




■ PARTY WOK



 **Party Wok**
 Operating instructions

 **Party-wok**
Betjeningsvejledning



Content	Page
Intended Usage	2
Safety instructions	2
Function	3
Technical Data	3
Items supplied	4
Description	4
Placement	4
Before the First Use	4
Operation	4
Cleaning and Care	5
Storage	6
Troubleshooting	6
Disposal	6
Warranty and Service	7
Importer	7
Recipe suggestions	8
Crêpes French-style	8
Caramel - Shrimps	8
Minced meat - Surprise	8
Omelette with ham	8

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

PARTY WOK KH 1097

Intended Usage

This Party Wok is intended exclusively ...

- for use a cooking implement
- for use in enclosed spaces
- for non-commercial use in private households

Note:

All warranties and liabilities are null and void in the case of defects with the Party Wok and its components that may have been caused through improper use of the appliance!

Safety instructions

To avoid potentially fatal electric shocks:

- The rating of the local power supply must tally completely with the details given on the rating plate of the appliance.
- Never immerse the cooking plate in water. Just wipe it with a damp cloth. Should fluids penetrate into the cooking plate there is the risk of receiving an electric shock!
- To avoid unnecessary risks, should the power cable or its plug become damaged arrange for them to be replaced as soon as possible.
- Arrange for damaged or malfunctioning appliances to be inspected and/or repaired by a qualified specialist or the Customer Service Department as soon as possible.

To avoid the risks of fire and burn injuries:

- Never leave the appliance unattended whilst in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance stands with a safe and secure positioning.
- Ensure that the power plug is easily accessible in cases of danger, and that there is no risk of tripping over the cable.
- Never use the appliance:
 - if individual components, the power plug or the power cable are damaged,
 - in the case of malfunctions, or if it has otherwise been damaged or dropped. Arrange for the appliance to be checked and/or repaired at the Service Centre.
- Plastic bags can be dangerous. To avoid the risk of fatalities through suffocation, keep plastic bags out of the reach of children.
- Do not operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.



Warning! Hot surfaces!

Tips for safety:

- In cases of danger, immediately remove the electrical plug from the socket.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it was designed.
- Always remove the power cable from the wall socket, and also from the appliance, if the appliance is not in use, when removing components and before cleaning it.

⚠ To avoid the risk of property damage:

- Do not use the Wok pans as cooking implements on other heat sources (e.g. on hotplates), they could be irreparably damaged.
- Use only the supplied plastic spatulas for stirring and turning foodstuffs in the Wok pans; if you use metallic implements, the anti-stick coating on the Wok will become scratched and unusable.
- Do not use the Wok for cutting or slicing ingredients that might be in it. If you do, the anti-stick coating on the Wok will be scratched and become unusable.
- Never place other kitchen implements (e.g. cooking pans) onto the cooking plate instead of the Wok. This could irreparably damage the implements and/or the appliance.

⚠ Risk of Burns!

- During cooking, take hold of the Wok pans only with their handles, as they can become very hot during use.
- Do not use the Wok pans to cook soup! The Wok pans are too flat for this, the soup could very quickly boil over!

⚠ Attention!

- During cooking, never pour water into heated fat or oil in the Wok pans! This would cause a darting flame and possibly a fire! Additionally, people located close to the Party Wok may be seriously burned!
- Overheated fats and oils can quickly start to burn! Under no circumstances should you try to extinguish burning fats or oils with water!

This would cause a dartflame which could also ignite furniture and curtains etc! Additionally, people located close to the Party Wok may be seriously burned!

To extinguish burning fats and oils...

1. Immediately remove the power plug from the wall socket.
2. Smother the flames by placing a lid, a metal dish, a metal bowl or a fire blanket over the Wok pan..

Function

With the Party Wok ...

- you can prepare foods in the traditional Chinese style with high heat.
- vitamins and nutrients are retained in the food due to short cooking times and high heat.
- the foods can be prepared without fat or with very little of it.
- individuals can prepare their own foods to their own tastes.

Technical Data

Mains voltage: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Output level: 1000 Watt

Items supplied

- 6 Wok pans with heat-insulated handles
- Cooking plate with removable power cable
- 6 Plastic spatulas
- one Plastic ladle
- 2 Sauce dishes
- Operating Instructions

Description

- ❶ Cooking plate
- ❷ Sauce dishes
- ❸ Wok Pans
- ❹ Plastic spatulas
- ❺ Ladle
- ❻ Power cable

Placement

Place the switched-on Party Wok exclusively on level, firm and heat-resistant surfaces in a dry environment.

⚠ Attention!

To avoid the risks of heat influences and fire in the area adjacent to the switched on Wok, always ensure that ...

- the switched-on Party Wok is at all times located at a minimum distance of 50 cm from walls, furniture and other objects.
- no objects are suspended above the switched-on Wok (e.g. lamps).
- there are no easily inflammable objects close to the switched-on Wok (e.g. materials/textiles).
- the power cable ❻ and the cooking plate ❶ are not located close to hot surfaces or open flames.

- the power cable ❻ does not, and cannot, make contact with the cooking plate ❶.
- no moisture and/or liquids can permeate the cooking plate ❶. Non-compliance heightens the risk of fire or of receiving an electrical shock!

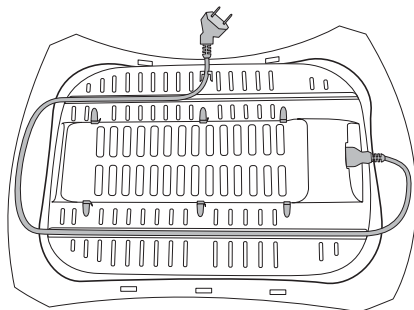
Before the First Use

Remove all components of the Party Wok from the packaging.. Remove all protective foils that may be on the appliance and clean all packaging residues from the parts that will come into contact with food-stuffs (see Chapter "Cleaning and Care").

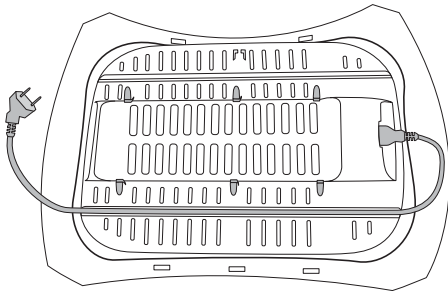
Operation

On the first usage, the generation of light smoke and a slight smell can occur, this is due to production residues. This is completely normal and is not dangerous. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

1. Insert the sauce dishes ❷ into the designated slots on the sides of the cooking plate ❶. Then fill the sauce dishes with your preferred sauces. ❷
2. Insert the power cable ❻ into the cooking plate ❶. If the appliance is positioned with the long side facing the mains power plug, guide the cable through the clamp.



If the appliance is positioned with the short side facing the mains power plug, guide the cable through one of the two long cable guide shafts on the underside of the cooking plate ❶.



This prevents a possible trapping of the power cable ❶ during use.

3. Insert the power cable ❶ into a mains power socket. The appliance warms itself up and reaches the designated operating temperature within 15 minutes.
4. Now place the Wok pans ❸ on the cooking plate ❶.

Ensure that the Wok pans ❸ stand safely and upright in the designated cavities on the cooking plate ❶.

⚠ Attention!

Never lay aluminium foil or other materials between the cooking plate ❶ and the Wok pans ❸, if you do, irreparable damage may be caused to the Party Wok. Additionally, there would be the danger of a fire!

5. Then insert the desired ingredients into the Wok pans ❸. If necessary, place some cooking oil or fat in the Wok pans ❸. Use the supplied plastic spatulas to turn and stir the foodstuffs ❹.
6. When you have finished cooking, remove the plug from the mains power socket. The appliance is then switched off.

ⓘ Note:

You can also use the Party Wok to bake Crêpes or thin pancakes. For this, place the pastry directly into the cavities on the cooking plate ❶. You do not need the Wok pans ❸.

⚠ Attention! Appliance damage!

To turn the Crêpes, use only the supplied plastic spatulas ❹, otherwise the anti-stick coating on the cooking plate ❶ could be damaged!

Cleaning and Care

⚠ Attention!

First of all, always remove the power cable ❶ from the mains power socket before cleaning the Electrical Wok and its components! Otherwise, there is the risk of receiving an electric shock!

⚠ Attention!

Never submerge the cooking plate ❶ in water to clean it! The appliance could become irreparably damaged!

⚠ Risk of burns!

After using the Party Wok always wait until the cooking plate ❶ and the Wok pans ❸ have cooled down completely!

⚠ Attention! Appliance Damage!

Do not use abrasive cleaners or scouring pads, if you do, the anti-stick coating on the Wok pans ❸ and the cooking plate ❶ will be scratched and become unusable!

When you have removed the power cable ❶ of the Party Wok from the mains power socket, and the Wok pans ❸ and the cooking plate ❶ have cooled down ...

1. Using the plastic spatulas ❹, remove all remaining food residues from the Wok pans ❸.

2. Thoroughly rinse the Wok pans ❸, the sauce dishes ❷, the plastic spatulas ❹ and the ladle ❺ in warm water with a mild dishwashing detergent. Do not use any abrasive cleaners or scouring pads, these will destroy the non-stick surfaces of the Wok pans ❸ will be scratched and become unusable!
3. Clean the cooking plate ❶ with a moist sponge.

❶ Note:

The Wok pans ❸ can also be cleaned in a dishwasher.

Storage

- Remove the power cable ❻ from both the wall socket and the cooking plate ❶ when the appliance is not being used.
- Allow the Party Wok and its components to cool down completely before storing them away.
- Wrap the power cable ❻ around the cable retainers on the underside of the appliance.
- For the sake of safety, always store the Party Wok out of the reach of children.

Troubleshooting

Should the Party Wok not function or not function correctly...

1. Check to ensure that the power cable ❻ is correctly connected to the cooking plate ❶.
2. Check to ensure that the power cable ❻ is correctly connected to the wall socket.
3. Check to see if the mains power socket to which the Party Wok is connected is "live", in that another appliance is connected to it.

If the malfunction cannot be traced back to one of these causes ...

4. Remove the power cable from the wall socket and allow the cooking plate ❶ to cool down.
5. Re-insert the power cable ❻ into a wall power socket.

Should the malfunction not be corrected by the measures described above, please make contact with one of our service-partners in your locality.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Observe the currently applicable regulations.

In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

GB DES UK LTD

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0,10 / minute)

e-mail: support.uk@kompernass.com

IE Kompernass Service Ireland

Tel: 1 850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

Recipe suggestions

Crêpes French-style

Recipe for 6 people

- 500 gr. sieved wheat flour
- 1 Litre Milk
- 2 Tbsp. Cooking oil or melted butter
- 2 Pinches of salt
- 6 beaten Eggs

Mix the milk and the flour to a fluid pastry. Add the beaten eggs, cooking oil or butter and the salt. Then allow the pastry to stand for 1 – 2 hours.

Should the pastry be too thick after standing, add a small glass of water and stir the pastry again.

Place a ladle of pastry into each of the cavities on the cooking plate ❶ and smooth the crêpe pastry with the back of the ladle ❺.

The cooking time is about 30 seconds per side.

Caramel – Shrimps

For each Wok pan you will require:

- 100 gr large pink Shrimps
- 1 Tsp. Patis
- 2 Tbsp. Soya sauce
- 2 Tablespoons of sugar
- Salt, Pepper, Cooking oil

Wash and peel the shrimps. Heat some cooking oil in the Wok pan and fry the shrimps whilst stirring them constantly. Immediately sprinkle with sugar, blend and allow them to caramelize. When done, add the patis and the soya sauce. Add salt and pepper to taste and serve.

The cooking time amounts to approx. 6 minutes.

Minced meat – Surprise

- 500 gr. Beef minced meat
- 1 Egg
- chopped Parsley
- 1 chopped Onion
- 2 chopped Garlic cloves
- 2 crushed Rusks
- Salt, Pepper, Butter

Mix all of the ingredients then shape them into small balls. Heat the butter and fry the meat to taste.

Our serving suggestion: Place the meat mixture on the table and let your guests fry it in portions. For a greater variety of "meatballs", you could mix in for example cheese, mushrooms, paprika or aromatic herbs.

The cooking time amounts to approx. 6 minutes.

Omelette with ham

For each Wok pan you will require:

- 1/4 slice of cubed Ham
- 10 g Cheese
- 1 1/2 ladle of Omelette mixture
- Salt, Pepper and 1 knob of Butter

After heating up the butter in the Wok pan, add the ham and the cheese. Allow it all to fry for a short while. Now add 1 1/2 ladles of omelette mixture and season to taste with salt and pepper. Carefully mix with the spatula. Allow it to become firm as you wish and then serve.

The cooking time amounts to approx. 8 minutes.

Indholdsfortegnelse	Side
Anvendelsesområde	10
Sikkerhedsanvisninger	10
Funktion	11
Tekniske data	11
Medfølger ved levering	12
Beskrivelse	12
Opstillingssted	12
Før anvendelse første gang	12
Betjening	12
Rengøring og vedligeholdelse	13
Opbevaring	14
Funktionsfejl	14
Bortskaffelse	14
Garanti og service	15
Importør	15
Opskriftsforslag	16
Crêpes efter fransk opskrift	16
Karamel - rejer	16
Hakkebøf med overraskelser	16
Omelet med skinke	16

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre."

PARTY-WOK KH 1097

Anvendelsesområde

Party-wokken er udelukkende beregnet til ...

- anvendelse som kogeapparat
- anvendelse i lukkede rum
- ikke-kommerciel anvendelse i private husholdninger

Bemærk:

For defekter på party-wokken eller dens komponenter, som kan føres tilbage til brug uden for anvendelsesområdet, er alle former for produktansvar/garanti udelukkede!

Sikkerhedsanvisninger

Sådan undgår du livsfare på grund af elektrisk stød:

- Strømkildens spænding skal stemme overens med angivelserne på wokkens typeskilt.
- Læg aldrig kogepladen ned i vand. Tør den af med en fugtig klud. Hvis der kommer væske ind i kogepladen, er der risiko for elektrisk stød!
- Hvis strømkablet eller ledningen er beskadiget, skal tilslutningsledningen straks udskiftes, så farlige situationer undgås.
- Få omgående apparater, som ikke fungerer korrekt eller er beskadigede, eftersat og repareret af kundeservice.

For at undgå brandfare og personskader:

- Efterlad aldrig maskinen uden opsyn under brug.
- Denne party-wok må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan party-wokken skal benyttes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med party-wokken.
- Sørg for at holde party-wokken i god stand.
- Sørg for at det er let at komme til kontakten, hvis der opstår en farlig situation, og at man ikke kan komme til at snuble over ledningen.
- Brug aldrig wokken:
 - hvis enkeltdele, ledningen eller stikket er beskadiget,
 - hvis den har funktionsfejl, eller hvis den på anden måde er beskadiget eller har været faldet ned. Aflever wokken til eftersyn eller reparation hos servicecenteret.
- Plastikposer kan være farlige. Opbevar plastikposer uden for babyers og småbørns rækkevidde, så kvælningssfare undgås.
- Brug aldrig party-wokken med et eksternt timer-ur eller et separat fjernbetjeningsystem.



Obs! Varm overflade!

En sikker fremgangsmåde er følgende:

- Træk altid stikket ud af stikkontakten ved fare.
- Brug aldrig wokken til formål, den ikke er beregnet til.
- Træk stikket og ledningen ud af wokken, når den ikke anvendes, hvis du fjerner dele og før rengøring.

⚠ Undgå materielle skader:

- Brug ikke wok-panderne som kogeredskaber på andre varmekilder (f.eks. komfurets plader), da de ødelægges, så de ikke kan repareres igen.
- Brug kun den medfølgende plastik-spatel til at røre rundt og vende med i wok-panden; hvis du bruger bestik af metal, ridses sliplet-belægningen på wok-panden, så den bliver ubrugelig.
- Lad være med at skære i madvarerne eller de øvrige ingredienser, så længe de ligger i wok-panden. Ellers ridses sliplet-belægningen i wok-panden, og dermed bliver den ubrugelig.
- Stil aldrig andre kogeredskaber end wok-panden på kogepladen. Kogeredskaberne eller kogepladen kan gå i stykker, så de ikke kan repareres.

⚠ Forbrændingsfare!

- Hold på håndtagene på wok-panderne, når du anvender dem, da wok-panderne kan blive meget varme.
- Brug ikke wok-panderne til at koge suppe med! Wok-pander er for flade til dette, og derfor kan suppen hurtigt koge over!

⚠ Obs!

- Hæld aldrig vand ned i opvarmet fedt eller olie wok-panderne, mens du bruger dem! Derved opstår der en stikflamme, og det kan medføre brand! Endvidere kan personer i nærheden af party-wokken forbrændes alvorligt!
- Fedt og olie kan hurtigt antændes ved overophedning! Prøv aldrig at slukke brændende fedt eller olie med vand!

Derved opstår der en stikflamme, og ilden kan sprede sig til møbler, gardiner etc.! Endvidere kan personer i nærheden af den elektriske wok forbrændes alvorligt!

Sluk brændende fedt eller olie på følgende måde...

1. Træk straks stikket ud af stikkontakten.
2. Kvæl flammerne ved at lægge et låg, en metalskål, et metalfad eller et brandtæppe over wok-panderne.

Funktion

Med party-wokken ...

- kan du stege retter skånsomt ved høj varme efter den traditionelle kinesiske tilberedningsform.
- bevares vitaminer og næringsstoffer i ingredienserne grund af den korte tilberedningstid ved høje temperaturer.
- kan maden tilberedes uden eller med tilsætning af kun en smule fedt.
- kan alle tilberede de ingredienser, de har lyst til.

Tekniske data

Netspænding: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Udgangseffekt: 1000 W

Medfølger ved levering

- 6 wok-pander med varmeisolerede håndtag
- Kogeplade med aftagelig strømledning
- 6 plast-spatler
- en plast-øseske
- 2 sauceskåle
- Betjeningsvejledning

Beskrivelse

- ❶ Kogeplade
- ❷ Sauceskåle
- ❸ Wok-pander
- ❹ Plast-spatler
- ❺ Øseske
- ❻ El-ledning

Opstillingssted

Stil party-wokken på et jævnt, fast og varmebestandigt underlag i tørre omgivelser.

⚠ Obs!

For at undgå skader på grund af varmeudvikling og brandfare omkring den tændte wok, er det vigtigt, at ...

- den tændte party-wok altid har en afstand på mindst 50 cm til vægge, møbler og andre genstande.
- der ikke hænger genstande (f.eks. en lampe) over den tændte wok.
- der ikke befinder sig letantændelige materialer (f.eks. stoffer/tekstiler) i nærheden af den tændte wok.
- ledningen ❻ og kogepladen ❶ ikke befinder sig nærheden af varme overflader og åben ild.

- ledningen ❻ ikke kommer i kontakt med koge-pladen ❶.
- der ikke kommer fugt og/eller væske ind i koge-pladen ❶. Ellers er der brandfare og risiko for elektrisk stød!

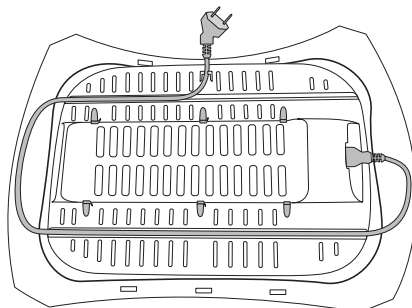
Før anvendelse første gang

Tag alle party-wokkens dele ud af emballagen. Fjern eventuel beskyttelsesfolie, og rengør dele, der kommer i kontakt med støvræster fra emballagen (se "Rengøring og vedligeholdelse").

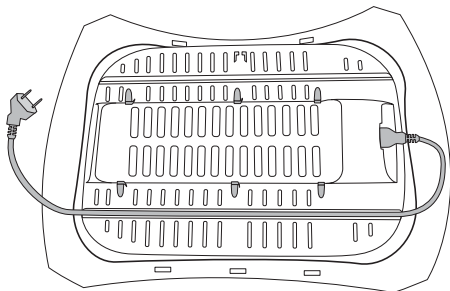
Betjening

Når wok-panderne bruges første gang, kan der udvikles lidt røg og lugt på grund af rester i forbindelse med produktionsteknikken. Det er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

1. Sæt sauce-skålene ❷ ind i åbningen på siden af kogepladen ❶. Fyld derefter de ønskede saucer i sauce-skålene. ❷
2. Sæt ledningen ❻ i kogepladen ❶.
Hvis wokken står med den lange side til stikkontakten, skal ledningen gå gennem klemmerne.



Hvis wokken står med den korte side til stikkontakten, skal ledningen føres gennem en af de to lange ledningsskakter på undersiden af koge-pladen ❶.



Det forhindrer, at ledningen ❷ kommer i klemme under brug.

3. Sæt ledningen ❷ i en stikkontakt. Wokken varmer op og når driftstemperaturen i løbet af 15 minutter.
4. Sæt nu wok-panderne ❸ på kogepladen ❶.

Sørg for, at wok-panderne ❸ står sikkert og lige på kogepladen ❶ i de stansede fordybninger.

⚠ Obs!

Læg aldrig alufolie eller andre genstande mellem kogepladen ❶ og wok-panderne ❸, da der ellers kan opstå skader på party-wokken, som ikke kan repareres igen. Desuden er der brandfare!

5. Hæld de ønskede ingredienser i wok-panderne ❸. Tilsæt lidt olie eller fedt til wok-panderne ❸ ved behov. Brug de medfølgende plast-spatler ❹ til at vende maden med.
6. Når du er færdig med tilberedningen, skal stikket tages ud af stikkontakten. Så er party-wokken slukket.

ⓘ Bemærk:

Du kan også bage crêpes eller tynde pandekager med party-wokken. Hæld dej direkte i fordybningerne på kogepladen ❶. Wok-panderne ❸ skal du ikke bruge.

⚠ Obs! Skader på apparatet!

Brug kun de medfølgende plast-spatler ❹ til at vende crêpes med, da sliplet-belægningen på kogepladen ❶ ellers beskadiges!

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Obs!

Træk altid først ledningen ❷ ud af stikkontakten, før du rengør party-wokken og dens komponenter! Ellers er der fare for elektrisk stød!

⚠ Obs!

Læg aldrig kogepladen ❶ ned i vand for at rengøre den! Ellers kan den beskadiges, så den ikke længere kan repareres!

⚠ Fare for forbrænding!

Når du er færdig med at bruge party-wokken, skal du altid vente, til kogepladen ❶ og wok-panderne ❸ er kølet helt af!

⚠ Obs! Skader på party-wokken!

Brug ikke skuremidler eller metalsvampe, da sliplet-belægningen på wok-panderne ❸ og kogepladen ❶ ridses og bliver ubrugelig!

Når du har trukket ledningen ❷ til party-wokken ud af stikkontakten, og wok-panderne ❸ og koge-pladen ❶ er afkølet ...

1. Fjern grove madrester med plast-spatlerne ❹ fra wok-panderne ❸.

2. Skyl wok-panderne ❸, sauceskålene ❷, plast-spalterne ❹ og øseskeen ❺ grundigt med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Brug ikke skurepulver og metalsvampe, da wok-panderens sliplet-belægning ❸ ellers ridses og bliver ubrugelig!
3. Rengør kogepladen ❶ med en fugtig svamp.

i Bemærk:

Wok-panderne ❸ kan også vaskes i opvaskemaskinen.

Opbevaring

- Tag ledningen ❻ ud af stikkontakten og koge-pladen ❶, når wokken ikke anvendes.
- Lad party-wokken og dens komponenter køle helt af, før den stilles på plads.
- Vikl ledningen ❻ om opviklingen på woksens underside.
- Opbevar altid party-wokken uden for børns rækkevidde.

Funktionsfejl

Hvis party-wokken ikke fungerer eller ikke fungerer rigtigt ...

1. Kontrollér, at ledningen ❻ er sluttet rigtigt til koge-pladen ❶.
2. Kontrollér, at ledningen ❻ er sat rigtigt i stikkontakten.
3. Kontrollér, at stikkontakten, som party-wokken er sluttet til, er strømførende ved at slutte et andet apparat til den.

Hvis fejlen ikke kan findes på denne måde ...

4. Tag først stikket ud af stikkontakten, og lad koge-pladen ❶ køle helt af.
5. Sæt derefter ledningen ❻ i en stikkontakt igen.

Hvis fejlen ikke kan afhjælpes på ovennævnte måde, bedes du henvende dig til en af vores service-partnere.

Bortskaffelse



Smid aldrig party-wokken ud sammen med det normale husholdningsaffald.



Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf party-wokken via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.

I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service Danmark

Tel.: +45 4975 8454

Fax: +45 4975 8453

e-mail: support.dk@kompernass.com

Opskriftsforslag

Crêpes efter fransk opskrift

Opskrift til 6 personer

- 500 g sigtet hvedemel
- 1 liter mælk
- 2 spsk olie eller smeltet smør
- 2 knivspids salt
- 6 piskede æg

Bland mælken og melet til en flydende dej. Tilsæt de piskede æg, olien, smørret og salt. Lad dejen derefter hvile 1 – 2 timer.

Hvis dejen er for tyk, når den har hvilet, kan du tilsætte et lille glas vand og røre dejen sammen igen.

Hæld en øseskefuld dej ned i fordybningerne på kogepladen **1**, og stryg crêpe-dejen glat med bagsiden af øseskeen **5**.

Bagetiden er ca. 30 sekunder pr. side.

Karamel – rejer

Pr. wok-pande skal du bruge:

- 100 g store rosa rejer
- 1 tsk pastis
- 2 tsk sojasauce
- 2 spiseskefulde sukker
- Salt, peber, olie

Vask og pil rejerne. Varm lidt olie op i wokpanden, og svits rejerne, mens du rører rundt hele tiden. Strø så med sukker, bland det sammen og lad det karamellisere. Tilsæt derefter pastis og soja – sauce.

Tilsæt salt og peber, og server.

Tilberedningstiden er ca. 6 minutter.

Hakkebøf med overraskelser

- 500 g hakket oksekød
- 1 æg
- Hakket persille
- 1 hakket løg
- 2 hakkede hvidløg
- 2 knuste tvebakker
- Salt, peber, smør

Bland alle ingredienserne, og form dem derefter til små kugler. Varm smørret op, og steg kødet efter smag.

Vores serveringsforslag: Stil kødet på bordet, og lad gæsterne stege portionerne selv efter ønske. For at variere "hakkebøfferne" kan der f.eks. blandes revet ost, svampe, rød peber eller krydderier i.

Tilberedningstiden er ca. 6 minutter.

Omelet med skinke

Pr. wok-pande skal du bruge:

- 1/4 skive skinke skåret i terninger
- 10 g ost
- 1 1/2 skefuld omeletdej
- Salt, peber, 1 stykke smør

Når smørret er varmet op i wok-panden, tilsættes skinken og osten. Lad det hele stege et stykke tid. Tilsæt nu 1 1/2 skefuld omeletdej, og smag til med salt og peber. Bland det forsigtigt med spatlen. Steg efter ønske, og server.

Tilberedningstiden er ca. 8 minutter.