

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 Fonduepotf 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 Fonduepotf 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 Fonduepotfes 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 Fonduepotf.
- Stellen Sie niemals Kochtöpfe oder anderes Kochgeschirr anstelle von Wok oder Fonduepotf auf das Heizelement. Benutzen Sie auch den Wok bzw. den Fonduepotf 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. Fonduepotf 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 Omelettstreifen und Gurkenscheiben garniert servieren.

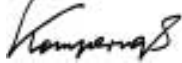
Guten Appetit!

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 -

Instrukcja obsługi

bifinett KH 1100

Wok elektryczny i zestaw do fondue

Gotowanie w woku, tradycyjnym chińskim urządzeniu do gotowania, cieszy się również na naszych szerokościach geograficznych coraz większą popularnością. Droбно pokrojone warzywa, mięso, ryby i owoce morza, jak również makaron i ryż gotuje się w wysokiej temperaturze ciągle mieszając. Dzięki krótszym czasom gotowania w wysokich temperaturach, potrawy z woka są zdrowe, ponieważ wszystkie ważne witaminy i substancje odżywcze składników zostają w dużym stopniu zachowane. Dodatkowo można w woku przygotowywać potrawy bez tłuszczu lub z użyciem bardzo małej ilości tłuszczu. W ten sposób zachowuje się pierwotny smak składników. W garnku do fondue można w krótkim czasie przygotować wiele smacznych rodzajów tej potrawy. Czy ma to być klasyczne fondue z mięsem, fondue na sposób szwajcarski z serem, lekkie chińskie fondue z bulionem lub fondue czekoladowe z owocami jako deser - fondue można łatwo przygotować i bardzo dobrze nadaje się ono na wieczorne spotkania!

Gotowanie w nowym woku i w zestawie do fondue - odmiana i przyjemność gotowania.

Życzymy wiele przyjemności i smacznego!

Zakres dostawy

- Wok i garnek do fondue z aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw oraz z nie rozgrzewającymi się uchwytyami
- Szklana pokrywa z nie rozgrzewającym się uchwytem
- Siatka do gotowania na parze/odsączania
- Podstawa grzejna z tworzywa sztucznego
- 8 widelców do fondue
- 2 drewniane łopatkę do przewracania

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenia używać tylko zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, tzn. zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie może działać jedynie pod napięciem nominalnym podanym na obudowie.
- Nigdy nie wyciągać kabla sieciowego z gniazda wtykowego mokrymi rękami lub przy użyciu siły.
- Nie przesuwaj urządzenia, ciągnąc je za kabel sieciowy.
- Dzieci nie mają rozeznania, jeśli chodzi o zagrożenia przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych, dlatego powinny one korzystać z tych urządzeń wyłącznie pod okiem osób dorosłych, poza tym urządzenia elektryczne należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Do przewracania potraw w woku należy używać jedynie drewnianych przyrządów; użycie sztućców metalowych prowadzi do powstania zarysowań powłoki zapobiegającej przywieraniu. Dlatego też nie wolno używać wnętrza woka i garnka do fondue np. do krojenia składników.
- Podczas używania przyrządu nie należy dotykać metalowych części urządzenia: mogą być one bardzo gorące. Nasze zalecenia: w celu chwytania woka i garnka do fondue oraz pokrywek należy używać łapek kuchennych. Uwaga: Przy podnoszeniu pokrywek może wydobywać się gorąca para! W miarę możliwości nie należy przesuwaj woka podczas gotowania, aby uniknąć oparzeń.
- Nigdy nie należy kłaść folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych ciał obcych wzgl. przedmiotów pomiędzy element grzewczy i wok lub garnek do fondue.
- Na element grzewczy nie stawiać nigdy garnków lub innych naczyń kuchennych zamiast woka czy garnka do fondue. Również nie należy używać woka lub garnka do fondue jako naczynie kuchenne na innych źródłach ciepła niż dostarczone w zestawie.
- Jeśli kabel sieciowy został uszkodzony, wymienić go może jedynie wykwalifikowany personel fachowy. W wypadku awarii urządzenia lub kabla urządzenia nie używać.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, zawsze wyciągać kabel sieciowy z gniazdka.
- Tłuszcz i olej mogą się łatwo zapalić przy przegrzaniu. W takim wypadku wyciągnąć wtyczkę i zdusić wzgl. ugasić ogień nakładając pokrywkę lub miskę metalową na wok wzgl. na garnek do fondue. Nigdy nie wlewać wody do gorącego lub palącego się tłuszczu do woka! Istnieje niebezpieczeństwo wystąpienia ciężkich obrażeń!
- Aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia, kabel sieciowy należy trzymać daleko od gorących powierzchni i otwartego ognia. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby kabel sieciowy nie stykał

się z nagrzanymi elementami urządzenia.

- Przy składaniu urządzenia, zawsze najpierw wyciągać wtyczkę z gniazda sieciowego a dopiero potem z podstawy grzejnej.
- Urządzenia nie używać na wolnym powietrzu.
- Jeśli stwierdzone zostanie nieprawidłowe funkcjonowanie podczas użytkowania urządzenia, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Włóczyzonego urządzenia nigdy nie pozostawiać bez dozoru. Po wyłączeniu zawsze należy poczekać do całkowitego ostudzenia urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Wok, garnek do fondue i pokrywkę należy umyć przed pierwszym użyciem ciepłą wodą. Elementy następnie wysuszyć, wok i garnek do fondue natrzeć wewnątrz olejem.

Użycie woka i zestawu do fondue

Ustawianie, podłączanie i nagrzewanie

Wok

Urządzenie ustawić na płaskim, odpornym na wysokie temperatury i solidnym podłożu. Podłoże narażone na stłuczenie (np. szklany stół lub podobny mebel) nie nadaje się do tego celu. Urządzenie musi przy tym stać zawsze w wystarczającej odległości od ściany. Należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się materiały łatwopalne.

Podłączyć kabel sieciowy do podstawy elementu grzejnego, a następnie do gniazda sieciowego. Nigdy nie podłączać elementu grzejnego bez nałożonego woka!

Termostat ustawić na wymagany poziom grzania i ustawić wok na podstawę grzejną.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu urządzenia może dojść do powstawania lekkiego zapachu i dymu. Nie jest to powodem do zaniepokojenia ani oznaką awarii urządzenia!

Fondue

Za pomocą garnka do fondue można przygotować wszystkie rodzaje tej potrawy:

- Klasyczne fondue
- Fondue serowe
- Fondue chińskie
- Fondue czekoladowe

Do garnka do fondue odnoszą się przedstawione powyżej uwagi na temat sposobu postępowania, z następującymi odchyleniami:

Po ustawieniu garnka do fondue należy go podgrzewać przez 10 minut (stopień grzania w zależności od rodzaju fondue, patrz następny rozdział) Następnie włożyć składniki do garnka do fondue i ustawić odpowiedni stopień grzania dla przyrządzania potrawy (patrz następny rozdział).

Konieczne należy zwrócić uwagę na minimalną i maksymalną wysokość napełnienia garnka do fondue:

- | | |
|----------|------------------------|
| • olej | min. 1 l, maks. 1,25 l |
| • bulion | maks. 2 l |

Wskazówki dotyczące pracy garnka do fondue

- Przed użyciem wszystkie składniki dokładnie osuszyć.
- Zamrożone składniki przed dodaniem muszą zostać całkowicie rozmrożone.
- Nigdy nie dodawać przypraw i ziół itp. do oleju.
- Nie mieszać różnych rodzajów oleju.
- Należy używać olejów roślinnych (olej słonecznikowy, z orzechów ziemnych laskowych itp.)
- Olej raz użyty do przyrządzania potrawy nie nadaje się do ponownego użycia.
- Używając oleju ziółowego należy przed użyciem usunąć zioła.

Stopnie termostatu - przegląd:

Wok

Stopień grzania 1
Stopień grzania 2
Stopień grzania 3, 4
Stopień grzania 5

Utrzymywanie ciepła potraw ciekłych takich jak zupy itp.
Utrzymywanie ciepła potraw stałych
Stopnie grzania dla duszenia i gotowania
Smażenie

Fondue

Stopień grzania 1-3

Fondue czekoladowe: nagrzewanie na stopień grzania 1, przyrządzanie na stopniu grzania 3

Stopień grzania 3-4

Fondue serowe: nagrzewanie na stopniu grzania 3, przyrządzanie na stopniu 4

Stopień grzania 4-5

Klasyczne fondue z olejem: nagrzewanie na stopniu grzania 4, przyrządzanie na stopniu grzania 5

Stopień grzania 5

Fondue chińskie z bulionem:
nagrzewanie i przyrządzanie na na stopniu grzania 5

Pustego woka nie należy podgrzewać dłużej niż kilka minut. Należy uwzględnić przy tym - jeśli jest to konieczne - nagrzewanie wstępne.

Jeśli potrawy mają być podgrzewane przez dłuższy czas, należy termostat ustawić na stopień grzania 1. Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać i ewentualnie dodać wody.

Jeśli wok lub garnek do fondue ma być używany do serwowania potraw, należy termostat najpierw wyciągnąć (pozycja „0”). Wok wzgl. garnek do fondue zdjąć z elementu grzejnego i ustawić go na podłożu odpornym na wysokie temperatury. Wyłączyć element grzejny i dopiero potem wyciągnąć kabel sieciowy z podstawy. Podstawę przenieść ostrożnie za pomocą łapek kuchennych np. na stół. Następnie ponownie włożyć kabel sieciowy do podstawy grzejnej a następnie do gniazda wtykowego. Teraz termostat ustawić w celu podgrzewania potrawy na pozycję 1 lub 2 a wok wzgl. garnek do fondue ponownie postawić na podstawę.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego i całkowicie ostudzić wok.
- W celu czyszczenia woka i garnka do fondue należy zdjąć je z podstawy i wymyć za pomocą gąbki i ciepłej wody z dodatkiem domowego środka myjącego. Nie używać środków do szorowania ani gąbek metalowych. Obudowa podstawy może być czyszczona wilgotną gąbką z dodatkiem środka myjącego.
- Element grzewczy nie wymaga czyszczenia; można go wytrzeć suchą ściereczką, aby usunąć przylegające resztki jedzenia.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia razem z elementem grzewczym i kablem sieciowym w wodzie!

Przepisy

Wołowina z woka

Potrzebne są następujące składniki:

50 dag wołowiny bez kości
4 grzybki mu-err
1 pęczek młodej cebuli
25 dag selera naciowego
1 ząbek czosnku
1 korzeń imbiru
½ strąka papryki czerwonej
½ strąka papryki żółtej
2,5 dag ziaren nerkowca
2 łyżki sosu sojowego

2 łyżki wina ryżowego lub wytrawnej sherry
4 łyżki oleju z orzeszków ziemnych
sól
pieprz

Grzybki zalać ciepłą wodą i pozostawić je na godzinę do napęcznienia. W tym czasie kilkakrotnie zmieniać wodę. W międzyczasie umyć mięso, odsączyć je w ściereczce, wysuszyć i pokroić następnie w paski.

Wymyć i oczyścić warzywa. Paprykę pokroić w paski, cebule w krążki, seler w plastry. Obrac imbir i czosnek i pokroić je w drobną kostkę. Grzybki mu-err wyjąć z wody, odkroić trzonki i umyć pod bieżącą wodą, następnie osuszyć je ściereczką i pokroić na bardzo cienkie paski.

Rozgrzać olej w woku i podsmażyć na nim ziarna nerkowca; wyjąć je, kiedy zaczną wydzielać zapach. Mięso podsmażyć na pozostałym oleju stale energicznie mieszając. Dodać warzywa, imbir, czosnek i wszystko podsmażyć. Dodać sos sojowy i wino ryżowe, przyprawić do smaku i zawartość patelni gotować dalsze 3 minuty. Ewentualnie dodać jeszcze trochę wody.

Wolowinę ułożyć na talerzach, posypać smażonymi ziarnami nerkowca i podawać.

Nasi Goreng

Potrzebne są następujące składniki:

50 dag mięsa z kurczaka
25 dag krewetek lub krabów z morza Północnego
15 dag ryżu okrągłoziałistego
6 młodych cebul
2 ząbki czosnku
2 cebule
1 ogórek sałatkowy
3 jaja
2 łyżki suszonej prażonej cebulki
2 łyżki sosu sojowego
100 ml oleju jadalnego
4 dag masła
sól
biały pieprz

Z jaj, soli i pieprzu usmażyć omelet na maśle. Omelet pokroić w cienkie paski i następnie pozostawić go w ciepłym miejscu.

Rozdrobnić ząbki czosnku i cebule, a następnie rozetrzeć na jednolitą pastę w moździerzu. Mięso z kurczaka pokroić w drobną kostkę i w podgrzanym woku rozgrzać olej; następnie podsmażyć mięso z kurczaka i pastę cebulową ciągle mieszając. Po ok. 5 minutach dodać krewetki do woka i również je podsmażyć stale mieszając. Jeśli to konieczne, dodać trochę oleju. Należy zwrócić uwagę, aby krewetki pozostawały w woku najwyżej 2 minuty, w przeciwnym wypadku staną się twarde. Również stale mieszając, dodawać do woka ugotowany wcześniej ryż i grubo pokrojone młode cebule. Dodać do smaku sosu sojowego.

Potrawę przełożyć na półmisek i postawić w ciepłym miejscu.

Na oleju pozostałym w woku podsmażyć teraz suszoną prażoną cebulkę i posypać nią Nasi Goreng.

Potrawę ułożyć na talerzach i podawać udekorowaną paskami omeletu i plasterkami ogórka.

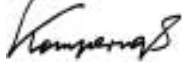
Smacznego!

Oświadczenie o zgodności

My, firma Kompennass Handelschgesellschaft mbH, Burstrasse 21, D-44867 Bochum, Germany, oświadczamy, że niniejszy produkt jest zgodny z wszelkimi stosowanymi międzynarodowymi normami bezpieczeństwa, przepisami i wytycznymi EU.

Typ urządzenia : KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompennass
- kierownik zakładu -

Käyttöohje bifinett KH 1100

Sähkökäyttöinen wokki ja fonduesarja

Ruuan valmistaminen wokilla, perinteisellä kiinalaisella keittoastialla, on tullut meidänkin leveyspiireillämme yhä suosittumaksi. Pieneksi pilkotut vihannekset, liha, kala ja äyriäiset sekä makaronit ja riisi kypsennetään kovassa kuumuudessa koko ajan sekoittaen. Kun ruokalajit on valmistettu kovassa kuumuudessa nopeasti, ovat ne terveellisiä, koska tärkeät vitamiinit ja ravintoaineet eivät ole hävinneet. Lisäksi wokilla valmistettaessa tarvitaan rasvaa vain vähän tai ei ollenkaan. Ruuan oma maku säilyy siten alkuperäisenä.

Fonduepadalla loihdit hetkessä herkullisia fonduita. Joko klassisesti lihan kanssa tai sveitsiläiseen tapaan juuston kanssa, kevyesti kiinalaisittain keittofonduea tai jälkiruuksi suklaafonduea hedelmien kanssa - fonduet ovat helppoja valmistaa, ne ovat monipuolisia ja juuri sopivia rattoisiin illanistujaisiin!

Ruuan valmistaminen wokilla ja fonduepadalla tuo vaihtelua ja on hauskaa.

Toivotamme teille hyvää ruokahalua herkullisten ruokien ääressä!

Paketti sisältää

- Fonduepadan ja alumiinisen wokin, jossa tarttumaton pinta ja lämpöeristetyt kahvat
- Lasikuvun, jossa lämpöeristetty nuppi
- Höyry-/valutusritilän
- Lämpömuovialustan
- 8 fonduehaarukkaa
- 2 puista paistinlastaa

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain käyttöohjeiden mukaisesti sen alkuperäiseen tarkoitukseen.
- Laitetta saa käyttää vain sen kyljessä ilmoitetulla verkkovirralla.
- Älä koskaan vedä johtoa pistorasiasta märin käsin tai väkivalloin.
- Älä siirrä laitetta sen johdosta vetämällä.
- Lapset eivät tunne sähkölaitteiden käyttöön liittyviä vaaroja; siksi laitetta saa käyttää vain aikuisten valvonnan alaisena, muutoin sähkölaitteet tulee pitää lasten ulottumattomissa.
- Käytä vain puulastaa ruuan sekoittamiseen wokissa; metallilasta naarmuttaa tarttumattomaksi tehtyä pinnoitetta. Siksi älä koskaan myöskään pilko tai leikkaa ruoka-aineita wokin päällä tai fonduepadassa.
- Älä koske laitetta käyttäessäsi sen metallisiin osiin; ne voivat tulla hyvin kuumiksi.
- Suosituksemme: Käytä aina patalappua tai uunikinnasta koskiessasi wokkiin tai fonduepataan tai kanteen. Huom! Kantta nostettaessa sen alta voi aina nousta kuumaa höyryä! Mikäli mahdollista älä liikuta wokkia ruuanlaiton yhteydessä, niin vältät palohaavojen riskin.
- Älä koskaan laita alumiinifoliota tai mitään esinettä lämpölevyn ja wokin tai fonduepadan väliin.
- Älä koskaan aseta kattiloita tai muita keittoastioita wokin tai fonduepadan sijasta lämpölevylle. Älä myöskään käytä wokkia tai fonduepataa keittoastiana muiden lämpölähteiden päällä.
- Mikäli verkkojohto rikkoutuu, anna sen korjaaminen ammattimiehen tehtäväksi. Mikäli laitteeseen tai johtoon tulee vika, älä käytä laitetta enää.
- Irrota johto aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta.
- Rasva ja öljy voivat liikaa kuumetessaan syttyä tuleen. Näin käydessä vedä johto pistorasiasta ja tukahduta tuli asettamalla kansi tai metallinen vati wokin tai fonduepadan päälle. Älä koskaan kaada vettä palavaan rasvaan! Palohaavojen vaara!
- Jotta laite ei vahingoittuisi, pidä johto ja itse laite kaukana kuumista pinnoista tai avotulesta. Pidä huoli siitä, ettei johto joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Purkaessasi laitteen, irrota aina ensin johto pistorasiasta, sitten vasta lämpölevyalustasta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Mikäli laite ei käytettäessä toimi kunnolla, vedä pistoke pistorasiasta.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on päällä. Kun olet sammuttanut sen, odota aina, kunnes se on täysin jäähtynyt.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen ensimmäistä käyttöä huuhto wokki, fonduepata ja kansi lämpimällä vedellä. Kuivaa osat huolella ja hiero wokin ja fonduepadan sisäpinnalle hieman öljyä.

Wokin ja fonduen käyttö

Pystytys, virtaliitäntä ja esilämmitys

Wokki

Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle ja tukevalle alustalle. Särkyvä alusta (esim. lasipöytä tai vastaava huonekalu) ei sovi tähän tarkoitukseen. Laitteen ja seinän väliin on aina jätävä riittävä tila. Huolehdi myös siitä, ettei laitteen lähetyvillä ole minkäänlaisia helposti syttyviä materiaaleja.

Liitä verkkojohto lämpölevyn alustaan ja pistorasiaan. Älä koskaan laita lämpölevyä päälle ilman, että wokki on sen päällä! Säädä termostaatti haluamallasi kuumuudelle ja aseta wokki alustalle. **Huom!** Ensi kertaa käytettäessä laitteesta voi tulla jonkin verran hajua tai savua. Se ei tarkoita, että laite olisi rikki!

Fondue

Fonduepadassa voit valmistaa kaikenlaisia fonduita:

- klassinen fondue
- juustofondue
- kiinalainen fondue
- suklaafondue

Fonduepadan käyttöönötossa toimitaan samalla tavoin kuin wokin kanssa paitsi että:

Kun olet pannut fonduepadan päälle, annan sen kuumeta tyhjänä 10 minuuttia (lämpötaso fonduen mukaan, katso seuraava kappale). Pane valmistusaineet fonduepataan ja säädä valmistukseen sopiva lämpötaso (katso seuraava kappale).

Ota ehdottomasti huomioon fonduepadan minimi- ja maksimitäyttökorkeudet:

- | | |
|---------------------|------------------------|
| • Öljy | min. 1 l, maks. 1,25 l |
| • Keitto (bouillon) | max. 2 l |

Ohjeita fonduen teosta

- Kuivaa kaikki valmistusaineet hyvin ennen käyttöä.
- Pakastettujen ruoka-aineiden tulee olla täysin sulaneita ennen fonduepataan laittamista.
- Älä koskaan laita mausteita tai yrttejä öljyyn.
- Älä sekoita eri öljyjä keskenään.
- Käytä kasviöljyjä (aurionkukka-, maapähkinäöljyä jne).
- Älä käytä kerran käytettyä öljyä uudestaan.
- Yrttiöljyvalmistuksessa on mausteyrtit ennen käyttöä poistettava.

Termostaatin porrastukset:

Wokki

Lämpötaso 1	Nestemäisten ruokien kuten keittojen lämpimänä pitäminen
Lämpötaso 2	Kiinteiden ruokien lämpimänä pitäminen
Lämpötaso 3, 4	Hauduttaminen ja keittäminen
Lämpötaso 5	Paistaminen

Fondue

Lämpötaso 1-3	Suklaafondue: Esilämmitys lämpötasolla 1, valmistus lämpötasolla 3
Lämpötaso 3-4	Juustofondue: Esilämmitys tasolla 3, valmistus tasolla 4
Lämpötaso 4-5	Klassinen fondue öljyssä: Esilämmitys tasolla 4, valmistus tasolla 5
Lämpötaso 5	Kiinalainen keittofondue: Esilämmitys ja valmistus lämpötasolla 5

Älä koskaan kuumenna wokkia tyhjänä muutamaa minuuttia kauempaa. Käytä esilämmitystä - mikäli se on tarpeen.

Jos kiinteitä ruokia täytyy pitää pidemmän aikaa lämpimänä, aseta termostaatti lämpötasolle 1. Sekoita ruokaa aina silloin tällöin ja lisää vettä tarvittaessa.

Jos wokkia tai fonduepataa käytetään tarjoiluun, aseta termostaatti ensin pois päältä (asento ”0”). Ota sitten wokki tai fonduepata lämpölevyn päältä ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. Sammuta lämpöelementti ja irrota vasta sitten johto alustasta. Kanna alusta patalapun kanssa varovasti pöytään. Pane johto jälleen alustaan kiinni ja sen jälkeen pistorasiaan. Aseta termostaatti asentoon 1 tai 2 ja laita wokki tai fonduepata jälleen sen oman alustan päälle.

Puhdistus

- Irrota ensin pistoke pistorasiasta ja anna wokin jäähtyä täysin.
- Ota wokki tai fonduepata alustaltaan ja pese se lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja sienellä. Älä käytä hankausjauhetta tai metalliharjaa. Alusta voidaan puhdistaa astianpesuai neeseen kostutetulla sienellä.
- Lämpölevyä ei tarvitse puhdistaa; siihen jääneet ruuantähteet voidaan hangata pois kuivalla liinalla.
- Älä milloinkaan kasta lämpölevyä tai verkkojohtoa veteen!

Reseptejä

Naudanlihaa wokilla

Valmistusaineet:

500 g naudan filettä
4 herkkusientä
1 nippu varhaissipuleita
250 g varsiselleriä
1 valkosipulinkynsi
1 kpl inkiväärinjuurta
½ punainen paprika
½ keltainen paprika
25 g cashewpähkinää
2 EL soijakastiketta
2 EL kuivaa sherryä
4 EL maapähkinäöljyä
suolaa
pippuria

Anna sienien liota vedessä puoli tuntia. Vaihda aina välillä vettä. Pese liha, taputtele se kuivaksi ja leikkaa suikaleiksi. Pese ja puhdisti vihannekset. Leikkaa paprika suikaleiksi, sipulit renkaiksi ja selleri palasiksi. Kuori inkivääri ja valkosipuli ja leikkaa ne pieniksi paloiksi. Ota sienet vedestä, pese ja kuivaa ne ja leikkaa hyvin ohuiksi suikaleiksi.

Kuumenna öljy wokissa ja paista cashewpähkinät siinä; ota ne pois, kun ne alkavat tuoksua. Paista nyt lihat öljyssä jatkuvasti liikutellen kypsiksi. Lisää vihannekset, inkivääri ja valkosipuli ja paista seosta jonkin aikaa. Lisää soijakastike ja sherry, mausta maun mukaan ja anna seoksen kypsyä vielä kolme minuuttia. Mikäli haluat, voit lisätä vielä hieman vettä joukkoon.

Asettele naudanlihapaistos lautasille, sirottele päälle paistettuja cashewpähkinöitä ja tarjoile.

Nasi Goreng

Valmistusaineet:

500 g kananlihaa
250 g katkarapuja
150 g keitettyä riisiä
6 varhaissipulia
2 valkosipulinkynttä
2 sipulia
1 suolakurkku
3 munaa
2 EL kuivattuja paahdettuja sipuleita
2 EL soijakastiketta
100 ml ruokaöljyä
40 g voita
suolaa
valkopippuria

Paista munista, suolasta ja pippurista voissa munakas. Leikkaa munakas ohuiksi suikaleiksi ja pidä ne lämpiminä.

Hienonna valkosipulinkyntset ja sipulit ja hakkaa niitä huumareissa, kunnes niistä syntyy kermaista tahnaa. Leikkaa kananliha pieniksi paloiksi ja kuumenna ruokaöljy esilämmitetyssä wokissa; paista sitten kananlihapatat ja sipulitahna koko ajan sekoittaen. 5 minuutin päästä lisää katkaravut ja paista niitäkin koko ajan sekoittaen. Lisää öljyä, jos se on tarpeen. Katkaravut eivät saa paistua 2 minuuttia kauempaa. Sekoita joukkoon keitetty riisi ja leikatut varhaissipulinvarret. Mausta soijakastikkeella.

Kaada ruoka tarjoiluastiaan ja pidä se lämpimänä.

Paista nyt wokkiin jääneessä öljyssä kuivatut sipulit ja ripottele ne sitten Nasi Gorengin päälle.

Tarjoile lautasilla munakkaansuikaleilla ja kurkunviipaleilla koristettuna.

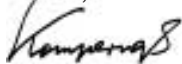
Hyvää ruokahalua!

Yhdenpitävyys kansainvälisten säädösten kanssa

Me, Kompersnaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, vakuutamme näin tämän tuotteen vastaavan kaikkia käytössä olevia kansainvälisiä turvallisuussäädöksiä ja määräyksiä sekä EY-ohjesääntöjä.

Laitetyyppi/tyypit: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompersnaß
- Toimitusjohtaja -

Bruksanvisning **bifinett KH 1100** **Elektriskt wok- och fondueset**

Att laga mat i wok, det traditionella kinesiska sättet att tillreda maten, har blivit allt populärare även hos oss. Fint skurna grönsaker, kött, fisk och skaldjur, men även nudlar och ris tillagas på kraftig värme under ständig snabb omrörning. Tack vare de korta tillagningstiderna på hög värme blir också rätterna från woken mycket hälsosamma eftersom alla viktiga vitaminer och näringsämnen i hög grad stannar kvar i ingredienserna. Dessutom kan wokade rätter oftast tillagas utan eller med ytterst lite fett. På så sätt bibehålls den ursprungliga smaken hos ingredienserna.

Med fonduegrytan kan du jättesnabbt trola fram läckra fonduer. Oavsett om du gör en klassisk fondue med kött, med ost som i Schweiz, en lätt kinesisk fondue med buljong eller chokladfondue med frukter som dessert - fonduer är enkla att tillaga, lätta att variera och precis det rätta att sitta länge och njuta kring.

Laga mat med ditt nya wok- och fondueset - ett omväxlande, läckert nöje.

Vi önskar dig många trevliga stunder och smaklig måltid!

Leveransomfattning

- Wok och fonduegryta av aluminium med "non-stick" beläggning och värmeisolerade handtag
- Glaslock med värmeisolerad knapp
- Ång-/droppgaller
- Termosockel av plast
- 8 fonduegafflar
- 2 vändredskap av trä

Säkerhetsanvisningar

- Följ alltid bruksanvisningen för apparaten och använd den inte till något annat ändamål än det som beskrivs här.
- Apparaten får endast anslutas till den nätspänning som anges på kåpan.
- Dra inte ut nätkabeln ur vägguttaget med våta händer och använd inte våld.
- Flytta inte apparaten genom att dra i nätkabeln.
- Barn förstår inte riskerna med elektriska apparater. Därför får barn endast handha sådana apparater under uppsikt av vuxen. I övrigt ska elektriska apparater förvaras utom räckhåll för barn.
- Använd alltid bara träredskap när du rör om i woken. Metallredskap skadar "non-stick"-beläggningen. Därför ska du inte heller skära rätten eller ingredienserna när de ligger i woken eller fonduegrytan.
- Rör inte apparatens metalldelar. De kan bli mycket varma. Vi rekommenderar: Använd alltid grytlapp när du tar i woken och fonduen samt i locket. Tänk på: När du lyfter på locket kan det strömma ut het ånga! Flytta helst inte på woken när du använder den. På så sätt undviker du brännskador.
- Lagg aldrig aluminiumfolie eller något annat mellan värmeelementet och woken eller fonduegrytan.
- Ställ aldrig grytor eller andra kokkärl i stället för woken eller fonduegrytan på värmeelementet. Använd heller inte woken eller fonduegrytan som kokkärl på andra värmekällor än den medlevererade.
- Om nätkabeln är defekt ska du låta en elektriker byta den. Använd inte apparaten om det är fel på den eller nätkabeln.
- Dra alltid ut nätkabeln ur vägguttaget när du inte använder apparaten.
- Fett och olja kan snabbt börja brinna vid överhettning. Om det skulle inträffa, ska du dra ut sladden ur vägguttaget och kväva eller släcka elden genom att lägga ett lock, en metallskål eller metallfat på woken eller fonduegrytan. Håll aldrig vatten på varmt eller brinnande fett! Risk för mycket allvarliga skador!
- För att undvika att apparaten orsakar skador ska du hålla nätkabeln och kåpan borta från varma ytor och öppen eld. Tänk i synnerhet på att nätkabeln inte får komma i kontakt med apparatens varma delar.
- När du tar isär apparaten ska du alltid först dra ut kontakten ur vägguttaget och sedan ta bort den från värmeelementsockeln.

- Använd inte apparaten utomhus.
- Om apparaten inte skulle fungera som den ska när du använder den, ska du dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påslagen. Vänta alltid tills den kallnat helt efter att du stängt av den.

Innan du använder apparaten första gången

Diska wok, fonduegryta och lock i varmt vatten innan du använder dem första gången. Torka delarna noga och gnid wok och fonduegryta invändigt med lite olja.

Så här använder du ditt wok- och fondueset

Montering, anslutning och förvärmning

Wok

Ställ apparaten på ett jämnt, värmebeständigt och fast underlag. Ett underlag som kan gå sönder (t.ex. ett glasbord eller liknande möbel) är inte lämpligt. Apparaten får inte ställas omedelbart intill en vägg. Se till att det inte finns några lättantändliga material i närheten av apparaten.

Sätt i nätkabeln i värmeelementets sockel och sätt därefter i den i vägguttaget. Slå aldrig på värmeelementet utan wok!

Ställ termostaten på önskat värmeläge och placera woken på sockeln.

Obs: Första gången du använder apparaten kan det i vissa fall uppstå en lätt lukt- eller rökutveckling. Detta är inget att oroa sig för och innebär inte att det är fel på apparaten!

Fondue

Med fonduegrytan kan du tillaga alla typer av fondue:

- Klassisk fondue
- Ostfondue
- Kinesisk fondue
- Chokladfondue

Fonduegrytan handhas på samma sätt som beskrivits för woken med följande skillnader:

När du har satt på fonduegrytan, ska du låta den förvärmas utan innehåll i 10 minuter (värmeläge beroende på typen av fondue, se nästa stycke). Därefter håller du önskade ingredienser i fonduegrytan och ställer in värmeläget på tillagning (se följande stycke).

Följ alltid min. och max. fyllnivå för fonduegrytan:

- Olja min. 1 l, max. 1,25 l
- Buljong max. 2 l

Allmänt om tillagning av fondue

- Torka av alla ingredienser väl.
- Djupfrysta ingredienser måste vara fullständigt tinade innan de läggs i fonduegrytan.
- Tillsätt aldrig kryddor, örter eller liknande till oljan.
- Blanda inte olika typer av olja.
- Använd vegetabilisk olja (solros-, jordnöts-, valnötsolja etc.).
- Använd inte begagnad olja på nytt.
- Om du använder olja med örter kryddor, måste örter kryddorna tas bort innan du använder oljan.

Översikt över termostatens lägen:

Wok

Värmeläge 1	Varmhållning av flytande rätter som t.ex. soppor etc.
Värmeläge 2	Varmhållning av rätter med fast konsistens
Värmeläge 3, 4	Värmeläge för sjudning och kokning
Värmeläge 5	Stekning

Fondue

Värmeläge 1-3	Chokladfondue: Förvärmning på värmeläge 1, tillagning på värmeläge 3
---------------	--

Värmeläge 3-4	Ostfondue: Förvärmning på värmeläge 3, tillagning på värmeläge 4
Värmeläge 4-5	Klassisk fondue med olja: Förvärmning på värmeläge 4, tillagning på värmeläge 5
Värmeläge 5	Kinesisk fondue med buljong: Förvärmning och tillagning på värmeläge 5

Hetta inte upp en tom wok längre än ett par minuter. Använd förvärmningen - om det behövs.

Om mat med fast konsistens ska varmhållas under en längre tid, bör termostaten ställas på värmeläge 1. Rör om ibland och tillsätt ev. lite vatten till den varmhållna rätten.

Om wok eller fonduegrytan används till att servera rätter ur, stänger du först av termostaten (läge "0"). Ta sedan bort woken resp. fonduegrytan från värmeelementet och ställ den på ett värmetåligt underlag. Dra ut värmeelementets kontakt ur vägguttaget och lossa sedan nätkabeln från sockeln. Bär sockeln försiktigt med hjälp av en grytlapp eller liknande till bordet. Sätt i nätkabeln i värmeelementets sockel igen och anslut den till vägguttaget. Nu ställer du termostaten på varmhållning i läge 1 eller 2 och placerar woken eller fonduegrytan på sockeln igen.

Rengöring och skötsel

- Dra först ut kontakten ur vägguttaget och låt woken kallna helt.
- Ta bort woken och fonduegrytan från sockeln och diska med varmt vatten och vanligt diskmedel. Använd en svamp. Skurpulver eller metallföremål får inte användas. Sockelns kåpa kan rengöras med en fuktig svamp och lite diskmedel.
- Värmeelementet behöver inte rengöras. Om det har fastnat matrester på det, kan du torka med en torr trasa.
- Doppa aldrig ned apparaten med värmeelementet och nätkabeln i vatten!

Recept

Wokat nötkött

Det här behöver du:

500 g nötfilé
 4 torkade kinesiska svampar
 1 bunt salladslök
 250 g stjälselleri
 1 vitlöksklyfta
 1 bit ingefära
 ½ röd paprika
 ½ gul paprika
 25 g cashewnötter
 2 msk sojasås
 2 msk risvin eller torr sherry
 4 msk jordnötsolja
 Salt
 Peppar

Häll varmt vatten på de torkade kinesiska svamparna och låt dem svälla en halvtimme. Byt vatten flera gånger under tiden. Skölj och torka köttet, skär det i strimlor. Skölj och ansa grönsakerna. Skär paprikan i strimlor, löken i ringar och sellerin i skivor. Skala ingefäran och vitlöken och skär i små tärningar. Ta upp de kinesiska svamparna ur vattnet, skär bort stjälken och skölj svamparna under rinnande vatten. Torka och skär i fina strimlor.

Värm upp olja i woken och bryn cashewnötterna. Ta upp dem när de börjar dofta. Woka köttet i resterande olja under ständig snabb omrörning. Tillsätt grönsaker, ingefära och vitlök och woka allt. Häll på sojasås och risvin, smaka av med kryddor och låt innehållet i panna woka ytterligare tre minuter. Tillsätt eventuellt lite vatten.

Lägg upp köttet på tallrikar, strö över cashewnötter och servera.

Nasi Goreng

Det här behöver du:

500 g kycklingkött
250 g räkor
150 g rundkornigt ris
6 salladslökar
2 vitlöksklyftor
2 gula lökar
1 gurka
3 ägg
2 msk torkad, rostad lök
2 msk sojasås
1 dl matolja
40 g smör
Salt
Vitpeppar

Grädda en omelett av ägg, salt och peppar i smöret. Skär omeletten i tunna strimlor och håll dem varma.

Hacka vitlöken och lökarna och stöt bitarna i mortel till en krämig pasta. Skär kycklingköttet i små tärningar och värm matoljan i den förvärmade woken. Lägg i kycklingköttet och lökpastan och woka under ständig omrörning. Efter ca 5 minuter tillsätter du räkorna till woken och wokar dem också under ständig omrörning. Tillsätt lite mer olja, om det behövs. Tänk på att räkorna inte får ligga mer än högst två minuter i woken, annars blir de sega. Tillsätt det kokta riset i woken, rör hela tiden och tillsätt även grovt hackad vårlök. Smaka av med sojasås.

Håll upp rätten på ett serveringsfat och håll varmt.

Woka den torkade, rostade löken i oljan som är kvar i woken och strö den sedan över Nasi Goreng-rätten.

Lägg upp på tallrikar och garnera med omelettstrimlor och gurkskivor.

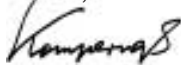
Smaklig måltid!

Konformitetsförklaring

Vi, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Tyskland, förklarar härmed att denna produkt överensstämmer med alla tillämpliga internationella säkerhetsnormer, föreskrifter samt EG-riktlinjer.

Apparattyp: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß
- verkställande direktör -

