

## ■ ENSEMBLE WOK



**FR**  
**BE** **Ensemble wok**  
Mode d'emploi

**NL**  
**BE** **Party wok**  
Gebruiksaanwijzing

**DE**  
**AT**  
**CH** **Party-Wok**  
Bedienungsanleitung



<b>Sommaire</b>	<b>Page</b>
<b>Usage conforme</b>	<b>2</b>
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>
<b>Fonction</b>	<b>3</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>3</b>
<b>Accessoires fournis</b>	<b>4</b>
<b>Description</b>	<b>4</b>
<b>Lieu de mise en place</b>	<b>4</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>4</b>
<b>Opération</b>	<b>4</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>5</b>
<b>Rangement</b>	<b>6</b>
<b>Dysfonctionnements</b>	<b>6</b>
<b>Mise au rebut</b>	<b>6</b>
<b>Garantie et service après-vente</b>	<b>7</b>
<b>Importateur</b>	<b>7</b>
<b>Suggestions de recettes</b>	<b>8</b>
Crêpes à la mode française	8
Crevettes au caramel	8
Surprise à la viande hachée	8
Omelette au jambon	8

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

# ENSEMBLE WOK KH 1097

---

## Usage conforme

---

Le Wok Party est exclusivement destiné à ...

- l'usage en tant qu'appareil de cuisson
- une utilisation dans des locaux fermés
- à une utilisation domestique non commerciale

### **Remarque :**

Toute garantie/responsabilité est exclue pour les défaillances du Wok Party ou de ses composants, qui résultent d'une utilisation non conforme !

## Consignes de sécurité

---

### **Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :**

- La tension de la source d'électricité doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'immergez jamais la plaque de cuisson dans de l'eau. Essuyez-la uniquement avec un chiffon humide. En cas de pénétration de liquide dans la plaque de cuisson, il y a un risque de choc électrique !
- En cas de dommages sur la fiche secteur ou le cordon d'alimentation, remplacez immédiatement le cordon de branchement, pour éviter tous dangers.
- Faites immédiatement contrôler et réparer par le service après-vente les appareils qui ne fonctionnent pas impeccablement.

### **Pour éviter des risques d'incendie et d'accidents :**

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit facilement accessible en cas de danger et que le cordon ne représente pas un risque de trébuchement.
- N'utilisez jamais l'appareil :
  - lorsque des pièces individuelles de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés,
  - en cas de dysfonctionnements, ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque autre manière ou a subi une chute. Remettez l'appareil au point de service en vue du contrôle ou de la réparation.
- Les sachets en plastique représentent un risque pour les personnes. Pour éviter tout risque d'étouffement, conservez les sachets en plastique hors de portée des bébés et des jeunes enfants.
- N'opérez jamais l'appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.



Attention ! Surface chaude !

### **Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité :**

- En cas de danger, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
- Retirez la fiche secteur ainsi que le cordon d'alimentation de l'appareil, lorsque celui-ci n'est pas utilisé, lorsque vous retirez certains éléments et avant le nettoyage.

## **⚠ Pour éviter les dommages matériels :**

- N'utilisez pas les poêles wok en guise de vaisselle de cuisson sur d'autres sources de chauffage (par ex. des plaques de four), car elles peuvent alors être endommagées de manière irréparable.
- Utilisez uniquement la spatule en plastique fournie pour mélanger et retourner les aliments dans les poêles wok ; lorsque vous utilisez des couverts en métal, vous risquez de rayer le revêtement anti-adhésif des poêles wok et ainsi de les rendre inutilisables.
- N'utilisez pas les poêles comme support pour couper des plats ou les ingrédients de ceux-ci. Sinon, le revêtement anti-adhésif des poêles est égratigné et devient inutilisable.
- Ne placez jamais d'autres ustensiles de cuisson que les poêles wok sur la plaque de cuisson. Ceci risque en effet d'endommager les ustensiles ou l'appareil de manière irréparable.

## **⚠ Risque de brûlure !**

- En cours de cuisson, saisissez les poêles wok uniquement au niveau des poignées, dans la mesure où les poêles peuvent devenir très chaudes.
- N'utilisez pas les poêles wok pour faire cuire des soupes ! Elles sont en effet trop plates, de sorte que les soupes peuvent rapidement déborder !

## **⚠ Attention !**

- En cours de cuisson, ne versez jamais de l'eau dans de la graisse ou de l'huile chauffée se trouvant dans les poêles ! Il en résulte en effet un jet de flamme qui peut déclencher un incendie ! Par ailleurs, les personnes se trouvant à proximité du Wok Party peuvent subir de graves brûlures !
- La graisse et l'huile peuvent rapidement s'enflammer en cas de surchauffe ! Quelles que soient les circonstances, n'essayez en aucun cas d'éteindre de la graisse ou de l'huile brûlante avec de l'eau !

Il en résulte un jet de flamme avec lequel le feu peut se propager sur les meubles, les rideaux, etc. ! Par ailleurs, les personnes se trouvant à proximité du wok peuvent subir de graves brûlures !

Pour éteindre la graisse ou l'huile brûlante...

1. En cas de danger, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise.
2. Etouffez les flammes, en posant un couvercle, une bassine en métal, une cuve en métal ou une couverture extinctrice sur les poêles.

## **Fonction**

---

Avec le Wok Party...

- vous pouvez préparer délicatement des plats à grande chaleur selon l'art de la cuisine chinoise traditionnelle.
- grâce aux durées de cuisson courtes, à hautes températures, les vitamines et substances nutritives des ingrédients sont largement préservées.
- vous pouvez préparer des plats sans ajouter d'huile ou alors très peu.
- chacun peut préparer lui-même les ingrédients souhaités.

## **Caractéristiques techniques**

---

Tension du secteur : 220 - 240 V ~ 50/60 Hz  
Puissance de sortie : 1000 watts

## Accessoires fournis

---

- 6 poêles wok avec poignées à isolation thermique
- Plaque de cuisson avec cordon d'alimentation amovible
- 6 spatules en plastique
- Une louche en plastique
- 2 coupelles à sauce
- Mode d'emploi

## Description

---

- ❶ plaque de cuisson
- ❷ coupelles à sauce
- ❸ poêles wok
- ❹ spatule en plastique
- ❺ louche
- ❻ cordon d'alimentation

## Lieu de mise en place

---

Installez le Wok Party allumé uniquement sur un sol plan, stable et résistant à la chaleur et dans un environnement sec.

### **⚠ Attention !**

Pour éviter tous dommages par exposition à la chaleur et risque d'incendie à proximité du wok allumé, veillez à ...

- ce que le wok allumé affiche tout autour un écart d'au moins 50 cm avec les murs, les meubles et autres objets.
- ne pas suspendre d'objets au-dessus du wok allumé (par ex. des lampes).
- ce qu'aucun matériau facilement inflammable (par ex. tissus/textiles) se trouve à proximité du wok allumé.
- ce que le cordon d'alimentation ❻ et la plaque de cuisson ❶ ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes et de flammes ouvertes.

- ce que le cordon d'alimentation ❻ n'entre pas en contact avec la plaque de cuisson ❶.
- aucune humidité et/ou liquides ne pénètrent dans la plaque de cuisson ❶. Sinon, il y a un risque d'incendie et d'électrocution !

## Avant la première utilisation

---

Retirez tous les éléments du Wok Party de l'emballage. Retirez les films de protection et d'emballage éventuels et retirez tous résidus de poussières d'emballage des pièces entrant en contact avec des aliments (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

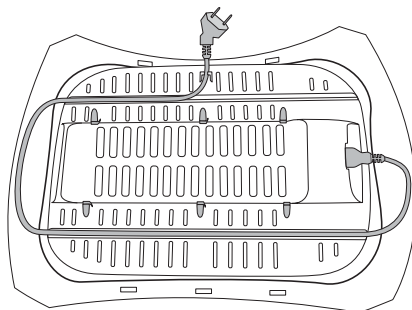
## Opération

---

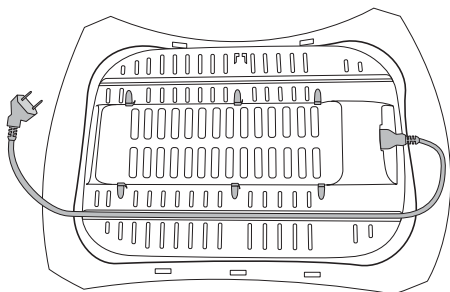
En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation de certaines odeurs et de fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

1. Insérez les coupelles à sauce ❷ dans la fente prévue à cet effet sur les côtés de la plaque de cuisson ❶. Versez ensuite les sauces souhaitées dans les coupelles à sauce. ❷
2. Insérez le cordon d'alimentation ❻ dans la plaque de cuisson ❶.

Lorsque l'appareil se trouve avec le côté long vers la prise, guidez le cordon à travers la fixation.



Lorsque l'appareil se trouve avec le côté court vers la prise, guidez le cordon à travers l'un des deux longs chemins de câble situés sur le dessous de la plaque de cuisson ❶.



Cela évite de coincer le cordon d'alimentation ❶ en cours d'opération.

3. Insérez le cordon d'alimentation ❶ dans la prise secteur. L'appareil chauffe et atteint la température de service prévue en l'espace de 15 minutes.
4. Installez à présent les poêles wok ❸ sur la plaque de cuisson ❶.

Veillez à ce que les poêles wok ❸ soient installées de manière sûre et bien droite sur la plaque de cuisson ❶ dans les emplacements creux prévus à cet effet.

### **⚠ Attention !**

Ne posez jamais de film alu ou d'autres objets entre la plaque de cuisson ❶ et les poêles wok ❸, sinon, le Wok Party peut subir des dommages irréparables. A ce risque s'ajoute celui d'un incendie !

5. Mettez les ingrédients souhaités dans les poêles wok ❸. Si nécessaire, mettez un peu d'huile ou un peu de graisse dans les poêles wok ❸. Utilisez la spatule en plastique ❹ fournie pour tourner les plats.
6. Lorsque vous avez terminé la cuisson, retirez la fiche secteur de la prise secteur. L'appareil est alors éteint.

### **❶ Remarque :**

Vous pouvez également utiliser le Wok Party pour confectionner des crêpes ou autres galettes à pâte fine. Il vous suffit de verser la pâte directement dans les emplacements creux de la plaque de cuisson ❶. Vous n'avez pas besoin des poêles wok ❸.

### **⚠ Attention !**

#### **Risque d'endommager l'appareil !**

Pour tourner les crêpes, utilisez uniquement la spatule en plastique ❹ fournie, sinon, vous risquez d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson ❶ !

## Nettoyage et entretien

### **⚠ Attention !**

Retirez toujours dans un premier temps le cordon d'alimentation ❶ de la prise, avant de nettoyer le Wok Party et ses composants ! Il y a un risque de choc électrique !

### **⚠ Attention !**

N'immergez jamais la plaque de cuisson ❶ dans de l'eau pour la nettoyer ! Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable !

### **⚠ Risque de brûlure !**

Après avoir utilisé le Wok Party, attendez toujours que la plaque de cuisson ❶ et les poêles wok ❸ soient entièrement refroidies !

### **⚠ Attention ! Risque d'endommager l'appareil !**

N'utilisez pas de produit abrasif, ni d'éponges métalliques, car sinon le revêtement anti-adhésif des poêles wok ❸ et de la plaque de cuisson ❶ risquent de se rayer et de devenir inutilisables !

Lorsque vous avez retiré le cordon d'alimentation ❶ du Wok Party de la prise, que les poêles wok ❸ et la plaque de cuisson ❶ sont refroidis ...

1. Retirez les restes d'aliments à l'aide des spatules en plastique ④ des poêles wok ③.
2. Rincez soigneusement les poêles wok ③, les coupelles à sauce ②, les spatules en plastique ④ et la louche ⑤ dans de l'eau chaude à l'aide d'un produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges métalliques, dans la mesure où le revêtement anti-adhésif des poêles wok ③ sera égratigné et inutilisable !
3. Nettoyez la plaque de cuisson ① à l'aide d'une éponge humide.

### **❗ Remarque :**

Les poêles wok ③ peuvent passer au lave-vaisselle.

## Rangement

- Retirez le cordon d'alimentation ⑥ de la prise et de la plaque de cuisson ①, lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Laissez entièrement refroidir le Wok Party et ses composants, avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation ⑥ autour de l'élément spécial prévu à cet effet sur le dessous de l'appareil.
- Conservez toujours le Wok Party hors de portée des enfants.

## Dysfonctionnements

Si le Wok Party ne fonctionnait pas du tout ou pas correctement ...

1. Vérifiez si le cordon d'alimentation ⑥ est correctement raccordé à la plaque de cuisson ①.
2. Vérifiez si le cordon d'alimentation ⑥ est correctement enfiché dans la prise.
3. Vérifiez que la prise à laquelle le Wok Party est raccordée, est sous tension en y raccordant un autre appareil.

Lorsque la défaillance ne peut être imputée à l'une de ces causes ...

4. Retirez dans un premier temps la fiche secteur de la prise et laissez la plaque de cuisson ① refroidir dans son intégralité.
5. Enfichez à nouveau le cordon d'alimentation ⑥ dans la prise.

Si la défaillance ne peut pas être remédiée comme décrit plus haut, veuillez vous adresser à notre partenaire de service.

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2002/96/EC.**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée agréée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.



## Garantie et service après-vente

---

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

## Importateur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

### **FR** Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: [support.fr@kompernass.com](mailto:support.fr@kompernass.com)

### **BE** Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: [support.be@kompernass.com](mailto:support.be@kompernass.com)

## Suggestions de recettes

---

### Crêpes à la mode française

Recette pour 6 personnes

- 500 g de farine de blé tamisée
- 1 litre de lait
- 2 càs d'huile ou de beurre fondu
- 2 prises de sel
- 6 œufs battus

Mélanger le lait et la farine pour en faire une pâte liquide. Ajouter les œufs battus, l'huile ou le beurre et le sel. Laisser ensuite reposer la pâte pendant 1 à 2 heures.

Si après l'avoir laissée reposer, la pâte était encore trop épaisse, ajouter un petit verre d'eau et mélanger encore une fois la pâte.

Verser respectivement 1 louche de pâte dans les emplacements creux sur la plaque de cuisson ❶ et lisser la pâte à crêpes avec le dos de la louche ❺.

Le temps de cuisson s'élève à environ 30 secondes.

### Crevettes au caramel

Pour chaque poêle wok, il vous faut :

- 100 g de grandes crevettes roses
- 1 càc de pastis
- 2 càs de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Sel, poivre, huile

Laver et décortiquer les crevettes. Chauffer un peu d'huile dans la poêle wok et faire cuire les crevettes en remuant continuellement. Saupoudrer immédiatement de sucre, mélanger et laisser caraméliser. Ajouter ensuite le pastis et la sauce soja. Saler, poivrer et servir.

Le temps de cuisson s'élève à près de 6 minutes.

### Surprise à la viande hachée

- 500 g de viande hachée de bœuf
- 1 œuf
- Persil haché
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 biscottes écrasées
- Sel, poivre, beurre

Mélanger tous les ingrédients pour former de petites boules. Faire chauffer le beurre et faire rôtir la viande selon les préférences d'un chacun.

Notre suggestion de présentation : poser la viande sur la table et inviter les participants à la rôtir par portions. Pour obtenir une grande diversité de "steaks hachés", vous pouvez par ex. ajouter du fromage râpé, des champignons, des poivrons ou des épices.

Le temps de cuisson s'élève à près de 6 minutes.

### Omelette au jambon

Pour chaque poêle wok, il vous faut :

- 1/4 tranche de jambon coupé en dés
- 10 g de fromage
- 1 1/2 louche d'appareil à omelette
- Du sel, du poivre, 1 morceau de beurre

Après avoir fait chauffer le beurre dans la poêle wok, ajouter le jambon et le fromage. Laissez cuire le tout pendant un certain temps. Ajoutez à présent 1 1/2 de louche d'appareil à omelette et assaisonnez au sel et au poivre. Mélangez soigneusement à la spatule. Laissez l'omelette devenir aussi ferme que vous le souhaitez et servir.

Le temps de cuisson s'élève à près de 8 minutes.

<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>	<b>10</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>10</b>
<b>Functie</b>	<b>11</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>11</b>
<b>Inhoud van de verpakking</b>	<b>12</b>
<b>Beschrijving</b>	<b>12</b>
<b>Plaats van opstelling</b>	<b>12</b>
<b>Vóór de eerste ingebruikname</b>	<b>12</b>
<b>Bediening</b>	<b>12</b>
<b>Reinigen en onderhouden</b>	<b>13</b>
<b>Opbergen</b>	<b>14</b>
<b>Functiestoringen</b>	<b>14</b>
<b>Milieurichtlijnen</b>	<b>14</b>
<b>Garantie en service</b>	<b>15</b>
<b>Importeur</b>	<b>15</b>
<b>Receptsuggesties</b>	<b>16</b>
Crêpes op Franse wijze	16
Garnalen in karamelsaus	16
Gehakt – surprise	16
Omelet met ham	16

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

# PARTY WOK KH 1097

---

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

---

De party wok is uitsluitend bestemd ...

- voor gebruik als kookapparatuur
- voor gebruik in gesloten ruimtes
- voor niet-commercieel gebruik in het privé-huishouden

### **Opmerking:**

voor defecten aan de party wok, resp. aan de componenten, die te herleiden zijn tot gebruik dat niet volgens de bestemming was, wordt iedere aansprakelijkheid uitgesloten/geen garantie gegeven!

## Veiligheidsvoorschriften

---

### **Om levensgevaar door een elektrische schok te voorkomen:**

- de spanning van de stroombron moet overeenkomen met de gegevens op het kenplaatje van het apparaat.
- Dompel de kookplaat nooit onder in water. Veeg deze alleen af met een vochtige doek. Als er vloeistof in de kookplaat komt, bestaat het gevaar van een elektrische schok!
- In geval van beschadigingen aan de netstekker of aan het netsnoer, vervangt u onmiddellijk het netsnoer, om gevaren te voorkomen.
- Laat apparaten die niet correct werken of beschadigd zijn, onmiddellijk door de klantendienst onderzoeken en repareren.

### **Om brand- en letselgevaar te voorkomen:**

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorg voor een veilige opstelling van het apparaat.
- Zorg er voor dat de netstekker bij dreigend gevaar snel bereikbaar is en men niet over het netsnoer kan vallen.
- Gebruik het apparaat nooit:
  - als bepaalde delen van het apparaat, het netsnoer, of de netstekker beschadigd zijn,
  - in geval van storingen of als het op andere wijze beschadigd werd of naar beneden is gevallen. Laat het apparaat nakijken, resp. repareren door de servicedienst.
- Plastic zakken kunnen een gevaar vormen. Om gevaar voor verstikking te vermijden, bewaart u plastic zakken buiten het bereik van baby's en kleine kinderen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening.



Let op! Heet oppervlak!

### **Zo gaat u veilig te werk:**

- Haal bij gevaar direct de netstekker uit het stop-contact.
- Gebruik het apparaat nooit voor bestemmingen waarvoor het niet is bedoeld.
- Haal de netstekker, evenals het netsnoer van het apparaat af, als het apparaat niet in gebruik is, als u delen verwijdert en alvorens te reinigen.

### **⚠ Om materiële schade te voorkomen:**

- Gebruik de wokpannen niet als kookgerei op andere warmtebronnen (bijv. op platen van het fornuis), aangezien zij anders onherstelbaar beschadigd kunnen raken.
- Gebruik alleen de meegeleverde plastic spatels voor het omroeren en omkeren van de gerechten in de wokpannen; als u bestek van metaal gebruikt, raakt de anti-aanbaklaag van de wokpannen verkrast en zomede onbruikbaar.
- Gebruik de wokpannen niet, om er gerechten of ingrediënten ervan in te snijden. Anders raakt de anti-aanbaklaag van de wokpannen verkrast en zomede onbruikbaar.
- Plaats nooit ander kookgerei in plaats van de wokpannen op de kookplaat. Dat kan het kookgerei en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

### **⚠ Verbrandingsgevaar!**

- Pak de wokpannen tijdens het koken alleen aan de handgrepen vast, aangezien de wokpannen erg heet kunnen worden.
- Gebruik de wokpannen niet om soepen te maken! Hiervoor zijn de wokpannen te vlak en daardoor kunnen soepen snel overkoken!

### **⚠ Let op!**

- Giet tijdens het koken nooit water in het verhitte vet, resp. de olie in de wokpannen! Daarbij komt het tot een steekvlam en kan er brand ontstaan! Bovendien kunnen personen, die zich in de buurt van de party wok bevinden, zwaarste brandwonden oplopen!
- Vet en olie kunnen in geval van oververhitting snel vlam vatten! Probeer in geen geval om brandend vet, resp. brandende olie, met water te doven!

Daarbij komt het tot een steekvlam waardoor het vuur op meubels, gordijnen etc. kan overslaan! Bovendien kunnen personen, die zich in de buurt van de elektrische wok bevinden, zwaarste brandwonden oplopen!

Om brandend vet of brandende olie te doven...

1. Haalt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
2. Verstikt u de vlammen door een deksel, een schaal van metaal, een metalen schotel of een blusdeken op de wokpannen te leggen.

## **Funcie**

---

Met de party wok ...

- kunt u gerechten op traditionele Chinese wijze van voorbereiding bij grote hitte op gezonde wijze gaar laten worden.
- blijven vitamines en voedingsstoffen van de ingrediënten door de korte kooktijden verregaand behouden.
- kunt u gerechten zonder of met slechts weinig toevoeging van vet voorbereiden.
- kan iedereen de eigen gewenste ingrediënten zelf voorbereiden.

## **Technische gegevens**

---

Netspanning: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz  
Uitgangsvermogen: 1000 Watt

## Inhoud van de verpakking

- 6 wokpannen met warmte-geïsoleerde handgrepen
- kookplaat met afneembaar netsnoer
- 6 plastic spatels
- een plastic scheplepel
- 2 sausschalen
- Gebruiksaanwijzing

## Beschrijving

- ❶ Kookplaat
- ❷ Sausschalen
- ❸ Wokpannen
- ❹ Plastic spatels
- ❺ Scheplepel
- ❻ Netsnoer

## Plaats van opstelling

Plaats de partywok uitsluitend op een egale, stevige en hittebestendige ondergrond en in een droge omgeving.

### ⚠ **Let op!**

Om schade door inwerking van hitte en brandgevaar in de omgeving van de ingeschakelde wok te voorkomen, zorgt u ervoor, dat ...

- de ingeschakelde wok rondom steeds een afstand van ten minste 50 cm tot wanden, meubelstukken en andere voorwerpen heeft.
- boven de ingeschakelde wok geen voorwerpen hangen (bijv. lampen).
- zich in de buurt van de ingeschakelde wok geen licht ontvlambare materialen (bijv. stoffen/textiel) bevinden.
- het netsnoer ❻ en de kookplaat ❶ zich niet in de buurt van hete oppervlakken en open vlammen bevinden.

- het netsnoer ❻ niet in aanraking komt met de kookplaat ❶.
- geen vocht en/of vloeistoffen in de kookplaat ❶ terechtkomen. Anders bestaat er brandgevaar en het risico van een elektrische schok!

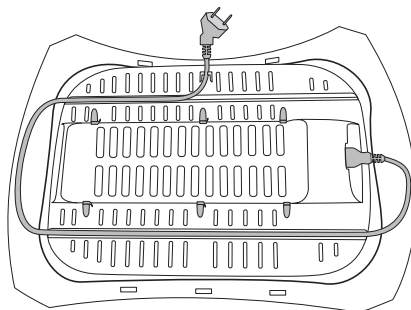
## Vóór de eerste ingebruikname

Haal alle onderdelen van de party wok uit de verpakking. Verwijder eventueel aanwezige beschermingsfolies en reinig de delen die met levensmiddelen in aanraking komen van stofresten van de verpakking (zie hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“).

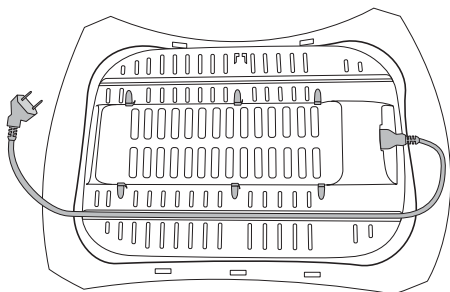
## Bediening

Tijdens de eerste ingebruikname kan er, veroorzaakt door restanten van het productieproces, sprake zijn van een lichte geurontwikkeling. Dat is volkomen gewoon en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

1. Steek de sausschalen ❷ in de sleuven die daarvoor zijn voorzien aan de zijkanten van de kookplaat ❶. Vul de sausschalen vervolgens met de gewenste sauzen. ❷
2. Steek het netsnoer ❻ aan de kookplaat ❶ erin. Als het apparaat met de lange kant naar het stopcontact toe staat, geleid dan het snoer door de klem.



Als het apparaat met de korte kant naar het stopcontact toe staat, geleid dan het snoer door één van de twee lange snoergeleiding-schachten aan de onderzijde van de kookplaat ①.



Dat voorkomt het inklemmen van het netsnoer ⑥ tijdens het bedrijf.

3. Steek het netsnoer ⑥ in een stopcontact. Het apparaat gaat opwarmen en bereikt binnen 15 minuten de bestemde bedrijfstemperatuur.
4. Plaats nu de wokpannen ③ op de kookplaat ①.

Let erop, dat de wokpannen ③ zeker en recht op de kookplaat ① staan in de voorgevormde uithollingen.

### **⚠ Let op!**

Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen kookplaat ① en wokpannen ③, anders kan er onherstelbare schade aan de party wok ontstaan. Bovendien bestaat er brandgevaar!

5. Doe de gewenste ingrediënten in de wokpannen ③. Indien nodig, doet u een beetje olie of vet in de wokpannen ③. Gebruik de meegeleverde plastic spatels ④ om te gerechten te wenden.
6. Bent u klaar met koken, haal dan de stekker uit het stopcontact. Dan is het apparaat uitgeschakeld.

### **ⓘ Opmerking:**

u kunt de party wok ook gebruiken om crêpes of dunne pannenkoeken te bakken. Hiervoor doet u het beslag direct in de uithollingen op de kookplaat ①. De wokpannen ③ heeft u niet nodig.

### **⚠ Let op! Schade aan het apparaat!**

Gebruik voor het wenden van de crêpes alleen de meegeleverde plastic spatels ④, anders kan de anti-aanbaklaag van de kookplaat ① beschadigd raken!

## Reinigen en onderhouden

### **⚠ Let op!**

Haal altijd eerst het netsnoer ⑥ uit het stopcontact, voordat u de party wok en de componenten ervan reinigt! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!

### **⚠ Let op!**

Dompel de kookplaat ① om schoon te maken nooit onder water! Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken!

### **⚠ Verbrandingsgevaar!**

Wacht na het gebruik van de party wok altijd totdat de kookplaat ① en de wokpannen ③ volledig zijn afgekoeld!

### **⚠ Let op! Schade aan het apparaat!**

Gebruik geen schuurmiddelen en geen schuursponzen van metaal, omdat de anti-aanbaklaag van de wokpannen ③ en de kookplaat ① anders verkrast raakt en onbruikbaar wordt!

Als u het netsnoer ⑥ van de party wok uit het stopcontact heeft gehaald, de wokpannen ③ en de kookplaat ① zijn afgekoeld ...

1. Haal de grove etensresten met de plastic spatels ④ uit de wokpannen ③.

2. Spoel de wokpannen ③, de saus-schalen ②, de plastic spatels ④ en de scheplepel ⑤ grondig af met warm water en een mild afwasmiddel.

Gebruik geen schuurmiddelen en geen schuurspongen van metaal, omdat anders de anti-aanbaklaag van de wokpannen ③ verkrast raakt en onbruikbaar wordt!

3. Reinig de kookplaat ① met een vochtige spons.

### ⓘ **Opmerking:**

De wokpannen ③ zijn ook vaatwasmachinebestendig.

## Opbergen

- Haal het netsnoer ⑥ uit het stopcontact en uit de kookplaat ①, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Laat de party wok en de componenten ervan volledig afkoelen voordat u deze opbergt.
- Rol het netsnoer ⑥ om de kabelspoel aan de onderzijde van het apparaat.
- Bewaar de party wok altijd buiten bereik van kinderen.

## Functiestoringen

Mocht de party wok niet of niet goed functioneren ...

1. Controleer of het netsnoer ⑥ correct is aangesloten aan de kookplaat ①.
2. Controleer of het netsnoer ⑥ correct in het stopcontact is gestoken.
3. Controleer of het stopcontact waarop de party wok is aangesloten stroom geeft, door een ander apparaat erop aan te sluiten.

Indien de storing niet tot een van deze oorzaken te herleiden is ...

4. Haal eerst de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat ① volledig afkoelen.

5. Steek het netsnoer ⑥ dan weer in een stopcontact.

Indien de storing niet als boven beschreven verholpen kan worden, wendt u zich dan tot een van onze service-partners.

## Milieurichtlijnen



**Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.**

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neemt u de actueel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.



## Garantie en service

---

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

### **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

e-mail: [support.nl@kompernass.com](mailto:support.nl@kompernass.com)

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: [support.be@kompernass.com](mailto:support.be@kompernass.com)

## Receptsuggesties

---

### Crêpes op Franse wijze

Recept voor 6 personen

- 500 g gezeefd tarwemeel
- 1 liter melk
- 2 eetlepels olie of gesmolten boter
- 2 snufjes zout
- 6 geklopte eieren

Meng melk en meel dooreen tot een soepel beslag. Voeg de geklopte eieren, olie of boter en zout toe. Laat het beslag daarna 1 – 2 uur rusten.

Mocht het beslag na het rusten te dik zijn, voeg dan een klein glas water toe en roer het beslag opnieuw door.

Doe telkens een scheplepel met beslag in de uitholingen op de kookplaat ❶ en strijk het crêpes-beslag met de achterzijde van de scheplepel ❷ glad.

De garingstijd bedraagt per zijde ca. 30 seconden.

### Garnalen in karamelsaus

Per wokpan heeft u nodig:

- 100 g grote roze garnalen
- 1 theelepel Pastis
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels suiker
- Zout, peper, olie

Was en pel de garnalen. Een beetje olie verhitten in de wokpan en de garnalen aanbakken terwijl u voortdurend roert. Dan direct bestrooien met suiker, dooreenmengen en laten karameliseren. Vervolgens de Pastis en de sojasaus toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper en serveren.

De garingstijd bedraagt ca. 6 minuten.

### Gehakt – surprise

- 500 g rundergehakt
- 1 ei
- Gehakte peterselie
- 1 gehakte ui
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 geplette beschuiten
- Zout, peper, boter

Alle ingrediënten dooreenmengen en daaruit vervolgens kleine balletjes maken. De boter verhitten en het vlees naar smaak braden.

Onze serveertip: zet het vlees op tafel en laat het door de gasten per portie braden. Voor meer variatie aan „gehaktballetjes“ kunt u bijvoorbeeld geraspte kaas, champignons, paprika of kruiden bijmengen.

De garingstijd bedraagt ca. 6 minuten.

### Omelet met ham

Per wokpan heeft u nodig:

- 1/4 plak ham in blokjes
- 10 g kaas
- 1 1/2 scheplepel omeletbeslag
- Zout, peper, 1 stuk boter

Nadat de boter werd verhit in de wokpan, doet u de ham en de kaas erbij. Laat het geheel een tijdje bakken. Doe nu 1 1/2 scheplepel omeletbeslag erbij en breng op smaak met zout en peper. Met de spatel voorzichtig dooreenmengen. Naar believen laten stollen en serveren.

De garingstijd bedraagt ca. 8 minuten.

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>18</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>18</b>
<b>Funktion</b>	<b>19</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>19</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>20</b>
<b>Beschreibung</b>	<b>20</b>
<b>Aufstellort</b>	<b>20</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>20</b>
<b>Bedienen</b>	<b>20</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b>	<b>21</b>
<b>Aufbewahren</b>	<b>22</b>
<b>Funktionsstörungen</b>	<b>22</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>22</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>23</b>
<b>Importeur</b>	<b>23</b>
<b>Rezeptvorschläge</b>	<b>24</b>
Crêpes nach französischer Art .....	24
Karamell - Krabben .....	24
Hackfleisch - Überraschung .....	24
Omelette mit Schinken .....	24

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Der Party-Wok ist ausschließlich bestimmt ...

- zur Verwendung als Kochgerät
- zur Verwendung in geschlossenen Räumen
- zum nicht-kommerziellen Gebrauch im privaten Haushalt

### **Hinweis:**

Für Defekte des Party-Woks bzw. seiner Komponenten, die auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, wird jede Haftung/Gewährleistung ausgeschlossen!

## Sicherheitshinweise

---

### **Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Tauchen Sie die Kochplatte niemals in Wasser ein. Wischen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch ab. Wenn Flüssigkeit in die Kochplatte gelangt, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Bei Beschädigungen am Netzstecker oder Netzkabel, tauschen Sie das Anschlusskabel sofort aus, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.

### **Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:**

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Kabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Benutzen Sie das Gerät niemals:
  - wenn einzelne Geräteteile, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind,
  - im Falle von Fehlfunktionen, oder wenn es in anderer Weise beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur an die Service-Stelle.
- Plastiktüten können eine Gefahr darstellen. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, bewahren Sie Plastiktüten außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.



Achtung! Heiße Oberfläche!

### **So verhalten Sie sich sicher:**

- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet.
- Ziehen Sie den Netzstecker sowie das Netzkabel vom Gerät, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie Teile entfernen und vor dem Reinigen.

### **⚠ Um Sachschäden zu vermeiden:**

- Benutzen Sie die Wok-Pfannen nicht als Kochgeschirr auf anderen Heizquellen (z. B. auf Herdplatten), da sie sonst irreparabel beschädigt werden können.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten Plastik-Spatel zum Umrühren und Wenden der Speisen in den Wok-Pfannen; wenn Sie Besteck aus Metall benutzen, wird die Antihaft-Beschichtung der Wok-Pfannen zerkratzt und damit unbrauchbar.
- Benutzen Sie die Wok-Pfannen nicht, um darin Speisen oder deren Zutaten zu schneiden. Andernfalls wird die Antihaft-Beschichtung der Wok-Pfannen zerkratzt und damit unbrauchbar.
- Stellen Sie niemals anderes Kochgeschirr statt der Wok-Pfannen auf die Kochplatte. Das kann das Geschirr oder das Gerät irreparabel beschädigen.

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

- Fassen Sie die Wok-Pfannen während des Kochens nur an den Griffen an, da die Wok-Pfannen sehr heiß werden können.
- Verwenden Sie die Wok-Pfannen nicht, um Suppen zu kochen! Die Wok-Pfannen sind dafür zu flach, daher können Suppen schnell überkochen!

### **⚠ Achtung!**

- Gießen Sie während des Kochens niemals Wasser in erhitztes Fett bzw. Öl in die Wok-Pfannen! Dabei entsteht eine Stichflamme und es kann zu einem Brand kommen! Außerdem können sich Personen in der Nähe des Party-Woks schwerste Brandverletzungen zuziehen!
- Fett und Öl können bei Überhitzung schnell Feuer fangen! Versuchen Sie unter keinen Umständen, brennendes Fett bzw. Öl mit Wasser zu löschen!

Dabei entsteht eine Stichflamme, durch die das Feuer auf Möbel, Gardinen etc. übergreifen kann! Außerdem können sich Personen in der Nähe des elektrischen Woks schwerste Brandverletzungen zuziehen!

Um brennendes Fett bzw. Öl zu löschen...

1. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
2. Ersticken Sie die Flammen, indem Sie einen Deckel, eine Metallschale, eine Metallschüssel oder eine Löschdecke auf die Wok-Pfannen legen.

## **Funktion**

---

Mit dem Party-Wok ...

- können Sie Speisen nach traditioneller chinesischer Zubereitungsart bei großer Hitze schonend garen.
- bleiben durch kurze Garzeiten bei hohen Temperaturen Vitamine und Nährstoffe der Zutaten weitestgehend erhalten.
- können Sie Speisen ohne oder mit nur geringer Zugabe von Fett zubereiten.
- kann jeder die von ihm gewünschten Zutaten selber zubereiten.

## **Technische Daten**

---

Netzspannung: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz  
Ausgangsleistung: 1000 Watt

## Lieferumfang

---

- 6 Wok-Pfannen mit wärmeisolierten Griffen
- Kochplatte mit abnehmbarem Netz Kabel
- 6 Plastik-Spatel
- eine Plastik-Kelle
- 2 Saucen-Schalen
- Bedienungsanleitung

## Beschreibung

---

- ❶ Kochplatte
- ❷ Saucen-Schalen
- ❸ Wok-Pfannen
- ❹ Plastik-Spatel
- ❺ Kelle
- ❻ Netz Kabel

## Aufstellort

---

Stellen Sie den Party-Wok ausschließlich auf einen ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund und in trockener Umgebung auf.

### **⚠ Achtung!**

Um Schäden durch Hitzeeinwirkung und Brandgefahr in der Umgebung des eingeschalteten Woks zu verhindern, sorgen Sie dafür, dass ...

- der eingeschaltete Party-Wok rundum stets einen Abstand von mindestens 50 cm zu Wänden, Möbelstücken und anderen Gegenständen hat.
- über dem eingeschalteten Wok keine Gegenstände hängen (z. B. Lampen).
- sich in der Nähe des eingeschalteten Woks keine leicht entflammaren Materialien (z. B. Stoffe/Textilien) befinden.
- das Netz Kabel ❻ und die Kochplatte ❶ sich nicht in der Nähe von heißen Oberflächen und offenen Flammen befinden.

- das Netz Kabel ❻ nicht mit der Kochplatte ❶ in Berührung kommt.
- keine Feuchtigkeit und/oder Flüssigkeiten in die Kochplatte ❶ gelangt. Anderenfalls besteht Brandgefahr und die Gefahr eines elektrischen Schlages!

## Vor dem ersten Gebrauch

---

Entnehmen Sie alle Bestandteile des Party-Woks aus der Verpackung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und reinigen Sie die mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile von Verpackungsstaubresten (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

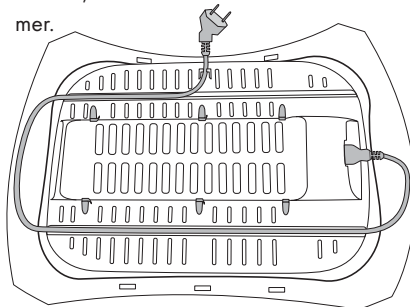
## Bedienen

---

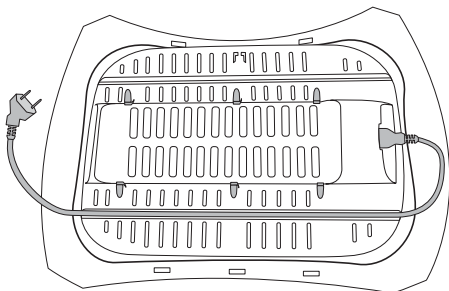
Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

1. Stecken Sie die Saucen-Schalen ❷ in die dafür vorgesehenen Schlitze an den Seiten der Kochplatte ❶. Füllen Sie anschließend die gewünschten Saucen in die Saucen-Schalen. ❷
2. Stecken Sie das Netz Kabel ❻ an der Kochplatte ❶ ein.

Wenn das Gerät mit der Längsseite zur Steckdose steht, führen Sie das Kabel durch die Klammer.



Wenn das Gerät mit der kurzen Seite zur Steckdose steht, führen Sie das Kabel durch einen der zwei langen Kabelführungsschächte an der Unterseite der Kochplatte **1**.



Das verhindert das Einklemmen des Netzkabels **6** während des Betriebes.

3. Stecken Sie das Netzkabel **6** in eine Steckdose ein. Das Gerät heizt sich auf und erreicht innerhalb von 15 Minuten die vorgesehene Betriebstemperatur.
4. Setzen Sie nun die Wok-Pfannen **3** auf die Kochplatte **1**.

Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfannen **3** sicher und gerade auf der Kochplatte **1** in den vorgesehenen Mulden stehen.

### **⚠ Achtung!**

Legen Sie niemals Alufolie oder andere Gegenstände zwischen Kochplatte **1** und Wok-Pfannen **3**, anderenfalls kann es zu irreparablen Schäden am Party-Wok kommen. Außerdem besteht die Gefahr eines Brandes!

5. Geben Sie dann die gewünschten Zutaten in die Wok-Pfannen **3**. Falls nötig, geben Sie etwas Öl oder Fett in die Wok-Pfannen **3**. Benutzen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Plastik-Spatel **4**.
6. Wenn Sie das Kochen beendet haben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Das Gerät ist dann ausgeschaltet.

### **ⓘ Hinweis:**

Sie können den Party-Wok auch zum Backen von Crêpes oder dünnen Pfannkuchen nutzen. Geben Sie hierfür den Teig direkt in die Vertiefungen auf der Kochplatte **1**. Die Wok-Pfannen **3** benötigen Sie nicht.

### **⚠ Achtung! Geräteschäden!**

Benutzen Sie zum Wenden der Crêpes nur die mitgelieferten Plastik-Spatel **4**, ansonsten kann die Antihafbeschichtung der Kochplatte **1** beschädigt werden!

## Reinigen und Pflegen

### **⚠ Achtung!**

Ziehen Sie immer zuerst das Netzkabel **6** aus der Steckdose, bevor Sie den Party-Wok und seine Komponenten reinigen! Anderenfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

### **⚠ Achtung!**

Tauchen Sie die Kochplatte **1** zur Reinigung niemals in Wasser! Anderenfalls kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Warten Sie nach dem Betrieb des Party-Woks stets, bis die Kochplatte **1** und die Wok-Pfannen **3** vollständig abgekühlt sind!

### **⚠ Achtung! Geräteschäden!**

Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine Metallschwämme, da ansonsten die Antihafbeschichtung der Wok-Pfannen **3** und der Kochplatte **1** zerkratzt und unbrauchbar wird!

Wenn Sie das Netzkabel **6** des Party-Woks aus der Steckdose gezogen haben, die Wok-Pfannen **3** und die Kochplatte **1** abgekühlt sind ...

1. Entfernen Sie grobe Speisereste mit den Plastik-Spateln **4** aus den Wok-Pfannen **3**.

- Spülen Sie die Wok-Pfannen **3**, die Saucenschalen **2**, die Plastik-Spatel **4** und die Kelle **5** gründlich in warmem Wasser und mit einem milden Geschirr-Spülmittel. Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine Metallschwämme, da ansonsten die Antihafbeschichtung der Wok-Pfannen **3** zerkratzt und unbrauchbar wird!
- Reinigen Sie die Kochplatte **1** mit einem feuchten Schwamm.

### **i Hinweis:**

Die Wok-Pfannen **3** sind auch spülmaschineneignet.

## Aufbewahren

- Ziehen Sie das Netzkabel **6** aus der Steckdose und aus der Kochplatte **1**, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie den Party-Wok und seine Komponenten vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.
- Wickeln Sie das Netzkabel **6** um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Bewahren Sie den Party-Wok stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## Funktionsstörungen

Sollte der Party-Wok nicht oder nicht richtig funktionieren ...

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel **6** richtig an der Kochplatte **1** angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel **6** richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose, an die der Party-Wok angeschlossen ist, Strom führt, indem Sie ein anderes Gerät an sie anschließen.

Wenn die Störung nicht auf eine dieser Ursachen zurückzuführen ist ...

- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie die Kochplatte **1** vollständig abkühlen.
- Stecken Sie dann das Netzkabel **6** wieder in eine Steckdose ein.

Falls sich die Störung nicht wie oben beschrieben beheben lässt, wenden Sie sich bitte an einen unserer Service-Partner.

## Entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.



## Garantie und Service

---

ie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **DE** Schraven

#### **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

### **AT** Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

### **CH** Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezeptvorschläge

---

### Crêpes nach französischer Art

Rezept für 6 Personen

- 500 g gesiebtetes Weizenmehl
- 1 Liter Milch
- 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter
- 2 Prisen Salz
- 6 geschlagene Eier

Vermischen Sie Milch und Mehl zu einem flüssigen Teig. Fügen Sie die geschlagenen Eier, Öl oder Butter und Salz hinzu. Lassen Sie den Teig danach 1 – 2 Stunden ruhen.

Wenn der Teig nach dem Ruhen zu dick sein sollte, geben Sie ein kleines Glas Wasser hinzu und verrühren Sie den Teig nochmals.

Geben Sie je 1 Kelle Teig in die Vertiefungen auf der Kochplatte ❶ und streichen Sie den Crêpe-Teig mit der Rückseite der Kelle ❷ glatt.

Die Garzeit beträgt pro Seite ca. 30 Sekunden.

### Karamell – Krabben

Pro Wok-Pfanne benötigen Sie:

- 100 g große rosa Krabben
- 1 Teelöffel Pastis
- 2 Esslöffel Soja – Sauce
- 2 Esslöffel Zucker
- Salz, Pfeffer, Öl

Waschen und schälen Sie die Krabben. Etwas Öl in der Wok-Pfanne erhitzen und die Krabben unter ständigem Rühren anbraten. Dann sofort mit Zucker überstreuen, vermischen und karamellisieren lassen. Anschließend den Pastis und die Soja – Sauce hinzufügen. Salzen, pfeffern und servieren.

Die Garzeit beträgt ca. 6 Minuten.

### Hackfleisch – Überraschung

- 500 g Rindergehacktes
- 1 Ei
- Gehackte Petersilie
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 zerdrückte Zwieback
- Salz, Pfeffer, Butter

Vermischen Sie alle Zutaten und formen Sie daraus anschließend kleine Kugeln. Erhitzen Sie die Butter und braten Sie das Fleisch nach Geschmack.

Unser Serviervorschlag: Stellen Sie das Fleisch auf den Tisch und lassen Sie es die Gäste portionsweise braten. Für eine große Vielfalt an „Hacksteaks“ können zum Beispiel geriebener Käse, Pilze, Paprika oder Gewürze untergemischt werden.

Die Garzeit beträgt ca. 6 Minuten.

### Omelette mit Schinken

Pro Wok-Pfanne benötigen Sie:

- 1/4 Scheibe gewürfelter Schinken
- 10 g Käse
- 1 1/2 Kellen Omeletteteig
- Salz, Pfeffer, 1 Stück Butter

Nachdem die Butter in der Wok-Pfanne erhitzt wurde, geben Sie den Schinken und den Käse hinzu. Lassen Sie das Ganze eine Weile lang braten. Geben Sie nun 1 1/2 Kellen Omeletteteig hinzu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Mit dem Spatel vorsichtig vermischen. Nach Belieben fest werden lassen und servieren.

Die Garzeit beträgt ca. 8 Minuten.