

bogason

WOK it

made in Germany

Anleitung für Bedienung,
Wartung und Pflege

Tipps und Tricks



Glückwunsch zum Kauf

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH zu Ihrer Entscheidung, den bogason WOK-BRENNER zu erwerben. Dieses herausragende Produkt wird Ihnen als Bestandteil Ihrer OUTDOOR-KÜCHE NEUE DIMENSIONEN der asiatischen Küche ermöglichen.



Inhaltsverzeichnis

Grundlegende Sicherheitshinweise	4
Zünden des Brenners, Regelung, Abstellen	5
Kochen mit dem Wokbrenner	8
Mögliche Fehlerquellen / Beseitigung	10
Wartung	11



Grundlegende Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, bevor Sie den Wok-Brenner in Betrieb nehmen. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden, schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

Vorsichtsmaßnahmen

- **Betreiben sie das Gerät nur mit einer Wokpfanne oder einem Topf / einer Pfanne in ähnlicher Größe**
- **Betreiben sie das Gerät nie länger als wenige Sekunden ohne aufgesetztes Kochgeschirr**
- Halten Sie nie den Kopf oder andere Körperteile direkt über die offene Flamme.
- Nicht in den Brenner oder an die Wokringe fassen. Diese Teile sind auch nach dem Abstellen des Brenners zunächst noch glühend heiß.
- Achten Sie auf ausreichenden Abstand zu brennbaren Gegenständen.
- Bitte Kleinkinder vom Gerät fernhalten.
- Achten Sie stets auf den einwandfreien Zustand des Gasschlauches.
- Schließen Sie nach jedem Kochvorgang das Ventil an der Gasflasche.
- Benutzen sie ausschliesslich handelsübliche Gasflaschen mit Propan-/Butanfüllung (5 kg bzw. 11 kg Inhalt)
- Bitte beachten sie die Hinweisse zur Dichtheitskontrolle in der mitgelieferten Bedienungsanleitung des Druckreglers.
- Der unsachgerechte oder nicht bestimmungsgemäße Gebrauch des Wokbrenners bzw. Veränderungen am Gerät führen zum Wegfall der Gewährleistung.
- Für Schäden, die durch den unsachgerechten oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Wokbrenners bzw. durch Veränderungen am Gerät verursacht werden, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Der Betrieb des Wokbrenners in Räumen unter Bodenniveau (Keller, Souterrain) ist nicht zulässig.

Betriebsdauer

- **Betreiben sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen auf der höchsten Leistungsstufe**
- Um die hohe Hitzeentwicklung zu erzielen, liegt die Leistung des Wokbrenners über der

Dauerentnahmeleistung der verwendeten Gasflaschen.

- Ein Absinken der Flaschenleistung macht sich durch ein verändertes Flammenbild (deutlich gelbe Flammenfärbung) und ggf. Vereisen der Gasflasche bemerkbar. Beenden Sie in diesem Fall den Betrieb und warten Sie mindestens 10 Minuten.
- Aufgrund der extremen Temperatur können Kochgefäße zu Glühen beginnen und eventuell Schaden nehmen, wenn sie leer erhitzt werden.

Achtung

- Jede Änderung des Geräts kann gefährlich sein.
- Nehmen Sie keinesfalls am Brenner irgendwelche Arbeiten oder Veränderungen vor.
- Die Düsen des Hauptbrenners sind verklebt und dürfen nicht demontiert oder verändert werden.
- Wenden Sie sich bei Problemen direkt an den Hersteller.
- Tragen Sie bei Arbeiten an heißen Bauteilen immer Schutzhandschuhe
- Schließen Sie bei Verdacht auf ein Gasleck sofort das Absperrventil an der Gasflasche!

Anschließen der Gasflasche

- Führen Sie alle Anschlussarbeiten oder einem Tausch der Gasflasche fernab von jeglichen Zündquellen durch.
- Führen Sie alle Arbeiten nur bei geschlossenem Absperrventil der Gasflasche durch.
- Verwenden Sie ausschließlich gemäß EN 16129:2013 zugelassene Niederdruckregler mit 50 mbar.
- Verwenden Sie ausschließlich DVGW-zugelassene Gasschläuche gemäß EN 16436-2 von maximal 1,5 m Länge mit folgenden Anschlüssen: G1/4LH x G1/4LH.
- Achten Sie auf eine knickfreie Verlegung des Schlauches, fernab von Hitzequellen.

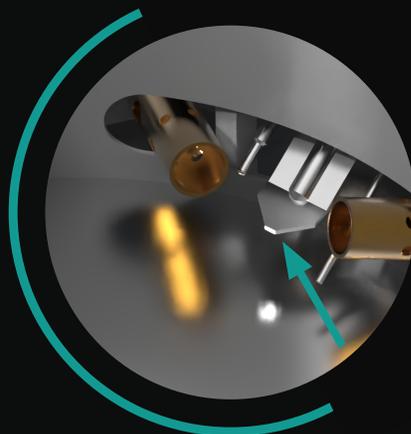
- Schließen Sie den Gasschlauch an den Rohrstutzen des Geräts an. Fest anschrauben, Achtung Linksgewinde.
- Schließen Sie den Druckminderer an die Flasche an. Fest anschrauben, Achtung Linksgewinde.
- Erneuern Sie den Gasschlauch gemäß den gültigen Bestimmungen.

Zünden des Brenners, Regelung, Abstellen

- **Betreiben Sie das Gerät nur im Freien.**
- **Halten Sie allseitig mindestens 30 cm Abstand zu brennbaren Oberflächen ein.**
- Aufgrund der hohen Leistung benötigt der Wokbrenner große Mengen Sauerstoff (Frischluft) zu Verbrennung.

Zünden des Pilotbrenners

- **Achtung: Nie ein Körperteil direkt über den Brenner halten.**
- Vergewissern Sie sich, dass der Gasregler geschlossen ist: die Markierung des Knebels muss auf das Punktsymbol zeigen.
- Öffnen Sie den Absperrhahn der Gasflasche.
- Reglerknopf leicht eindrücken, nach links drehen bis die Markierung des Knebels auf das Zündsymbol zeigt. (erste Markierung vor der großen Flamme)
- Nun vollständig eindrücken. Nach Neuanschluss **30 Sekunden, sonst ca. 5 Sekunden** gedrückt halten und den Zündknopf betätigen bis die Zündflamme brennt.
- Wenn der Pilotbrenner zündet (drei kleine etwa 1cm lange Flammen) halten Sie den Reglerknopf noch etwa 5 Sekunden gedrückt um sicher zu stellen, das die Thermosicherung die Gaszufuhr freigibt. Der Pilotbrenner bleibt normalerweise während des gesamten Kochvorganges in Betrieb.



Zünden des Hauptbrenners

- Setzen Sie den Wok bei brennendem Pilotbrenner auf.
- Drehen Sie den Reglerknopf weiter nach links auf das Symbol "große Flamme".
- Die Düsen des Hauptbrenners zünden.
- Sie können zur Kontrolle den Wok abheben.
Achtung: Nur von der Seite in den Brenner sehen, niemals direkt von oben.



Regelung des Hauptbrenners

- Durch Drehen des Reglers zwischen dem großen und dem kleinen Flammensymbol regulieren Sie den Hauptbrenner.
- Um den Hauptbrenner abzustellen, drehen Sie den Regler zurück auf die Zündstellung.



Abstellen des Brenners

- Drücken Sie den Regler leicht ein und drehen Sie ihn ganz nach rechts zurück auf die Nullstellung.
- Haupt- und Pilotbrenner erlöschen.
- Schließen Sie den Absperrhahn direkt an der Gasflasche.

Lagerung des Brenners

- Decken Sie das Gerät bei Nichtgebrauch mit dem mitgelieferten Deckel ab.
- Schützen Sie den Brenner vor Feuchtigkeit und Schmutz
- Sollte der Brenner nach längerer Lagerung nicht sofort zünden, ergreifen Sie bitte die unter „Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung“ beschriebenen Maßnahmen.



bogason



Kochen mit dem Wok-Brenner

Rundboden Woks

Verwenden Sie am besten einfache asiatische Rundbodenwoks aus Stahlblech mit mindestens 38 cm Durchmesser.

Rührwerkzeuge

Benutzen Sie Rührwerkzeuge mit langem Stiel, z.B. die typischen asiatischen Rührkellen.

Wok Öle

Verwenden Sie ausschließlich Öl mit hohem Rauchpunkt, etwa Erdnuß- oder Sojaöl.

Vorbereitung der Zutaten

Bereiten Sie wirklich alle Zutaten kochgerecht vor, die Garzeit z.B. von 4 Portionen beträgt insgesamt nur 3 – 5 Minuten.

Zutaten, insbesondere Fleisch, eher kleiner schneiden als gewohnt: Je höher die Gartemperatur, umso kleiner die Stücke.

Nutzung des Brenners

Stellen Sie den Hauptbrenner während der Zubereitung bei Bedarf einfach an und aus.

Probieren Sie den Umgang mit dieser ungewohnt starken Hitzequelle erst einmal in Ruhe mit einigen Zutaten aus, bevor Sie die ersten Gäste einladen.



Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung

Fehlfunktion	Ursache	Maßnahme
kein Zündfunke	Feuchtigkeit im Gerät	Gerät bei guter Belüftung trocknen lassen Manuell mit Feuerzeug oder Strichholz zünden
Pilotflamme brennt nicht	Fehler in der Gaszufuhr	Schlauchanschluss kontrollieren, Sicherstellen, dass das Gasflaschenventil geöffnet ist.
Pilotflamme brennt schwach und/oder am hinteren Ende	Pilotbrennerdüse verstopft (z.B. Spinnweben)	Pilotbrenner mit Druckluft von allen erreichbaren Stellen aus durchblasen. Eine feine Nadel durch die kleinen Löcher am Zündbrenner-Schaft führen und hin und her bewegen
Pilotflamme erlischt beim Loslassen des Knebels	Knebel in Zündstellung nicht vollständig eingedrückt	Darauf achten, dass der Knebel sich exakt in Zündstellung befindet und bis zum Anschlag eingedrückt wird
	Knebel liegt beim Eindrücken am Gehäuse an	Knebel abschrauben (2 mm Inbus) und 1-2 mm höher wieder montieren
Eine Hauptbrennerdüse brennt schwächer	Verschmutzung an der Düsenbohrung	Ein geeignetes Werkzeug (Wattestäbchen, Kreuzschlitz-Schraubendreher) in die Düse einführen, bis Widerstand spürbar ist und leicht hin und her drehen

Warnhinweis

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und darf nur im Freien benutzt werden. Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten. Benutzen sie ausschließlich handelsübliche Gasflaschen mit Propanfüllung (5 kg bzw. 11 kg Inhalt).

Beachten Sie die technischen Regeln für Flüssiggas TRF 2012 (D), ÖVG N TR-Flüssiggas 2002 (AT), EKAS-

Technische Daten DE / CH / AT

Wokbrenner Typ TwinJet E
 Kat I 3B/P(50mbar)
 Flüssiggas (Butan/Propan Gemische)
 Nennwärmebelastung 13 kW (Hi)



Hersteller des Brenners

Föhnsturm GmbH
 Centa-Herker-Bogen 52
 80797 München
 T: +49 8965119443
 info@wok-it.de

Wartung

Batteriefach

Die Batterie für die Zündkerzen befindet sich in einem schwarzen Batteriefach rechts unterhalb des Wok-Brenners. Um die Batterie zu wechseln, öffnen Sie das Fach. Indem den Deckel des Batteriefachs eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Verwenden Sie als Batterie eine Mignonzelle Typ AA, 1,5V.



Leckage Prüfung

Prüfen Sie einmal jährlich oder nach längerer Nichtbenutzung Ihren Wokbrenner auf Undichtigkeiten. Dazu gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Öffnen Sie Ihre Gasflasche
- Stellen Sie die rote Markierung auf dem Manometerglas auf den schwarzen Druckzeiger ein
- Drehen Sie Ihre Gasflasche wieder zu und warten zwei Minuten
- Beide Zeiger sollten nach den zwei Minuten noch übereinander stehen
- Haben sich die Zeiger von einander entfernt, prüfen Sie die Schraubverbindungen und den Schlauch auf Dichtheit



bogason

made in Germany

