok Pro. Ora, per favore, accendere il centro e poi il rubinetto a sinistra.

2. regolazione del calore: Ruotare lentamente le manopole per raggiungere il livello di calore desiderato. La manopola sinistra regola il lato sinistro dell'anello del gas, la manopola centrale il centro e la manopola destra il lato destro dell'anello del gas.

a. Quando tutti e 3 i pulsanti sono in posizione verticale, si raggiunge il massimo del calore.

b. Quando tutti e 3 i pulsanti sono in posizione orizzontale, l'alimentazione completa del gas è chiusa. Chiudere il regolatore.

Per raggiungere le alte temperature tipiche della preparazione del cibo in un wok, si consiglia di preparare il cibo nel wok con il massimo apporto di calore. In questo modo gli ingredienti mantengono il loro sapore e il loro valore nutrizionale. Se si desidera cucinare normalmente, impostare tutti e 3 i rubinetti su circa ½ fiamma.

Manutenzione

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


Siete consapevoli del fatto che la ruggine può verificarsi quando la ghisa entra in contatto con l'acqua, come la pioggia e l'umidità. Se sul bruciatore a gas Hot Wok Pro si forma della ruggine, il suo funzionamento non viene influenzato.

Conservazione

Dopo aver utilizzato il fornello a gas Hot Wok Pro e averla lasciata raffreddare completamente, coprirlo per lo stoccaggio e riporlo in un luogo asciutto.

Conservare il fornello a gas Hot Wok Pro nell'originale sacchetto di stoccaggio Hot Wok Pro. In questo modo si evita l'intasamento dei gas ring. La borsa di stoccaggio Hot Wok Pro è ideale per riporre e trasportare il vostro fornello a gas Hot Wok Pro.

Dati tecnici

Hot Wok Pro		0048 / 03
Potenza di uscita:	12 kW	
Categoria:	I 3 B/P- 50 mbar	
Numero ID:	845CQ-0152	