





## **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 Fonduepotopf 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 Fonduepotopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung und wärmeisolierten Griffen
- Glasdeckel mit wärmeisoliertem Deckelknopf
- Dämpf-/Abtropfgitter
- Thermokunststoffsockel
- 8 Fonduegabeln
- 2 Holzwender

### **Sicherheitshinweise**

- Benutzen Sie das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bzw. seinem Bestimmungszweck.
- Das Gerät darf nur mit der auf dem Gehäuse angegebenen Nennspannung betrieben werden.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie mit nassen Händen oder mit Gewalt aus der Steckdose.
- Verrücken Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen.
- Kinder erkennen die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht; daher ist der Umgang mit solchen Geräten nur unter Aufsicht Erwachsener erlaubt, ansonsten sind Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Benutzen Sie nur Holzbesteck zum Umrühren der Speisen im Wok; die Verwendung von metallischem Besteck führt zum Zerkratzen der Antihaf-Beschichtung. Benutzen Sie deshalb das Innere des Woks und des Fonduepotpfes auch nicht, um Speisen bzw. Zutaten zu schneiden.
- Fassen Sie die Metallteile des Gerätes während der Benutzung nicht an; sie können sehr heiß werden. Unsere Empfehlung: Benutzen Sie zum Anfassen des Woks und des Fondues sowie des Deckels immer einen Topflappen. Vorsicht: Beim Anheben des Deckels kann auch heißer Dampf entweichen! Bewegen Sie ferner den Wok während der Benutzung möglichst nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie niemals Alufolie oder irgendeinen anderen Fremdkörper bzw. Gegenstand zwischen Heizelement und Wok oder Fonduepotopf.
- Stellen Sie niemals Kochtöpfe oder anderes Kochgeschirr anstelle von Wok oder Fonduepotopf auf das Heizelement. Benutzen Sie auch den Wok bzw. den Fonduepotopf 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. Fonduepotopf 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.

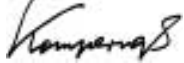
**Guten Appetit!**

## 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 -

## Instructions d'utilisation

### bifinett KH 1100

#### Wok électrique et set de fondue

La cuisine dans le wok, l'ustensile de cuisine traditionnel chinois, jouit d'une popularité croissante sous nos latitudes. Les légumes hachés, la viande, le poisson et les fruits de mer, mais aussi les pâtes et le riz, sont cuits à point à feu fort en les remuant constamment. Grâce à leur temps court de cuisson à feu fort, les plats du wok sont très sains, car toutes les vitamines et les substances nutritives essentielles des ingrédients se conservent remarquablement bien. De plus, les plats peuvent être souvent préparés dans le wok sans ou avec peu d'addition de matières grasses. Le goût originel des ingrédients reste intact.

Avec le caquelon, vous préparerez en peu de temps comme par enchantement une délicieuse fondue. Qu'il s'agisse d'une fondue classique à la viande, d'une fondue suisse au fromage, d'une fondue chinoise légère au bouillon ou d'une fondue au chocolat avec des fruits comme dessert, les fondues sont faciles à préparer, variées et exactement ce qu'il faut pour passer une soirée conviviale !

Cuisiner avec votre nouveau wok et votre nouveau caquelon, c'est un plaisir varié et délicieux. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et un bon appétit !

#### Volume de livraison

- Wok et caquelon en aluminium avec revêtement anti-adhérent et poignées thermiquement isolées
- Couvercle en verre avec bouton thermiquement isolé
- Grille de vapeur / d'égouttage
- Socle en thermoplastique
- 8 fourchettes à fondue
- 2 retourneurs en bois

#### Instructions de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement selon les instructions d'utilisation et conformément au but de sa conception.
- L'appareil doit fonctionner uniquement avec la tension nominale indiquée sur le boîtier.
- Ne retirez jamais le câble d'alimentation de la prise électrique avec des mains mouillées ou avec violence.
- Ne déplacez pas l'appareil en retirant le câble d'alimentation.
- Les enfants ne reconnaissent pas les dangers du maniement des appareils électriques ; par conséquent, le maniement de tels appareils n'est permis que sous la surveillance des adultes ; sinon, les appareils électriques doivent se trouver hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement des couverts en bois pour remuer les aliments dans le wok ; l'utilisation de couverts métalliques provoque une rayure du revêtement anti-adhérent. Par conséquent, n'utilisez pas, également, l'intérieur du wok et du caquelon pour couper les aliments ou les ingrédients.
- Ne saisissez pas les éléments métalliques de l'appareil pendant son utilisation ; ils peuvent être très chauds. Notre conseil : pour saisir le wok, le caquelon ainsi que le couvercle, utilisez toujours une poignée à plats. Attention : en soulevant le couvercle, une vapeur chaude peut se dégager ! Si possible, n'éloignez pas le wok durant l'utilisation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne placez jamais un film aluminium, un corps étranger ou un objet entre la plaque chauffante et le wok ou le caquelon.
- Ne placez jamais de casseroles ou d'autres ustensiles de cuisson à la place du wok ou du caquelon sur la plaque chauffante. N'utilisez pas le wok ou le caquelon comme ustensile de cuisson sur d'autres sources chauffantes que celles livrées avec.
- Si le câble d'alimentation est défectueux, faites-le remplacer exclusivement par du personnel qualifié. En cas de défauts sur l'appareil ou sur le câble d'alimentation, ne plus utiliser l'appareil.
- Retirez toujours le câble d'alimentation de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Les matières grasses et l'huile peuvent rapidement être prises par le feu en cas de surchauffe. Dans ce cas, retirez la prise d'alimentation et étouffez ou éteignez le feu, en posant le couvercle, un bol ou un saladier métallique sur le wok ou sur le caquelon. Ne versez jamais d'eau



- dans des matières grasses chaudes ou brûlantes ! Vous courez le danger de graves blessures !
- Afin d'éviter des détériorations sur l'appareil, maintenez le câble d'alimentation et le boîtier éloignés des surfaces chaudes et des flammes nues. Veillez particulièrement à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments échauffés de l'appareil.
- Pour le démontage de l'appareil, retirez toujours d'abord la prise électrique, puis enlevez le socle de la plaque chauffante.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement durant l'utilisation, retirez la prise électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance. Attendez, après l'avoir éteint, qu'il ait complètement refroidi.

### Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez le wok, le caquelon et le couvercle dans de l'eau chaude. Essuyez enfin soigneusement les éléments, et enduisez l'intérieur du wok et du caquelon d'un peu d'huile.

## Utilisation de votre wok et de votre set à fondue

### Mise en place, raccordement et pré-chauffage

#### Wok

Posez l'appareil sur un socle plat, thermostable et solide. Un socle cassable (ex : une table en verre ou un meuble similaire) ne convient pas. L'appareil doit toujours être situé à un intervalle suffisant du mur. Veillez également à ce qu'aucune matière inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.

Branchez le câble d'alimentation au socle de la plaque chauffante et raccordez-le à une prise électrique. N'allumez jamais la plaque chauffante sans que le wok n'y soit posé dessus !

Mettez le thermostat sur la position souhaitée pour la cuisson et posez le wok sur le socle.

**Attention** : au cours de la première utilisation de l'appareil, une légère odeur peut se produire, accompagnée de fumée. Ne vous inquiétez pas, ce n'est pas un signe indiquant un défaut de l'appareil !

#### Fondue

Avec le caquelon, vous pouvez préparer toutes sortes de fondue :

- Fondue classique
- Fondue au fromage
- Fondue chinoise
- Fondue au chocolat

Le procédé décrit précédemment pour le wok s'applique également pour le caquelon, avec les différences suivantes :

après avoir posé le caquelon, le pré-chauffer dix minutes à vide (position du thermostat pour la fondue, voir paragraphe suivant). Enfin, ajoutez chaque ingrédient dans le caquelon et réglez la position correspondante du thermostat pour la préparation (voir paragraphe suivant).

Respectez impérativement les niveaux de remplissage minimaux et maximaux du caquelon :

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

### Instructions pour la cuisson de la fondue

- Essayez bien tous les ingrédients avant l'utilisation.
- Les ingrédients congelés doivent être entièrement décongelés avant leur addition dans le caquelon.
- N'ajoutez jamais d'épices, d'herbes aromatiques ou d'équivalents dans l'huile.
- Ne mélangez pas des huiles différentes.
- Des huiles végétales devraient être utilisées (huile de tournesol, de cacahuète, de noix, etc.).
- Ne réutilisez pas une huile déjà utilisée pour la préparation.
- Pour des préparations avec de l'huile aux herbes, les herbes doivent être enlevées avant l'utilisation.

## Vue synoptique des positions du thermostat :

### Wok

|                  |  |
|------------------|--|
| Thermostat 1     | Maintien au chaud de plats liquides comme soupes, etc. |
| Thermostat 2     | Maintien au chaud de plats consistants                 |
| Thermostats 3, 4 | Cuisson à l'étouffée et cuisson                        |
| Thermostat 5     | Grill  |

### Fondue

|                 |   |
|-----------------|---|
| Thermostat 1-3  | Fondue au chocolat : préchauffage sur thermostat 1, préparation sur thermostat 3          |
| Thermostats 3-4 | Fondue au fromage : préchauffage sur thermostat 3, préparation sur thermostat 4           |
| Thermostats 4-5 | Fondue classique avec huile : préchauffage sur thermostat 4, préparation sur thermostat 5 |
| Thermostat 5    | Fondue chinoise avec bouillon : préchauffage et préparation sur thermostat 5              |

Ne faites pas chauffer le wok à vide plus de quelques minutes. Respectez pour cela le temps de préchauffage, s'il est requis.

Si des plats consistants doivent être maintenus au chaud pendant une période plus longue, le thermostat devrait se trouver sur la position 1. Mélangez de temps en temps et rajoutez un peu d'eau aux plats à maintenir au chaud.

Si le wok ou le caquelon devait être utilisé pour servir des plats, éteignez d'abord le thermostat (position „0"). Enlevez enfin le wok ou le caquelon de la plaque chauffante et débranchez ensuite le câble d'alimentation du socle. Portez le socle sur la table avec précaution à l'aide d'un chiffon ou d'un équivalent. Ensuite, rebranchez le câble d'alimentation sur le socle de la plaque chauffante et enfin, à une prise électrique. A présent, mettez le thermostat sur la position 1 ou 2 pour le maintenir au chaud. Reposer le caquelon sur le socle.

## Nettoyage et entretien

- Retirez d'abord la prise électrique et laissez entièrement refroidir le wok.
- Pour le nettoyage du wok et du caquelon, retirez-les du socle et nettoyez-les avec de l'eau chaude, un produit de vaisselle ménager habituel et une éponge. N'utilisez pas d'abrasif ou d'éponge métallique. Le boîtier du socle peut être nettoyé avec une éponge humide et un peu de produit vaisselle.
- La plaque de chauffe ne nécessite aucun nettoyage ; elle peut être frottée avec un chiffon sec, afin d'enlever les restes éventuels de nourriture.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau chaude avec la plaque de chauffe et le câble d'alimentation !

## Recettes

### Bœuf au wok

Les ingrédients suivant sont requis :

500 g de filet de bœuf  
4 champignons Mu-Err  
1 bouquet d'oignons de printemps  
250 g de tiges de céleri  
1 gousse d'ail  
1 morceau de racine de gingembre  
½ poivron rouge  
½ poivron jaune  
25 g de noix de cajou

2 cuillères à soupe de sauce de soja  
2 cuillères à soupe de saké ou de sherry sec  
4 cuillères à soupe d'huile de cacahouètes  
Sel  
Poivre

Recouvrez les champignons Mu-Err d'eau chaude et laissez-les tremper une demi-heure. Changez l'eau plusieurs fois. Pendant ce temps, lavez la viande, épongez-la pour la sécher et coupez-la ensuite en bandes.

Lavez et nettoyez les légumes. Coupez maintenant les poivrons en bandes, les oignons en anneaux et le céleri en tranches. Pelez le gingembre et coupez l'ail en dés fins. Retirez les champignons Mu-Err de l'eau, coupez leur queues et lavez les champignons avec de l'eau courante ; enfin, tamponnez-les pour les sécher et coupez-les en bandes très fines.

Faites chauffer l'huile dans le wok et faites griller les noix de cajou ; retirez-les du feu quand elles sentent bon. La viande est maintenant rôtie dans l'huile restante, tout en la remuant rapidement constamment. Rajoutez les légumes, le gingembre et l'ail et faites griller le tout. Ajoutez de la sauce de soja et du saké, épicez à votre goût et faites encore cuire le contenu de la poêle trois minutes. Le cas échéant, rajoutez encore un peu d'eau.

Garnissez les assiettes du bœuf, parsemez de noix de cajou grillées et servez.

### **Nasi Goreng**

Les ingrédients suivants sont requis :

500 g de poulet  
250 g de crevettes ou de crabes de la mer du nord  
150 g de riz à grains ronds  
6 oignons de printemps  
2 gousses d'ail  
2 oignons  
1 concombre  
3 œufs  
2 cuillères à soupe d'oignons secs grillés  
2 cuillères à soupe de sauce de soja  
100 ml d'huile de table  
40 g de beurre  
Sel  
Poivre blanc

Faites cuire une omelette avec les œufs, le sel et le poivre dans le beurre. Couper l'omelette en tranches fines et enfin, la mettre au chaud.

Broyez les gousses d'ail et les oignons et pilez-les dans un mortier jusqu'à ce qu'une pâte crémeuse en résulte. Coupez la viande de poulet en petits dés et faites chauffer l'huile de table dans le wok pré-chauffé ; enfin, faites griller la viande de poulet et la pâte d'oignons en remuant sans cesse. Après 5 minutes environ, rajoutez les crevettes dans le wok et faites les également rôtir en les remuant constamment. Rajoutez, si cela s'avère nécessaire, un peu d'huile. Veillez à ce que les crevettes restent deux minutes maximum dans le wok, sinon elles seront dures. Toujours en remuant constamment, rajoutez le riz pré-cuit dans le wok, puis les oignons de printemps coupés grossièrement. Assaisonnez avec de la sauce de soja.

Versez les mets dans un plat à servir et maintenez-le au chaud.

Dans l'huile restante dans le wok, faites rôtir à présent les oignons secs grillés et saupoudrez-les enfin sur le Nasi Goreng.

Disposez sur les assiettes et servez garni de bandes d'omelettes et de tranches de concombres.

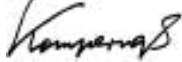
**Bon appétit !**

## Déclaration de conformité

Nous soussignés, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, déclarons par la présente, que ce produit concorde avec tout les normes de sécurité internationales, les instructions et les directives de l'UE.

Type de l'appareil / Type : KH 1100

Bochum, le 30.11.2002



Hans Kompernaß  
- Directeur -

## **Bedieningshandleiding** **bifinett KH 1100** **Elektrische wok en fondueset**

Koken in een wok, het traditionele Chinese kookapparaat, wordt ook in onze streken steeds meer populair. Fijngehakte groenten, vlees, vis en zeevruchten maar ook noedels en rijst worden bij grote hitte en permanent snel roeren gegaard. Door de korte gaartijden bij grote hitte zijn gerechten uit de wok zeer gezond, omdat alle belangrijke vitamines en voedingsstoffen van de ingrediënten verregaand behouden blijven. Bovendien kunnen gerechten in de wok vaak zonder of met toevoeging van slechts weinig vet worden toebereid. De oorspronkelijke smaak van de ingrediënten blijft zo behouden.

Met de fonduepan kunt u in korte tijd lekkere fondues toveren. Of klassieke fondue met vlees, op Zwitserse wijze met kaas, als lichte Chinese fondue met bouillon of chocoladefondue met vruchten als dessert - fondues zijn makkelijk te bereiden, veelzijdig en precies het juiste voor een gezellige avond!

Koken met uw nieuwe wok en fondueset - een afwisselingsrijk, lekker genoegen.

Wij wensen u veel pret en eet smakelijk!

### **Leveringsomvang**

- Wok en fonduepan van aluminium met anti-aanhechtingscoating en warmtegeïsoleerde grepen
- Glasdeksel met warmtegeïsoleerde dekselknop
- Stoom-/Afdruppelrooster
- Thermokunststofsoffel
- 8 fonduevorken
- 2 houten spatels

### **Veiligheidsinstructies**

- Gebruik het toestel alleen overeenkomstig de gebruiksaanwijzing c.q. zijn bestemmingsdoel.
- Het toestel mag alleen worden gebruikt met de op de behuizing aangegeven nominale spanning.
- Haal het netsnoer nooit met vochtige handen of met geweld uit de wandcontactdoos.
- Verplaats het toestel niet door aan het netsnoer te trekken.
- Kinderen herkennen de gevaren in de omgang met elektrische toestellen niet; daarom is de omgang met zulke apparaten alleen onder toezicht toegelaten, anders dienen elektrische toestellen buiten het bereik van kinderen te worden bewaard.
- Gebruik alleen houten bestek voor het omroeren van de spijzen in de wok; het gebruik van metalen bestek leidt tot krassen in de anti-aanhechtingscoating. Gebruik daarom de binnenkant van de wok en de fonduepan niet om er spijzen c.q. ingrediënten in te snijden.
- Raak de metalen delen van het toestel niet aan tijdens het gebruik; deze kunnen zeer heet worden. Onze aanbeveling: gebruik om de wok en de fonduepan alsook hun deksels vast te nemen steeds een pannelap. Voorzichtig: bij het aanheffen van het deksel kan ook hete damp ontwijken! Beweeg de wok zo min mogelijk tijdens het gebruik om verbrandingen te vermijden.
- Leg nooit aluminiumfolie of een ander vreemd voorwerp tussen het verwarmingselement en de wok of de fonduepan.
- Zet nooit kookpannen of ander kookgerei in de plaats van de wok of de fonduepan op het verwarmingselement. Gebruik de wok en de fonduepan niet als kookgerei op andere verwarmingsbronnen dan de meegeleverde.
- Wanneer het netsnoer defect is, laat u dit uitsluitend door gekwalificeerd vakpersoneel vervangen. Gebruik het toestel niet meer bij defecten aan het toestel of het netsnoer.
- Haal steeds het netsnoer uit de wandcontactdoos wanneer het toestel niet wordt gebruikt.
- Vet en olie kunnen bij oververhitting snel vuur vatten. Trek in dit geval de netstekker uit en verstik c.q. blus het vuur door het deksel, een metalen schaal of -schotel op de wok c.q. fonduepan te leggen. Giet nooit water in heet of brandend vet! Er bestaat gevaar voor zwaarste letsels!
- Om beschadigingen aan het toestel te vermijden, houdt u netsnoer en behuizing uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Let er bijzonder op, dat het netsnoer niet met de hete delen van het toestel in aanraking komt.
- Bij het afbouwen van het toestel haalt u eerst de netstekker uit de wandcontactdoos en dan

- pas neemt u het toestel van de sokkel met het verwarmingselement.
- Gebruik het toestel niet in open lucht.
- Wanneer het toestel tijdens het gebruik niet correct functioneert, haalt u de netstekker uit de wandcontactdoos.
- Laat het ingeschakelde toestel nooit zonder toezicht. Wacht na het uitschakelen steeds tot het volledig is afgekoeld.

### Voor het eerste gebruik

Spoel de wok, de fonduepan en het deksel voor het eerste gebruik met warm water. Droog de delen aansluitend zorgvuldig af en wrijf de wok en de fonduepan langs binnen met een beetje olie in.

## Gebruik van uw wok en fondueset

### Opstellen, aansluiten en voorverwarmen

#### Wok

Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige en vaste ondergrond. Een breekbare ondergrond (bijv. glastafel of een dergelijk meubel) is niet geschikt. Het toestel dient daarbij steeds een voldoende afstand van de wand te bezitten. Zorg er bovendien voor dat er geen ontvlambare materialen in de buurt van het toestel aanwezig zijn.

Steek het netsnoer in het stopcontact aan de sokkel van het verwarmingselement en sluit de andere zijde aan op een wandcontactdoos. Schakel het toestel nooit aan zonder opgeplaatste wok!

Stel de thermostaat in op de gewenste verwarmingsstand en plaats de wok op de sokkel.

**Attentie:** bij het eerste gebruik van het toestel kan onder omstandigheden een lichte geur- of rookontwikkeling ontstaan. Dit is geen reden tot zorgen of een teken van een defect aan het toestel!

#### Fondue

Met de fonduepan kunt u alle soorten fondue bereiden:

- klassieke fondue
- kaasfondue
- Chinese fondue
- chocoladefondue

Voor de fonduepan geldt de hierboven beschreven handelingswijze met de volgende afwijkingen: Na het opplaatsen van de fonduepan laat u deze 10 minuten leeg voorverwarmen (verwarmingsstand naargelang de soort fondue, zie volgende paragraaf). Aansluitend doet u de betreffende ingrediënten in de pan en stelt u de overeenkomstige verwarmingsstand voor de bereiding in (zie volgende paragraaf). Let in ieder geval op de minimum en maximum vulhoogte in de fonduepan:

- olie min. 1 l, max. 1,25 l
- bouillon max. 2 l

### Instructies voor het gebruik van de fondue

- Alle ingrediënten voor het gebruik goed afdrogen.
- Diepgevrozen ingrediënten moeten vooraleer ze in de pan gaan volledig ontdooit zijn.
- Voeg nooit specerijen, kruiden e.d. bij de olie.
- Meng geen verschillende oliën.
- Er moeten plantaardige oliën worden gebruikt (zonnebloemen-, aardnoot-, walnootolie enz.).
- Reeds voor de bereiding gebruikte olie niet opnieuw gebruiken.
- Bij kruidenolie-bereidingen moeten de kruiden voor het gebruik worden verwijderd.

### Overzicht van de thermostaatstanden:

#### Wok

Verwarmingsstand 1

Verwarmingsstand 2

Warmhouden van vloeibare gerechten als soepen enz.

Warmhouden van vaste spijzen

Verwarmingsstand 3, 4  
Verwarmingsstand 5

Verwarmingsstanden voor stoven en koken  
Braden

### Fondue

Stand 1-3

Chocoladefondue: voorverwarmen in stand 1, bereiding in stand 3

Stand 3-4

Kaasfondue: voorverwarmen op stand 3, bereiding op stand 4

Stand 4-5

Klasseke fondue met olie: voorverwarmen op stand 4, bereiding op stand 5

Stand 5

Chinese fondue met bouillon: voorverwarmen en bereiding op stand 5

Verwarm de wok ongevuld niet langer dan enkele minuten. Houd daarbij - indien noodzakelijk - rekening met de voorverwarming.

Indien vaste spijzen gedurende een langere tijd warmgehouden dienen te worden, dan dient de thermostaat op verwarmingsstand 1 te worden gezet. Roert u af en toe om en voeg evt. een beetje water bij de warm te houden spijzen.

Indien de wok of de fondue worden gebruikt voor het opdienen van spijzen, zet u de thermostaat vooreerst uit (stand „0”). Neemt u aansluitend de wok of de fonduepan van het verwarmingselement en zet deze op een hittebestendige onderlegger. Haal de stekker uit het verwarmingselement en dan pas het andere einde uit de wandcontactdoos. Draag de sokkel met behulp van een pannenlap voorzichtig naar de tafel. Sluit nu het netsnoer weer aan op de sokkel en dan op de wandcontactdoos. Zet nu de thermostaat voor het warmhouden op stand 1 of 2 en plaats de wok of de fonduepan weer op de sokkel.

### Reiniging en verzorging

- Haal eerst de stekker uit de wandcontactdoos en laat de wok volledig afkoelen.
- Voor de reiniging van de wok en de fonduepan neemt u deze van de sokkel en spoelt u deze met warm water en een in het huishouden gebruikelijk vaatwasmiddel en een sponsje. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen sponsjes. De behuizing van de sokkel kan met een vochtige spons en een beetje vaatwasmiddel worden gereinigd.
- Het verwarmingselement hoeft niet te worden gereinigd; het kan met een droge doek worden afgewreven, om eventueel aanhechtende etensresten te verwijderen.
- Dompel het toestel met het verwarmingselement nooit in water!

## Recepten

### Rundvlees uit de wok

U heeft deze ingrediënten nodig:

500 g rundsfilet  
4 Mu-Err-zwammen  
1 bosje lente uien  
250 g bleekselderie  
1 teentje knoflook  
1 stuk ingwerwortel  
½ rode paprikavruucht  
½ gele paprikavruucht  
25 g cashewkernen  
2 eetl. sojasaus  
2 eetl. rijstwijf of droge sherry  
4 eetl. aardnootolie  
zout  
peper

Bedek de Mu-Err-zwammen met warm water en laat deze een half uur opzwellen. Ververs daarbij meermaals het water. Intussen wast u het vlees, dept u het droog en snijdt u het in repen. Was en poets de groenten. De paprika wordt nu in repen, de uien in ringen en de bleekselderie in schijven gesneden. Schilt u de ingwer en het knoflook en snijdt u deze in kleine blokjes. Neem nu de Mu-Err-zwammen uit het water, snijdt u de steel er uit en wast u de zwammen onder stromend water; aansluitend droog deppen en in zeer fijne reepjes snijden.

Verwarm olie in de wok en braad daarin de cashewkernen; neemt u deze er weer uit wanneer ze beginnen te geuren. Het vlees wordt nu in de overgebleven olie doorgebraden onder snel en permanent roeren. Voeg nu de groenten, de ingwer en het knoflook bij het vlees en braadt u alles aan. Blus dan met de sojasaus en de rijstwijjn, op smaak brengen en gaart u de inhoud van de pan nog verdere drie minuten. Voeg eventueel nog een beetje water toe.

Schik het rundsvlees op de borden, bestrooi het met de cashewkernen en u kunt serveren.

### **Nasi Goreng**

U heeft deze ingrediënten nodig:

500 g kippenvlees  
250 g grijze of roze garnalen  
150 g ronde korrelrijst  
6 lente uien  
2 teentjes knoflook  
2 uien  
1 komkommer  
3 eieren  
2 eetl. gedroogde geroosterde uien  
2 eetl. sojasaus  
100 ml spijsolie  
40 g boter  
zout  
witte peper

Bakt u met de eieren, zout en peper een omelet in boter. Snijdt u de omelet in dunne reepjes en houd de omelet daarna warm.

Snipper daarna de knoflookteentjes en de uien en drukt u deze fijn in een vijzel, tot er een romige pasta ontstaat. Snijdt u het kippenvlees in kleine blokjes en verwarm de spijsolie in de voorverwarmde wok; aansluitend braadt u het kippenvlees en de uienpasta aan onder permanent roeren. Na ongeveer 5 minuten voegt u de garnalen bij het vlees en braadt u deze eveneens onder permanent roeren aan. Voeg er indien nodig nog een beetje olie bij. Let er op, dat de garnalen maximum twee minuten in de wok mogen blijven, omdat deze anders taai worden. Terwijl u verder permanent roert voegt u nu de voorgedroogde rijst bij de rest in de wok en ook de grof gesneden lente uien. Brengt u het eten op smaak met sojasaus.

Vul het gerecht in een serveerschotel en houdt u deze warm.

In de olie die in de wok is gebleven braadt u nu de geroosterde uien aan en strooit u deze aansluitend over het Nasi Goreng.

Schikt u het Nasi Goreng op de borden en dient u het gerecht op, gegarneerd met de omeletreepjes en komkommerschijven.

**Eet smakelijk!**

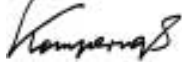


## Conformiteitsverklaring

Wij, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, verklaren hierbij dat dit product voldoet aan alle van toepassing zijnde internationale veiligheidsnormen, voorschriften en EG-richtlijnen.

Type apparaat/type: KH 1100

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß  
- directeur -

## **Οδηγίες χρήσης** **bifinett KH 1100** **Ηλεκτρικό Σετ για Βοκ και Φοντού**

Το μαγείρεμα στο παραδοσιακό κινέζικο τηγάνι Βοκ γίνεται όλο και πιο γνωστό και δημοφιλές και στη χώρα μας. Ψιλοκομμένα λαχανικά, κρέας, ψάρι και θαλασσινά, αλλά και ζυμαρικά και ρυζί βραζονται σε υψηλή θερμοκρασία με ταχύ και διαρκές ανακάτεμα. Λόγω του σύντομου χρόνου βρασίματος και της υψηλής θερμοκρασίας, τα φαγητά που μαγειρεύονται στο Βοκ είναι εξαιρετικά καλά για την υγεία, διότι διατηρούνται σχεδόν όλες οι βιταμίνες και οι θρεπτικές ουσίες των συστατικών. Εκτός αυτού τα φαγητά μπορούν να προετοιμαστούν σχεδόν χωρίς ή μόνο με λίγο λίπος, διατηρώντας έτσι την αρχική γεύση των συστατικών.

Με την κατασρόλα για Φοντού μπορείτε σε σύντομο χρονικό διάστημα να κάνετε μάγια. Είτε το κλασικό Φοντού με κρέας, είτε το Φοντού ελβετικού τύπου με τυρί, το κινέζικο Φοντού με ζωμό ή Φοντού σοκολάτας με φρούτα σαν γλυκό – τα Φοντού προετοιμάζονται εύκολα και είναι ακριβώς ό, τι χρειάζεστε για ένα βράδυ με φιλοξενούμενους!

Μαγειρέψτε με το νέο σας σετ για Βοκ και Φοντού – μία πολύμορφη και γευστική απόλαυση!

Σας ευχόμαστε καλό κέφι και καλή όρεξη!

### **Περιεχόμενο συσκευασίας**

- Βοκ και κατασρόλα για Φοντού από αλουμίνιο με αντικολλητική επιστρώση και θερμομονωμένες χειρολαβές
- Γιάλινο καπάκι με θερμομονωμένο κουμπί
- Πλέγμα ατμού και σταλάγματος
- Θερμοπλαστική βάση
- 8 πηρούνια για Φοντού
- 2 ξύλινα κουτάλια για ανακάτεμα

### **Υποδείξεις ασφαλείας**

- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με την οδηγία χρήσης ή με τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με ρεύμα της ονομαστικής τάσης που αναφέρεται στο περιβλήμα.
- Μη τραβάτε ποτέ το καλώδιο με το φως με βρεγμένα χέρια ή με βία από την πρίζα.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Τα παιδιά συνήθως δεν προλέπουν τους κινδύνους που προέρχονται από τις ηλεκτρικές συσκευές. Για τον λόγο αυτό η χρήση των συσκευών αυτών επιτρέπεται μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων. Οι ηλεκτρικές συσκευές να φυλάγονται μακριά από παιδιά.
- Για το ανακάτεμα των φαγητών στο Βοκ να χρησιμοποιείτε τα ξύλινα κουτάλια. Η χρήση μεταλλικών μαχαιροπήρουνων προξενεί γρατσουνιές στην αντικολλητική επιστρώση. Για τον λόγο αυτό μη κόβετε ποτ' ε φαγητά ή άλλα τρόφιμα στο εσωτερικό του Βοκ ή της κατασρόλας του Φοντού.
- Μην αγγίζετε τα μεταλλικά τμήματα της συσκευής κατά τη διάρκεια της χρήσης γιατί μπορεί να είναι πάρα πολύ καυτά. Η σύστασή μας: Για να πιάσετε το Βοκ ή την κατασρόλα του Φοντού να χρησιμοποιείτε πάντα πιαστήρια. Προσοχή: Ανασηκώνοντας το καπάκι μπορεί να εξέλθει ατμός ιδιαίτερα καυτός! Εάν γίνεται να μην μετακινείτε το Βοκ κατά τη διάρκεια της χρήσης προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην ακουμπάτε ποτέ αλουμινοχαρτο ή άλλο ξένο αντικείμενο μεταξύ του στοιχείου θέρμανσης και του Βοκ ή της κατασρόλας του Φοντού.
- Ποτέ μην τοποθετείτε κατασρόλες ή άλλα σκεύη μαγειρικής στη θέση του Βοκ ή της κατασρόλας του Φοντού επί του στοιχείου θέρμανσης. Επίσης μη χρησιμοποιείτε το Βοκ ή την κατασρόλα του Φοντού σαν σκεύος μαγειρικής τοποθετώντας τα σε άλλα στοιχεία θέρμανσης, διαφορετικά από αυτό που περιλαμβάνεται στη συσκευασία.
- Εάν το καλώδιο έχει κάποια βλάβη, να αντικατασταθεί αποκλειστικά και μόνο από ειδικευμένο προσωπικό. Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής ή του καλωδίου να μη χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Να βγάζετε πάντα το φως από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Λίπη και λάδια μπορούν να αναφλεχθούν σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Στην



- Μην αναμιγνύετε διάφορα είδη λαδιού
- Να χρησιμοποιείτε φυτικό λάδι (λάδι από ηλιόσπορο, αράπικο φυσιτικό, καρύδι κλπ.)
- Μην επαναχρησιμοποιείτε λάδι που έχετε χρησιμοποιήσει για την προετοιμασία
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε λάδι με βότανα, πρέπει πριν την χρήση να αφαιρέσετε τα βότανα

### **Οι βαθμίδες του θερμοστάτη με μία ματιά:**

#### **Βοκ**

|   |  |
|---|--|
| 1 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης                  | διατηρείτε ζεστά υγρά φαγητά, όπως σούπες κλπ. |
| 2 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης                  | διατηρείτε ζεστά στερεά φαγητά                 |
| 3 <sup>η</sup> , 4 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης | βαθμίδες θέρμανσης για ψήσιμο και βράσιμο      |
| 5 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης                  | ψήσιμο   |

#### **Φοντύ**

|  |  |
|--|--|
| 1 <sup>η</sup> -3 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης | Φοντύ με σοκολάτα:<br>προθέρμανση στην 1 <sup>η</sup> βαθμίδα,<br>παρασκευή στην 3 <sup>η</sup> βαθμίδα      |
| 3 <sup>η</sup> -4 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης | Φοντύ με τυρί: προθέρμανση στην 3 <sup>η</sup> βαθμίδα,<br>παρασκευή στην 4 <sup>η</sup> βαθμίδα             |
| 4 <sup>η</sup> -5 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης | Κλασσικό Φοντύ με λάδι:<br>προθέρμανση στην 4 <sup>η</sup> βαθμίδα,<br>παρασκευή στην 5 <sup>η</sup> βαθμίδα |
| 5 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης                 | Κινέζικο Φοντύ με ζωμό: προθέρμανση<br>και Παρασκευή στην 5 <sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης                   |

Μην θερμαίνετε το άδειο Βοκ πάνω από μερικά λεπτά. Να λάβετε υπόψη και την προθέρμανση – εφόσον απαιτείται.

Εάν τα πρέπει να διατηρηθούν ζεστά στερεά τρόφιμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, να ρυθμίσετε το θερμοστάτη στη 1<sup>η</sup> βαθμίδα θέρμανσης. Από καιρού εις καιρό να ανακατεύετε και ενδεχομένως να προσθέτετε λίγο νερό στα τρόφιμα που πρέπει να διατηρηθούν ζεστά.

Εάν χρησιμοποιήσετε το Βοκ ή την κατασρόλα του Φοντύ για να σερβίρετε τα φαγητά, σβήστε καταρχήν τον θερμοστάτη (θέση 0). Βγάλτε κατόπιν το Βοκ ή την κατασρόλα του Φοντύ από το θερμαντικό στοιχείο και το τοποθετείτε σε επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Έπειτα βγάζετε το φιν από την πρίζα και μετά βγάζετε το καλώδιο από τη βάση. Μεταφέρετε τη βάση προσεκτικά με πιαστήρια ή κάτι παρόμοιο στο τραπέζι. Επανατοποθετήστε το καλώδιο στην βάση του θερμαντικού στοιχείου και βάλτε κατόπιν το φιν στην πρίζα. Τώρα ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην θέση 1 ή 2 για να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά και τοποθετήστε το Βοκ ή την κατασρόλα του Φοντύ και πάλι επάνω στη βάση.

### **Καθαρισμός και περιποίηση**

- Βγάλτε πρώτα το φιν από την πρίζα και αφήστε το Βοκ να κρυώσει τελείως.
- Για να καθαρίσετε το Βοκ και την κατασρόλα του Φοντύ βγάλτε το Βοκ ή την κατασρόλα του Φοντύ από την βάση και πλύντε το/την με ζεστό νερό, με κοινό απορρυπαντικό και με ένα σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που τρίβουν ή μεταλλικά σφουγγάρια. Το περίβλημα της βάση μπορεί να καθαριστεί με ένα σφουγγάρι και λίγο απορρυπαντικό.
- Το θερμαντικό στοιχείο δεν χρειάζεται καθαρισμό. Μπορεί να τριφτεί με ένα στεγνό πανί για να απομακρυνθούν ενδεχόμενα υπολείμματα φαγητού.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή με το θερμαντικό στοιχείο και με το καλώδιο στο νερό!

## Συνταγές

### Βοδινό κρέας στο Βοκ

Χρειάζεστε τα εξής συστατικά:

500 γρ. φιλέτο βοδιού  
4 μανιτάρια Μου-Ερρ  
1 ματσάκι ανοιξιάτικα κρεμμύδια  
250 γρ σέλινο (όχι ρίζα)  
1 σκελίδα σκόρδο  
1 τεμάχιο ρίζα ζιγγίβερη  
½ κόκκινη πιπεριά  
½ κίτρινη πιπεριά  
25 γρ. κάσιου (είδος φυστικιού)  
2 κουτάλια της σούπας σάλτσα σόγια  
2 κουτάλια της σούπας κρασί ρυζιού ή ξηρό Σέρου  
4 κουτάλια της σούπας λάδι από αράπικο φυστίκι  
αλάτι  
πιπέρι

Σκεπάστε τα μανιτάρια Μου-Ερρ με ζεστό νερό και αφήστε τα να φουσκώσουν επί μισή ώρα. Στο διάστημα αυτό αλλάξτε περισσότερες φορές το νερό. Στο εν τω μεταξύ πλύντε το κρέας και τα λαχανικά. Οι πιπεριές κόβονται σε λωρίδες, τα κρεμμύδια στρογγυλά, και το σέλινο σε φέτες. Καθαρίστε τη ζιγγίβερη και το σκόρδο και κόψτε τα σε λεπτά τετραγωνάκια. Βγάλτε τα μανιτάρια Μου-Ερρ από το νερό, αφαιρέστε το τσαμπί του και ξεπλύντε τα σε τρεχούμενο νερό. Κατόπιν τα στεγνώνετε και τα κόβετε σε πολύ λεπτές λωρίδες.

Θερμαίνετε το λάδι στο Βοκ και ψήνετε τα κάσιου. Αφού ψηθούν τα βγάξετε από το Βοκ όταν αρχίσουν να μοσχομυρίζουν. Στο υπόλοιπο λάδι ψήνετε το κρέας ανακατεύοντάς το συνεχώς και γρήγορα. Προσθέστε τα λαχανικά, τη ζιγγίβερη και το σκόρδο και ψήστε τα όλα μαζί. Προσθέστε τη σάλτσα σόγιας και το κρασί του ρυζιού και τα καρυκεύματα στην ποσότητα που επιθυμείτε. Τα αφήνετε όλα μαζί να βράσουν επί ακόμη τρία λεπτά. Ενδεχομένως προσθέτετε ακόμη λίγο νερό.

Σερβίρετε το κρέας στα πιάτα και το διακοσμείτε με τα κάσιου.

### Ναζι Γκορενγκ

Χρειάζεστε τα εξής συστατικά:

500 γρ κρέας κοτόπουλου  
250 γρ γαρίδες ή καβούρια Βορείας Θάλασσας  
150 γρ στρογγυλό ρύζι  
6 ανοιξιάτικα κρεμμύδια  
2 σκελίδες σκόρδο  
2 κρεμμύδια  
1 αγγούρι  
3 αυγά  
2 κουτάλια της σούπας ξηραμένα κρεμμύδια  
2 κουτάλια της σούπας σάλτσα σόγια  
100 γρ λάδι  
40 γρ βούτυρο  
αλάτι  
άσπρο πιπέρι

Με τα αυγά, το αλάτι και το πιπέρι ψήνετε σε βούτυρο μία ομελέτα. Κόβετε την ομελέτα σε λεπτές λωρίδες και την διατηρείτε ζεστή. Κόβετε σε μικρά κομματάκια το σκόρδο και τα κρεμμύδια τα κτυπάτε σε γουδί, μέχρι

να σχηματιστεί ένας πολτός. Κόβετε το κρέας κοτόπουλου σε μικρά κομμάτια και θερμαίνετε το λάδι στο προθερμασμένο Βοκ. Κατόπιν ψήνετε το κρέας του κοτόπουλου και τον πολτό τον κρεμμυδοπολότο ανακατεύοντάς τα συνεχώς. Μετά από περ. 5 λεπτά προσθέτετε τις γαρίδες στο Βοκ και ψήστε τις επίσης ανακατεύοντας συνεχώς. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε λίγο λάδι. Προσέξτε οι γαρίδες να μη μείνουν περισσότερο από δύο λεπτά στο Βοκ, γιατί αλλιώς γίνονται σκληρές. Προσθέτετε το προβρασμένο ρύζι στο Βοκ ανακατεύοντας συνεχώς και κατόπιν και τα χοντροκομμένα ανοιξιάτικα κρεμμύδια. Βάζετε, ανάλογα με το γούστο σας, λίγη σάλτσα σόγια.

Βάζετε το φαγητό σε ένα μπώλ και το διατηρείτε θερμό.

Στο Βοκ ψήνετε τώρα με το υπόλοιπο λάδι τα ξηραμένα κρεμμύδια και τα μοιράζετε έπειτα επάνω στο Ναζί Γκορενγκ.

Βάζετε το φαγητό σε πιατέλα και το γαρνίρετε με τις λωρίδες της ομελέτας και τα κομμένα αγγούρια.

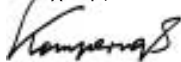
**Καλή όρεξη!**

### **Δήλωση συμφωνίας**

Εμείς, η εταιρεία Kompnass Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Γερμανία, δηλώνουμε με την παρούσα ότι το προϊόν αυτό ανταποκρίνεται σε όλες τις εφαρμοστέες διεθνείς προδιαγραφές, στις διατάξεις και τους Κανονισμούς της ΕΕ.

Τύπος συσκευής: ΚΗ 1100

Μπόχοουμ, 30.11.2002



Hans Kompnass  
- Διευθυντής -



