





## **Bedienungsanleitung** **bifinett KH 1100** **Elektrisches Wok und Fondue-Set**

Kochen im Wok, dem traditionellen chinesischen Kochgerät, erfreut sich auch in unseren Breiten zunehmender Beliebtheit. Kleingeschnittenes Gemüse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, aber auch Nudeln und Reis werden bei großer Hitze unter ständigem schnellen Rühren gegart. Durch die kurzen Garzeiten bei großer Hitze sind Gerichte aus dem Wok sehr gesund, da alle wichtigen Vitamine und Nährstoffe der Zutaten weitestgehend erhalten bleiben. Zudem können Gerichte im Wok oftmals ohne oder mit nur geringer Zugabe von Fett zubereitet werden. Der ursprüngliche Geschmack der Zutaten bleibt so erhalten.

Mit dem Fonduepotpf lassen sich in kurzer Zeit leckere Fondues zaubern. Ob klassisches Fondue mit Fleisch, auf Schweizer Art mit Käse, als leichtes chinesisches Fondue mit Bouillon oder Schokoladenfondue mit Früchten als Dessert - Fondues sind leicht zuzubereiten, vielseitig und genau das Richtige für einen geselligen Abend!

Kochen mit Ihrem neuen Wok und Fondueset - ein abwechslungsreiches, leckeres Vergnügen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

### **Lieferumfang**

- Wok und Fonduepotpf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung und wärmeisolierten Griffen
- Glasdeckel mit wärmeisoliertem Deckelknopf
- Dämpf-/Abtropfgitter
- Thermokunststoffsockel
- 8 Fonduegabeln
- 2 Holzwender

### **Sicherheitshinweise**

- Benutzen Sie das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bzw. seinem Bestimmungszweck.
- Das Gerät darf nur mit der auf dem Gehäuse angegebenen Nennspannung betrieben werden.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie mit nassen Händen oder mit Gewalt aus der Steckdose.
- Verrücken Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen.
- Kinder erkennen die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht; daher ist der Umgang mit solchen Geräten nur unter Aufsicht Erwachsener erlaubt, ansonsten sind Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Benutzen Sie nur Holzbesteck zum Umrühren der Speisen im Wok; die Verwendung von metallischem Besteck führt zum Zerkratzen der Antihaf-Beschichtung. Benutzen Sie deshalb das Innere des Woks und des Fonduepotpfes auch nicht, um Speisen bzw. Zutaten zu schneiden.
- Fassen Sie die Metallteile des Gerätes während der Benutzung nicht an; sie können sehr heiß werden. Unsere Empfehlung: Benutzen Sie zum Anfassen des Woks und des Fondues sowie des Deckels immer einen Topflappen. Vorsicht: Beim Anheben des Deckels kann auch heißer Dampf entweichen! Bewegen Sie ferner den Wok während der Benutzung möglichst nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie niemals Alufolie oder irgendeinen anderen Fremdkörper bzw. Gegenstand zwischen Heizelement und Wok oder Fonduepotpf.
- Stellen Sie niemals Kochtöpfe oder anderes Kochgeschirr anstelle von Wok oder Fonduepotpf auf das Heizelement. Benutzen Sie auch den Wok bzw. den Fonduepotpf nicht als Kochgeschirr auf anderen Heizquellen als den mitgelieferten.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, lassen Sie es ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzen. Bei Defekten an Gerät oder Netzkabel das Gerät nicht mehr benutzen.
- Ziehen Sie stets das Netzkabel aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Fett und Öl können bei Überhitzung schnell Feuer fangen. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und Feuer ersticken bzw. löschen, indem Sie den Deckel, eine Metallschale oder -schüssel auf Wok bzw. Fonduepotpf legen. Niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett gießen! Es besteht die Gefahr schwerster Verletzungen!
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, halten Sie Netzkabel und Gehäuse von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Achten Sie besonders darauf, dass

das Netzkabel nicht mit den erhitzten Teilen des Gerätes in Berührung kommt.

- Beim Abbau des Gerätes stets zuerst den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und erst dann vom Heizelement-Sockel abnehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Sollte das Gerät während des Gebrauchs nicht richtig funktionieren, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt. Warten Sie nach dem Ausschalten stets, bis es vollständig abgekühlt ist.

### Vor dem ersten Gebrauch

Spülen Sie Wok, Fonduetopf und Deckel vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser. Die Teile anschließend sorgfältig trocknen, Wok und Fonduetopf innen mit ein wenig Öl ausreiben.

## Gebrauch Ihres Wok und Fondue-Sets

### Aufstellen, Anschließen und Vorwärmen

#### Wok

Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, hitzebeständigen und festen Untergrund. Ein zerbrechlicher Untergrund (z. B. ein Glastisch oder ein ähnliches Möbelstück) ist ungeeignet. Das Gerät muss dabei stets einen ausreichenden Abstand zur Wand haben. Sorgen Sie ferner dafür, dass sich in der Nähe des Gerätes keine leicht entflammaren Materialien befinden.

Stecken Sie das Netzkabel am Sockel des Heizelementes ein und schließen Sie es an eine Netzsteckdose an. Schalten Sie das Heizelement niemals an, ohne dass der Wok aufgesetzt ist!

Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Heizstufe und setzen Sie den Wok auf den Sockel auf. **Achtung:** Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann es unter Umständen zu leichter Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist kein Grund zur Besorgnis oder Anzeichen für einen Defekt des Gerätes!

#### Fondue

Mit dem Fonduetopf können Sie alle Arten von Fondue zubereiten:

- Klassisches Fondue
- Käse-Fondue
- Chinesisches Fondue
- Schokoladen-Fondue

Für den Fonduetopf gilt die zuvor für den Wok beschriebene Vorgehensweise mit folgenden Abweichungen:

Nach dem Aufsetzen des Fonduetopfes diesen 10 Minuten leer vorwärmen (Heizstufe je nach Art des Fondues, siehe folgenden Abschnitt). Anschließend die jeweiligen Zutaten in den Fonduetopf geben und die entsprechende Heizstufe zur Zubereitung (siehe folgenden Abschnitt) einstellen.

Beachten Sie unbedingt die minimalen und maximalen Füllhöhen des Fonduetopfes:

- Öl min. 1 l, max. 1,25 l
- Bouillon max. 2 l

### Hinweise zum Fondue-Betrieb

- Alle Zutaten vor der Benutzung gut abtrocknen.
- Tiefgefrorene Zutaten müssen vor Zugabe in den Fonduetopf vollständig aufgetaut sein.
- Geben Sie nie Gewürze, Kräuter o. ä. in das Öl.
- Mischen Sie verschiedene Öle nicht.
- Es sollten pflanzliche Öle verwendet werden (Sonnenblumen-, Erdnuss-, Walnussöl etc.).
- Bereits zur Zubereitung verwendetes Öl nicht erneut benutzen.
- Bei Kräuteröl-Zubereitungen müssen die Kräuter vor Verwendung entfernt werden.

### Die Stufen des Thermostats im Überblick:

#### Wok

Heizstufe 1

Heizstufe 2

Warmhalten flüssiger Gerichte wie Suppen etc.

Warmhalten fester Speisen

Heizstufe 3, 4  
Heizstufe 5

Heizstufen zum Schmoren und Kochen  
Braten

### **Fondue**

Heizstufe 1-3

Schokoladen-Fondue: Vorwärmen auf Heizstufe 1,  
Zubereitung auf Heizstufe 3

Heizstufe 3-4

Käse-Fondue: Vorwärmen auf Heizstufe 3,  
Zubereitung auf Heizstufe 4

Heizstufe 4-5

Klassisches Fondue mit Öl: Vorwärmen auf Heizstufe 4,  
Zubereitung auf Heizstufe 5

Heizstufe 5

Chinesisches Fondue mit Bouillon:  
Vorwärmen und Zubereitung auf Heizstufe 5

Erhitzen Sie den Wok unbefüllt nie länger als einige Minuten. Dabei sollten Sie das Vorheizen  
- falls erforderlich - berücksichtigen.

Sollen feste Speisen über einen längeren Zeitraum hinweg warmgehalten werden, sollte der  
Thermostat auf Heizstufe 1 gestellt werden. Rühren Sie gelegentlich um und fügen Sie ggf. etwas  
Wasser zu den warmzuhaltenden Speisen hinzu.

Sollen Wok oder Fonduetopf zum Servieren von Speisen verwendet werden, stellen Sie den  
Thermostat zunächst aus (Stellung „0“). Nehmen Sie anschließend Wok bzw. Fonduetopf vom  
Heizelement herunter und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Stecken Sie dann  
das Heizelement aus und lösen Sie erst dann das Netzkabel am Sockel. Tragen Sie den Sockel  
vorsichtig mit Hilfe eines Topflappens o. ä. zum Tisch. Stecken Sie das Netzkabel zunächst wieder  
am Heizelement-Sockel und anschließend in eine Steckdose ein. Nun Thermostat zum Warmhalten  
auf Position 1 oder 2 stellen und Wok bzw. Fonduetopf wieder auf den Sockel aufsetzen.

### **Reinigung und Pflege**

- Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Wok vollständig abkühlen.
- Zur Reinigung von Wok und Fonduetopf diese vom Sockel abnehmen und mit warmem Wasser, haushaltsüblichem Spülmittel und einem Schwamm spülen. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Metallschwämme. Das Gehäuse des Sockels kann mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Das Heizelement benötigt keine Reinigung; es kann mit einem trockenen Tuch abgerieben werden, um eventuell anhaftende Essensrückstände zu entfernen.
- Tauchen Sie das Gerät mit dem Heizelement und dem Netzkabel niemals ins Wasser!

### **Rezepte**

#### **Rindfleisch aus dem Wok**

Diese Zutaten benötigen Sie:

500 g Rinderfilet  
4 Mu-Err-Pilze  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
250 g Stangensellerie  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Ingwerwurzel  
½ rote Paprikaschote  
½ gelbe Paprikaschote  
25 g Cashewkerne  
2 EL Sojasauce  
2 EL Reiswein oder trockenen Sherry  
4 EL Erdnussöl  
Salz  
Pfeffer

Bedecken Sie die Mu-Err-Pilze mit warmem Wasser und lassen Sie sie eine halbe Stunde quellen. Erneuern Sie währenddessen das Wasser mehrmals. In der Zwischenzeit waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es dann in Streifen.

Waschen und putzen Sie das Gemüse. Die Paprika werden nun in Streifen, die Zwiebeln in Ringe und der Sellerie in Scheiben geschnitten. Schälen Sie Ingwer und Knoblauch und schneiden Sie sie in feine Würfel. Nehmen Sie die Mu-Err-Pilze aus dem Wasser, schneiden Sie den Stiel heraus und waschen Sie die Pilze unter fließendem Wasser ab; anschließend trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden.

Erhitzen Sie Öl im Wok und braten Sie die Cashewkerne darin; nehmen Sie sie heraus, sobald Sie duften. Das Fleisch wird nun im verbliebenen Öl unter ständigem schnellen Rühren durchgebraten. Geben Sie Gemüse, Ingwer und Knoblauch hinzu und braten Sie alles an. Löschen Sie mit Sojasauce und Reiswein ab, würzen Sie nach Geschmack und garen Sie den Pfanneninhalt noch weitere drei Minuten. Gegebenfalls fügen Sie noch etwas Wasser hinzu.

Das Rindfleisch auf Tellern anrichten, mit den gebratenen Cashewkernen bestreuen und servieren.

### **Nasi Goreng**

Diese Zutaten benötigen Sie:

500 g Hähnchenfleisch  
250 g Garnelen oder Nordseekrabben  
150 g Rundkornreis  
6 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 Salatgurke  
3 Eier  
2 EL getrocknete Röstzwiebeln  
2 EL Sojasauce  
100 ml Speiseöl  
40 g Butter  
Salz  
Weißer Pfeffer

Backen Sie aus Eiern, Salz und Pfeffer ein Omelette in Butter. Das Omelette in dünne Streifen schneiden und anschließend warm stellen.

Zerkleinern Sie dann Knoblauchzehen und Zwiebeln und zerstoßen Sie sie in einem Mörser, bis eine cremige Paste entsteht. Schneiden Sie das Hühnerfleisch in kleine Würfel und erhitzen Sie das Speiseöl im vorgewärmten Wok; anschließend das Hühnerfleisch und die Zwiebelpaste unter ständigem Rühren anbraten. Nach ca. 5 Minuten geben Sie die Garnelen in den Wok und braten sie ebenfalls unter ständigem Rühren an. Geben Sie, falls nötig, etwas Öl hinzu. Beachten Sie, dass die Garnelen höchstens zwei Minuten im Wok bleiben dürfen, da sie sonst zäh werden. Ebenfalls unter ständigem Rühren geben Sie den vorgekochten Reis in den Wok und fügen die grob geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzu. Schmecken Sie mit Sojasauce ab.

Füllen Sie das Gericht in eine Servierschüssel um und halten Sie diese warm.

In dem im Wok verbliebenen Öl braten Sie nun die getrockneten Röstzwiebeln an und streuen diese anschließend über das Nasi Goreng.

Auf Tellern anrichten und mit Omelettestreifen und Gurkenscheiben garniert servieren.

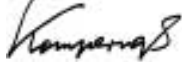
**Guten Appetit!**

## Konformitätserklärung

Wir, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, erklären hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung mit allen anwendbaren internationalen Sicherheitsnormen, Vorschriften sowie EG-Richtlinien.

Gerätetyp/Type: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß  
- Geschäftsführer -

## Instrucciones de manejo

bifinett KH 1100

### Set eléctrico para cocina wok y fondues

Cocinar en un wok, el tradicional utensilio de la cocina china, es algo que tiene una aceptación cada vez mayor en el mundo occidental. En él se pueden cocinar verduras troceadas, carne, pescado o marisco, y hasta el arroz o la pasta pueden calentarse a altas temperaturas removiéndolos constantemente. Precisamente por cocinar los alimentos en poco tiempo y a altas temperaturas, los platos "wok" son muy sanos, ya que los ingredientes conservan todas las vitaminas y nutrientes importantes. Además, en el wok se pueden preparar muchos platos sin tener que añadir prácticamente aceite, con lo que el sabor de los ingredientes también se mantiene sin alteraciones.

Con la cazuela para fondues podrá preparar exquisitas fondues en poquísimo tiempo. Tanto si desea hacer una fondue clásica con carne, o preparar la variante suiza con queso, como si esta vez quiere disfrutar de una ligera fondue china con caldo o, como postre, de una fondue de chocolate con fruta: las fondues son fáciles de preparar, siempre diferentes y ¡perfectas para una velada en buena compañía!

Cocine con su nuevo set para fondue y wok, y disfrute de un placer ameno y sabroso.

Que disfrute... ¡y que aproveche!

### Suministro

- Wok y cazuela para fondues de aluminio con capa antiadherente y asas que no se calientan
- Tapa de cristal con asa que no se calienta
- Red para vapor/antisalpicaduras
- Base de plástico térmica
- 8 tenedores para fondue
- 2 cucharas de madera

### Indicaciones de seguridad

- Utilice el aparato sólo siguiendo las instrucciones de uso y sólo para el uso indicado.
- El aparato sólo podrá utilizarse con la tensión nominal de corriente indicada en la carcasa.
- Nunca tire del cable con las manos húmedas ni violentamente para desconectarlo.
- No mueva de sitio el aparato tirando del cable.
- Tenga en cuenta que los niños no suelen reconocer los peligros que corren con los aparatos eléctricos. Por ello, sólo deberán utilizar este tipo de aparatos en presencia de adultos; en caso contrario, los aparatos electrónicos deberán mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Utilice sólo cubiertos de madera para remover los alimentos en el wok: la utilización de cubiertos metálicos daña la capa antiadherente. Por eso, no utilice el wok ni la cazuela de fondues para trocear dentro los alimentos o ingredientes.
- No toque las partes metálicas del aparato mientras esté utilizándolo, ya que pueden estar muy calientes. Le recomendamos que siempre utilice un paño para tocar el wok, la cazuela para fondues y la tapa. Atención: ¡al levantar la tapa también puede salir vapor muy caliente! Procure mover el wok lo mínimo durante su utilización para evitar posibles quemaduras.
- Nunca coloque papel de aluminio o ningún objeto extraño entre el elemento calentador y el wok o la cazuela para fondues.
- No coloque cazuelas ni otros recipientes de cocina en lugar del wok o la cazuela para fondues sobre el elemento calentador. Tampoco utilice el wok ni la cazuela para fondues como recipientes para calentar sobre otras fuentes de calor.
- Si el cable está defectuoso, sólo un especialista cualificado estará autorizado para sustituirlo. En caso de que el aparato o cable presenten defectos, no los utilice más.
- Desenchufe el cable siempre que el aparato no se esté utilizando.
- Los aceites y grasas pueden prender fuego fácilmente en caso de sobrecalentamiento. En este caso, desenchufe el aparato y apague el fuego colocando la tapa, una bandeja o fuente metálica sobre el wok o la cazuela para fondues. No eche nunca agua al aceite o grasa en combustión, ya que correrá peligro de sufrir graves quemaduras.
- Para evitar que se produzcan daños en el aparato, mantenga el cable y la carcasa lejos de superficies calientes y llamas. Asegúrese especialmente de que el cable no esté en contacto con las partes calientes del aparato.



- Al desmontar el aparato, primero deberá desenchufarlo y después retirarlo de la base calentadora.
- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- Si se da cuenta de que el aparato no funciona correctamente mientras lo está utilizando, desenchufe el cable inmediatamente.
- Nunca deje el aparato funcionando sin vigilancia. Una vez que lo haya apagado, espere hasta que se haya enfriado completamente.

### Antes de su primera utilización

Friegue el wok, la cazuela para fondues y la tapa con agua caliente antes de utilizarlos por vez primera. Después, séquelos cuidadosamente y frote el interior del wok y de la cazuela para fondues con un poco de aceite.

## Cómo utilizar su set wok y para fondues

### Montar, enchufar y precalentar

#### Wok

Coloque el aparato sobre una base lisa, segura y que soporte bien el calor. Una base quebradiza (como por ejemplo una mesa de cristal o mueble similar) no será adecuada para poner el wok. El aparato debe colocarse a una distancia suficiente de la pared. Asegúrese de que no hay ningún material inflamable cerca del aparato.

Enchufe el cable en el elemento calentador y también a la corriente. Nunca encienda el elemento calentador sin haber colocado el wok previamente sobre el mismo.

Ponga el termostato en el nivel de calentamiento deseado y coloque el wok sobre la base.

**Atención:** al utilizar el aparato por vez primera, pueden producirse ligeros olores y humos. Esto no debe preocuparle ni es señal de que el aparato no funcione correctamente.

#### Fondue

Con la cazuela para fondues podrá preparar todo tipo de fondues:

- Fondue clásica
- Fondue de queso
- Fondue china
- Fondue de chocolate

El modo de proceder con la cazuela para fondues es idéntico al descrito anteriormente para el wok, si bien deberá tener en cuenta las siguientes diferencias:

Una vez colocada la cazuela para fondues, deberá precalentarla vacía durante 10 minutos (el nivel de calentamiento variará dependiendo del tipo de fondue, tal y como se indica en el siguiente apartado). A continuación, meta los ingredientes correspondientes en la cazuela y póngala en el nivel de calentamiento correspondiente (véase el siguiente apartado).

Aténgase en todo momento a las cantidades de llenado mínimas y máximas indicadas para la cazuela para fondues:

- Aceite                    mín., 1 l; máx., 1,25 l
- Caldo                    máx., 2 l

### Indicaciones sobre el uso a la hora de preparar fondues

- Seque todos los ingredientes antes de utilizarlos.
- Los ingredientes congelados deberán descongelarse completamente antes de introducirlos en la cazuela para fondues.
- Nunca condimente el aceite con especias, hierbas, etc.
- No mezcle diferentes tipos de aceite.
- Utilice aceites vegetales (de girasol, cacahuete, nueces, etc.).
- No vuelva a utilizar aceite usado previamente.
- En el caso de aceites a las hierbas, las hierbas deberán retirarse antes de su uso.

## Niveles del termostato de un solo vistazo:

### Wok

Niv. de calentamiento 1	Mantenimiento del calor para platos líquidos como sopas, etc.
Niv. de calentamiento 2	Mantenimiento del calor para platos sólidos
Niv. de calentamiento 3, 4	Niveles para cocinar y rehogar
Niv. de calentamiento 5	Nivel para freír

### Fondue

Niv. de calentamiento 1-3	Fondue de chocolate: precalentamiento en nivel 1, preparación en nivel 3
Niv. de calentamiento 3-4	Fondue de queso: precalentamiento en nivel 3, preparación en nivel 4
Niv. de calentamiento 4-5	Fondue clásica con aceite: precalentamiento en nivel 4, preparación en nivel 5
Niv. de calentamiento 5	Fondue china con caldo: precalentamiento y preparación en nivel 5

Nunca precaliente el wok vacío durante más de unos pocos minutos. Si es necesario precalentarlo, tenga en cuenta el tiempo de precalentamiento.

Si desea que los alimentos sólidos se mantengan calientes durante un período de tiempo relativamente largo, deberá colocar el termostato en el nivel 1. Remueva los alimentos que desea mantener calientes de vez en cuando y, si es necesario, añádale un poco de agua.

Si utiliza el wok o la cazuela para fondues para servir platos, apague el termostato (Posición "0"). Entonces, retire el wok o la cazuela para fondues de la base calentadora y colóquelo/la sobre una base resistente al calor. Entonces, desenchufe el elemento calentador y después quite el cable de la base. Lleve la base, siempre con la ayuda de un paño o similar, a la mesa. Vuelva a enchufar el cable a la base calentadora y después conéctelo al enchufe. Ponga el termostato en posición 1 ó 2 y vuelva a poner el wok o la cazuela para fondues sobre la base.

## Limpieza y cuidados

- Primero, desenchufe el aparato y deje que el wok se enfríe completamente.
- Para limpiar el wok y la cazuela para fondues, extráigalos de la base y fríéguelos con agua caliente, un jabón corriente y un estropajo. No utilice productos abrasivos ni estropajos metálicos. La carcasa de la base puede limpiarse pasando una bayeta húmeda con un poco de jabón.
- El elemento calentador no necesita cuidados de limpieza. Se puede frotar con un paño seco para eliminar los posibles restos de alimentos que hayan podido quedar pegados.
- ¡Nunca meta el aparato con el elemento calentador y el cable en el agua!

## Recetas

### Ternera al wok

Estos son los ingredientes necesarios:

500 g de carne de ternera  
4 hongos Mu-Err  
1 manojo de cebolletas  
250 g de apio  
1 diente de ajo  
1 raíz de jengibre  
½ pimiento rojo  
½ pimiento amarillo  
25 g de nueces Cashew

2 cucharadas de salsa de soja  
2 cucharadas de vino de arroz o jerez seco  
4 cucharadas de aceite de cacahuete  
Sal  
Pimienta

Cubra los hongos Mu-Err con agua caliente y déjelos en remojo durante media hora. En este tiempo, cambie el agua varias veces. Mientras tanto, limpie la carne, séquela y córtela en tiras. Limpie las verduras. Corte los pimientos en tiras, las cebollas en aros y el apio en rodajas. Pele el jengibre y el ajo, y córtelos en pequeños dados. Saque los hongos Mu-Err del agua, córtelos el tronco y lávelos bajo el agua corriente; después séquelos y córtelos en tiras muy finas.

Caliente un poco de aceite en el wok y dore las nueces Cashew; sáquelas cuando despidan aroma. Entonces, fría la carne en el aceite restante removiéndola constantemente. Añada las verduras, el jengibre y el ajo, y fríalo todo. Eche la salsa de soja y el vino de arroz, condimente a su gusto y deje que el contenido de la sartén se fría durante tres minutos más. En caso necesario, añada un poco más de agua.

Ponga la carne de ternera en platos, eche las nueces Cashew doradas por encima y sirva el plato.

### **Nasi Goreng**

Estos son los ingredientes necesarios:

500 g de carne de pollo  
250 g de gambas o camarones  
150 g arroz de grano redondo  
6 cebolletas  
2 dientes de ajo  
2 cebollas  
1 pepino  
3 huevos  
2 cucharadas de cebollas deshidratadas  
2 cucharadas de salsa de soja  
100 ml de aceite  
40 g de mantequilla  
Sal  
Pimienta blanca

Haga una tortilla de huevos, sal y pimienta utilizando mantequilla. Corte la tortilla en finas tiras y manténgala caliente.

Entonces, corte los dientes de ajo y las cebollas en pequeños trozos y trítúrelos en un mortero hasta que obtenga una pasta cremosa. Corte la carne de pollo en pequeños dados y caliente el aceite en el wok previamente calentado; a continuación, fría la carne de pollo y la pasta de cebolla removiéndolo constantemente. Unos 5 minutos más tarde, eche las gambas al wok y fríalas sin dejar de remover. Si resulta necesario, añada un poco más de aceite. Tenga en cuenta que las gambas sólo pueden estar unos pocos minutos en el wok, ya que en caso contrario se quedarán duras. Sin dejar de remover, introduzca el arroz ya cocinado en el wok y añada las cebolletas cortadas en grandes trozos. Condimente todo con salsa de soja.

Ponga el plato en una fuente para servir y manténgalo caliente.

Ahora, fría las cebollas deshidratadas con el aceite que ha quedado en el wok y échelas por encima del Nasi Goreng.

Sírvalo todo en platos individuales poniendo por encima las tiras de tortilla y las rodajas de pepino.

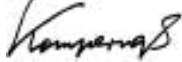
**¡Que aproveche!**

## Declaración de conformidad

Nosotros, la Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, declaramos por la presente la conformidad de este producto con todas normas de seguridad, reglas internacionales, así como directivas de la UE.

Tipo de aparato/Tipo: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß  
- Gerente -

## Istruzioni per l'uso

### bifinett KH 1100

#### Wok set per fondue elettrico

Cucinare nel wok, la padella tradizionale cinese, piace sempre di più, anche nelle nostre zone. Verdure, carne, pesce e frutti di mare sminuzzati, ma anche pasta e riso vengono cucinati ad alto calore mescolando continuamente e velocemente. Attraverso i brevi periodi di cottura ad alta temperatura le pietanze preparate nel wok sono molto sane, perché tutte le vitamine e sostanze nutritive degli ingredienti rimangono intatte. Inoltre le pietanze spesso possono essere preparate utilizzando poco grasso. Il gusto originale degli ingredienti quindi rimane invariato.

Con la pentola per fondue si possono preparare gustosi fondues in breve tempo. Sia il fondue classico con carne, svizzero con formaggio, quello leggero cinese con brodo o fondue al cioccolato con frutta come dessert - essi sono facili da preparare, versatili e semplicemente la cosa adatta per una serata con gli amici!

Cucinare con il Suo nuovo set fondue e wok - un divertimento che varia ed è gustoso.

Auguriamo buon divertimento e buon appetito!

#### Incluso nella consegna

- Wok e pentola per fondue in alluminio con rivestimento antiaderente e maniglie isolate contro il calore
- Coperchio in vetro con impugnatura isolata contro il calore
- Gradiglia per cuocere a vapore e per sgocciolare
- Zoccolo in materia plastica termoresistente
- 8 forchette per fondue
- 2 cucchiaini in legno

#### Avvertenze per la sicurezza

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in maniera conforme alle istruzioni per l'uso, cioè secondo il suo scopo.
- L'apparecchio va utilizzato unicamente con la tensione di rete indicata sull'involucro.
- Non staccare mai il cavo di rete con mani bagnate o utilizzando la forza dalla presa.
- Mai spostare l'apparecchio tirandolo con il cavo di rete.
- I bambini non conoscono i pericoli maneggiando apparecchi elettrici; quindi l'utilizzo di tali apparecchi è permesso soltanto sotto l'osservazione da parte di adulti, altrimenti gli apparecchi elettrici vanno tenuti lontani dalla portata dei bambini.
- Utilizzare soltanto cucchiaini e simili in legno per girare le pietanze nel wok; utilizzando posate metalliche comporta graffi nel rivestimento antiaderente. Quindi non tagliare mai pietanze o ingredienti all'interno del wok o della pentola per fondue.
- Non toccare le parti in metallo dell'apparecchio durante l'uso; possono diventare molto calde. Il nostro consiglio: Per toccare il wok, la pentola per fondue e il coperchio utilizzare sempre una presina. Attenzione: Quando si alza il coperchio è possibile che fuoriesca vapore bollente! Possibilmente non movimentare il wok durante l'utilizzo per evitare bruciature.
- Non inserire mai pellicola in alluminio o un altro oggetto estraneo tra elemento riscaldante e wok o pentola per fondue.
- Non poggiare mai pentole e simili per cucinare invece del wok o della pentola per fondue sull'elemento riscaldante. Non utilizzare mai il wok o la pentola per fondue su altri fonti di riscaldamento di quelli forniti.
- Se il cavo di rete è difettoso farlo sostituire unicamente da personale specializzato e qualificato. In caso di difetti all'apparecchio o al cavo di rete non utilizzare l'apparecchio.
- Staccare sempre il cavo di rete dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Grasso ed olio in caso di sovrariscaldamento si possono incendiare velocemente. In questo caso staccare la spina dalla rete elettrica e soffocare ovvero estinguere il fuoco coprendo il wok o la pentola per fondue con il coperchio o una scodella in metallo. Non versare mai acqua in grasso caldo o grasso che ha preso fuoco! Persiste il pericolo di gravissime lesioni!
- Per evitare danni all'apparecchio, mantenere il cavo di rete e l'involucro lontano da superfici calde e fiamme aperte. Prestare particolare attenzione che il cavo di rete non venga in contatto con le parti riscaldate dell'apparecchio stesso.
- Quando si posa l'apparecchio dopo averlo utilizzato, prima staccare la spina dalla rete e poi

- togliere l'elemento riscaldante dallo zoccolo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
  - Se l'apparecchio durante l'utilizzo non dovesse funzionare a dovere, staccare la spina dalla presa.
  - Non lasciare mai l'apparecchio acceso inosservato. Dopo lo spegnimento aspettare sempre finché l'apparecchio sia completamente raffreddato.

### **Prima del primo impiego**

Lavare il wok, la pentola per fondue e il coperchio prima del primo utilizzo in acqua calda. Poi asciugare accuratamente i pezzi. Cospargere il wok e la pentola per fondue internamente sempre con un po' di olio.

## **Utilizzo del wok e del set per fondue**

### **Posizionamento, allacciamento alla rete e preriscaldamento**

#### **Wok**

Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana, resistente al calore e fissa. Una superficie frangibile (p.es. un tavolo in vetro o qualcosa di simile) non è adatta. L'apparecchio deve avere sempre una distanza adeguata dal muro. Prestare attenzione che nella vicinanza dell'apparecchio non siano presenti materiali facilmente infiammabili.

Inserire il cavo di rete nello zoccolo dell'elemento di riscaldamento e collegarlo ad una presa di corrente. Non accendere mai l'elemento di riscaldamento senza che il wok sia al suo posto!

Impostare il termostato sul livello desiderato e mettere il wok sullo zoccolo.

**Attenzione:** Al primo utilizzo dell'apparecchio è possibile che si sviluppi un leggero odore e del fumo. Ciò non presenta alcuna ragione per preoccuparsi o di un difetto dell'apparecchio!

#### **Fondue**

Con la pentola per fondue si possono preparare tutti i tipi di fondue:

- Fondue classica
- Fondue al formaggio
- Fondue cinese
- Fondue al cioccolato

Per la pentola di fondue è valido lo stesso procedimento che è stato descritto per il wok, con le seguenti differenze:

Dopo aver messo al suo posto la pentola per fondue, lasciarla preriscaldare per 10 minuti a vuoto (livello di riscaldamento secondo il tipo di fondue, vedi la seguente descrizione). Poi inserire gli ingredienti nella pentola per fondue e impostare il livello di riscaldamento relativo alla preparazione (vedi la seguente descrizione).

Prestare assolutamente attenzione al riempimento minimo e massimo della pentola per fondue:

- Olio min. 1 l, max. 1,25 l
- Brodo max. 2 l

### **Avvertenze relative al funzionamento per cucinare fondue**

- Asciugare bene tutti gli ingredienti prima dell'utilizzo.
- Ingredienti congelati, devono essere scongelati completamente prima di metterli nella pentola per fondue.
- Non mettere mai spezie, erbe o simili nell'olio.
- Non mischiare diversi tipi di olio.
- Vanno utilizzati oli vegetali (olio di girasole, di noci, di arachidi ecc.).
- Non riutilizzare olio già utilizzato per cucinare.
- In caso di preparazioni di oli con erbe, le erbe vanno eliminate prima dell'utilizzo.

## I livelli del termostato in un unico sguardo:

### Wok

Livello di riscaldamento 1	Mantenere calde pietanze liquide come zuppe ecc.
Livello di riscaldamento 2	Mantenere calde pietanze sostanziose
Livello di riscaldamento 3, 4	livelli di riscaldamento per stufare e cucinare
Livello di riscaldamento 5	per arrostitire

### Fondue

Livello di riscaldamento 1-3	fondue al cioccolato: preriscaldamento su livello di riscaldamento 1, preparazione su livello di riscaldamento 3
Livello di riscaldamento 3-4	fondue al formaggio: preriscaldamento su livello di riscaldamento 3, preparazione su livello di riscaldamento 4
Livello di riscaldamento 4-5	fondue classica con olio: preriscaldamento su livello di riscaldamento 4, preparazione su livello di riscaldamento 5
Livello di riscaldamento 5	fondue cinese con brodo: preriscaldamento e preparazione su livello di riscaldamento 5

Non riscaldare ´mai il wok a vuoto piú di alcuni minuti. Quindi - se necessario - considerare il preriscaldamento.

Se si vuole mantenere in caldo pietanze sostanziose per un periodo piú lungo, il termostato deve essere impostato su livello di riscaldamento 1. Mescolare ogni tanto e aggiungere eventualmente un po' di acqua alle pietanze da mantenere in caldo.

Se si vuole utilizzare il wok e la pentola per fondue per servire pietanze, spegnere prima il termostato (posizione "0"). Poi prendere il wok o la pentola per fondue dall'elemento riscaldante e poggiarlo su una base resistente al calore. Poi staccare l'elemento riscaldante dalla rete e staccare soltanto poi il cavo di rete dallo zoccolo. Portare lo zoccolo con cautela al tavolo utilizzando una presa o simili. Poi inserire nuovamente il cavo di rete nello zoccolo dell'elemento riscaldante e in fine inserire la spina in una presa. Quindi portare il termostato in posizione 1 o 2 per mantenere caldo e mettere il wok o la pentola per fondue sullo zoccolo.

### Pulizie e cura

- Staccare dapprima la spina dalla presa e far raffreddare completamente il wok.
- Per pulire il wok e la pentola per fondue toglierli dallo zoccolo e lavarli in acqua calda con detersivo per piatti e una spugnetta. Non utilizzare mai abrasivi o spugnette metalliche. L'involucro dello zoccolo può essere pulito con una spugna umida e un po' di detersivo per piatti.
- Non è necessario pulire l'elemento riscaldante; lo si può pulire con un panno asciutto per eliminare eventuali rimanenze di cibi attaccati.
- Non immergere mai l'apparecchio con l'elemento riscaldante in acqua!

### Ricette

#### Carne di manzo dal wok

Sono necessari i seguenti ingredienti:

500 g di filetto di manzo  
4 funghi Mu-Err  
1 fascetto di cipolline  
250 g di sedano  
1 spicchio d'aglio  
1 pezzo di radice di zenzero  
1/2 peperone rosso  
1/2 peperone giallo

25 g noci cashew  
2 cucchiaini di salsa alla soia  
2 di cucchiaini di vino di riso o sherry secco  
4 cucchiaini di olio alle noci  
sale  
pepe

Coprire i funghi Mu-Err con acqua calda e lasciarli gonfiare per mezz'ora. Cambiare più volte l'acqua in quel periodo. Nel frattempo lavare la carne, asciugarla e tagliarla a strisce. Lavare e pulire le verdure. I peperoni si tagliano a listelli, le cipolline ad anelli e il sedano a fettine. Togliere la scorza dallo zenzero e dall'aglio e sminuzzarli. Togliere i funghi Mu-Err dall'acqua e tagliare lo stelo. Lavare quindi i funghi sotto acqua corrente; poi asciugarli tamponandoli e tagliarli a listelli molto sottili.

Riscaldare l'olio nel wok e friggere le noci cashew; toglierle quando odorano. Quindi viene cotta la carne nell'olio rimasto girandola velocemente e continuamente. Aggiungere le verdure, lo zenzero e l'aglio e cuocere il tutto. Aggiungere salsa al soia e vino di riso, aggiungere spezie secondo il gusto e far cuocere per altri tre minuti il contenuto della padella. Eventualmente aggiungere ancora un po' di acqua.

Disporre la carne di manzo sui piatti e cospargerla con le noci cashew, quindi servire.

### **Nasi Goreng**

Sono necessari i seguenti ingredienti:

500 g di carne di pollo  
250 g di gamberetti o granchi del mar del nord  
150 g di riso tondo  
6 cipolline  
2 spicchi d'aglio  
2 cipolle  
1 cetriolo per insalata  
3 uova  
2 cucchiaini di cipolla arrostita e secca  
2 cucchiaini di salsa alla soia  
100 ml di olio  
40 g di burro  
sale  
pepe bianco

Con le uova, il sale ed il pepe preparare un omelette nel burro. Tagliare l'omelette a listelli sottili e metterli in caldo.

Sminuzzare poi gli spicchi d'aglio e le cipolle e pestarli nel mortaio per avere un impasto cremoso. Tagliare la carne di pollo in piccoli dadi e riscaldare l'olio nel wok preriscaldato; in seguito far cuocere la carne di pollo e la pasta di cipolla mescolando continuamente. Dopo ca. 5 minuti aggiungere i gamberetti nel wok e far cuocere anch'essi mescolando continuamente. Se necessario aggiungere un po' di olio. Presti attenzione che i gamberetti non cuociano più a lungo di due minuti nel wok, perché altrimenti si induriscono. Mescolando continuamente aggiungere il riso precotto nel wok e quindi aggiungere le cipolline tagliate grossolanamente. Aggiungere salsa alla soia quanto basta.

Inserire la pietanza in una scodella per servirla e mantenerla in caldo.

Nell'olio rimasto nel wok friggere quindi le cipolle arrostiti e seccate e cospargerle sul Nasi Goreng.

Disporre sui piatti, guarnire con strisce di omelette e fettine di cetriolo, quindi servire.

**Buon appetito!**

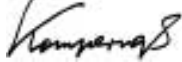


## Dichiarazione di conformità

Noi, la Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, dichiariamo che questo apparecchio è conforme a tutte le norme di sicurezza e disposizioni internazionali come anche alle direttive CE applicabili.

Tipo di apparecchio/tipo: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß  
- Amministratore -

## Manual de instruções

bifinett KH 1100

### Wok eléctrico e conjunto para fondue

Cozinhar num Wok, o aparelho tradicional da cozinha chinesa, goza também na nossa latitude de crescente popularidade. Legumes picados, carne, peixe e frutos do mar, mas também massas e arroz são cozidos com grande calor sob agitação contínua rápida. Devido aos breves tempos de cozimento a grande efeito térmico os alimentos cozidos no Wok são muito saudáveis, pois todas as vitaminas importantes e nutrientes dos ingredientes permanecem consideravelmente inalterados. Para além disso, os pratos poderão ser preparados frequentemente sem ou com uma adição reduzida de gordura. O gosto original dos ingredientes permanece, assim, inalterado.

Com a panela para fondue podem ser obtidos, num passe de mágica, deliciosos fondues num breve período de tempo. Tanto seja o fondue clássico com carne, ao modo Suiço com queijo, como um leve fondue chinês com caldo de carne ou um fondue de chocolate com frutas como sobremesa, fondues são fáceis de preparar, versáteis e exactamente o correcto para uma noite sociável!

Cozinhar com o seu novo Wok e conjunto de fondue, um prazer rico em diversões e delicioso. Nós lhe desejamos muito divertimento e um bom apetite!

### Âmbito do fornecimento

- Wok e panela para fondue de alumínio com revestimento anti-aderente e cabos isolantes ao calor
- Tampa de vidro com botão de tampa isolante ao calor
- Grelha de vapor/de gotejamento
- Soquete termoplástico
- 8 garfos de fondue
- 2 viradores de madeira

### Avisos de segurança

- Utilize o aparelho somente conforme o manual de instruções, respect., para o seu fim específico.
- O aparelho somente deve ser operado com a tensão nominal fornecida sobre a carcaça.
- Jamais retire o cabo de rede com as mãos molhadas ou com violência da tomada.
- Não desloque o aparelho, puxando pelo cabo de rede.
- As crianças não identificam perigos ao manusear aparelhos eléctricos; por isso, o manuseio de tais aparelhos somente é permitido sob a fiscalização de um adulto, de outra maneira, aparelhos eléctricos devem ser mantidos fora do alcance das crianças.
- Somente utilize talheres de madeira para mexer nos alimentos dentro do Wok; a utilização de talheres metálicos ocasiona arranhões no revestimento anti-aderente. Não utilize também, por isso, o interior do Wok e da panela para fondue, para cortar alimentos e, respect., ingredientes.
- Não pegue as partes metálicas do aparelho durante a utilização; elas podem estar muito aquecidas. A nossa recomendação: Utilize sempre um pano para panelas para agarrar o Wok e a panela para fondue, assim como a tampa. Cuidado: Quando levantar a tampa pode evoluir vapor aquecido! Não movimente o mais possível, para além disso, o Wok durante a utilização, para evitar queimaduras.
- Jamais coloque folha de alumínio ou algum outro corpo estranho, respect., objecto entre o elemento aquecedor e o Wok ou a panela para fondue.
- Jamais coloque panelas de cozinhar ou outros serviços de cozinha, em vez do Wok ou da panela de fondue sobre o elemento de aquecimento. Não utilize também o Wok, respect., a panela para fondue, como serviço para cozinhar sobre outras fontes de calor que não as fornecidas.
- Quando o cabo de rede estiver com defeito mande substituí-lo exclusivamente através de pessoal especializado qualificado. No caso de defeitos no aparelho ou cabo de rede, não mais utilizar o aparelho.
- Sempre retire o cabo de rede da tomada quando o aparelho não estiver sendo utilizado.
- Gordura e óleo podem pegar fogo rapidamente devido a super-aquecimento. Neste caso retirar a ficha de rede e apagar, respect., extinguir o fogo, colocando a tampa, uma concha ou travessa metálica sobre o Wok, respect., a panela para fondue. Jamais verter água sobre gordura quente ou a queimar! Existe o risco de ferimentos dos mais graves!

- Para evitar danos ao aparelho, mantenha o cabo de rede e a carcaça afastados de superfícies aquecidas e chamas vivas. Preste atenção especialmente para que o cabo de rede não entre em contacto com as peças aquecidas do aparelho.
- Quando da desmontagem do aparelho, sempre retirar primeiramente a ficha de rede da tomada e somente, então, remover o soquete do elemento aquecedor.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Se o aparelho não funcionar correctamente durante o uso, retire a ficha de rede da tomada.
- Jamais deixe o aparelho ligado sem vigiá-lo. Espere, após desligar, até que ele tenha arrefecido completamente.

### Antes do primeiro uso

Lave o Wok, a panela para fondue e a tampa antes do primeiro uso em água quente. Secar as peças, a seguir, cuidadosamente, bezuntar o Wok e a panela para fondue internamente com um pouco de óleo.

## Uso do seu Wok e conjunto de fondue

### Instalação, conexão e pré-aquecimento

#### Wok

Coloque o aparelho sobre um suporte plano, resistente ao calor e sólido. Um suporte quebradiço (p. ex. uma mesa de vidro ou um peça de mobiliário similar) não é apropriado. O aparelho deve ser mantido sempre a uma distância suficiente em relação à parede. Cuide, além disso, para que não se encontrem nas proximidades do aparelho quaisquer materiais facilmente inflamáveis. Introduza o cabo de rede no soquete do elemento de aquecimento e conecte-o numa tomada de rede. Jamais ligue o elemento de aquecimento sem que o Wok esteja posicionado!

Posicione o termostato no nível de aquecimento desejado e coloque o Wok sobre o soquete.

**Atenção:** Quando do primeiro uso do aparelho pode ocorrer, sob certas condições, o leve desenvolvimento de cheiro e fumaça. Isto não é nenhum motivo para preocupação ou indicação para um defeito do aparelho!

#### Fondue

Com a panela para fondue você poderá preparar todos os tipos de fondue:

- Fondue clássico
- Fondue de queijo
- Fondue chinês
- Fondue de chocolate

Para a panela para fondue é válido o modo de proceder anteriormente descrito para o Wok com as seguintes variações:

Após a colocação da panela de fondue, pré-aquecê-la vazia por 10 minutos (nível de aquecimento conforme o tipo do fondue, vide a secção seguinte). A seguir, colocar os engredientes correspondentes na panela para fondue e posicionar o nível de aquecimento correspondente para a preparação (vide a secção seguinte).

Prestar atenção, obrigatoriamente, para as alturas mínima e máxima da panela para fondue:

- Óleo mín. 1 l, máx. 1,25 l
- Caldo de carne máx. 2 l

### Avisos para o funcionamento de fondue

- Secar bem todos os ingredientes antes de utilizá-los.
- Os ingredientes congelados devem ser descongelados completamente antes da sua adição à panela para fondue.
- Jamais adicione temperos, ervas ou similares ao óleo.
- Não misture diferentes óleos.
- Devem ser utilizados óleos vegetais (óleo de girassol, de amendoim, de nozes, etc.).
- Não reutilizar óleo já utilizado para preparações.
- No caso de preparações com óleos de ervas, as ervas deverão ser retiradas antes da utilização.

## Os níveis do termostato em visão geral:

### Wok

Nível de aquecimento 1	Manter aquecidos pratos líquidos, tais como sopas, etc..
Nível de aquecimento 2	Manter aquecidos alimentos sólidos.
Níveis de aquecimento 3, 4	Níveis de aquecimento para refogar e cozinhar
Nível de aquecimento 5	Fritar

### Fondue

Níveis de aquecimento 1-3	Fondue de chocolate: Pré-aquecer no nível de aquecimento 1, preparação no nível de aquecimento 3
Níveis de aquecimento 3-4	Fondue de queijo: Pré-aquecer no nível de aquecimento 3, preparação no nível de aquecimento 4
Nível de aquecimento 4-5	Fondue clássico com óleo: Pré-aquecer no nível de aquecimento 4, preparação no nível de aquecimento 5
Nível de aquecimento 5	Fondue chinês com caldo de carne: Pré-aquecer e preparação no nível de aquecimento 5

Não aqueça o Wok vazio por mais do que alguns minutos. Nesta ocasião, levar em consideração, caso necessário, o pré-aquecimento.

Se tiverem que ser mantidos aquecidos por um longo período de tempo alimentos sólidos, o termostato deve ser posicionado no nível de aquecimento 1. Mexa ocasionalmente e adicione, se for o caso, um pouco de água aos alimentos a serem mantidos aquecidos.

Se o Wok ou a panela para fondue forem utilizadas para servir alimentos, desligue primeiramente o termostato (posição „0“). Retire, a seguir, o Wok, respect., a panela de fondue do elemento aquecedor e coloque-os num suporte resistente ao calor. Retire, então, o elemento de aquecimento e, somente então, solte o cabo de rede do soquete. Carregue o soquete cuidadosamente, auxiliado por um pano de cozinha, ou similar, para a mesa. Reconecte o cabo de rede, a seguir, no soquete do elemento aquecedor e, a seguir, na tomada de ficha. Posicionar, então, o termostato para manter aquecido na posição 1 ou 2 e recolocar o Wok, respect. a panela para fondue novamente sobre o soquete.

## Limpeza e conservação

- Retire primeiramente a ficha da tomada e deixe o Wok arrefecer completamente.
- Para a limpeza do Wok e da panela para fondue, retirar elas do soquete e lavar com água quente, detergente usual doméstico e uma esponja. Não utilize nenhum saponáceo ou esponjas metálica. A carcaça do soquete poderá ser limpa com uma esponja húmida e um pouco de detergente.
- O elemento aquecedor não necessita de nenhuma limpeza; este poderá ser esfregado com um pano seco, para a remoção de eventuais restos de comida aderidos.
- Jamais mergulhe na água o aparelho com o elemento de aquecimento e o cabo de rede!

## Receitas

### Carne de gado ao Wok

Você irá necessitar os seguintes ingredientes:

500 g de carne de gado  
4 cogumelos Mu-Err  
1 molho de cebolinhas  
250 g molho de salsão  
1 dente de alho  
1 pedaço de raiz de gengibre  
½ pimentão vermelho

½ pimentão amarelo  
25 g de nozes de caju  
2 CS (colher de sopa) de molho de soja  
2 CS de vinho de arroz ou Sherry seco  
4 CS de óleo de amendoim  
Sal  
Pimenta

Cubra os cogumelos Mu-Err com água quente e deixe-os inchar por uma meia hora. Troque a água, enquanto isso, várias vezes. Neste entre-tempo lave a carne, seque-a e corte-a, então, em tiras. Lave e limpe os legumes. Os pimentões serão cortados em tiras, as cebolas em anéis e o salsão em fatias. Descasque o gengibre e o alho, cortando-os em cubos finos. Retire os cogumelos Mu-Err da água, cortando-lhes as hastes e lave os cogumelos debaixo de água corrente; a seguir, seque-os com leve compressão e corte-os em tiras finas.

Aqueça o óleo no Wok e frite as nozes de caju no óleo; retire-as do Wok, quando estiverem a cheirar. A carne será assada no óleo que permaneceu sob agitação contínua e rápida. Adicione os legumes, o gengibre e o alho e frite tudo junto. Interrompa o cozimento com molho de soja e vinho de arroz, tempere conforme o gosto e cozinhe o conteúdo da frigideira por mais três minutos. Se for o caso adicione ainda um pouco mais de água.

Colocar a carne de gado nos pratos, salpicar com as nozes de caju fritas e servir.

### **Nasi Goreng**

Você irá necessitar os seguintes ingredientes:

500 g de carne de frango  
250 g de camarões ou de caranguejos do Mar do Norte  
150 g de arroz  
6 cebolinhas  
2 dentes de alho  
2 cebolas  
1 pepino para salada  
3 ovos  
2 CS de cebolas grelhadas secas  
2 CS de molho de soja  
100 ml de óleo comestível  
40 g de manteiga  
Sal  
Pimenta branca

Cozinhe, a partir dos ovos, sal e pimenta, uma omelete em manteiga. Corte a omelete em tiras finas e a seguir mantenha-a aquecida.

Picote os dentes de alho e as cebolas e macere-os num almofariz até que se forme uma pasta cremosa. Corte a carne de galinha em cubos pequenos e aqueça o óleo comestível no Wok pré-aquecido; a seguir frite a carne de galinha e a pasta de cebolas mexendo continuamente. Após aprox. 5 minutos, coloque os camarões no Wok e frite-os, da mesma maneira, mexendo continuamente. Adicione, caso necessário, um pouco de óleo. Preste atenção para que os camarões somente devem permanecer, no máximo, dois minutos no Wok, pois senão ficarão duros. Da mesma maneira, mexendo continuamente, adicione o arroz pré-cozido ao Wok e, a seguir, adicione as cebolinhas cortadas grosseiramente. Tempere com molho de soja.

Coloque o prato preparado numa travessa para servir e mantenha a travessa quente.

No óleo que permaneceu no Wok frite as cebolas grelhadas secas e espalhe-as, a seguir, sobre o Nasi Goreng.

Colocar nos pratos e servi-los guarnecidos com as tiras de omelete e fatias de pepino.

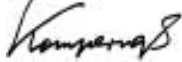
**Bom apetite!**

## Declaração de conformidade

Nós, a Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, declaramos, com esta, para este produto, a conformidade com todas as normas internacionais de segurança, prescrições, assim como directrizes da CE.

Tipo do aparelho/tipo: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß  
- Diretor -

