DeWok

ENJOY COOKING

GEBRAUCHSANLEITUNG



LIEFERUMFANG

DEWOK Tisch-Kochset für bis zu 2 Personen

1 x Pfanne
1 x Pfannengriff
1 x Kochgestell
1 x Sicherheitsbrenner
1 x Transportdeckel für Brenner
1 x Löschdeckel für Brenner
1 x Brenngel mit Bio-Ethanol
1 x Kochlöffel
1 x Schutzhülle für Brenner
1 x Transporttasche
1 x Gebrauchsanleitung

DEWOK Tisch-Kochset für bis zu 4 Personen

2 x Pfanne
2 x Pfannengriff
1 x Kochgestell
2 x Sicherheitsbrenner
2 x Transportdeckel für Brenner
2 x Löschdeckel für Brenner
1 x Brenngel mit Bio-Ethanol
2 x Kochlöffel
2 x Schutzhülle für Brenner
1 x Transporttasche
1 x Gebrauchsanleitung

DEWOK – VON DER IDEE ZUM KOCHVERGNÜGEN

Inspiriert von der asiatischen Kochkunst, die für ihre köstlichen Gerichte sowie gesunde und schonende Zubereitung bekannt ist, verbindet DeWok leichten kulinarischen Genuss mit formschönem Design und geselligem Kochvergnügen.

Gemeinsam mit der Familie, Freunden oder alleine zu Hause, im Garten, am See, beim Picknick, Brunch, Campen oder zur Ergänzung zum Grill – DeWok macht es möglich. Portionsweise können in der Edelstahl-Wokschale frische Zutaten individuell kombiniert werden. Dank kurzer Garzeiten bleiben dabei viele Vitamine und Nährstoffe sowie der natürliche Geschmack von Gemüse, Fleisch und Fisch erhalten. Da DeWok nicht mit Strom, sondern mit einem Brenngel betrieben wird, sind dem Kochspaß keine örtlichen Grenzen gesetzt. Das formschöne Design und die runden, griffigen Formen ermöglichen eine schnelle und leichte Handhabung. Wenn du diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchliest und besonders die Hinweise zu Sicherheit und Pflege beachtest, wirst du viele Jahre Freude an DeWok haben. Erstelle deine individuellen Menüs und begeistere deine Familie und Freunde mit einer schonenden und bewussten Ernährung.

Du wirst vom Kochen mit DeWok begeistert sein.

SYMBOL- UND SIGNALWORTERKLÄRUNG



Brandgefahr



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen



Für Lebensmittel geeignet

WARNUNG Schwere Verletzungen bei Nichtbeachtung möglich

VORSICHT Leichte Verletzungen bei Nichtbeachtung möglich

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- DeWok dient zum Braten und Zubereiten von Speisen.
- DeWok ist **keine** Fritteuse. Er darf niemals zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.
- DeWok ist für die Nutzung im privaten Bereich ausgelegt.
- DeWok darf nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben verwendet werden.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEIT UND BRANDSCHUTZ

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE

DeWok kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten motorischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen unter Aufsicht benutzt werden. DeWok ist kein Spielzeug. Beaufsichtige Kinder, um Fehlgebrauch und Unfälle zu vermeiden. Kinder unterschätzen die Gefahren von heißen Oberflächen und offenem Feuer.

WARNUNG Wenn du DeWok in kleinen Innenräumen verwendest, achte auf eine ausreichende Belüftung! Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!

Verwende DeWok wie jedes Tisch-Kochset mit besonderer Sorgfalt, um Verletzungen, Brand und Schäden zu vermeiden.

Achte darauf, dass DeWok und seine Bestandteile keinen starken Erschütterungen oder Schlägen ausgesetzt werden, z. B. während des Transports.

Verwende nur Original-Zubehörteile des Herstellers, um die Funktionsweise von DeWok nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu vermeiden.

Benutze DeWok nicht, wenn Teile heruntergefallen oder beschädigt sind. Führe keine Veränderungen am DeWok durch. Wenn er beschädigt sein sollte, wende dich an den Hersteller oder Kundenservice, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEISE ZUM BRENNER & BRENNGEL

Beachte unbedingt die Sicherheitshinweise auf der Flasche des Brenngels!

Ein Dichtungsring im Transportdeckel verhindert ein Auslaufen des Brenngels während des Transports.



WARNUNG Fülle den Brenner nur nach, wenn keine Flamme brennt und der Brenner vollständig abgekühlt ist. Das Nachfüllen des entzündeten oder heißen Brenners kann zu Verpuffung, Stichflammen und schweren Verbrennungen führen.



WARNUNG Falsche Brennstoffe können zu Unfällen und schweren Verletzungen führen. Verwende zum Nachfüllen des Brenners nur Brenngel aus Bio-Ethanol. **Benzin, Petroleum und andere erdölbasierte Brennstoffe sowie flüssiger Brennspiritus dürfen nicht in den Brenner eingefüllt werden, da dies zu Sachschäden am Produkt führen kann.**

VORGEHEN BEI UNFÄLLEN

Lösche brennendes Öl niemals mit Wasser! Lege einen passenden Deckel oder eine feuerfeste Löschdecke auf die Pfanne, um die Flamme zu ersticken oder verwende einen Feuerlöscher der Brandklasse F. Bei Verbrennungen oder Verbrühungen halte die betroffene Stelle sofort unter fließendes kaltes Wasser und konsultiere ggf. einen Arzt.

HINWEISE ZUM VERWENDETEN MATERIAL

Ober- und Unterplatten sind Natursteine und weisen immer innere Spannung auf.

Während der Bearbeitung oder bei der Verwendung können feine Risse im Naturstein entstehen. Ebenso kann sich der Naturstein über die Zeit farblich verändern.

Kleine Risse und farbliche Veränderungen beeinträchtigen nicht die Funktion und sind daher von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Durch die Hitze des Brenners kann sich das Messing farblich verändern, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

Edelstahl und Messing sind weitgehend korrosionsbeständig, dennoch können Chloride (z. B. in Salz enthalten) ggf. das Material angreifen. Bewahre daher Salzwasser und stark gesalzene Speisen nicht über mehrere Stunden (z. B. über Nacht) oder länger in DeWok auf.

Die Pfanne ist standardmäßig nicht antihaftbeschichtet. Aufgrund des naturbelassenen Materials verfärbt sich die Unterseite der Pfanne bereits nach der ersten Anwendung durch Rußbildung schwarz. Auch diese Verfärbung beeinträchtigt nicht die Funktion und ist von der Gewährleistung ausgeschlossen.

AUSPACKEN

Bevor du DeWok das erste Mal verwendest, entferne das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber innen und außen an den Zubehörteilen. Reinige die Pfanne unter fließendem Wasser, mit etwas Spülmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm. Wische die Flächen der Natursteinplatten mit einem sauberen weichen Tuch ab.

Stelle vor der Verwendung sicher, dass der Pfannengriff sicher in die Pfanne eingeschraubt ist. Sollte der Pfannengriff während des Gebrauchs abfallen, besteht Verbrühungsgefahr.

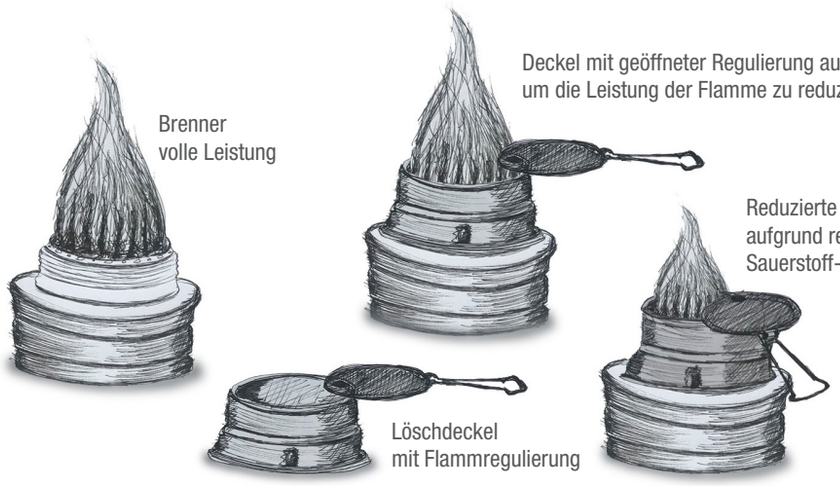
DEWOK SICHERHEITSBRENNER

Kompakt, leicht und benutzerfreundlich!

Dieser Brenner ist der ideale Begleiter, er ist flexibel einsetzbar und verfügt über einen auslaufsicheren Transportdeckel mit Gummidichtung, sowie einen Löschdeckel mit Flammenregulierer und klappbarem Griff für einfache Handhabung. Besonderen Fokus haben wir bei diesem Brenner auf die Benutzerfreundlichkeit gelegt.

Der Klappgriff am Flammenregulierer ermöglicht ein einfaches und sicheres Löschen sowie Regulieren der Flammen. Eine hochwertige Verarbeitung sowie ein auslaufsicherer Schraubverschluss sind darüber hinaus für uns eine Selbstverständlichkeit.

Um die Flamme zu regulieren und mit weniger Hitze zu kochen, schiebe die Abdeckung des Löschdeckels zur Seite und setze diesen auf den Brenner. Je weniger Sauerstoff der Flamme zugeführt wird, desto niedriger brennt diese. Um die Flamme zu löschen, schließe mit dem Klappgriff die Abdeckung des Löschdeckels vollständig.

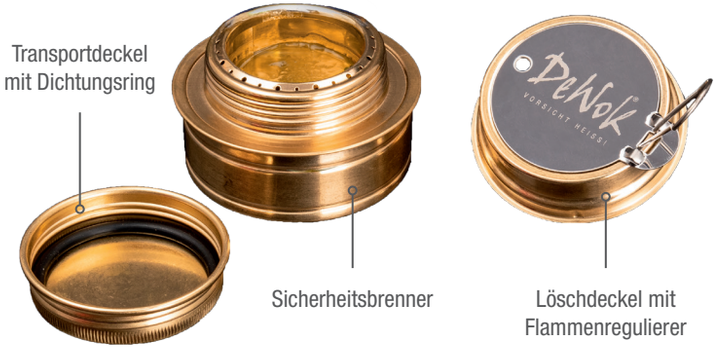


VORSICHT Nach der Verwendung des Löschdeckels ist dieser sehr heiß. Berühre diesen während und nach dem Gebrauch nur am Klappgriff! Warte vor jeder Reinigung und vor dem Verstauen, bis der Löschdeckel und auch der Brenner vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

FÜR DIE VERWENDUNG VORBEREITEN

BEFÜLLEN DES BRENNERS

WARNUNG Das Nachfüllen eines entzündeten oder heißen Brenners kann zu Verpuffung, Stichflammen und schweren Verbrennungen führen. Fülle den Brenner nur nach, wenn keine Flamme brennt und der Brenner vollständig abgekühlt ist.



Brennzeit bei
3/4 gefülltem Brenner:
ca. 45 Minuten

Zulässige Brennstoffe:
Brenngel aus Bio-Ethanol

Unser speziell für DeWok entwickeltes Brenngel kannst du auf unserer Website nachbestellen:
www.dewok.de

1. Nimm die beiden Deckel des Brenners ab.
2. Fülle den Brenner zur Hälfte mit Brenngel aus Bio-Ethanol. Befülle ihn max. dreiviertel voll!
3. Schraube den Transportdeckel des Brenners wieder auf, damit sich das Brenngel nicht verflüchtigt.

✓ *Der Brenner ist für das nächste Menü bereit.*

HINWEISE ZUM AUFSTELLUNGSORT

VORSICHT Wenn DeWok umfällt, können Feuer oder Verbrennungen die Folge sein. Stelle DeWok immer auf einen ebenen, festen und wärmebeständigen Untergrund. Stelle DeWok immer horizontal und standsicher auf. Entferne leicht entzündliche und brennbare Materialien aus der Umgebung von DeWok, z. B. Servietten und Tischtücher.

Reguliere die Flamme, damit die obere Natursteinplatte nicht zu heiß wird und keine Verfärbungen entstehen. Bei starkem Wind kann die Flamme des Brenners sehr weit zur Seite flackern. Zudem verlängert sich die Kochzeit.

DEWOK VORBEREITEN

1. Stelle DeWok standsicher auf. Die Pfanne darf noch nicht daraufgestellt werden.
2. Drehe den befüllten, mit dem Transportdeckel (!) verschlossenen Brenner einmal auf den Kopf, um das Brenngel gleichmäßig zu verteilen.
3. Nimm die beiden Deckel des Brenners ab.
4. Setze den Brenner mittig in die Vertiefung der unteren Natursteinplatte.
5. Zünde das Brenngel im Brenner mit einem langen Streichholz oder Stabfeuerzeug an.
6. Setze die Pfanne in die Vertiefung der oberen Natursteinplatte. Achte dabei darauf, dass die Ausstülpung vorne an der Pfanne unter der Natursteinplatte sitzt.
7. Warte einige Minuten, bis die Pfanne erhitzt ist. Reguliere die Flamme entsprechend der Hitzeentwicklung.

⊘ *Jetzt kann das Kochen losgehen.*

SEI VORBEREITET FÜR STRESSFREIES KOCHVERGNÜGEN

- Wasche, schneide, mixe alle Zutaten, die du verwenden möchtest.
- Reis und Nudeln müssen bereits vorgekocht sein.
- Bereite Soßen schon vor dem Pfannenrühren vor.
- Stelle alles, was du zum Kochen und Servieren benötigest in Griffnähe zu DeWok bereit. So vermeidest du, dass etwas anbrennt, während du Zutaten vorbereitest oder Geschirr herbeiholst. Außerdem kannst du alles schnell und gleichmäßig garen.
- Schneide Gemüse in kleine und etwa gleich große Stücke, damit es zügig gart und zeitgleich fertig ist.
- Schneide lange Gemüsesorten, wie Spargel, Bohnen usw. schräg, um die Garzeit kurz zu halten.
- Schneide Fleisch und Fisch quer zur Faser, damit sie zart und saftig bleiben, schnell garen und nicht zäh werden.
- Lasse gewaschene Lebensmittel gut abtropfen. Lasse tiefgefrorene Lebensmittel vollständig auftauen. Alle Zutaten sollten so trocken wie möglich sein, damit sie nicht nur im Dampf garen.
- Verwende Öle, die sich zum Braten eignen und einen hohen Rauchpunkt haben, z. B. Erdnuss-, Sonnenblumen- oder Rapsöl. Diese Öle haben auch einen geringen Eigengeschmack und harmonieren sehr gut mit allen Zutaten.
- Verwende Öle mit starkem Eigengeschmack nur in geringen Mengen zum Verfeinern von Speisen, z. B. Sesamöl.

SPEZIELLE KOCHTIPPS FÜR DEWOK

Unter den vielen Garmöglichkeiten, die DeWok bietet, ist das Pfannenrühren der Klassiker und macht am meisten Spaß.

Dabei werden klein geschnittene Zutaten bei starker Hitze scharf angebraten und schnell gegart. Diese Zubereitungsmethode ist sehr gesund, da dank der kurzen Garzeit viele Nährstoffe erhalten bleiben. Geschmack, Farbe und Konsistenz des Gemüses werden nicht beeinträchtigt.

- Gib Ingwer und Knoblauch erst am Ende in die Pfanne, damit diese nicht verbrennen.
- Brate zuerst die Zutaten mit der längsten Garzeit, z. B. Fleisch oder Fisch.
- Wende Fleisch erst nach ca. 3 – 4 Minuten, damit es nicht festklebt.
- Füge die Zutaten mit der kürzesten Garzeit zuletzt hinzu, z. B. Sprossen, Zuckerschoten, Blattgemüse usw.
- Gib nicht zu viel Gargut (besonders Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) auf einmal in die Pfanne, da diese sonst nicht optimal gebraten werden, sondern nur im eigenen Saft köcheln.
- Brate größere Mengen an Zutaten (auch Gemüse) besser portionsweise (200 – 400 g).
- Wenn du neue Zutaten in die Pfanne gibst, kühlt DeWok etwas ab. Zwischendurch muss die Pfanne ggf. erst wieder richtig heiß werden.
- Gib Gewürze erst kurz vor Ende der Garzeit in die Pfanne, damit sich diese durch die starke Hitze schnell entfalten können und nicht an Aroma verlieren.
- Füge Sojasoße und andere Würzsoßen erst am Ende der Garzeit hinzu – nur kurz heiß werden lassen, sonst werden andere Zutaten ggf. matschig.


Ohne Strom


schonende Zubereitung


vielseitige Gerichte


entwickelt in Deutschland

AN DIE STÄBCHEN! FERTIG! LOS!

HINWEISE ZUR VERWENDUNG


WARNUNG Öl ist bei hohen Temperaturen selbstentzündlich. Lasse DeWok niemals unbeaufsichtigt, wenn der Brenner entzündet ist. Ersticke die Flamme im Brenner mit dem Löschdeckel, wenn du eine Pause beim Kochen einlegst.

Verwende den Transportdeckel des Brenners nicht zum Ersticken der Flamme, da die Hitze den Dichtungsring beschädigen kann. Dadurch verliert der Brenner seinen Auslaufschutz beim Transport.

Lass die Pfanne nicht längere Zeit ohne Inhalt über der Flamme. Durch die Überhitzung können die Pfanne und die Natursteinplatten Schaden nehmen.

Versuche niemals DeWok umzusetzen oder zu verschieben, solange der Brenner entzündet ist bzw. sich heißes Öl oder heiße Speisen in der Pfanne befinden.

KOCHVERGNÜGEN GEHT SO

1. Gib etwas Pflanzenöl in die Pfanne und schwenke diese, damit das Öl nicht verbrennt.
2. Gib die Zutaten portionsweise in die Pfanne.
3. Bewege die Zutaten mit dem Holzlöffel oder Kochstäbchen aus Holz gemächlich hin und her.
4. Würze und verfeinere dein Gericht erst kurz vor Ende der Garzeit.
5. Serviere dein Gericht in Schälchen, Tellern oder Schüsseln deiner Wahl.
6. Wenn du nicht direkt weiterkochst, setze den Löschdeckel auf den Brenner, um die Flamme zu ersticken.

✓ *Guten Appetit!*

REINIGUNG & PFLEGE

 **VORSICHT** Nach der Verwendung weist DeWok Restwärme auf. Warte vor jeder Reinigung, bis DeWok vollständig abkühlt, um Spannungsrisse und Verbrennungen zu vermeiden.

Benutze niemals aggressive oder alkoholbasierte Reinigungsmittel, scheuernde Tücher / Schwämme oder scharfe Gegenstände, wie z. B. Stahlwolle, Kupferlappen oder Messer, um DeWok zu reinigen oder hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen. Dies kann die Bestandteile zerkratzen oder beschädigen. Verwende zur Reinigung Spülmittel und Wasser. Die Pfanne (ohne den Pfannenstiel) ist spülmaschinenfest. Weiche die Pfanne bei hartnäckigen Verschmutzungen in warmem Wasser und Spülmittel ein. Behandle den Pfannenstiel aus Naturholz ausschließlich mit Olivenöl oder anderen natürlichen Ölen. Lasuren u. Ä. sind nicht erforderlich und eher schädlich. Naturholz arbeitet viele Jahre weiter und braucht Luft zum Atmen. Wische die Flächen der Steinplatten mit einem feuchten weichen Tuch und etwas Spülmittel ab.

REINIGUNG BRENNER

Sollte der Brenner Verschmutzungen aufweisen, entleere das komplette Brenngel und fülle etwas Spülmittel und Wasser hinein, verschließe den Brenner und schüttele diesen kräftig 1 – 2 Minuten durch.

Danach entleere den Brenner, wische die Reste mit einem Küchenpapier (ggf. Handschuhe nutzen) heraus und stelle den Brenner zum Trocknen kopfüber auf ein Küchenpapier. Zum schnelleren trocknen, kannst du den Brenner auch auf die Heizung stellen.

Wichtig! **Die Öffnungen am inneren Boden des Brenners müssen frei sein, damit das Brenngel in die zweite Kammer laufen kann.**

Dein Brenner ist nach dem Trocknen wieder einsatzbereit.

ENTSORGUNG & RECYCLING

Entsorge das Verpackungsmaterial mit Rücksicht auf unsere Umwelt, nach Materialien getrennt und führe recyclebare Stoffe der Wiederverwertung zu. Übrig gebliebenes Brenngel kannst du unter Aufsicht komplett abbrennen lassen. Dabei muss die Pfanne entfernt sein. Wenn DeWok oder seine Bestandteile nicht mehr verwendbar sind, führe diese der Wiederverwertung zu. Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle erhältst du bei deiner Kommunalverwaltung.

PRODUKTDETAILS

Abmessungen	***Tisch-Kochset für 2 Personen***	***Tisch-Kochset für 4 Personen***
L x B x H (ohne Pfanne)	180 x 180 x 135 mm	400 x 180 x 135 mm
Durchmesser Pfanne	Ø150 mm	Ø150 mm
Gewicht	ca. 3,3 kg	ca. 6,3 kg
Artikelnummer	07132 (ohne Brenngel) 07143 (mit Brenngel)	07136 (ohne Brenngel) 07147 (mit Brenngel)
ID Gebrauchsanleitung	Z 07132_07136_07143_07147 M DS V4 0322 dk/as	

MATERIAL

Naturstein, Edelstahl (Lebensmittelgeprüft), Aluminium, Messing, Massivholz



Hergestellt für

DeWok GmbH
Aachener Str. 309
50931 Köln
Website: www.dewok.de

Folgt uns auf:



Kundenservice

E-Mail: service@dewok.de
Website: https://www.dewok.de/pages/kontakt