

■ ELECTRIC WOK



- GB** **ELECTRIC WOK**
Operating instructions
- PL** **ELEKTRYCZNY WOK**
Instrukcja obsługi
- HU** **ELEKTROMOS WOK**
Használati utasítás
- SI** **ELEKTRIČNI WOK**
Navodila za uporabo
- CZ** **ELEKTRICKÁ PÁNEV WOK**
Návod k obsluze
- SK** **ELEKTRICKÁ WOK PANVICA**
Návod na obsluhu
- HR** **ELEKTRIČKI VOK**
Upute za upotrebu
- DE** **ELEKTRISCHER WOK**
AT Bedienungsanleitung





CONTENT	PAGE
Intended usage	2
Safety instructions	2
Function	3
Technical data	3
Items supplied	4
Description	4
Placement	4
Before the first use	4
Mounting the lid handle	4
Commissioning	5
Heat levels	5
Using the Wok for keeping food warm	5
Cleaning and care	6
Storage	6
Troubleshooting	6
Disposal	7
Warranty & Service	7
Importer	7
Recipes	8
Chicken with coconut milk	8
Tagliatelle with vegetables	8
Coloured Thai rice	9
Fillet of beef with cauliflower	9
Banana pancakes	10
Recipe tips	11

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

ELECTRIC WOK KH 1099

Intended usage

The Electrical Wok KH 1099 is intended exclusively ...

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

ⓘ *Note:*

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

Safety instructions

⚠ *To avoid potentially fatal electric shocks:*

- The electricity mains voltage being used must comply with the details given on the identification plate of the appliance.
- Never submerge the thermo-plinth in water. Only wipe it with a damp cloth. Should fluids penetrate into the thermo-plinth, there is the risk of receiving an electric shock!
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Arrange for damaged or malfunctioning appliances to be inspected and/or repaired by a qualified specialist or the Customer Service Department as soon as possible.

⚠ *To avoid the risks of fire and burn injuries:*

- Never leave the appliance unattended whilst in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Select a safe and stable location to place the appliance.
- Ensure that the power plug is at all times easily accessible, and that there is no risk of anyone tripping over the cable.
- Never use the appliance:
 - if individual components, the power plug or the power cable are damaged,
 - if it appears to be malfunctioning, or if it has otherwise been damaged or dropped. Arrange for the appliance to be checked and/or repaired at the Service Centre.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Plastic bags can be deadly. To avoid the risk of fatalities through suffocation, keep plastic bags out of the reach of children.
- Never put other kitchen implements (e.g. cooking pans) onto the thermo-plinth in place of the Wok. Other cooking pans could tip during use, as the thermo-plinth is designed for acceptance of the supplied cooking implement only.

Always keep safety in mind:

- Immediately remove the electrical plug from the socket in risk situations.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it was intended.

- ALWAYS remove the power cable from the power socket and the appliance when the Wok is not in use, when removing components and before cleaning it.

⚠ To avoid the risk of property damage:

- Do not use the Wok as a cooking implement on other heat sources (e.g. on hotplates), it could be irreparably damaged.
- Use only wooden implements for stirring and turning foods in the Wok; if you use metal implements the anti-stick coating on the Wok will be scratched and become unusable.
- Do not use the Wok for cutting or slicing ingredients that might be in it. If you do, the anti-stick coating on the Wok will be scratched and become unusable.

⚠ Risk of Burns!

- During use and when serving, grasp the Electrical Wok and the glass lid with the handles only, as both parts can become very hot. For the sake of safety, always use an oven cloth as well.
- Hot steam can escape when lifting the lid! Never lean closely over the Wok when lifting the lid!
- Do not use the Wok to cook soup! The Wok is too flat for this, the soup could very quickly boil over!

⚠ Important!

- When cooking, never pour water into heated fat or oil in the Wok! This would cause a darting flame and possibly start a fire! Additionally, people close to the Electrical Wok may be seriously burned!

- Overheated fats and oils can quickly start to burn! Under no circumstances should you try to extinguish burning fats or oils with water!

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

To extinguish burning fats and oils...

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

Function

With the Wok ...

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

Technical data

Mains voltage: 220-240V ~ 50Hz

Output level: 1.200 Watt

Items supplied

- Wok with heat insulated handles
- Thermo-plinth with temperature controller
- Glass lid
- Heat-insulated lid handle with mounting materials
- removable drip grill
- 2 wooden spatulas, 1 wooden spoon, a pair of chopsticks
- Operating manual

Description

- ❶ Lid handle
- ❷ Glass lid
- ❸ Wok
- ❹ Heat insulated handles
- ❺ Power cable
- ❻ Heating coil
- ❼ Thermo-plinth
- ❽ Temperature regulator
- ❾ Control lamp

Accessory:

- ❿ Drip grill
- ⓫ 2 wooden Spatulas
- ⓬ Wooden spoon
- ⓭ Chopsticks

Placement


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

Important!

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

- the switched-on Wok is at all times located at a minimum distance of 50 cm from walls, furniture and other objects.

- no objects are suspended above the switched-on Wok (e.g. lamps).
- there are no easily inflammable objects close to the switched-on Wok (e.g. materials/textiles).
- the power cable ❺ and the thermo-plinth ❼ are not located close to hot surfaces or open flames.
- the power cable ❺ does not, and cannot, make contact with the thermo-socket ❼.
- no moisture and/or fluids can permeate into the thermo-socket ❼.

 **Non-compliance heightens the risk of fire or of receiving an electrical shock!**

Before the first use

Remove all components of the Electrical Wok from the packaging. Remove all remaining protective foils and clean the packaging/dust residues from all components that will come into contact with foodstuffs.

Do not use any abrasive cleaners or scouring pads, these will destroy the non-stick surfaces of the Wok

❸ and impair their effectiveness!

Mounting the lid handle

1. Place the lid handle ❶ onto the broad insulating wafer so that the rectangular retainer protrudes into the lid handle ❶.
2. From above, lay the broad insulating wafer with the lid handle ❶ on the glass lid ❷, so that the holes lie one above the other.
3. Firstly, place the metallic washers over the screws. Then place the rubber washers onto the screws so that the broad sides lie flat against the metallic washers.
4. From below, insert the screws with both washers through the holes and then screw them tight with a cross-head screwdriver.

Commissioning

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

Heat levels

The various heat levels of the temperature regulator ❸ are guideline values:

Heating levels 1-2: For keeping foods warm.

Heating levels 3-4: For braising and boiling.

Heating level 5: For roasting.

Important!

NEVER operate the thermo-plinth ❷ without the Wok ❸ in position. There is a real risk of overheating.

1. Insert the power cable ❹ into the thermo-plinth ❷.
2. Insert the power cable ❹ into a wall power socket.
3. Now place the Wok ❸ onto the thermo plinth ❷.
4. Adjust the temperature regulator ❸ to the desired heating level. The control lamp ❺ glows.

Ensure that the Wok ❸ stands safely and level on the thermo-plinth ❷.

Important!

Do not overfill the Wok ❸! The maximum volume (fluids) amounts to 1.5 l.

Important!

NEVER lay aluminium foil or other materials between the thermo-plinth ❷ and the Wok ❸, if you do, irreparable damage may be caused to the Electrical Wok. Additionally, there would be an increased risk of a fire!

5. Then place the desired ingredients into the Wok ❸. If necessary, add some oil or fat into the Wok ❸.
6. Attach the drip grill ❿ into the Wok ❸, which is used to collect items that are quickly cooked in the Wok ❸, whilst other items, those requiring a somewhat longer cooking time, remain in the Wok ❸.
7. For steaming and boiling – depending on the recipe being used – place the glass lid ❶ onto the Wok ❸.

Using the Wok for keeping food warm

If you wish to use the Wok ❸ for serving and keeping food warm ...

1. Firstly, turn the temperature regulator ❸ down to heating level 1.
2. Remove the Wok ❸ from the thermo-plinth ❷ and place it on a non-heated surface (e.g. a switched-off, completely cooled down hotplate).
3. Remove the power cable ❹ first from the wall socket and then from the thermo-plinth ❷.
4. Place the thermo-plinth ❷ at the desired location. Ensure that the surface at the location is level, firm and heat-resistant.
5. Insert the power cable ❹ first back into the thermo-plinth ❷ and then into a wall socket.
6. Place the Wok ❸ with the food to be kept warm onto the thermo-plinth ❷.

- Turn the temperature regulator **8** back to heating level 1 to keep liquid foods warm. Turn the temperature regulator **8** to heating level 2 for keeping solid foods warm. Occasionally stir solid foods while they are being kept warm and mix a small amount of water into them to avoid a possible spoiling or burning of the food.

Cleaning and care

Important!

First of all, ALWAYS remove the power cable **5** from the wall socket before cleaning the Electrical Wok and its components! Otherwise, there is the great risk of receiving an electric shock!

Important!

NEVER submerge the thermo-plinth **7** in water to clean it! The appliance could become irreparably damaged!

After using the Electrical Wok always wait until the thermo-plinth **7** and the Wok **3** have cooled down completely!

The risk of burns is ever present!

When you have removed the power cable **5** of the Electrical Wok from the wall socket, and the Wok **3** and the thermo-plinth **7** have cooled down ...

- Using the wooden spoon **12**, remove the largest pieces of food remnants from the Wok **3**.
- Wash the Wok **3** thoroughly in warm water with a mild washing-up detergent. Do not use any abrasive cleaners or scouring pads, these will destroy the non-stick surfaces of the Wok **3** and impair their effectiveness!
- Clean the housing of the thermo-plinth **7** with a moist sponge.

Storage

- Remove the power cable **5** from both the wall socket and the thermo-plinth **7** when the appliance is not being used.
- Allow the Wok and its components to cool down completely before storing them away.
- For the sake of safety, ALWAYS store the Electrical Wok out of the reach of children.

Troubleshooting

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

- Check to ensure that the power cable **5** is correctly connected to the thermo-plinth **7**.
- Check to ensure that the power cable **5** is correctly connected to the wall socket.
- Check to ensure that the wall power socket to which the Electrical Wok is connected is "live", do this by connecting another appliance to it.

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

- Remove the power cable from the wall socket and allow the thermo-plinth **7** to cool down completely.
- Re-insert the power cable **5** into a wall power socket.

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

Disposal



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

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

Observe the currently applicable regulations.

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty & Service

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

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

DES Ltd

Units 14-15

Bilston Industrial Estate

Oxford Street

Bilston

WV14 7EG

Tel.: 0870/787-6177

Fax: 0870/787-6168

e-mail: support.uk@kompernass.com

Irish Connection

Harbour view

Howth

Co. Dublin

Tel: 00353 (0) 87 99 62 077

Fax: 00353 18398056

e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Chicken with coconut milk

For 4 people

400 g Orecchiettes
Salt
1 green Chili pepper
1 stick Leek
1 piece Ginger (approx. walnut sized)
200 g Chicken breast
Pepper
100 g Maize (tinned)
1 bunch Chives
4 tsp Groundnut or canola oil
100 ml unsweetened Coconut milk (tinned)
100 ml Stock

Preparation time: 30 min.

Per Portion approx.: 470 kcal

1. Cook the orecchiettes as per the packaging instructions in salt water until al dente. Cut the chili pepper into fine stripes without the seeds. Clean the leek, slice it lengthways, wash it and slice it into strips. Peel the ginger and cut it into small pieces. Cut the chicken breast into 1 1/2 cm wide strips, spice them with salt and pepper. Drain the maize. Wash the chives and cut into fine rolls.
2. First heat the wok, then the oil. Fry the chicken for approx. 4 mins until gold-brown. Place the chives in the middle of the Wok and steam for approx. 2 mins until glassy. Add the chili, ginger and maize, then cook for approx. 2 mins, stirring constantly.
Mix everything together.
3. Pour in the stock and coconut milk, cook for approx. 3 mins whilst covered. Allow the orecchiettes to become hot in the mix, add salt and pepper. Serve sprinkled with the chive mini-rolls.

Tagliatelle with vegetables

For 4 people

200 g Rice tagliatelle
Salt
150 g green Beans
1 red Paprika seed
1 red Onion
1 Garlic clove
1 piece Ginger (approx. walnut sized)
4 tsp. olive oil
300 g Broccoli sprigs
100 ml Stock
5 tbsp dark Soya sauce
2 tbsp chopped Cashew nuts

Preparation time: 25 min.

Per Portion approx.: 400 kcal

1. Cook the noodles as per the packaging instructions in salt water until al dente.
2. Wash and clean the vegetables. Slice the beans and paprika until small. Peel the onion and slice into strips. Peel the garlic and ginger and slice until small.
3. First heat the wok, then the oil. Stir-fry the paprika in it for 1 min. One after the other, saute the beans, broccoli and onion.
4. Blend in the garlic and ginger. Allow it to cook for 1 min. with stock and soya sauce. Turn the noodles in it. Garnish with nuts.

Coloured Thai rice

For 4 people

- 2 Spring onions
- 1 Carrot
- 1 red Paprika seed
- 1 Pineapple
- 30 g Cashew nuts
- 2 tbsp Peanut oil
- 1/4 l Vegetable broth
- Salt
- Pepper
- 1 pinch Sugar
- 600 g cooked Rice
- 1 tbsp fresh chopped Mint or green Coriander

Preparation time: 30 min.

Per Portion approx.: 320 kcal

1. Clean and wash the vegetables. Of the onions, cut the white one into strips, the green one into pieces. Slice the carrot into matchstick thin pieces. Slice the paprika into thin strips. Peel the pineapple and, without the stem, cut it into 1 1/2 cm thick pieces.
2. Heat up the Wok, then roast the nuts in it, without fat, until golden-brown.
3. First heat the wok, then the oil. Fry the white onion in it until glassy. Roast the carrot and paprika in the middle of the Wok for approx. 4 min. stirring constantly, until cooked. Boil it up with the stock and then spice it with salt, pepper and sugar. Blend the rice in easily and allow it to become hot. Mix in the green onion.
4. Place the pineapple pieces back together as slices. Spread the rice over them and garnish with herbs and cashew nuts.

Fillet of beef with cauliflower

For 4 people

- 400 g Fillet of Beef
- 3 tbsp Tandoori spice (health-food shop, Asian shop)
- 1 small Cauliflower
- 2 Tomatoes on the vine
- 1 Zucchini
- 1 small red Onion
- 2 Spring onions
- 4 tsp Sunflower oil
- 100 ml Stock
- 150 ml unsweetened Coconut milk (tinned)
- Salt
- Pepper

Preparation time: 30 min

Per Portion approx.: 190 kcal

1. Slice the fillet into cubes of approx. 1 x 2 cm and spice with Tandoori. Split the cauliflower into sprigs, cut the stalks into slices. Dice the tomatoes. Cut the zucchini into thin slices approx. 2 cm long.
Peel the onion and slice into strips. Half the white of the spring onions lengthways, slice the green into pieces.
2. First heat the wok, then add 2 tbsp. of oil. Fry the meat in there for 2 min. and keep it warm. Re-heat the Wok, fry the onion in the remaining oil until glassy. Fry the cauliflower with it for 3 min. Boil it up with the stock and coconut milk, let it cook for approx. 5 mins. Add salt and pepper. Mix in the white of the spring onion, zucchini and tomato. Cook for 3 min. Mix in the meat and green onion, then check for taste.

Banana pancakes

For 4 people

- 1 pinch salt
- 1 pinch Cinnamon powder
- 150 g plain flour
- 250 ml unsweetened Coconut milk (tinned)
- 2 tbsp. honey
- 2 Bananas
- 2 eggs
- 4 tbsp Peanut oil
- Juice of 1/2 Lemon

Preparation time: 40 min.

Standing time: 30 min.-1 hr.

Per Portion approx.: 250 kcal

1. For the pancakes, mix the salt, cinnamon, flour, coconut milk and honey to a pastry with an immersion blender and then let it stand for 30 min -1 hr.
2. Peel the bananas. Slice 1 banana into very small pieces and, with the eggs, mix it into the pastry. Should the pastry be too thick, blend in some mineral water. Cut the second banana into slices and mix it into the pastry.
3. Preheat the oven to 70°. First heat the wok, then smear it with oil. One after the other, and with a medium heat setting, fry 8 pancakes on both sides until golden brown. Keep the pancakes warm in the oven. Re-coat the wok with the oil for each pancake. Sprinkle the pancakes with lemon juice and then serve.

Side dish: Fruit salad

Recipe tips

<p>Items to be cooked keep sticking to the wok</p>	<p>The oil is smoking</p>	<p>The vegetables are too soft and overcooked</p>
<p>▶ Heat up the wok, at the same time use three tablespoons of salt and the spatula to loosen all impurities. Then wipe the wok out with a towel. From then on clean it only with hot water, do not use any more cleaners. Start again with somewhat more heat.</p>	<p>▶ Smoking oil is not beneficial to health: Pour the oil into a heat resistant container to cool down and then dispose of it. Cool the overheated wok with warm water, pour the water off then wipe the wok out. Start again with fresh oil.</p>	<p>▶ Dice some fresh vegetables and blend them in still raw.</p>
<p>The vegetables are still raw</p>	<p>The cooked dish is too spicy</p>	<p>The cooked dish tastes too insipid</p>
<p>▶ Re-cook the vegetables, ideally in small portions and with constant stirring, until they are al dente.</p>	<p>▶ Blend in small cubes of pineapple, mango or tomato and attenuate with coconut milk or use smoothly stirred low-fat yoghurt. Do not re-heat the cooked dish.</p>	<p>▶ Add in soya sauce, scraped ginger, pressed garlic, chopped herbs and sesame oil or another seasoning oil.</p>
<p>The cooked dish is too dry</p>	<p>Too much sauce has been created</p>	<p>There is too little sauce</p>
<p>▶ Add coconut milk, stock or soya sauce until sufficient sauce is created.</p>	<p>▶ Lift the firm ingredients from the wok, allow the sauce to boil down quickly and under high heat, mix the ingredients back in and make another taste check.</p>	<p>▶ Mix in 100- 200 g soyabean shoots or boil up a small-cubed potato and carrot, as well as 100 g frozen peas, then blend them in. Make a taste check.</p>

SPIS TREŚCI

STRONA

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	14
Wskazówki bezpieczeństwa	14
Funkcja	15
Dane techniczne	15
Zakres dostawy	16
Opis	16
Miejsce stawiania	16
Przed pierwszym użyciem	16
Zamontowanie uchwyty pokrywki	16
Uruchomienie	17
Zakresy ogrzewania	17
Użycie woka do utrzymywania ciepła	17
Czyszczenie i konserwacja	18
Przechowywanie	18
Usterki w działaniu	18
Usuwanie/wyrzucanie	19
Gwarancja i serwis	19
Importer	19
Przepisy	20
Kurczak z mlekiem kokosowym	20
Makaron wstążki z warzywami	20
Kolorowy ryż tajski	21
Stek wołowy z kalafiorom	21
Naleśniki bananowe	22
Porady do przepisów	23

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

ELEKTRYCZNY WOK KH 1099

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Wok elektryczny KH 1099 jest przeznaczony wyłącznie ...

- użytku jako naczynie do gotowania,
- użytku w pomieszczeniach zamkniętych,
- do użytku prywatnego i niekomercyjnego.

ⓘ UWAGA:

Producent nie ponosi odpowiedzialności/nie udziela gwarancji za szkody spowodowane uszkodzeniem woka elektrycznego z powodu zastosowania niezgodnie z przeznaczeniem!

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Aby uniknąć zagrożenia życia przez porażenie prądem elektrycznym:

- Napięcie źródła prądu musi zgadzać się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podstawy grzewczej nie należy nigdy zanurzać w wodzie. Można ją tylko przetrzeć za pomocą wilgotnej szmatki. Gdy do wnętrza podstawy grzewczej przedostanie się woda, powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi klienta.
- Urządzenia, które nie działają bez zastrzeżeń lub zostały uszkodzone, należy niezwłocznie przekazać do punktu serwisowego w celu przeprowadzenia kontroli i naprawy.

⚠ Aby uniknąć zagrożenia poparzenia i odniesienia obrażeń:

- Pracującego urządzenia nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować urządzenie. Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Należy dbać o prawidłowy stan techniczny urządzenia.
- Należy zapewnić możliwość szybkiego dostępu do wtyczki sieciowej aby w razie zagrożenia oraz wyeliminować zagrożenie potknięciem się o kabel sieciowy.
- Nie należy nigdy używać urządzenia w następujących przypadkach:
 - gdy uszkodzone będą poszczególne części urządzenia, kabel zasilający lub wtyczka sieciowa,
 - w razie nieprawidłowego działania lub w razie uszkodzeń innego rodzaju lub upadku. Urządzenie należy oddać do przeglądu względnie naprawy w miejscowym serwisie.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Plastikowe torby mogą stanowić zagrożenie. Aby nie spowodować zagrożenia uduszenia, torby plastikowe przechowuj w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci.
- Na podstawę grzewczą nigdy nie stawiaj innych naczyń niż wok. Inne naczynia mogłyby się przechylić podczas pracy, ponieważ podstawa grzewcza jest przystosowana wyłącznie do mocowania naczynia dołączonego do kompletu.

Bezpieczeństwo zapewnią Państwo sobie w następujący sposób:

- W wypadku zagrożenia natychmiast wyciągać wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Używając urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Gdy urządzenie nie jest używane, podczas demontażu części i przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę sieciową oraz przewód zasilający urządzenia.

⚠ Jak uniknąć szkód:

- Woka nigdy nie używać jako naczynia do gotowania na innych źródłach grzania (np. na płytach grzewczych), ponieważ można łatwo trwale uszkodzić naczynie.
- Do mieszania i odwracania potraw w woku używaj wyłącznie drewnianych akcesoriów; w przypadku użycia akcesoriów metalowych, można porysować i uszkodzić powłokę chroniącą przed przywieraniem składników do woka.
- Nigdy nie używaj woka do pokrojenia potraw ani składników, które chcesz w nim przyrządzić. Można wtedy porysować i uszkodzić powłokę chroniącą przed przywieraniem składników do woka.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Wok i szklaną pokrywkę podczas gotowania i serwowania potraw chwytaj zawsze za uchwyty, ponieważ oba naczynia są bardzo gorące. W celu zwiększenia bezpieczeństwa dodatkowo przy chwytaniu naczyń używać rękawicy ochronnej.
- Przy podnoszeniu pokrywy z naczynia może ułotnić się gwałtownie gorąca para! Przy podnoszeniu pokrywy nigdy nachylaj się bezpośrednio nad wokiem!
- Woka nie używaj do gotowania zup! Jest on za płytki i przez to zupa mogłaby się wylewać poza naczynie!

⚠ Uwaga!

- W czasie gotowania nigdy nie wlewaj wody do rozgrzanego tłuszczu wzgl. oleju! Mogłoby to doprowadzić do powstania pożaru! Poza tym osoby znajdujące się w pobliżu naczynia mogą ulec poparzeniom!
- Przegrzany tłuszcz i olej mogą się bardzo szybko zapalić! Płomieniu palącego się tłuszczu lub oleju nigdy nie próbować zagaścić wodą!

Spowodowało by to powstanie wysokich płomieni mogących ogarnąć zasięgiem meble, firany itp.! Poza tym osoby znajdujące się w pobliżu naczynia mogą ulec poparzeniom!

Jak gasić płomień zapalonego tłuszczu wzgl. oleju...

1. Jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
2. Zduś płomiennie nakładając na wok pokrywkę, miskę metalową lub koc do gaszenia.

Funkcja

Przy użyciu woka ...

- możesz przyrządzać potrawy w wysokiej temperaturze według tradycyjnego chińskiego sposobu.
- dzięki krótkiemu czasowi obróbki przy wysokich temperaturach składniki nie tracą cennych witamin i substancji odżywczych.
- można przyrządzać potrawy bez lub z minimalną ilością tłuszczu.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Moc wyjściowa:	1.200 W

Zakres dostawy

- wok z uchwytami chroniącymi przed oparzeniem
- podstawa grzewcza z regulatorem temperatury
- pokrywka szklana
- uchwyt pokrywki chroniący przed oparzeniem i element montażowy
- zdejmowana kratka ściekowa
- 2 łopatki drewniane, 1 łyżka drewniana, para pałeczek
- Instrukcja obsługi

Opis

- ❶ Uchwyt pokrywy
- ❷ Pokrywka szklana
- ❸ Wok
- ❹ Uchwyty chroniące przed oparzeniem
- ❺ Kabel sieciowy
- ❻ Grzałka
- ❼ Podstawa grzewcza
- ❽ Regulator temperatury
- ❾ Lampka kontrolna

Akcesoria:

- ❿ Kratka ściekowa
- ⓫ 2 łopatka drewniana
- ⓬ łyżka drewniana
- ⓭ Pałeczki

Miejsce stawiania


Włączony wok stawiaj wyłącznie na płaskim, mocnym i żaroodpornym podłożu.

Uwaga!

By uniknąć szkód w wyniku działania wysokiej temperatury i doprowadzenia do pożaru w otoczeniu włączonego woka pamiętaj o tym, ...

- że włączony wok nie może stać przy innych przedmiotach, ścianach lub meblach w odstępnie mniejszym niż 50 cm.

- że nad włączonym wokiem nie mogą wisieć żadne przedmioty (np. lampy).
- przy włączonym woku nie można stawiać łatwopalnych materiałów.
- że kabel sieciowy ❺ i podstawa grzewcza ❼ nie mogą się znajdować w pobliżu gorących powierzchni i otwartych źródeł płomieni.
- że kabel sieciowy ❺ nie może dotykać podstawy grzewczej ❼.
- że do wnętrza podstawy grzewczej ❼ nie może się dostać woda.

 ***W przeciwnym wypadku powstaje zagrożenie wybuchu pożaru i porażenia prądem!***

Przed pierwszym użyciem

Wyjmij wszystkie elementy woka z opakowania.

W razie potrzeby odklej folie ochronne i umyj powierzchnie, które podczas gotowania mają kontakt z artykułami spożywczymi.

Nie używaj środków szorujących ani gąbek z warstwą metalową, ponieważ można zniszczyć powłokę chroniącą przed przywieraniem do powierzchni woka ❸!

Zamontowanie uchwytu pokrywki

1. Uchwyt pokrywki ❶ wsuń w szeroką tarczę izolacyjną tak, by kwadratowy element ustalający doszedł do uchwytu pokrywki ❶.
2. Szeroką tarczę izolacyjną w uchwycie pokrywki ❶ położyć od góry na pokrywkę szklaną ❷ tak, by pokrywały się ze sobą otwory.
3. Na śrubę najpierw założyć metalową podkładkę. Następnie na śrubę założyć podkładkę gumową tak, by szersza strona przylegała płasko do podkładki metalowej.
4. Śrubę z dwiema podkładkami wsuń od dołu przez otwory i dokręć ją śrubokrętem z końcówką krzyżową.

Uruchomienie

Przy pierwszym uruchomieniu może być wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to spowodowane wypaleniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Zakresy ogrzewania

Poszczególne zakresy ogrzewania regulatora temperatury **8** są wartościami orientacyjnymi:

Zakres ogrzewania 1-2: Do podtrzymywania ciepłoty potraw.

Zakres ogrzewania 3-4: Do duszenia i gotowania.

Zakres ogrzewania 5: Do pieczenia.

⚠ Uwaga!

Podstawy grzewczej **7** nigdy nie używaj bez założonego woka **3**. Występuje przez to zagrożenie przegrzania.

1. Do podstawy grzewczej **7** podłącz kabel sieciowy **5**.
2. Włóż wtyczkę kabla sieciowego **5** do gniazdka.
3. Teraz na podstawę grzewczą **7** postaw wok **3**.
4. Regulator temperatury **8** ustaw na żądany zakres. Włącza się lampka kontrolna **9**.

Zwróć uwagę na to, czy wok **3** jest pewnie postawiony na podstawie grzewczej **7**.

⚠ Uwaga!

Nigdy nie przepelniaj woka **3**! Maksymalnie w woku można zmieścić 1,5 litra (cieczy) 1,5 l.

⚠ Uwaga!

Między podstawę grzewczą **7** a wok **3** nigdy nie kładź folii aluminiowej ani żadnych innych przedmiotów. Mogłoby to spowodować nieodwracalne uszkodzenia urządzenia. Poza tym istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

5. Do woka włóż wybrane składniki **3**. W razie potrzeby do woka **3** dodaj nieco tłuszczu lub oleju.
6. Zawieś kratkę **10** na woku **3**, by odłożyć na niej produkty z woka **3**, które wymagają krótkiego czasu przyrządzenia, podczas gdy inne przyrządzone składniki muszą dłużej pozostać w woku **3**.
7. Do duszenia i gotowania – w zależności od zastosowanego przepisu – przykryj wok **3** pokrywką szklaną **2**.

Użycie woka do utrzymywania ciepła

W jaki sposób można wykorzystywać wok **3** do serwowania i utrzymywania ciepłoty potraw ...

1. Najpierw regulator temperatury **8** ustaw na wybrany zakres 1.
2. Następnie wok **3** zdejmij z podstawy grzewczej **7** i postaw na żaroodpornym podłożu (np. na wyłączonej, całkowicie zimnej płycie grzewczej).
3. Odłącz kabel sieciowy **5**, najpierw z gniazdka, a następnie z podstawy grzewczej **7**.
4. Podstawę grzewczą **7** postaw w wybranym miejscu. Zwróć uwagę, czy wybrane podłoże jest płaskie i żaroodporne.
5. Ponownie podłącz kabel sieciowy **5**, najpierw do podstawy grzewczej **7**, a następnie do gniazdka.

6. Wok **3** z potrawą w środku postaw na podstawę grzewczą **7**.
7. W celu utrzymania ciepła potraw płynnych przestawić regulator temperatury **8** ponownie na stopień grzania 1. Regulator temperatury **8** ustaw na zakres 2 przeznaczony do podtrzymywania ciepłoty potraw. Potrawy stałe w czasie podtrzymywania ciepłoty od czasu do czasu przemieszaj i dodawaj nieco wody, by uniknąć przypalenia potrawy.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia woka i jego elementów, zawsze najpierw odłączaj kabel sieciowy **5** z gniazdka! W przeciwnym wypadku powstaje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

⚠ Uwaga!

Podstawy grzewczej **7** nigdy nie zanurzaj pod wodę! Mogłoby to doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia!

Po zakończeniu pracy z wykorzystaniem woka zawsze najpierw odczekaj, aż podstawa **7** i wok **3** ostygną!

⚠ Dotknięcie gorącego akumulatora grozi poparzeniem!

Po odłączeniu kabla sieciowego **5** woka elektrycznego z gniazdka i ostygnięciu woka **3** i podstawy grzewczej **7** ...

1. Łyżką drewnianą usuń z woka **3** resztki jedzenia **12**.
2. Wok **3** umyj dokładnie ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie używaj środków szorujących ani gąbek z warstwą metalową, ponieważ można zniszczyć powłokę chroniącą przed przywieraniem do powierzchni woka **3**!

3. Obudowę podstawy grzewczej **7** wycieraj wilgotną gąbką.

Przechowywanie

- Jeśli nie zamierzasz korzystać z urządzenia, odłącz kabel sieciowy **5** z gniazdka, a następnie z podstawy grzewczej **7**.
- Przed schowaniem urządzenia zaczekaj, aż wok i wszystkie składniki ostygną.
- Wok elektryczny przechowuj z dala od dzieci.

Usterki w działaniu

Gdy wok elektryczny przestanie działać lub zacznie działać nieprawidłowo ...

1. Sprawdź, czy kabel sieciowy **5** jest przyłączony prawidłowo do podstawy grzewczej **7**.
2. Sprawdź, czy kabel sieciowy **5** jest przyłączony prawidłowo do gniazdka.
3. Sprawdź, czy gniazdko, do którego podłączyłeś wok elektryczny, przewodzi prąd. W tym celu na chwilę podłącz do tego gniazdka inne urządzenie.

Gdy po tych działaniach usterka będzie występowała nadal ...

4. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj do ostygnięcia podstawy grzewczej **7**.
5. Kabel sieciowy **5** podłącz ponownie do gniazdka.

Gdy usunięcie usterki nie będzie możliwe po wykonaniu powyższych czynności, zwróć się o pomoc do autoryzowanego serwisu.

Usuwanie/wyrzucanie



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów.

Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów.

W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Kompernass Service Polska

ul. Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

048 360 94 32

Faks: 048 384 65 38

048 369 93 63

E-mail: support.pl@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Przepisy

Kurczak z mlekiem kokosowym

Ilość dla 4 osób

400 g makaronu uszek

SÓL

1 zielona papryka chili

1 por

1 korzeń imbiru (wielkość orzecha ziemnego)

200 g piersi z kurczaka

Pieprz

100 g kukurydzy (z puszki)

1 pęczek szczypiorku

4 łyżki oleju z orzechów ziemnych lub rzepakowego

100 ml niesłodzonego mleka kokosowego (z puszki)

100 ml bulionu

Czas przygotowania: 30 minut

Wartość energetyczna 1 porcji: 470 kcal

1. Makaron gotujemy „al dente” w posolonej wodzie według instrukcji podanej na opakowaniu. Paprykę chili bez pestek kroimy w cienkie paski. Czyścimy por, kroimy wzdłuż, myjemy i kroimy w paski. Imbir obieramy, a następnie kroimy w drobne kawałki. Pierś z kurczaka kroimy w paski o szerokości 1 1/2 cm. solimy i pieprzymy. Odcedzamy kukurydzę. Szczypiorek myjemy i cienko siekamy.
2. Najpierw nagrzewamy sam wok, a następnie olej. Kurczaka smażymy przez około 4 minuty na żółto-brązowy kolor. Do woka wrzucamy por i dusimy przez 2 minuty do zeszklenia. Dodajemy chili, imbir i kukurydzę i całość smażymy przez 2 minuty mieszając. Mieszamy wszystkie składniki.
3. Dodajemy bulion i mleko kokosowe i gotujemy pod przykryciem przez 3 minuty. Podgrzewamy makaron w całości potrawy, solimy i pieprzymy. Porcje podajemy posypane szczypiorkiem.

Makaron wstążki z warzywami

Ilość dla 4 osób

200 g makaronu wstążek

SÓL

150 g zielonej fasoli

1 czerwona papryka

1 czerwona cebula

1 ząbek czosnku

1 korzeń imbiru (wielkość orzecha ziemnego)

4 łyżki oliwy z oliwek

300 g brokułów

100 ml bulionu

5 łyżek sosu sojowego

2 siekanych orzechów nerkowca

Czas przygotowania: 25 minut

Wartość energetyczna jednej porcji: 400 kcal

1. Makaron gotujemy „al dente” w posolonej wodzie według instrukcji podanej na opakowaniu.
2. Myjemy i obrabiamy warzywa. Kroimy drobno fasolę i paprykę. Cebulę obieramy, a następnie kroimy w cienkie paski. Czosnek i imbir obieramy i drobno kroimy.
3. Najpierw nagrzewamy sam wok, a następnie olej. Paprykę mieszamy przez 1 minutę na patelni. Stopniowo dodajemy fasolę, brokuły i cebulę.
4. Dodajemy czosnek i imbir. Przez 1 minutę gotujemy z bulionem i sosem sojowym. Wrzucamy do tego makaron. Posypujemy orzechami.

Kolorowy ryż tajski

Ilość dla 4 osób

- 2 młode cebule
- 1 marchew
- 1 czerwona papryka
- 1 ananas
- 30 g orzechów nerkowca
- 2 łyżki oleju z orzechów ziemnych
- 1/4 l wywaru z warzyw
- SÓL
- Pieprz
- 1 szczypta cukru
- 600 g gotowanego ryżu
- 1 łyżka siekanej świeżej mięty i kolendry

Czas przygotowania: 30 minut

Wartość energetyczna 1 porcji: 320 kcal

1. Myjemy i obrabiamy warzywa. Cebule kroimy w paski a szczypierek z cebuli siekamy. Marchewkę kroimy w cienkie paski. Paprykę kroimy w cienkie paski. Ananasa obieramy, wycinamy rdzeń i kroimy na kawałki o grubości 1 1/2 cm.
2. Nagrzewamy wok i najpierw bez tłuszczu prażymy orzechy do złocisto-brązowej barwy.
3. Najpierw nagrzewamy sam wok, a następnie olej. Cebulę podsmażamy do zeszklenia. Do woka wrzucamy marchewkę i paprykę i smażymy przez 4 minuty mieszając. Gotujemy dalej z wywarem i doprawiamy solą, pieprzem i cukrem. Mieszamy z ryżem i podgrzewamy. Dodajemy szczypierek z cebuli.
4. Kawałki ananasa składamy ponownie w krążki. Na nie kładziemy ryż i zdobimy ziołami i orzechami nerkowca.

Stek wołowy z kalafiozem

Ilość dla 4 osób

- 400 g steku wołowego
- 3 łyżki przyprawy Tandoori (Reformhaus, sklepy z żywnością orientálną)
- 1 mniejszy kalafior
- 2 pomidory z krzaka
- 1 cukinia
- 1 małe czerwone cebule
- 2 młode cebule
- 4 łyżki oleju ze słonecznika
- 100 ml bulionu
- 150 ml niesłodzonego mleka kokosowego (z puszki)
- SÓL
- Pieprz

Czas przygotowania: 30 min

Wartość energetyczna 1 porcji: 190 kcal

1. Stek kroimy w kostki o wielkości 1 x 2 cm i przyprawiamy przyprawą Tandoori. Kalafior dzielimy na różyczki a głębk kroimy w krążki. Pomidory kroimy w cienką kostkę. Cukinię kroimy w cienkie paski o długości 2 cm. Cebulę obieramy, a następnie kroimy w cienkie paski. Cebule kroimy na połówki wzdłuż, szczypierek drobno siekamy.
2. Najpierw nagrzewamy wok, a następnie 2 łyżki oleju. Mięso smażymy na rozgrzanym oleju przez 2 minuty i pozostawiamy przy podwyższonej temperaturze. Ponownie nagrzewamy wok, w pozostałym oleju smażymy cebulę aż do zeszklenia. Następnie smażymy kalafior przez 3 minuty. Gotujemy z bulionem i mlekiem kokosowym przez 5 minut. Solimy i pieprzymy. Dodajemy cebule, cukinię i pomidory. Dusimy przez 3 minuty. Dodajemy mięso i szczypierek i doprawiamy do smaku.

Naleśniki bananowe

Ilość dla 4 osób

- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cynamonu
- 150 g mąki (typ 550)
- 250 ml niesłodzonego mleka kokosowego (z puszki)
- 2 łyżki stołowe miodu
- 2 banany
- 2 jajka
- 4 łyżki oleju z orzechów ziemnych
- Sok z połówki cytryny

Czas przygotowania: 40 minut

Czas czekania: 30 minut do 1 godziny

Wartość energetyczna 1 porcji: 250 kcal

1. Ciasto: sól, cynamon, mąkę, mleko kokosowe i miód mieszamy blenderem aż do powstania ciasta. Odstawiamy na 30 minut do 1 godziny.
2. Banany obieramy ze skórki. 1 banana kroimy drobno i mieszamy z jajkami i ciastem. Gdy ciasto będzie zbyt gęste, dodajemy nieco wody mineralnej. Drugiego banana kroimy w krążki i mieszamy z ciastem.
3. Piekarnik nagrzewamy do 70° C. Nagrzewamy wok, a następnie smarujemy olejem. Kolejno na średnim nagrzanu smażymy 8 naleśników do uzyskania po obu stronach złoto-brązowego koloru. Ciepłe naleśniki wkładamy do piekarnika. Wok smarujemy za każdym razem nową porcją oleju. Naleśniki polewamy sokiem z cytryny i podajemy.

Nadzienie: Sałatka owocowa

Porady do przepisów

Składniki przywierają do woka.	Olej dymi się.	Warzywa są wiotkie i rozgotowane
<p>▶ Nagrzewamy wok, jednocześnie wszystkie nieczystości usuwamy łopatką dodając 3 łyżki soli. Następnie wok przecieramy szmatką. Od tej chwili czystymy wyłącznie wodą, bez żadnych środków czyszczących. Rozpoczynamy od początku przy nieco większym nagraniu.</p>	<p>▶ Palący się olej jest szkodliwy dla zdrowia: W celu schłodzenia przelewamy do naczynia żaroodpornego, a następnie utylizujemy. Przegrzany wok schładzamy gorącą wodą, wylewamy wodę i wycieramy. Rozpoczynamy pracę od nowa z nowym olejem.</p>	<p>▶ Kroimy w kostkę trochę świeżych warzyw i mieszamy na surowo.</p>
Warzywa są jeszcze za surowe	Potrawa jest za ostra	Potrawa ma mdły smak
<p>▶ Warzywa przysmażamy, najlepiej porcjami, stale mieszając, aż wszystkie składniki przysmażą się na twardo.</p>	<p>▶ Mieszamy kawałki ananasa, mango lub pomidorów i dodajemy mleko kokosowe lub dobrze zamieszany jogurt o niskiej zawartości tłuszczu. Potrawy dalej nie gotujemy.</p>	<p>▶ Dodatkowo z sosem sojowym, tartym imbirem, zmiażdżonym czosnkiem, posiekanymi ziołami i olejem sezamowym lub innym olejem z przyprawami korzennymi.</p>
Potrawa jest za sucha	Wyszło na dużo sosu	Jest za mało
<p>▶ Podlewamy mlekiem kokosowym, śmietaną sojową, bulionem lub sosem sojowym, aż powstanie odpowiednia ilość sosu.</p>	<p>▶ Wyjmujemy z woka stałe składniki, sos podgrzewamy do zagotowania na silnym ogniu, dodajemy składniki i ponownie doprawiamy do smaku.</p>	<p>▶ Mieszamy 100-200 g kiełków nasion soi lub krótko obgotujemy w wodzie i mieszamy 1 pokrojonego w kostkę ziemniaka i jedną marchewkę oraz 100 g groszku mrożonego. Ponownie doprawiamy do smaku.</p>

Rendeltetésszerű használat	26
Biztonsági utasítás	26
Funkció	27
Műszaki adatok	27
Tartozékok	28
Leírás	28
Felállítási hely	28
Az első használat előtt	28
A fedő nyelének felszerelése	28
Üzembevetel	29
Melegítési fokozatok	29
A wok serpenyő melegtartáshoz való használata	29
Tisztítás és ápolás	30
Tárolás	30
Működési zavarok	30
Ártalmatlanítás	31
Garancia és szerviz	31
Gyártja	31
Receptek	32
Kókusztejes csirke	32
Zöldséges metélt	32
Színes tájföldi rizs	33
Karfiolos marhahúsfilé	33
Banános palacsinta	34
Receptajánlatok	35

Örizzze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

ELEKTROMOS WOK KH 1099

Rendeltetésszerű használat

A KH 1099 elektromos wok kizárólag az alábbi célokra alkalmas ...

- főzőedényként való használatra
- zárt térben való használatra
- magánháztartásban nem kereskedelmi célra való használatra

i **Tudnivaló:**

Az elektromos wokban vagy annak részeiben a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért nem vállalunk felelősséget/jótállást!

Biztonsági utasítás

⚠ **Életveszélyes áramütés elkerülése érdekében:**

- Az áramforrás feszültségének meg kell egyeznie a készülék típusátláján szereplő adatokkal.
- A termoalapatot ne merítse vízbe. Csak enyhén nedves ruhával törölje le. Ha folyadék kerülne a termoalapat belsejébe, áramütés okozta életveszély áll fenn!
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyzetet szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A hibásan működő vagy sérült készüléket azonnal ellenőriztesse és javíttassa meg a vevőszolgálattal.

⚠ **A tűz- és balesetveszély elkerülése érdekében:**

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket üzemelés közben.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozna abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukra külön személy felügyel, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról. Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékekkel.
- Biztosítsa a készülék stabil állóhelyzetét.
- Biztosítsa, hogy veszély esetén a hálózati kábel gyorsan elérhető legyen, és hogy a kábelben ne lehessen elesni.
- Soha ne használja a készüléket:
 - ha egyes részei, az elektromos vezeték vagy a hálózati csatlakozó sérült,
 - hibás működés esetén, vagy ha más módon károsodott vagy leesett. Ilyenkor vigye a készüléket ellenőrzésre vagy javításra szervízbe.
- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- A műanyagzacskó veszélyt jelenthet. A fulladásveszély elkerülése végett a műanyagzacskókat kisbabáktól és gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne tegyen a wok edény helyett más főzőedényt a termoalapatra. Másfajta főzőedény üzemelés közben felborulhat, mert a termoalapat csak a csomagban található edény felvételére alkalmas.

Így cselekszik helyesen:

- Veszély esetén azonnal húzza ki a hálózati dugót a csatlakozó aljzatból.
- Soha ne használja a készüléket egyéb célokra.

- Ha nem használja a készüléket, tartozékokat vesz le róla vagy tisztítja, húzza ki a csatlakozót valamint a vezetékét.

⚠ Az anyagi kár elkerülésére:

- Ne használja a wok serpenyőt főzőedényként más hőforrásokon (pl. konyhai tűzhelyen), mert helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- A wok serpenyőben csak fából készült evőeszközöket használjon az étel kavaráására és megfordítására; ha fémevőeszközt használ, azzal megkarcolhatja a wok serpenyő tapadásmentes bevonatát és használhatatlanná teheti.
- Ne használja a wok serpenyőt arra, hogy ételeket és hozzávalókat vágjon fel benne. Máskülönben megkarcolhatja a wok serpenyő tapadásmentes bevonatát és ezzel használhatatlanná teheti.

⚠ Megégetheti magát!

- Főzés és tálalás közben csak a nyelénél fogja meg a wok serpenyőt és az üvegfedőt, mert mindkettő nagyon felforrósodhat. A biztonság kedvéért mindig használjon edényfogót is.
- A fedő felemelésekor forró gőz csaphat ki! Ezért soha ne hajoljon közvetlenül a wok serpenyő fölé, ha megemeli a fedőt!
- Ne használja a wok serpenyőt levesfőzésre! A wok túl lapos hozzá, ezért a leves hamar kifuthat!

⚠ Figyelem!

- Főzés közben ne öntsön vizet a wokba, ha forró zsír vagy olaj van benne! Szúróláng csaphat ki, mely tüzet okozhat! Ezenkívül az elektromos wok közelében lévő személyek súlyos égési sérülést szenvedhetnek!

- A zsír és olaj túlhevülés esetén gyorsan tüzet foghat! Semmiféleképpen ne próbálja meg az égő zsírt vagy olajat vízzel oltani!

Szúróláng keletkezik közben, mely átterjedhet a bútorokra, függönyre, stb.! Ezenkívül az elektromos wok közelében lévő személyek súlyos égési sérülést szenvedhetnek!

Az égő zsírt és olajat így oltsa el...

1. Azonnal húzza ki a hálózati dugót a csatlakozó aljzatból.
2. Fojtja el a tüzet: tegyen fedőt, fémtálat, fémfedőt vagy oltótakarót a wok serpenyőre.

Funkció

A wokkal ...

- az ételeket hagyományos kínai elkészítési mód szerint nagy hőfokon kíméletesen készítheti el.
- a nagy hőmérsékleten történő rövid főzési idő által a vitaminok és tápanyagok nagy része megmarad az ételben.
- az ételeket zsír nélkül vagy kevés zsír hozzáadásával lehet elkészíteni.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Kimeneti teljesítmény: 1.200 W

Tartozékok

- wok serpenyő hőszigetelő nyelekkel
- termoalappal hőszabályozóval
- üvegfedő
- hőszigetelő fedőnyél szerelőanyaggal
- kivehető lecsépegetető rács
- 2 faspatala, 1 fakanál, egy pár evőpálcika
- használati útmutató

Leírás

- ❶ fedő fogantyúja
- ❷ üvegfedő
- ❸ wok serpenyő
- ❹ hőszigetelt nyelek
- ❺ hálózati vezeték
- ❻ melegítőspirál
- ❼ termoalappal
- ❽ hőmérsékletszabályzó
- ❾ ellenőrző lámpa

Tartozék:

- ❿ lecsöpögtető rács
- ⓫ 2 faspatala
- ⓬ fakanál
- ⓭ evőpálcika

Felállítási hely

A bekapcsolt wokot kizárólag sík, stabil és hőálló felületre tegye és száraz környezetben használja.

⚠ Figyelem!

A bekapcsolt wok környezetében lévő hőhatás általi kár és tűzveszély elkerülése érdekében gondoskodjon arról, hogy ...

- a bekapcsolt wok körben legalább 50 cm-re legyen a faltól, bútoroktól és más tárgyaktól.

- a bekapcsolt wok fölött ne lógjon semmi (pl. lámpa).
- a bekapcsolt wok közelében ne legyenek gyúlékony anyagok (pl. szövet/textília).
- a hálózati kábel ❺ és a termoalappal ❷ ne legyen forró felületek és nyílt láng közelében.
- a hálózati kábel ❺ ne érjen hozzá a termoalappalhoz ❷.
- ne kerüljön nedvesség és/vagy folyadék a termoalappalhoz ❷.

⚠ Máskülönb tüzveszély és elektromos áramütés veszélye áll fenn!

Az első használat előtt

Vegye ki a csomagolásból az elektromos wok valamennyi alkatrészét! Ha van benne, vegye ki a védőfóliákat és tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket a csomagolásból visszamaradó portól.

Ne használjon súrolószert és fémszivacsot, mert különben megkarcolhatja a wok serpenyő ❸ tapadásmentes bevonatát és ezzel használhatatlanná teheti!

A fedő nyelének felszerelése

1. Dugja a fedő nyelét ❶ a széles szigetelőkorongra, hogy a szögletes rögzítés beleérjen a fedő nyelébe ❶.
2. Helyezze a széles szigetelőkorongot a fedő nyelével ❶ fentről az üvegfedőre ❷, hogy a lyukak egymás fölött legyenek.
3. Először dugja a fém alátétkorongot a csavarra. Ezután úgy tolja a gumi alátétkorongot a csavarra, hogy a széles oldal laposan fekdjön a fém alátétkorongon.
4. Dugja át a csavart a lyukakon alulról mindkét alátétkoronggal és húzza meg szorosan egy csillagcsavarhúzóval.

Üzembevétel

Ha először üzemeli be a készüléket, előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhén kellemetlen szag képződik. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

Melegítési fokozatok

A hőszabályozó **8** különböző fokozatai irányértékek:

1-2-es fűtési fokozat: ételek melegentartásához

3-4-es fűtési fokozat: pároláshoz és főzéshez

5-ös fűtési fokozat: sütéshez

⚠ Figyelem!

Soha ne működtesse a termoalapot **7** felhelyezett wok serpenyő **3** nélkül. A túlmelegedés veszélye áll fenn.

1. Dugja be a hálózati kábelt **5** a termoalapotba **7**.
2. Dugja be a hálózati vezetékét **5** a konnectorba.
3. Helyezze a wok serpenyőt **3** a termoalapotra **7**.
4. Állítsa a hőmérsékletszabályozót **8** a kívánt hőfokozatra. A működésjelző lámpa **9** világitani kezd.

Ügyeljen arra, hogy a wok serpenyő **3** biztonságosan és egyenesen álljon a termoalapoton **7**.

⚠ Figyelem!

Ne töltse túl tele a wok serpenyőt **3**! Legfeljebb 1,5 litert tölthet bele (folyadék).

⚠ Figyelem!

Ne helyezzen alufóliát vagy bármilyen tárgyat a termoalapot **7** és a wok serpenyő **3** közé, mert különben helyrehozhatatlan kár keletkezhet az elektromos wokban. Ezenkívül tűzveszély is fennáll!

5. Tegye bele a kívánt hozzávalókat a wok serpenyőbe **3**. Amennyiben szükséges, tegyen a wok serpenyőbe **3** egy kis olajat vagy zsírt.
6. Akassza be a lecsepegtető rácsot **10** a wok **3** serpenyőbe **3**, ha olyan hozzávalókat szeretne rátenni a wokból **3**, melyek hamar megpuhulnak, míg más hozzávalóknak a hosszabb főzési idő miatt még tovább benne kell maradniuk.
7. Pároláshoz és főzéshez - a recept szerint- helyezze az üvegfedőt **2** a wok serpenyőre **3**.

A wok serpenyő melegentartáshoz való használata

Ha a wok serpenyőt **3** ételek tárolására és melegentartására szeretné használni ...

1. Először fordítsa el a hőfokszabályozót **8** 1-es melegítési fokozatra.
2. Ezután vegye le a wok serpenyőt **3** a termoalapotról **7** és állítsa hőálló felületre (pl. ki-csatlakozt, teljesen hideg tűzhelylapra).
3. Először húzza ki a hálózati kábelt **5** a csatlakozó aljzatból, majd a termoalapotból **7**.
4. Állítsa fel a kívánt helyen a termoalapot **7**. Ügyeljen arra, hogy a felállítási hely felülete egyenes, stabil és hőálló legyen.
5. Először dugja a hálózati kábelt **5** a termoalapotba **7**, majd a csatlakozó aljzatba.
6. Helyezze vissza a wok serpenyőt **3** a melegentartandó étellel a termoalapotra **7**.

7. Fordítsa ismét a hőszabályozót **8** folyékony ételek melegen tartásához 1-es fűtési fokozatra.. Fordítsa el a hőmérsékletszabályozót **8** szilárd ételek melegen tartásához 2-es fokozatra.

A szilárd ételeket főzés melegítés közben néha kavarja meg tegyen hozzá egy kis vizet, nehogy leégjen az étel.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Először mindig húzza ki a hálózati kábelt **5** a csatlakozó aljzattól, mielőtt megtisztítaná az elektromos wokot és tartozékait! Máskülönb en áramütés veszélye állhat fenn!

Figyelem!

Tisztításkor ne merítse vízbe a termoalappzapot **7**! Máskülönb en a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

Mindig várja meg az elektromos wok üzemeltetése után, amíg a termoalappzat **7** a wok serpenyő **3** teljesen le nem hűl! Máskülönb en fennáll a veszélye.

Hogy megégeti magát!

Ha kihúzta az elektromos wok hálózati kábelét **5** a csatlakozó aljzattól és kihűlt a wok serpenyő **3** és a termo alappzat **7** ...

1. A fakanállal **12** távolítsa el a durva ételmaradékokat a wok serpenyőből **3**.
2. Alaposan öblítse el vízzel és enyhe mosogatószerrel a wok serpenyőt **3**. Ne használjon súrolószerrel és fémszivacsot, mert különben megkarcolhatja a wok serpenyő **3** tapadásmentes bevonatát és ezzel használhatatlanná teheti!
3. Nedves szivaccsal tisztítsa meg a termoalappzat **7** burkolatát.

Tárolás

- Húzza ki a hálózati kábelt **5** a csatlakozó aljzattól és a termoalappzattól **7**, ha már nem használja a készüléket.
- Hagyja teljesen lehűlni a wokot és tartozékait, mielőtt eltenné a helyére.
- Az elektromos wokot gyermekektől mindig elzárva tárolja.

Működési zavarok

Ha az elektromos wok nem vagy nem megfelelően működne ...

1. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel **5** megfelelően van-e csatlakoztatva a termoalappzathoz **7**.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel **5** helyesen csatlakozik-e a csatlakozóaljzathoz.
3. Másik készülék csatlakoztatásával ellenőrizze, hogy az elektromos wokhoz használt csatlakozó aljzatban van-e áram.

Ha a zavar ezen okok egyikére sem vezethető vissza ...

4. először húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzattól és hagyja teljesen lehűlni a termoalappzapot **7**.
5. Dugja be a hálózati vezetékét **5** a csatlakozó aljzatba.

Amennyiben a zavart a fentiek alapján nem lehet elhárítani, forduljon valamelyik szervizpartnerünkhöz.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2002/96/EK uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktávoltító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

 Hornos kft.

H - 2600 Vác

Zrínyi utca 39.

Telefon +36 27 314 212

Telefax +36 27 317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

Gyártja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Receptek

Kókusztejes csirke

4 személyre

40 dkg orecchiette tészta

só

1 zöld chilipaprika

1 szár póréhagyma

1 darab gyömbér (kb. dió nagyságú)

20 dkg csirkemell

bors

10 dkg kukorica (konzerv)

1 csokor metélőhagyma

4 tk. földimogyoró- vagy repceolaj

1 dl cukrozatlan kókusztej (konzerv)

1 dl erőleves

Elkészítési idő: 30 perc

Adagonként kb.: 470 kcal

1. A tésztát a csomagoláson található leírás alapján főzzük bő sós vízben nem egészen puhára. A chiliszárat magvazzuk ki és vágjuk vékony csíkokra. Pucoljuk meg a póréhagymát, hosszában vágjuk fel és vágjuk csíkokra. Hámozzuk meg a gyömbért és vágjuk apróra. A csirkemellet vágjuk 1,5 cm széles csíkokra, sózzuk és borsozzuk meg. Csepegtessük le a kukoricát. Mossuk meg a metélőhagymát, és vágjuk kis karikára.
2. Először melegítsük meg a wokot, majd az olajat. A csirkét kb. 4 percre süssük aranybarnára. A póréhagymát tegyük a wok közepére és 2 percre pároljuk üvegesre. Tegyük hozzá a chilit, a gyömbért és a kukoricát és az egészet 2 percre kavarva süssük tovább. Mindent jól keverjük el.
3. Öntsük hozzá az erőlevest és a kókusztejet és lefedve 3 percre forraljuk. Melegítsük meg benne a kifőtt tésztát, sózzuk és borsozzuk. A metélőhagymával megszórva tálaljuk.

Zöldséges metélt

4 személyre

20 dkg rizsmetélt

só

15 dkg zöldbab

1 piros paprika

1 vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

1 darab gyömbér (kb. dió nagyságú)

4 tk. olívaolaj

30 dkg brokkoli rózsákra szedve

1 dl erőleves

5 ek. sötét szójaszósz

2 ek. aprított kesudió

Elkészítési idő: 25 perc

Adagonként kb.: 400 kcal

1. A tésztát a csomagoláson található leírás alapján főzzük ki bő sós vízben nem egészen puhára.
2. Mossuk és pucoljuk meg a zöldséget. A babot és a paprikát vágjuk fel apróra. Hámozzuk meg a hagymát és vágjuk csíkokra. Hámozzuk meg a fokhagymát és a gyömbért, majd vágjuk apróra.
3. Először melegítsük meg a wokot, majd az olajat. A paprikát 1 percre süssük a fakanállal gyorsan kevergetve. Egymás után adjuk hozzá a babot, brokkolit és hagymát, majd süssük meg benne.
4. Adjuk hozzá a fokhagymát és a gyömbért. 1 percre forraljuk az erőlevessel és a szójaszósszal. Forgassuk meg benne a metéltet. Szórjuk meg a kesudióval.

Színes tájföldi rizs

4 személyre

- 2 újhagyma
- 1 sárgarépa
- 1 piros paprika
- 1 ananász
- 3 dkg kesudió
- 2 tk. földimogyoróolaj
- 1/4 l zöldséglevés leve
- só
- bors
- 1 csipet cukor
- 60 dkg főtt rizs
- 1 ek. frissen aprított borsmenta vagy korianderzöld

Elkészítési idő: 30 perc

Adagonként kb.: 320 kcal

1. Pucoljuk és mossuk meg a zöldséget. Az újhagyma fehér részét vágjuk csíkokra, a zöld szárát pedig aprítsuk fel. A sárgarépát vágjuk gyufaszál méretűre. A paprikát vágjuk vékony csíkokra. Hámozzuk meg az ananászt és a torzsája nélkül vágjuk 1,5 cm vastag darabokra.
2. Melegítsük meg a wokot és a kesudiót zsír nélkül pirítsuk meg benne.
3. Először melegítsük meg a wokot, majd benne az olajat. Az újhagyma fehér részét pirítsuk meg benne üvegesre. A sárgarépát és a paprikát a wok közepén 4 percig pirítsuk ropogósra. Forraljuk fel az erőlevessel és fűszerezzük sóval, borral és cukorral. Lazán keverjük hozzá a rizst és melegítsük meg. Keverjük hozzá az újhagyma zöldjét.
4. Az ananászdarabokat illesszük össze szeletekre. Tegyük rá a rizst és zöldfűszerekkel és kesudióval díszítsük.

Karfiolos marhahúsfilé

4 személyre

- 40 dkg marhafilé
- 3 ek. tandoori fűszer (bioboltból vagy ázsiai specialitásokat árusító boltból)
- 1 kis karfiol
- 2 paradicsom
- 1 kis cukkini
- 1 kis fej vöröshagyma
- 2 újhagyma
- 4 tk. napraforgóolaj
- 1 dl erőlevés
- 1,5 dl cukrozatlan kókusztej (konzerv)
- só
- bors

Elkészítési idő: 30 perc

Adagonként kb.: 190 kcal

1. A filét vágjuk kb. 1 x 2 cm-es kockára és fűszerezzük a tandoori fűszerkeverékkel. A karfiolt szedjük szét rózsáira, a szárát vágjuk szeletekre. Kockázzuk fel apróra a paradicsomot. A kis cukkinit vágjuk 2 cm hosszú vékony csíkokra. Hámozzuk meg a hagymát és vágjuk vékony csíkokra. Az újhagyma fehér részét hosszában vágjuk ketté, a zöld szárát pedig vágjuk darabokra.
2. Először melegítsük meg a wokot, majd benne 2 tk. olajat. 2 percig süssük benne a húst és tartsuk melegen. Ismét melegítsük meg a wokot, és a hagymát pirítsuk meg üvegesre a maradék olajban. A karfiolt 3 percig süssük vele együtt. Öntsük hozzá az erőlevest és a kókusztejet és lefedve 5 percig forraljuk. Sózzuk és borsozzuk. Keverjük hozzá az újhagyma fehér részét, a cukkinit és a paradicsomot. Tegyük hozzá a karfiolt és 3 percig főzzük. Keverjük hozzá a húst és az újhagyma zöldjét és izesítsük.

Banános palacsinta

4 személyre

- 1 csipet só
- 1 csipet őrölt fahéj
- 15 dkg liszt (550-es típusú)
- 2,5 dl cukrozatlan kókusztej (konzerv)
- 2 evőkanál méz
- 2 banán
- 2 tojás
- 4 tk. földimogyoróolaj
- fél citrom leve

Elkészítési idő: 40 perc

Pihentetési idő: 30 perc -1 óra

Adagonként kb.: 250 kcal

1. A palacsintához keverjük el botmixerrel a sót, fahaját, lisztet, kókusztejet és mézet, majd 30 percig - egy óráig hagyjuk állni.
2. Hámozzuk meg a banánokat. 1 banánt egészen apróra vágjunk fel és a tojással adjuk a tésztához. Ha a tészta nagyon sűrű lenne, keverjük hozzá egy kis ásványvizet. A második banánt vágjuk szeletekre és keverjük a tésztához.
3. A sütőt melegítsük fel 70°C-ra, hogy abban tartsuk majd melegen a palacsintát. Először melegítsük meg a wokot, majd kenjük meg olajjal. Közepes hőfokon egymás után süssünk ki 8 palacsintát, mindkét oldalukat aranybarnára pirítva. A palacsintát tegyük a sütőbe, nehogy kihűljenek. A wokot minden palacsinta után kenjük be olajjal. A palacsintára csepegtessünk citromlevet és tálaljuk.

Köret: gyümölcssaláta

Receptajánlatok

Az élelmiszer mindig leragad a wok alján.	Füstöl az olaj.	A zöldség össze van esve és túl van főzve.
<p>▶ Melegítsük meg a wokot, közben 3 evőkanál sóval és a fakanállal oldjuk le róla a szennyeződések. Ezután kendővel töröljük ki a wokot. Ezután már csak forró vízzel tisztítsuk, nem kell tisztítószert használni hozzá. Kicsivel nagyobb hőfokon indítsuk el.</p>	<p>▶ A füstölő olaj káros az egészségre: hűtéshez öntsük hőálló edénybe, majd ártalmatlanítsuk. A túlmelegedett wokot hűtsük le meleg vízzel, öntsük le róla a vizet és töröljük ki. Indítsuk újra friss olajjal.</p>	<p>▶ Kockázzunk fel egy kis friss zöldséget és nyersen tegyük hozzá.</p>
A zöldség még nyers.	Az étel túl csípős.	Az ételnek nincs íze.
<p>▶ A zöldséget adagonként, állandó keverés mellett süssük meg, amíg nem sült ropogósra.</p>	<p>▶ Adjunk hozzá ananász-, mangó- vagy paradicsomkockát, kókusztejjel enyhítsük a csípősséget vagy zsírszegény simára kevert joghurtot használjunk hozzá. Az ételt ezután ne forraljuk már.</p>	<p>▶ Kiegészítőleg szójaszósszal, reszelt gyömbérrel, zúzott fokhagymával, aprított fűszer-növényekkel és szezámolajjal ízesítsük..</p>
Az étel túl száraz.	Túl sok mártás lett hozzá.	Túl kevés.
<p>▶ Ontsuk hozzá a kókusztejet, a szójatejszínt, erőlevest, amíg elegendő mártás képződik.</p>	<p>▶ Vegyük ki a wokból a szilárd hozzávalókat, és mártást nagy fokozaton főzzük sűrűre, adjuk hozzá a hozzávalókat és ízesítsük.</p>	<p>▶ Tegyük hozzá 10- 20 dkg szójacsírát vagy 1 felkockázott burgonyát és 1 répát; 10 dkg mélyhűtött borsót forrázunk le és adjuk hozzá. Ismét ízesítsük.</p>

KAZALO VSEBINE

STRAN

Pravilna uporaba	38
Varnostni napotki	38
Delovanje	39
Tehnični podatki	39
Vsebina kompleta	40
Opis	40
Kraj postavitve	40
Pred prvo uporabo	40
Montaža ročaja pokrova	40
Zagon	41
Stopnje segrevanja	41
Uporaba vok ponvi za ohranjanje toplote jedi	41
Čiščenje in nega	42
Shranjevanje	42
Motnje pri delovanju	42
Odstranitev	43
Garancija in servis	43
Proizvajalec	43
Recepti	44
Piščanec s kokosovim mlekom	44
Široki rezanci z zelenjavo	44
Pisan tajski riž	45
Pljučna pečenka s cvetačo	45
Palačinke z bananami	46
Nasveti za recepte	47

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

ELEKTRIČNI WOK KH 1099

Pravilna uporaba

Električni wok KH 1099 je namenjen izključno ...

- za uporabo kot naprava za pripravo jedi
- za uporabo v zaprtih prostorih
- za nekomercialno uporabo v privatnih gospodinjstvih.

ⓘ Napotek:

Za okvare električnega voka oz. njegovih komponent, ki so posledica nepredvidene uporabe, sta vsakršna odgovornost in jamstvo izključena!

Varnostni napotki

⚠ Da se izognete smrtni nevarnosti zaradi električnega udara:

- Napetost vira električnega toka se mora skladati z navedbami na tipski tablici naprave.
- Termičnega podstavka nikoli ne potopite v vodo. Obrišite ga z vlažno krpo. Če v termični podstavek zaide tekočina, obstaja nevarnost električnega udara!
- Da ne bi prišlo do nesreč, naj poškodovane omrežne vtiče ali kable takoj zamenjajo pooblašteni strokovnjaki ali serviser.
- Napravo, ki ne bi delovala brezhibno ali bi bila poškodovana, naj takoj pregleda in popravi servisna služba.

⚠ Da se izognete požaru in poškodbam:

- Naprave med obratovanjem nikoli ne pustite nenadzorovane.
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (tudi otroci ne) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave. Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro s pripravo.
- Poskrbite za varen položaj naprave.
- Zagotovite, da je omrežni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da kabel ne more povzročati spotikanja.
- Naprave nikoli ne uporabljajte:
 - če so posamezni deli naprave, omrežni kabel ali omrežni vtič poškodovani,
 - v primeru napak pri delovanju ali če je prišlo do drugih poškodb ali padca naprave na tla. Napravo dajte preveriti oz. popraviti servisni službi.
- Za upravljanje aparata ne uporabljajte nobene dodatne (eksterne) časovne ure ali ločenega sistema za upravljanje.
- Plastične vrečke so lahko vir nevarnosti. Da preprečite nevarnost zadušitve, plastične vrečke hranite izven dosega dojenčkov in majhnih otrok.
- Na termični podstavek nikoli ne dajte kuhinjskih loncev namesto ponve za wok. Drugi kuhinjski lonci se med obratovanjem naprave lahko zvrnejo, ker je termični podstavek zasnovan le za priloženo ponev.

Tako ravnate varno:

- V primeru nevarnosti takoj potegnite omrežni vtič iz vtičnice.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v tuje namene.
- Omrežni vtič ter omrežni kabel odstranite z naprave, ko naprave ne uporabljate, ko odstranjujete njene dele in pred čiščenjem.

⚠ Za preprečevanje materialne škode:

- Vok ponve ne uporabljajte za kuhanje na drugih virih vročine (npr. na ploščah štedilnika), ker se sicer lahko nepopravljivo poškoduje.
- Za mešanje in obračanje jedi v wok ponvi uporabljajte le leseni pribor; če uporabite kovinski pribor, boste razpraskali oblogo proti sprijemanju v wok ponvi in jo s tem naredili neuporabno.
- Vok ponve ne uporabljajte, da bi v njej razrezovali jedi ali njihove sestavine. Drugače boste razpraskali oblogo proti sprijemanju v wok ponvi in jo s tem naredili neuporabno.

⚠ Nevarnost opeklin!

- Vok ponev in stekleni pokrov pri pripravi jedi in serviranju prijemajte le za ročaje, ker se oba lahko zelo segrejeta. Iz varnostnih razlogov dodatno uporabite še krpo za prijemanje loncev.
- Pri dvigovanju pokrova iz voka lahko uhaja zelo vroča para! Zato se nikoli ne nagnite neposredno nad wok ponev, ko dvigujete pokrov z nje!
- Vok ponve ne uporabljajte za kuhanje juhe! Za ta namen je prenizka in juha bi zelo hitro stekla čez rob!

⚠ Pozor!

- Med pripravo jedi nikoli ne dolijte vode v segreto mast oz. olje v wok ponvi! Pri tem namreč nastane sikajoč plamen in lahko pride do požara! Razen tega se lahko osebe v bližini električnega voka zelo močno opečejo!

- Mast in olje se lahko pri pregretju hitro vnametal! Nikoli ne poskušajte goreče masti oz. olja pogasiti z vodo!

Pri tem nastane sikajoč plamen in ogenj lahko zajame pohištvo, zavese itd.! Razen tega se lahko osebe v bližini električnega voka zelo močno opečejo!

Za gašenje goreče masti oz. olja ...

1. Omrežni vtič takoj potegnite iz omrežne vtičnice.
2. Plamene zadušite, tako da na wok ponev položite pokrov, kovinsko skledo, kovinsko posodo ali odejo za gašenje.

Delovanje

Z vokom ...

- lahko na veliki vročini pripravljate jedi po tradicionalni kitajski metodi, ki ohranja hranljivost živil.
- zaradi kratkih časov kuhanja pri visokih temperaturah se vitamini in hranilne snovi v sestavinah v veliki večini ohranijo.
- lahko pripravljate jedi brez ali z le malo maščobe.

Tehnični podatki

Omrežna napetost:	220-240 V ~ 50 Hz
Izhodna moč:	1.200 W

Vsebina kompleta

- Vok ponev s toplotno izoliranimi ročaji
- Termični podstavek z regulatorjem temperature
- Stekleni pokrov
- Toplotno izoliran ročaj pokrova z montažnim materialom
- Odstranljiva rešetka za odcejanje
- 2 leseni lopatki, 1 lesena kuhalnica, par kitajskih palčk
- Navodila za uporabo

Opis

- ❶ Ročaj pokrova
- ❷ Stekleni pokrov
- ❸ Vok ponev
- ❹ Toplotno izolirani ročaji
- ❺ Omrežni kabel
- ❻ Grelna spirala
- ❼ Termični podstavek
- ❽ Regulator temperature
- ❾ Kontrolna lučka

Pribor:

- ❿ Rešetka za odcejanje
- ⓫ 2 leseni lopatki
- ⓬ Lesena kuhalnica
- ⓭ Jedilne palčke

Kraj postavitve

Vklopljeni vok postavite izključno na ravno, trdno in toplotno odporno podlago v suhi okolici.

Pozor!

Da preprečite poškodbe zaradi vpliva vročine in nevarnosti požara v okolici vklopljenega voka, poskrbite zato, da ...

- je vklopljeni vok vsepovsod zmeraj za najmanj 50 cm oddaljen od sten, kosov pohištva in drugih predmetov.

- nad vklopljenim vokom ne visijo predmeti (npr. luči).
- se v bližini vklopljenega voka ne nahajajo hitro vnetljivi materiali (npr. blago/tekstil).
- se omrežni kabel ❺ in termični podstavek ❼ ne nahajata v bližini vročih površin in odprtih virov ognja.
- omrežni kabel ❺ ne pride v stik s termičnim podstavkom ❼.
- v termični podstavek ❼ ne zaide vlaga in/ali tekočine.

 **Drugače obstaja nevarnost požara in električnega udara!**

Pred prvo uporabo

Vse dele električnega voka vzemite iz embalaže.

Odstranite morebitno prisotno zaščitno folijo in dele naprave, ki bodo prišli v stik z živili, očistite ostankov in prahu od embalaže.

Ne uporabljajte ostrih sredstev in ne kovinskih gobic, ker se drugače obloga proti sprijemanju v vok ponvi ❸ razpraska in postane neuporabna!

Montaža ročaja pokrova

1. Nataknite ročaj pokrova ❶ na široko izolirno ploščo, tako da kvadratni zaskočni nastavek sega v ročaj pokrova ❶.
2. Široko izolirno ploščo z ročajem pokrova ❶ od zgoraj položite na stekleni pokrov ❷, tako da se luknji nahajata ena nad drugo.
3. Najprej kovinsko podložko nataknite na vijak. Potem gumijasto podložko položite na vijak tako, da se široka stran plosko prilega kovinski podložki.

4. Vijak z obema podloškama od spodaj vtaknite v luknje in ga privijte s križnim izvijačem.

Zagon

Med prvim zagonom lahko pride do rahlega nas-tankta smradu zaradi ostankov od izdelave. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračitev, na primer tako, da odprete okno.

Stopnje segrevanja

Različne stopnje segrevanja pri regulatorju temperature **8** so orientacijske vrednosti:

Stopnja segrevanja 1-2: Za ohranjanje toplote jedi.

Stopnja segrevanja 3-4: Za dušenje in kuhanje.

Stopnja segrevanja 5: Za pečenje.

⚠ Pozor!

Termičnega podstavka **7** nikoli ne uporabljajte brez nameščene vok ponve **3**. Obstaja nevarnost pregretja.

1. Omrežni kabel **5** vtaknite v termični podstavek **7**.
2. Omrežni kabel **5** vtaknite v vtičnico.
3. Sedaj vok ponev **3** namestite na termični podstavek **7**.
4. Regulator temperature **8** potisnite na zeleno stopnjo segrevanja. Kontrolna lučka **9** zasveti.

Poskrbite, da vok ponev **3** na termičnem podstavku **7** stoji ravno in varno.

⚠ Pozor!

Vok ponve **3** ne prenapolnite! Maksimalna količina polnjenja (tekočine) znaša 1,5 l.

⚠ Pozor!

Med termični podstavek **7** in vok ponev **3** nikoli ne polagajte alu folije ali drugih predmetov, drugače lahko pride do nepopravljive škode na električnem voku. Razen tega obstaja nevarnost požara!

5. Potem zelene sestavine dajte v vok ponev **3**. Če je to potrebno, v vok ponev **3** dajte malce olja ali masti.
6. Rešetko za odcejanje **10** namestite v vok ponev **3**, da boste nanjo lahko odlagali sestavine iz vok ponve **3**, ki so zelo hitro kuhane, medtem ko ostale sestavine zaradi daljših časov priprave še ostanejo v vok ponvi **3**.
7. Pri dušenju in kuhanju – odvisno od uporabljenega recepta – stekleni pokrov **2** dajte na vok ponev **3**.

Uporaba vok ponvi za ohranjanje toplote jedi

Če vok ponev **3** želite uporabiti za serviranje in ohranjanje toplote jedi ...

1. Regulator temperature **8** najprej potisnite na zeleno stopnjo segrevanja 1.
2. Potem vok ponev **3** vzemite s termičnega podstavka **7** in jo postavite na toplotno odporno podlago (npr. izklopljeno, v celoti ohlajeno ploščo štedilnika).
3. Omrežni kabel **5** najprej potegnite iz vtičnice in potem iz termičnega podstavka **7**.
4. Termični podstavek **7** postavite na zelenem mestu. Poskrbite za to, da je podlaga na mestu postavitve ravna, trdna in toplotno odporna.
5. Omrežni kabel **5** najprej ponovno vtaknite v termični podstavek **7** in potem v vtičnico.
6. Vok ponev **3** z jedjo za segrevanje ponovno namestite na termični podstavek **7**.

7. Regulator temperature **8** za ohranjanje toplote tekočih jedi ponovno obrnite na stopnjo segrevanja 1. Regulator temperature **8** za segrevanje trdnih jedi obrnite na stopnjo segrevanja 2. Trdne jedi med segrevanjem občasno premešajte in dodajte malce vode, da preprečite, da bi se prijele na ponev.

Čiščenje in nega

⚠ Pozor!

Omrežni kabel **5** zmeraj najprej potegnite iz vtičnice, preden električni vok in njegove komponente začnete čistiti! Drugače obstaja nevarnost električnega udara!

⚠ Pozor!

Termičnega podstavka **7** pri čiščenju nikoli ne potopite v vodo! Naprava se tako lahko nepopravljivo poškoduje!

Po koncu obratovanja električnega voka zmeraj počakajte, da se termični podstavek **7** in vok ponev **3** popolnoma ohladita!

⚠ Drugače obstaja nevarnost opeklin!

Ko ste omrežni kabel **5** električnega voka potegnili iz vtičnice in sta vok ponev **3** ter termični podstavek **7** ohlajena ...

1. Večje ostanke jedi iz vok ponve **3** odstranite z leseno žlico **12**.
2. Vok ponev **3** temeljito splahnite v topli vodi z blagim pomivalnim sredstvom. Ne uporabljajte ostrih sredstev in ne kovinskih gobic, ker se drugače obloga proti sprijemanju v vok ponvi **3** razpraska in postane neuporabna!
3. Ohišje termičnega podstavka **7** očistite z vlažno gobico.

Shranjevanje

- Omrežni kabel **5** potegnite iz vtičnice in iz termičnega podstavka **7**, ko naprave ne uporabljate.
- Preden vok in njegove komponente pospravite, počakajte, da se popolnoma ohladijo.
- Električni vok zmeraj hranite izven dosega otrok.

Motnje pri delovanju

Če električni vok ne bi deloval pravilno ali sploh ne ...

1. Preverite, ali je omrežni kabel **5** pravilno priključen na termični podstavek **7**.
2. Preverite, ali je omrežni kabel **5** pravilno vtaknjen v vtičnico.
3. Preverite, ali je v vtičnici, na katero je električni vok priključen, električni tok, tako da nanjo priključite kakšno drugo napravo.

Če motnja ni nastala iz enega od teh vzrokov ...

4. Najprej omrežni vtič potegnite iz vtičnice in termični podstavek **7** pustite, da se v celoti ohladi.
5. Potem omrežni kabel **5** ponovno vtaknite v vtičnico.

Če se motnje ne da odpraviti, kot je opisano zgoraj, se prosimo obrnite na enega od naših partnerskih servisov.

Odstranitev



Naprave nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/ES.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri najbližjem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

Garancija in servis

Za to napravo prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno izdelana in natančno preverjena pred dobavo. Prosimo, da shranite blagajniški račun kot dokazilo o nakupu.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancijska storitev velja samo za napake pri materialu ali proizvodnji, ne pa za obrabne dele ali za poškodbe na lomljivih delih, npr. stikalih ali akumulatorjih. Proizvod je namenjen izključno za privatno in ne za obrtno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilnega ravnanja, pri uporabi sile ter pri posegih, ki jih ni izvedla naša pooblaščenca servisna poslovalnica, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

Birotehnika

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.

Lendavska ulica 23

9000 Murska Sobota

Slovenija

Phone: +386 (0) 2 522 16 66

Fax: +386 (0) 2 531 17 40

e-mail: zlatko.tkalcec@volja.net

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recepti

Piščanec s kokosovim mlekom

Za 4 osebe

400 g uheljčkov (orecchiette)
sol
1 zelen čili
1 porovo steblo
1 košček ingverja (približno velikosti oreha)
200 g piščančjih prsi
poper
100 g koruze (iz konzerve)
1 šopek drobnjaka
4 žlice arašidovega ali repičnega olja
100 ml nesladkanega kokosovega mleka
(iz konzerve)
100 ml čiste juhe

Čas priprave: 30 min

Na porcijo pribl.: 470 kcal

1. Testenine skuhamo v veliko slane vode po navodilih na embalaži. Čili brez semenčic narežimo na tanke trakove. Por očistimo, ga prerežimo po dolžini, operimo in ga narežimo na trakove. Ingver olupimo in ga narežimo na majhne koščke. Piščančje prsi narežimo na 1 1/2 cm široke trakove, jih posolimo in popopravimo. Koruzo pustimo, da se odcedi. Drobnjak operimo in ga narežimo na tanke koleščke.
2. Najprej segrejejo vok, potem pa še olje. Piščanca pribl. 4 min. pečemo, da postane zlato rjav. Na sredino voka dajemo por in ga 2 min. dušimo, da postekleni. Dodamo čili, ingver in koruzo in 2 min. med mešanjem popečemo. Vse sestavine zmešamo.
3. Dolijemo juho in kokosovo mleko in pokrito kuhamo na majhni vročini 3 min. Dodamo testenine, da se segrejejo, vse skupaj posolimo in popopravimo. Serviramo potreseno z drobnjakom.

Široki rezanci z zelenjavo

Za 4 osebe

200 g širokih riževih rezancev
sol
150 g stročjega fižola
1 rdeča paprika
1 rdeča čebula
1 strok česna
1 košček ingverja (približno velikosti oreha)
4 žličko olivnega olja
300 g cvetov brokolijskega
100 ml čiste juhe
5 žlic temne sojine omake
2 žlici sesekljanih indijskih oreškov

Čas priprave: 25 min

Na porcijo pribl.: 400 kcal

1. Testenine skuhamo v slani vodi po navodilih na embalaži.
2. Zelenjavo operimo in očistimo. Fižol in papriko narežimo na majhne koščke. Čebulo olupimo in jo narežimo na trakove. Česen in ingver olupimo in ju narežimo na majhne koščke.
3. Najprej segrejejo vok, potem pa še olje. Papriko ob nenehnem mešanju pražimo 1 min. Enega za drugim dodajamo fižol, brokoli in čebulo ter vse skupaj mešamo in pražimo.
4. Primešamo česen in ingver. Pustimo kuhati 1 min. z juho in sojino omako. Rezance obračamo. Potresimo z oreški.

Pisan tajski riž

Za 4 osebe

- 2 spomladanski čebuli
- 1 korenček
- 1 rdeča paprika
- 1 ananas
- 30 g indijskih oreškov
- 2 žlici arašidovega olja
- 1/4 l čiste zelenjavne juhe
- sol
- popper
- 1 ščepec sladkorja
- 600 g kuhanega riža
- 1 žlico sveže sesekljane mete ali zelenja koriandra

Čas priprave: 30 min

Na porcijo pribl.: 320 kcal

1. Zelenjavo operite in očistite. Pri čebuli bele dele narežite na trakove, zelene sesekljajte. Korenček narežite na za vžigalico debele palčke. Papriko narežite na tanke trakove. Ananas olupite in ga, brez sredice, narežite na 1 1/2 cm debele koščke.
2. Vok segrejte, v njem brez maščobe zlato rumeno popražite oreške.
3. Najprej segrejte wok, potem pa še olje v njem. Bele koščke čebule v voku prepražite, da posteklenijo. Korenček in papriko v sredini voka med mešanjem 4 min. pražite. Zavrite s čisto juho in začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Vmešajte riž in pustite, da se segreje. Vmešajte zelene dele čebule.
4. Koščke ananasa ponovno zložite v rezine. Na njih porazdelite riž in tega okrasite z zelišči in indijskimi oreški.

Pljučna pečenka s cvetačo

Za 4 osebe

- 400 g pljučne pečenke
- 3 žlice tandoori začimbe (trgovine z zdravo hrano, azijske trgovine)
- 1 manjša cvetača
- 2 paradižnika na grmu
- 1 bučka
- 1 rdeča čebulica
- 2 spomladanski čebuli
- 4 žlice sončničnega olja
- 100 ml čiste juhe
- 150 ml nesladkanega kokosovega mleka (iz konzerve)
- sol
- popper

Čas priprave: 30 min

Na porcijo pribl.: 190 kcal

1. Pljučno pečenko narežite na približno 1 x 2 cm velike kocke in jo začinite s tandoori začimbo. Cvetačo razdelite na cvetove, stebelca narežite na tanke obročke. Paradižnik narežite na majhne kocke. Bučko narežite na 2 cm dolge tanke palčke. Čebulo olupite in jo narežite na tanke trakove. Bele dele spomladanske čebule razpolovite po dolgem, polovici sesekljajte skupaj z zelenim delom.
2. Najprej segrejte wok, potem pa še 2 žlici olja v njem. Meso v voku pražite 2 min. in ga ohranjajte toplega. Vok ponovno segrejte, v preostalem olju čebulo prepražite, da postekleni. Dodajte cvetačoin jo pražite 3 min. Zavrite z juho in kokosovim mlekom in kuhajte na majhni vročini 5 min. Posolite in popoprajte. Primešajte bele dele spomladanske čebule, bučko in paradižnik. 3 min. kuhajte. Primešajte meso in zelene dele čebule in poskusite ter dodatno začinite.

Palačinke z bananami

Za 4 osebe

- 1 ščepec soli
- 1 ščepec cimeta v prahu
- 150 g moko (tip 550)
- 250 ml nesladkanega kokosovega mleka
(iz konzerve)
- 2 žlici medu
- 2 banani
- 2 jajci
- 4 žlice arašidovega olja
- sok 1/2 limone

Čas priprave: 40 min

Čas mirovanja: 30 min. do 1 h.

Na porcijo pribl.: 250 kcal

1. Za palačinke s paličnim mešalnikom v testo zmešajte sol, cimet, moko, kokosovo mleko in med in ga pustite stati 30 min. do 1 ure.
2. Banani olupite. Eno banano narežite na zelo majhne koščke in te skupaj z jajci vmešajte v testo. Če bi bilo testo pregosto, dolijte malce mineralne vode. Drugo banano narežite na rezine in jih vmešajte v testo.
3. Pečico za ohranjanje toplote segrejte na 70°. Najprej segrejte vok, potem pa ga premažite z oljem. Eno za drugo na srednji vročini pecite 8 palačink zlato rumeno na obeh straneh. Palačinke dajte v pečico, da ostanejo tople. Za vsako palačinko vok na novo premažite z oljem. Palačinke poškopite z limoninim sokom in jih servirajte.

Priloga: sadna solata

Nasveti za recepte

Živilo za peko se zmeraj prilepi na vok	Iz olja se kadi	Zelenjava je premehka in preveč kuhana
▶ Vok segrejte, pri tem s 3 žlicami in z lopatko odstranite vso umazanijo. Potem vok obrišite s krpo. Od tu naprej čistite le z vročo vodo in ne uporabljajte več čistil. Ponovno začnite z malce več vročine.	▶ Olje, iz katerega se kadi, je zdravju škodljivo: Nalijte ga v toplotno odporno posodo, da se ohladi, potem pa ga odstranite. Pregreti vok ohladite s toplo vodo, vodo odlijte in vok obrišite. Ponovno začnite s svežim oljem.	▶ Na kocke narežite malce surove zelenjave in jo surovo primešajte.
Zelenjava je presurova	Jed je preostrega okusa	Jed nima okusa
▶ Najbolje bo, da zelenjavo po porcijah popražite med stalnim mešanjem, dokler ni primerno kuhana in jo lahko jeste.	▶ Vmešajte kockice ananasa, manga ali paradižnika in ublažite s kokosovim mlekom ali pa uporabite premešan nemasten jogurt. Jedi potem ne kuhajte več.	▶ Dodatno izboljšajte okus s sojino omako, nastrganim ingverjem, stisnjenim česnom, sesekljanimi zelišči in sezamovim oljem ali drugim začimbnim oljem.
Jed je presuha	Nastalo je preveč omake	Premalo je
▶ Dolijte kokosovo mleko, sojino smetano, čisto juho ali sojino omako, dokler ni nastalo dovolj omake.	▶ Trdne sestavine dvignite iz voka, omako zakuhajte pri visoki temperaturi, sestavine vmešajte in jih začinite.	▶ Primešajte 100-200 g sojinih kalčkov ali pa na kratko prelijte 1 na kocke narezan krompir in 1 korenček ter 100 g zamrznjenega graha z vročo vodo in vse skupaj vmešajte. Preverite okus in začinite.

OBSAH

STRANA

Účel použití	50
Bezpečnostní pokyny	50
Funkce	51
Technické údaje	51
Obsah dodávky	51
Popis	52
Místo instalace	52
Před prvním použitím	52
Montáž úchytka víka	52
Uvedení do provozu	52
Teplotní stupně	53
Použití pánve Wok k udržování pokrmů v teple	53
Čištění a údržba	53
Úschova	54
Poruchy	54
Likvidace	54
Záruka & servis	55
Dovozce	55
Recepty	55
Kuře s kokosovým mlékem	56
Široké těstoviny se zeleninou	56
Pestrá thajská rýže	57
Hovězí plátek s květákem	57
Banánové palačinky	58
Doporučení pro vaření	58

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

ELEKTRICKÁ PÁNEV WOK KH 1099

Účel použití

Elektrická pánev Wok KH 1099 je určena výhradně ...

- k použití pro tepelnou úpravu potravin
- k použití v uzavřených místnostech
- k nekomerčnímu použití v domácnosti

ⓘ *Poznámka:*

V případě poškození elektrické pánve, resp. jejích součástí, v důsledku užívání k jinému než určenému účelu je jakékoli ručení/záruka vyloučena!

Bezpečnostní pokyny

⚠ *Abyste zabránili ohrožení života elektrickým proudem:*

- Napětí zdroje el. proudu musí souhlasit s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Termopodstavec nikdy neponořujte do vody. Pouze jej otírejte vlhkým hadříkem. Pronikne-li tekutina do termopodstavce, vystavujete se nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- Přístroje, které nefungují bezvadně nebo jsou poškozené, nechte ihned zákaznickým servisem prohlédnout a opravit.

⚠ *Abyste zamezili nebezpečí požáru a poranění:*

- Zařízení během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat. Děti by měly být pod dohledem, abyste měli jistotu, že si s přístrojem nehrají.
- Dbejte na bezpečné umístění přístroje.
- Zajistěte, aby byla zástrčka v případě nebezpečí rychle k dosažení a o kabel nebylo možno klopytnout.
- Zařízení nikdy nepoužívejte tehdy,
 - když jsou jednotlivé díly zařízení, síťový kabel nebo zástrčka poškozené,
 - v případě závad,
 - nebo pokud je jinak poškozeno nebo pokud spadlo na zem. Nechejte spotřebič přikontrolovat, resp. opravit v servisu.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.
- Plastikové sáčky mohou představovat nebezpečí. Abyste předešli nebezpečí udušení, ukládejte je mimo dosah kojenců a malých dětí.
- Nikdy nedávejte na termopodstavec jinou varnou nádobu namísto pánve. Jiná varná nádoba by se mohla během provozu převrhnout, protože termopodstavec je dimenzován jen na umístění nádob, které jsou součástí dodávky.

Bezpečnostní pokyny:

- V případě nebezpečí okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Zařízení nikdy nepoužívejte způsobem, který by odporoval účelu použití.
- Vytáhněte síťovou zástrčku a síťový kabel ze spotřebiče, pokud jej nepoužíváte, pokud odstraňujete díly a před čištěním.

⚠ Abyste zamezili vzniku materiálních škod:

- Nepoužívejte pánev Wok jako varnou nádobu na jiných zdrojích tepla (např. na varných deskách), protože by mohlo dojít k jejímu nevratnému poškození.
- K míchání a obracení potravin v pánvi Wok používejte jen dřevěné nástroje; pokud použijete kovové nástroje, poškrábe se nepřilnavý povrch pánve, a pánev se tak znehodnotí.
- Nepoužívejte pánev Wok ke krájení pokrmů nebo přísad. Jinak se nepřilnavý povrch pánve poškrábe, a pánev se tak znehodnotí.

⚠ Nebezpečí popálení!

- Pánev Wok a skleněné víko při vaření a podávání držte pouze za úchytky, protože se oba díly mohou zahřát na vysokou teplotu. Pro jistotu použijte vždy ještě chňapku.
- Při zvednutí víka může unikat horká pára! Proto se nikdy nenaklánějte přímo nad pánev, když zvedáte víko!
- Nepoužívejte pánev Wok k vaření polévky! Pánev Wok je k tomuto účelu příliš plochá, polévka by mohla rychle vykypět!

⚠ Pozor!

- Během vaření nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného tuku, resp. oleje v pánvi Wok! Vznikne přitom ostrý plamen a může dojít k požáru! Zároveň mohou osoby v blízkosti elektrické pánve utrpět těžké popáleniny!

- Tuk a olej může při přehřátí rychle vzplanout! Za žádných okolností se nepokoušejte hasit hořící tuk, resp. olej vodou!

Přítom vznikne ostrý plamen, který může přeskočit na nábytek, záclony atd. a způsobit požár! Zároveň mohou osoby v blízkosti elektrické pánve utrpět těžké popáleniny!

Pokud chcete uhasit hořící tuk, resp. olej...

1. Okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Zaduste plameny tak, že na pánev přiložíte deku, kovovou misku, kovovou nádobu nebo hasící houně.

Funkce

Pomocí pánve Wok ...

- můžete šetrně vařit pokrmy podle tradičního čínského způsobu přípravy při vysoké teplotě.
- díky krátké době přípravy při vysokých teplotách zůstávají maximálně zachovány vitamíny a živiny v přísadách.
- můžete připravovat pokrmy zcela bez tuku nebo jen s minimálním množstvím tuku.

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Výstupní výkon: 1200 Watt

Obsah dodávky

- pánev Wok s tepelně izolovanými úchytkami
- termopodstavec s regulátorem teploty
- skleněné víko
- tepelně izolovaná úchytka víka s montážním materiálem
- vyjímatelná odkapávací mřížka
- 2 dřevěné špachtle, 1 dřevěná lžice, jeden pár hůlek
- Návod k obsluze

Popis

- ❶ Úchytka víka
- ❷ Skleněné víko
- ❸ Pánev Wok
- ❹ Tepelně odizolované úchytky
- ❺ Síťový kabel
- ❻ Topná spirála
- ❼ Termopodstavec
- ❽ Regulátor teploty
- ❾ Kontrolka

Příslušenství:

- ❿ Odkapávací mřížka
- ⓫ 2 dřevěné špachtle
- ⓬ Dřevěná lžice
- ⓭ Hůlky

Místo instalace


Zapnutou pánev Wok postavte výhradně na rovný, pevný podklad odolný vůči vysokým teplotám a v suchém prostředí.

Pozor!

Abyste zamezili škodám v důsledku vysoké teploty a nebezpečí požáru v okolí zapnuté pánve, zajistěte, aby ...

- zapnutá pánev měla stále odstup minimálně 50 cm od stěny, nábytku a jiných předmětů.

- nad zapnutou pánví nebyly zavěšené žádné předměty (např. lampy).
- se v blízkosti zapnuté pánve nenacházely žádné hořlavé materiály (např. látky/textil).
- se síťový kabel ❺ a termopodstavec ❷ nenacházely v blízkosti horkých povrchů a otevřeného plamene.
- síťový kabel ❺ nepřišel do styku s termopodstavcem ❷.
- se do termopodstavce ❷ nedostala žádná vlhkost nebo tekutina.

 Jinak hrozí nebezpečí požáru a nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před prvním použitím

Vyjměte všechny součásti elektrické pánve z obalu. Odstraňte případné fólie a části, které přijdou do styku s potravinami, očistěte od zbytků prachu z obalu. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky ani kovové houbičky, protože by se mohl poškrabat nepřílnavý povrch pánve ❸ a pánev by se znehodnotila!

Montáž úchytky víka

1. Zastrčte úchytka víka ❶ na široký izolační kotouč, dokud v úchytkce ❶ nezaklapne čtvercová aretace.
2. Přiložte široký izolační kotouč s úchytkou víka ❶ seshora na skleněné víko ❷ tak, aby otvory ležely přes sebe.
3. Přiložte nejdříve kovovou podložku na šroub. Poté přetáhněte gumovou podložku na šroub tak, aby široká strana ležela naplocho na kovové podložce.
4. Prostrčte zespodu oběma podložkami do otvorů šroub a pevně ho přišroubujte pomocí šroubováku na šrouby s křížovou drážkou.

Uvedení do provozu

Při prvním spuštění může dojít ke vzniku lehkého kouře a zápachu, což je podmíněno výrobně-technickými okolnostmi. Tento jev je zcela normální a není nebezpečný. Zajistěte dostatečné větrání - otevřete například okno.

Teplotní stupně

Různé teplotní stupně na regulátoru teploty **8** jsou směrné hodnoty:

Teplotní stupeň 1-2:	k nahřívání pokrmů.
Teplotní stupeň 3-4:	k dušení a vaření.
Teplotní stupeň 5:	ke smažení.

⚠ Pozor!

Nikdy neprovozujte termopodstavec **7** bez nasazené pánve Wok **3**. Hrozí nebezpečí přehřátí.

1. Zastrčte síťový kabel **5** do termopodstavce **7**.
2. Zastrčte síťový kabel **5** do zásuvky.
3. Nyní nasadíte pánev Wok **3** na termopodstavec **7**.
4. Nastavte regulátor teploty **8** na požadovaný teplotní stupeň. Kontrolka **9** se rozsvítí.

Dbejte na to, aby pánev Wok **3** stála bezpečně a rovně na termopodstavci **7**.

⚠ Pozor!

Pánev Wok **3** nepřeplyňte! Maximální náplň (tekutiny) činí 1,5 l.

⚠ Pozor!

Nikdy nevkládejte hliníkovou fólii nebo jiné předměty mezi termopodstavec **7** a pánev Wok **3**, mohlo by dojít k nezvratnému poškození elektrické pánve. Mimoto existuje nebezpečí požáru!

5. Požadované přísady pak vložte do pánve **3**.
V případě nutnosti přidejte do pánve trochu oleje nebo tuku **3**.
6. Zavěste odkapávací mřížku **10** do pánve Wok **3**, na tuto mřížku můžete odložit přísady z pánve Wok **3**, které se velice rychle uvaří, zatímco jiné přísady z důvodu delší doby přípravy ještě zůstanou v pánvi Wok **3**.
7. Při dušení a vaření - podle použitého receptu - přikryjte pánev **3** skleněným víkem **2**.

Použití pánve Wok k udržování pokrmů v teple

Pokud chcete pánev Wok **3** použít k podávání a k nahřívání pokrmů ...

1. Otočte nejdříve regulátorem teploty **8** na teplotní stupeň 1.
2. Poté sejměte pánev Wok **3** z termopodstavce **7** a postavte ji na podložku odolnou vůči vysoké teplotě (např. vypnutý, zcela vychladlý sporák).
3. Vytáhněte síťový kabel **5** nejdříve ze zástrčky a poté z termopodstavce **7**.
4. Postavte termopodstavec **7** na požadované místo. Dbejte na to, aby podklad na místě instalace byl rovný, pevný a odolný vůči vysokým teplotám.
5. Zastrčte síťový kabel **5** nejdříve opět do termopodstavce **7** a poté do zástrčky.
6. Nasadíte pánev Wok **3** s pokrmu, které chcete nahřívát, opět na termopodstavec **7**.
7. Pro udržení tekutých pokrmů v teple otočte ovladačem teploty **8** znovu na stupeň ohřevu 1. Otočte regulátorem teploty **8** za účelem nahřívání pevných pokrmů na teplotní stupeň 2. Pevné pokrmy během nahřívání občas zamíchejte a přidejte trochu vody, abyste zamezili připálení.

Čištění a údržba

⚠ Pozor!

Vždy nejdříve vytáhněte síťový kabel **5** ze zástrčky, dříve než začnete elektrickou pánev a její součásti čistit! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

⚠ Pozor!

Termopodstavec **7** nikdy za účelem čištění nepoužívejte do vody! Jinak může dojít k nezvratnému poškození spotřebiče!

Po provozu elektrické pánve vždy vyčkejte, dokud termopodstavec **7** a pánev Wok **3** zcela nevychladnou!

⚠ V opačném případě hrozí nebezpečí popálenin!

Když jste vytáhli síťový kabel **5** elektrické pánve ze zástrčky, pánev Wok **3** a termopodstavec **7** vychladly ...

1. Odstraňte hrubé zbytky jídel pomocí dřevěné lžice **12** z pánve Wok **3**.
2. Omyjte pánev Wok **3** důkladně teplou vodou a jemným prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky ani kovové houbičky, protože by se mohl poškrabat nepřilnavý povrch pánve **3** a pánev by se znehodnotila!
3. Pouzdro termopodstavce očistěte **7** vlhkou houbičkou.

Úschova

- Vytáhněte síťový kabel **5** ze zástrčky a z termopodstavce **7**, pokud se spotřebič nepoužívá.
- Před uložením nechejte pánev i její součásti zcela vychladnout.
- Elektrickou pánev vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

Poruchy

Nefunguje-li elektrická pánev nebo pokud nefunguje správně ...

1. Zkontrolujte, zda je síťový kabel **5** správně připojen na termopodstavec **7**.
2. Zkontrolujte, zda je síťový kabel **5** správně zastrčen do zásuvky.
3. Zkontrolujte, zda je zásuvka, do které je zapojena elektrická pánev, pod proudem, zapojením jiného spotřebiče.

Pokud porucha nevznikla z některé z těchto příčin ...

4. Vytáhněte nejdříve zástrčku ze zásuvky a nechejte termopodstavec **7** zcela vychladnout.
5. Poté opět zastrčte síťový kabel **5** do zásuvky.

Nepodaří-li se vám poruchu odstranit výše popsáním způsobem, obraťte se prosím na některého z našich servisních partnerů.

Likvidace



Přístroj v žádném případě neodhazujte do obvyklého domovního odpadu. Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení.

Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka & servis


Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Ušchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu.

Budeteli uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak Vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např.

spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

 Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel servisu výrobků Kompernass

Malešické nám.1

108 00 Praha 10

Hotline: 800 400 235

Fax: 271 722 939

e-mail: support.cz@kompernass.com

Dovozce

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Kuře s kokosovým mlékem

Pro 4 osoby

400 g těstovin orecchiette („oušek“)

SŮL

1 zelená čili paprička

1 pórek

1 kousek zázvoru (asi o velikosti vlašského ořechu)

200 g kuřecích prsou

pepř

100 g kukuřice (z konzervy)

1 svazek pažitky

4 PL arašídového nebo řepkového oleje

100 ml neslazeného kokosového mléka (z konzervy)

100 ml vývaru

Doba přípravy: 30 min

Jedna porce obsahuje cca: 470 kcal

1. Těstoviny uvařte v dostatečném množství osolené vody dle návodu na obalu „al dente“. Paprikový lusk bez semen nakrájejte na jemné proužky. Pórek očistěte, podélně nařízněte, omyjte a nakrájejte na proužky. Zázvor oloupejte a nakrájejte nadrobno. Kuřecí prsa nakrájejte na proužky široké 1 1/2 cm, osolte a opepřete. Kukuřici nechejte okapat. Pórek omyjte, nakrájejte na jemná kolečka.
2. Nejdříve zahřejte pánev, poté olej. Kuřecí maso opékejte po dobu 4 minut do zlatavě hnědé barvy. Pórek vložte doprostřed pánve a poduste po dobu 2 minut, dokud nezesklovatí. Přidejte Chili, zázvor a kukuřici a opékejte za stálého míchání po dobu 2 minut. Všechno smíchejte.
3. Přilijte vývar a kokosové mléko a povařte zakryté po dobu 3 minut. Těstoviny prohřejte s ostatními přísadami, osolte a opepřete. Podávejte posypané kolečky pórků.

Široké těstoviny se zeleninou

Pro 4 osoby

200 g širokých rýžových nudlí

SŮL

150 g zelených fazolek

1 červený paprikový lusk

1 červená cibule

1 stroužek česneku

1 kousek zázvoru (asi o velikosti vlašského ořechu)

4 ČL olivového oleje

300 g růžiček brokolice

100 ml vývaru

5 PL tmavé sojové omáčky

2 PL nasekaných kešu oříšků

Doba přípravy: 25 min

Jedna porce obsahuje cca: 400 kcal

1. Těstoviny uvařte v osolené vodě dle návodu na obalu „al dente“.
2. Zeleninu omyjte a očistěte. Fazolové lusky a papriku nakrájejte nadrobno. Cibuli oloupejte a nakrájejte na proužky. Česnek a zázvor oloupejte a nakrájejte nadrobno.
3. Nejdříve zahřejte pánev, poté olej. Papriku poté míchejte 1 min. na pánvi. Postupně opékejte fazolové lusky, brokolici a cibuli.
4. Přidejte česnek a zázvor. Přidejte vývar a sojovou omáčku a nechejte povařit 1 minutu. Zamíchejte nudle. Posypte oříšky.

Pestrá thajská rýže

Pro 4 osoby

- 2 jarní cibulky
- 1 mrkev
- 1 červený paprikový lusk
- 1 ananas
- 30 g oříšků kešu
- 2 PL arašídového oleje
- 1/4 l zeleninového vývaru
- SŮL
- pepř
- 1 špetka cukru
- 600 g uvařené rýže
- 1 PL čerstvě nakrájené máty nebo koriandru

Doba přípravy: 30 min

Jedna porce obsahuje cca: 320 kcal

1. Zeleninu omyjte a očistěte. Bílou část cibulek nakrájejte na proužky, zelenou část nakrájejte na malé kousky. Mrkev nakrájejte na kousky o tloušťce párátka. Papriku nakrájejte na tenké proužky. Ananas oloupejte a bez košťálu nakrájejte na kousky o tloušťce 1,5 cm.
2. Pánev zahřejte, opražte na ní oříšky bez tuku.
3. Nejdříve zahřejte pánev, poté olej. Bílou část cibulek opékejte, dokud nezesklovatí. Mrkev a papriku opékejte uprostřed pánve za stálého míchání po dobu 4 minut „al dente“. Povařte s vývarem a ochuťte solí, pepřem a cukrem. Lehce vmíchejte rýži a nechejte ji ohřát. Zamíchejte zelenou část cibulek.
4. Kousky ananasu opět složte do plátků. Rozdělte na ně rýži a ozdobte bylinkami a kešu oříšky.

Hovězí plátek s květákem

Pro 4 osoby

- 400 g hovězího masa
- 3 PL koření Tandoori (prodejny bio výživy, asijské obchody)
- 1 malý květák
- 2 keřikových rajčat
- 1 cuketa
- 1 malá červená cibule
- 2 jarní cibulky
- 4 PL slunečnicového oleje
- 100 ml vývaru
- 150 ml neslazeného kokosového mléka (z konzervy)
- SŮL
- pepř

Doba přípravy: 30 min.

Jedna porce obsahuje cca: 190 kcal

1. Filet nakrájejte na kostky o velikosti cca 1 x 2 cm a okořeňte kořením Tandoori. Květák rozdělte na růžičky, košťál nakrájejte na plátky. Rajčata nakrájejte na malé kostičky. Cuketu nakrájejte na tenké proužky o délce 2 cm. Cibuli oloupejte a nakrájejte na tenké proužky. Bílou část cibulek podélně rozkrojte na polovinu, zelenou část nakrájejte na kousky.
2. Nejdříve zahřejte pánev, poté 2 PL oleje. Maso v něm opékejte po dobu 2 minut a poté uložte v teple. Pánev znovu zahřejte, cibuli poduste ve zbývajícím oleji, dokud nezesklovatí. Přidejte květák a opékejte po dobu 3 minut. Přilijte vývar a kokosové mléko a povařte po dobu 5 minut. Osolte a opepřete. Přidejte bílou část cibulek, cukety a rajčata. Vařte 3 minuty. Zamíchejte maso a zelenou část cibulek a ochuťte.

Banánové palačinky

Pro 4 osoby

špetka soli

1 špetka mleté skořice

150 g mouky (typ 550)

250 ml neslazeného kokosového mléka (z konzervy)

2 PL medu

2 banány

2 vejce

4 PL arašídového oleje

Šťáva z 1/2 citrónu

Doba přípravy: 40 min

Doba odpočívání: 30 min.-1 hod.

Jedna porce obsahuje cca: 250 kcal

1. Na palačinky smíchejte sůl, skořici, mouku, kokosové mléko a med pomocí ponorného mixéru a připravte těsto. Těsto nechejte 30 min. -1 hod. odpočívat.
2. Banány oloupejte. 1 banán nakrájejte na velice drobné kousky a společně s vejci vmíchejte do těsta. Pokud je těsto příliš husté, přidejte trochu minerální vody. Druhý banán nakrájejte na plátky a zamíchejte do těsta.
3. Troubu nastavte na nahřívání při teplotě 70 °C. Nejdříve pánev zahřejte, poté potřete olejem. Při středním teplotním stupni postupně z obou stran opečte do zlatohněda 8 palačinek. Palačinky dejte do tepla do trouby. Pánev pro každou palačinku potřete znovu olejem. Palačinky pokapejte citrónovou šťávou a podávejte.

Příloha: Ovocný salát

Doporučení pro vaření

Potraviny se stále lepí na pánev	Z oleje se kouří	Zelenina je bez tvaru a rozvařená
▶ Pánev zahřejte, přitom pomocí 3 PL soli a špachtle uvolněte všechny nečistoty. Poté vytřete pánev utěrkou. Od tohoto okamžiku již čistěte jen horkou vodou, nepoužívejte žádný čistič. Znovu začněte s poněkud vyšší teplotou.	▶ Olej, ze kterého se kouří, poškozuje zdraví: Za účelem ochlazení přelijte do žáruvzdorné nádoby, poté zlikvidujte. Přehřátou pánev ochlaďte teplou vodou, opláchněte a poté vytřete. Začněte znovu s čerstvým olejem.	▶ Nakrájejte na malé kostičky trochu čerstvé zeleniny a syrovou zeleninu zamíchejte do pokrmu.
Zelenina je nedovařená	Pokrm je příliš ostrý	Chuť pokrmu je fádni
▶ Zeleninu opékejte nejlépe po jednotlivých porcích za stálého míchání, dokud nebude vše „al dente“.	▶ Vmíchejte kostičky ananasu, manga nebo rajčat, zjemněte kokosovým mlékem nebo použijte nízkotučný jogurt vymíchaný dohladka. Pokrm pak již nevařte.	▶ Dochuťte sojovou omáčkou, nastrouhaným zázvorem, lisovaným česnekem, nasekanými bylinkami a sezamovým olejem nebo jiným ochuceným olejem.
Pokrm je příliš suchý	Vytvořilo se příliš mnoho omáčky	Omáčky je málo
▶ Přilévejte kokosové mléko, sojovou smetanu, vývar nebo sojovou omáčku, dokud se nevytvoří dostatečné množství omáčky.	▶ Pevné přísady vyndejte z pánve, omáčku rychle povařte při vysoké teplotě, vmíchejte přísady a ještě jednou ochuťte.	▶ Zamíchejte 100-200 g sojových klíčků nebo kostiček z 1 brambory a 1 mrkve a 100 g mraženého hrášku, krátce spařte vařící vodou a promíchejte. Znovu ochuťte.

OBSAH

STRANA

Používanie v súlade s určením	62
Bezpečnostné pokyny	62
Funkcia	63
Technické údaje	63
Obsah dodávky	64
Popis	64
Umiestnenie	64
Pred prvým použitím	64
Montáž rukoväte veka	64
Uvedenie do prevádzky	65
Vyhrievacie stupne	65
Používanie panvice wok na udržiavanie jedla v teplom stave	65
Čistenie a údržba	66
Uskladnenie	66
Funkčné poruchy	66
Likvidácia	67
Záruka a servis	67
Dovozca	67
Recepty	68
Kura s kokosovým mliekom	68
Dlhé rezance so zeleninou	68
Pestrá thajská ryža	69
Hovädzí plátok s karfiolom	69
Banánové palacinky	70
Tipy k receptom	71

Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

ELEKTRICKÁ WOK PANVICA KH 1099

Používanie v súlade s určením

Elektrická panvica wok KH 1099 je určená výlučne na ...

- používanie ako prístroj na varenie
- používanie v uzatvorených priestoroch
- na súkromné, nekomerčné používanie v domácnosti

i **Upozornenie:**

Za chyby elektrického woku a jeho komponentov, ktoré boli spôsobené nesprávnym používaním, odmietame akúkoľvek zodpovednosť a ručenie!

Bezpečnostné pokyny

⚠ **Aby ste zabránili poraneniu v dôsledku úrazu elektrickým prúdom:**

- Napätie elektrického zdroja musí korešpondovať s údajmi na typovom štítku prístroja.
- Nikdy neponárajte termo-podstavec do vody. Iba ho utierajte vlhkou handrou. Ak sa tekutiny dostanú do termo-podstavca, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.
- Prístroje, ktoré nefungujú bezchybne alebo boli poškodené, nechajte okamžite skontrolovať a opraviť v zákazníckom servise.

⚠ **Aby ste zabránili nebezpečenstvu požiaru a poranení:**

- Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
 - Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí. Je to možné iba za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať. Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
 - Postarajte sa o bezpečné umiestnenie prístroja.
 - Postarajte sa o to, aby sieťová zástrčka bola ľahko dostupná a nezakopávalo sa o kábel.
 - Prístroj nikdy nepoužívajte:
 - keď sú poškodené jeho jednotlivé časti, prírodný kábel alebo sieťová zástrčka,
 - v prípade nesprávneho fungovania, ak sa poškodil nejakým iným spôsobom alebo spadol na zem. Ak treba prístroj preskúšať, príp. opraviť, odovzdajte ho do servisu.
 - Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte Žiadny externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
 - Plastové vrecká môžu byť nebezpečné. Aby ste sa vyhli riziku zadusenia, uchovávajte plastové vrecká mimo dosahu bábätiatok a malých detí.
 - Nikdy nekladte namiesto woku iný riad na varenie na termo-podstavec. Iný riad na varenie sa môže počas prevádzky prevrátiť, pretože termo-podstavec je určený len na prijatie dodanej nádoby.
- ### **Zaistenie bezpečného používania:**
- Pri nebezpečenstve ihneď vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
 - Nikdy nepoužívajte prístroj v rozpore s deklarovávaným účelom.

- Zástrčku a prívodnú šnúru vytiahnite z prístroja vždy, keď sa prístroj nepoužíva, keď demontujete jednotlivé časti alebo keď ho idete čistiť.

⚠ Aby ste sa vyhli škodám:

- Nepoužívajte panvicu wok ako riad na varenie na iných zdrojoch tepla (napr. na sporáku), pretože v takom prípade sa môže neopraviteľne poškodiť.
- Na miešanie a obracanie jedál na panvici wok používajte len drevený príbor. Ak by ste použili kovový príbor, neprilnavá vrstva na panvici wok by sa mohla poškodiť a stala by sa nepoužiteľnou.
- Nepoužívajte wok na krájanie jedál alebo jednotlivých surovín. Neprilnavá vrstva na panvici wok by sa mohla poškodiť a stala by sa nepoužiteľnou.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

- Panvicu wok a jej sklené veko chytajte pri varení len za rukoväť, pretože ostatné časti môžu byť veľmi horúce. Pre istotu použite vždy aj chňapku.
- Pri zdvíhaní veka môže uniknúť horúca para! Preto sa nikdy nenakláňajte nad panvicu wok, keď zdvíhate veko!
- Nepoužívajte panvicu wok na prípravu polievok! Na tento účel je panvica wok príliš plochá, preto by mohla polievka rýchlo vykypieť!

⚠ Pozor!

- V priebehu varenia nikdy nelejte vodu do zohriateho tuku alebo oleja na panvici wok! Pritom vznikajú ostré plamene a môže dôjsť k požiaru! Okrem toho môžu osoby v blízkosti elektrického woku utrpieť najťažšie popáleniny!

- Tuk a olej môžu pri prehriatí rýchlo vzplanúť! V žiadnom prípade sa nepokúšajte horiaci tuk alebo olej hasiť vodou!

Pritom vznikajú ostré plamene, ktoré môžu preniesť oheň na nábytok, záclony a pod.! Okrem toho môžu osoby v blízkosti elektrického woku utrpieť najťažšie popáleniny!

Ak chcete zhasiť horiaci tuk alebo olej, ...

1. Ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Zaduste plamene tým, že veko, kovovú misu, kovovú šálku alebo inú hasiacu prikrývku položíte na panvicu wok.

Funkcia

S wokom ...

- môžete pripraviť jedlá šetriacim spôsobom podľa tradičných čínskych spôsobov vo veľkom teple.
- zostanú pri krátkych časoch varenia aj pri vysokej teplote do značnej miery zachované vitamíny a živiny.
- môžete pripravovať jedlá bez alebo len s malým množstvom tuku.

Technické údaje

Sieťové napätie: 220 - 240 V, 50 Hz

Výstupný výkon: 1 200 W

Obsah dodávky

- Panvica wok s tepelne izolovanými držadlami
- Termo-podstavec s regulátorom teploty
- Sklené veko
- Tepelne izolovaná rukoväť veka s montážnym materiálom
- Odnímateľná mriežka na odkvapkávanie
- 2 drevené špachtle, 1 drevená lyžica, pár paličiek na jedenie
- Návod na používanie

Popis

- ❶ Rukoväť veka
- ❷ Sklené veko
- ❸ Panvica wok
- ❹ Tepelne izolované rukoväte
- ❺ Sieťová šnúra
- ❻ Vyhrievacia špirála
- ❼ Termo-podstavec
- ❽ Regulátor teploty
- ❾ Kontrolka

Príslušenstvo:

- ❿ Odkvapkávací mriežka
- ⓫ 2 drevené špachtle
- ⓬ Drevená lyžica
- ⓭ Paličky na jedenie

Umiestnenie

Zapnutý wok postavte výlučne na rovný, pevný a teplu odolný podklad v suchom prostredí.

⚠ Pozor!

Aby ste sa vyhli škodám spôsobeným pôsobením tepla a nebezpečenstvu požiaru v okolí zapnutého woku, postarajte sa, aby ...

- mal zapnutý wok okolo seba vždy odstup aspoň 50 cm od stien, kusov nábytku a iných predmetov.

- nad zapnutým wokom neviseli žiadne predmety (napr. lampy).
- sa v blízkosti zapnutého woku nenachádzali žiadna ľahko zápalné materiály (napr. látky alebo textilie).
- sieťová šnúra ❺ a termo-podstavec ❷ neboli v blízkosti horúcich povrchov a otvoreného ohňa.
- sa sieťová šnúra ❺ nedotýkala termo-podstavca ❷.
- sa žiadna vlhkosť alebo tekutiny nedostali do termo-podstavca ❷.

⚠ Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom!

Pred prvým použitím

Vyberte všetky diely elektrického woku z obalu. Odstráňte prípadné ochranné fólie a očistite diely, ktoré prídu do styku s potravinami, od zvyškov obalového materiálu. Nepoužívajte žiadny čistiaci piesok ani kovové hubky, pretože by ste poškriabali nepríľnavú vrstvu na panvici wok ❸, ktorá by potom bola nepoužiteľná!

Montáž rukoväte veka

1. Nasuňte rukoväť veka ❶ na širokú izolačnú podložku tak, aby štvorcová západka čnela do rukoväte veka ❶.
2. Položte širokú izolačnú podložku s rukoväťou veka ❶ zhora na sklené veko ❷ tak, aby otvory ležali nad sebou.
3. Nasuňte najprv kovovú podložku na skrutku. Potom posuňte gumovú podložku na skrutku tak, aby široká strana ležala plocho na kovovej podložke.
4. Zospodu zasunite skrutku s oboma podložkami cez otvory a pevne ju zaskrutkujte krížovým skrutkovačom.

Uvedenie do prevádzky

Pri prvom uvedení do prevádzky môže dôjsť k mier-
nemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami
z výroby. Je to úplne normálne a nie je to nebezpe-
čné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte
okno.

Vyhrievacie stupne

Vyhrievacie stupne regulátora teploty **8** sú smerné
hodnoty:

Vyhrievací stupeň 1-2: Na udržiavanie jedál
v teple.

Vyhrievací stupeň 3-4: Na dusenie a varenie.

Vyhrievací stupeň 5: Na pečenie.

⚠ Pozor!

Nikdy nepoužívajte termo-podstavec **7** bez nasa-
denej panvice wok **3**. Hrozí nebezpečenstvo pre-
hriatia.

1. Zasuňte sieťovú šnúru **5** do termo-podstavca **7**.
2. Zapojte sieťovú šnúru **5** do elektrickej zásuvky.
3. Teraz nasadte panvicu wok **3** na termo-podsta-
vec **7**.
4. Nastavte regulátor teploty **8** na požadovaný
vyhrievací stupeň. Kontrolka **9** sa rozsvieti.

Dajte pozor na to, aby panvica wok **3** stála na
termo-podstavci **7** pevne a rovno.

⚠ Pozor!

Neprepĺňajte panvicu wok **3**! Maximálne množstvo
náplne (tekutiny) je 1,5 l.

⚠ Pozor!

Nikdy nekladte hliníkovú fóliu (alobal) ani iné predmety
medzi termo-podstavec **7** a panvicu wok **3**, inak
môže dôjsť k neopraviteľným škodám na elektrickom
woku. Okrem toho hrozí nebezpečenstvo požiaru!

5. Potom dajte požadované suroviny na panvicu
wok **3**. Ak treba, pridajte trochu oleja alebo
tuku na wok **3**.
6. Zaveste odkvapkávaciu mriežku **10** do panvice
wok **3**, aby ste na ňu mohli položiť suroviny
z woku **3**, ktoré sú rýchlo pripravené, zatiaľ čo
iné suroviny s dlhšou dobou varenia zostávajú
ešte stále v panvici wok **3**.
7. Pri dusení a varení – podľa použitého receptu –
nasadte sklenené veko **2** na panvicu wok **3**.

Používanie panvice wok na udržiavanie jedla v teplom stave

Keď chcete panvicu wok **3** použiť na servírovanie
a udržiavanie jedál v teple ...

1. Najprv nastavte regulátor teploty **8** na vyhrie-
vací stupeň 1.
2. Potom vezmite panvicu wok **3** z termo-podstavca
7 a postavte ju na teplu odolný podklad (napr.
vypnutá, úplne vychladnutá platňa na sporáku).
3. Najprv vytiahnite sieťovú šnúru **5** zo zásuvky
a potom z termo-podstavca **7**.
4. Dajte termo-podstavec **7** na požadované miesto.
Dajte pozor na to, aby bol podklad na mieste
uloženia rovný, pevný a teplu odolný.
5. Potom zasuňte sieťovú šnúru **5** znova do termo-
podstavca **7** a následne do zásuvky.
6. Znova nasadte panvicu wok **3** s jedom, ktoré
chcete udržať v teple, na termo-podstavec **7**.

7. Ak chcete tekuté jedlá udržať teplé, otočte regulátor teploty 8 znova na vyhrievací stupeň 1.

Otočte regulátor teploty 8 pre udržanie tuhých jedál v teple na vyhrievací stupeň 2. Občas premiešajte jedlo počas udržiavania v teple a pridajte trochu vody, aby ste zabránili pripečeniu jedla.

Čistenie a údržba

⚠ Pozor!

Pred čistením elektrického woku a jeho komponentov vždy najprv vyťahnite sieťovú šnúru 5 zo zásuvky! Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ Pozor!

Pri čistení nikdy neponárajte termo-podstavec 7 do vody! Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

Po používaní elektrického woku vždy vyčkejte, kým termo-podstavec 7 a panvica wok 3 úplne vychladnú! Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Keď ste vytiahli sieťovú šnúru 5 elektrického woku zo zásuvky a panvica wok 3 s termo-podstavcom 7 vychladli ...

1. Odstráňte hrubé zvyšky jedál drevenou lyžicou 12 z panvice wok 3.
2. Poriadne umyte panvicu wok 3 teplou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadny čistiaci piesok ani kovové hubky, pretože by ste poškriabali nepríľnavú vrstvu na panvici wok 3, ktorá by potom bola nepoužiteľná!
3. Teleso termo-podstavca 7 vyčistíte vlhkou špongiou.

Uskladnenie

- Keď prístroj nepoužívate, vyťahnite sieťovú šnúru 5 zo zásuvky a z termo-podstavca 7.
- Pred uskladnením nechajte wok a jeho komponenty úplne vychladnúť.
- Elektrický wok vždy uskladnite mimo dosahu detí.

Funkčné poruchy

Ak elektrický wok nefunguje alebo nefunguje správne ...

1. Skontrolujte, či je sieťová šnúra 5 správne pripojená do termo-podstavca 7.
2. Skontrolujte, či je sieťová šnúra 5 správne zapojená do zásuvky.
3. Skontrolujte, či je prúd v zásuvke, do ktorej je pripojený elektrický wok - pripojte do nej iný elektrický prístroj.

Ak porucha nebola spôsobená týmito príčinami ...

4. Najprv vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte termo-podstavec 7 celkom vychladnúť.
5. Potom zasuňte sieťovú šnúru 5 znova do zásuvky.

Ak sa porucha ani týmto spôsobom nedá odstrániť, obráťte sa na niektorého nášho servisného partnera.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/ES.

Prístroj nechajte zlikvidovať v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dbajte pritom aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

SK ELBYT

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Kura s kokosovým mliekom

Pre 4 osoby

400 g rezancov (cestovín)
soľ
1 lusk zeleného čili
1 kus póru
1 kus zázvoru (asi vo veľkosti orecha)
200 g kuracích pŕs
korenie
100 g kukurice (z konzervy)
1 zväzok pažitky
4 ČL arašidového alebo repkového oleja
100 ml nesladeného kokosového mlieka (z konzervy)
100 ml vývaru

Doba prípravy: 30 min

Na porciu asi: 470 kcal

1. Podľa návodu na obale varíme rezance v dostatočnom množstve slanej vody „na skus“. Lusk čili bez semien nakrájame na tenké pásiky. Očistíme pór, po dĺžke narežeme, umyjeme a nakrájame na pásiky. Olúpeme zázvor a pokrájame nadrobno. Kuracie prsia nakrájame na pásiky široké asi 1,5 cm, osolíme a okoreníme. Kukuricu necháme odkvakať. Umyjeme pažitku a pokrájame na jemné rolky.
2. Zohrejeme najprv wok, potom olej. Kura pečieme asi 4 min do zlatohneda. Pór dáme do stredu woku a 2 min dusíme do sklovita. Pridáme čili, zázvor a kukuricu a za stáleho miešania 2 min opekáme. Všetko pomiešame.
3. Polejeme vývarom a kokosovým mliekom, a prikryté necháme 3 min variť. Pridáme rezance, necháme ich prehriať, osolíme a okoreníme. Servírujeme posypané posekanou pažitkou.

Dlhé rezance so zeleninou

Pre 4 osoby

200 g dlhých ryžových rezancov
soľ
150 g zelenej fazuľky
1 červená paprika
1 červená cibuľa
1 strúčik cesnaku
1 kus zázvoru (asi vo veľkosti orecha)
4 ČL olivového oleja
300 g ružičiek brokolice
100 ml vývaru
5 PL tmavej sójovej omáčky
2 PL posekaných oreškov kešu

Doba prípravy: 25 min

Na porciu asi: 400 kcal

1. Podľa návodu na obale varíme rezance v slanej vode „na skus“.
2. Očistíme a umyjeme zeleninu. Fazuľku a papriku pokrájame nadrobno. Cibuľu olúpeme a pokrájame na pásiky. Cesnak a zázvor olúpeme a pokrájame nadrobno.
3. Zohrejeme najprv wok, potom olej. Papriku v ňom 1 min rýchlo opečieme. Postupne opekáme fazuľku, brokolicu a cibuľu.
4. Primiešame cesnak a zázvor. Necháme 1 min variť s vývarom a sójovou omáčkou. Rezance v tom poobraciame. Posypeme orechami.

Pestrá thajská ryža

Pre 4 osoby

2 jarné cibuľky
1 mrkva
1 červená paprika
1 ananás
30 g orieškov kešu
2 ČL arašidového oleja
1/4 l zeleninového vývaru
soľ
korenie
štipka cukru
600 g uvarenej ryže
1 PL čerstvo posekanej mäty alebo zeleného koriandra

Doba prípravy: 30 min

Na porciu asi: 320 kcal

1. Očistíme a umyjeme zeleninu. Bielu časť cibuľky pokrájame na pásiky, zelenú nadrobno. Mrkvu pokrájame na pásiky veľkosti zápalky. Papriku pokrájame na tenké pásiky. Ananás olúpeme a bez tvrdej strednej časti pokrájame na 1,5 cm hrubé kúsky.
2. Zohrejeme wok, oriešky v ňom bez tuku opečieme do zlatohneda.
3. Zohrejeme najprv wok, potom olej. Biele časti cibuľky v ňom opečieme do sklovita. Mrkvu a papriku v strede woku 4 min opekáme za stáleho miešania do chrumkava. Zalejeme vývarom, necháme zovrieť a prichutíme soľou, korením a cukrom. Opatrne vmiešame ryžu a necháme prehriať. Primiešame zelené časti cibuľky.
4. Kúsky ananásu znova poskladáme do koliesok. Na ne rozdelíme ryžu a ozdóbime bylinkami a orieškami kešu.

Hovädzí plátok s karfiolom

Pre 4 osoby

400 g hovädzieho mäsa z chrbta
3 PL korenia tandoori
(z predajní s ázijskými potravinami)
1 malý karfiol
2 kričkové rajčiny
1 cukina
1 malá červená cibuľa
2 jarné cibuľky
4 ČL slnečnicového oleja
100 ml vývaru
150 ml nesladeného kokosového mlieka
(z konzervy)
soľ
korenie

Doba prípravy: 30 min

Na porciu asi: 190 kcal

1. Mäso pokrájame na kocky asi 1 x 2 cm a okoreníme korením tandoori. Karfiol rozoberieme na ružičky, stonku pokrájame na kolieska. Rajčiny pokrájame nadrobno. Cukinu pokrájame na 2 cm dlhé tenké paličky. Cibuľu olúpeme a pokrájame na tenké pásiky. Bielu časť jarných cibuľiek rozdelíme po dĺžke na polovicu, so zelenou pokrájame na kúsky.
2. Zohrejeme najprv wok, potom 2 ČL oleja. Mäso v ňom 2 min pečieme a udržujeme teplé. Wok znova zohrejeme, cibuľu vo zvyšnom oleji do sklovita upečieme. Pridáme kel a 3 min pečieme. Zalejeme vývarom a kokosovým mliekom, necháme zovrieť a varíme ďalších 5 min. Osolíme a okoreníme. Primiešame bielu časť jarnej cibuľky, cukinu a rajčiny. Varíme 3 min. Primiešame mäso a zelenú časť cibuľky, a ochutíme.

Banánové palacinky

Pre 4 osoby

štipka soli

štipka škorice

150 g múky (typ 550)

250 ml nesladeného kokosového mlieka
(z konzervy)

2 PL medu

2 banány

2 vajcia

4 ČL arašidového oleja

šťava z polovice citróna

Doba prípravy: 40 min

Doba odležania: 30 min -1 hod

Na porciu asi: 250 kcal

1. Na palacinky zmiešame ponorným mixérom soľ, škoricu, múku, kokosové mlieko a med na cesto a necháme 30 minút-1 hodinu odležať.
2. Olúpeme banány. 1 banán pokrájame na veľmi drobno a s vajcami zamiešame do cesta. Ak je cesto príliš husté, pridáme trocha minerálnej vody. Druhý banán pokrájame na kolieska a primiešame do cesta.
3. Rúru predhrejeme na 70 °C na udržiavanie tepla. Najprv wok zohrejeme, potom ho potrieme olejom. Postupne upečieme pri strednom stupni ohrevu 8 palacinek z oboch strán do zlatohneda. Palacinky udržiavame v teple v rúre. Wok potrieme olejom znova pre každú palacinku. Palacinky pokvapkáme citrónovou šťavou a servírujeme.

Príloha: Ovocný šalát

Tipy k receptom

Pečené potraviny sa stále priliepajú na wok	Olej dymí	Zelenina je príliš mäkká a rozvarená
<p>▶ Zahriať wok, pritom 3 PL soli a špachtľou uvoľniť všetky nečistoty. Potom wok utrieť handrou. Odteraz už čistiť len horúcou vodou, nepoužívať žiadne čističlá. Znova začať s trochu silnejším ohrevom.</p>	<p>▶ Dymiaci olej je zdraviu škodlivý: Na ochladenie preliať do teplovzdornej nádoby, potom zlikvidovať. Prehriaty wok ochladiť teplou vodou, zliať a vyutierať. Znova začať s čerstvým olejom.</p>	<p>▶ Trochu čerstvej zeleniny nakrájať na malé kocky a za surova primiešať.</p>
Zelenina je príliš surová	Jedlo je príliš ostré	Jedlo má mdlú chuť
<p>▶ Zeleninu najlepšie po porciách za stáleho miešania opekať, kým nie je všetko do chrumbava upečené.</p>	<p>▶ Kocôčky ananásu, manga alebo rajčin primiešať a kokosovým mliekom zjemniť alebo použiť nízkotučný, nahladko vymiešaný jogurt. Jedlo už potom nevariť.</p>	<p>▶ Dodatočne ochutiť sójovou omáčkou, strúhaným zázvorom, pretlačeným cesnakom, posekanými bylinkami a sezamovým olejom alebo iným koreným olejom.</p>
Jedlo je príliš suché	Vytvára sa príliš veľa šľavy	Je príliš málo
<p>▶ Kokosovým mliekom, sójovou smotanou, vývarom alebo sójovou omáčkou poliať, až sa vytvorí dostatok šľavy.</p>	<p>▶ Pevné suroviny vybrať z woku, šľavu nechať krátko povariť pri silnom ohreve, suroviny primiešať a znova ochutiť.</p>	<p>▶ 100 - 200 g sójových klíčkov primiešať alebo kocky z 1 zemiaka a 1 mrkvy a 100 g mrazeného hrášku krátko zaliať vriacou vodou a vmiešať. Znova ochutiť.</p>

Uporaba u skladu sa namjenom	74
Sigurnosne napomene	74
Funkcija	75
Tehnički podaci	75
Obim isporuke	76
Opis	76
Mjesto postavljanja	76
Prije prve upotrebe	76
Montiranje rukohvata poklopca	76
Puštanje u rad	77
Stupnjevi zagrijavanja	77
Korištenje Wok-tave za održavanje temperature namirnica	77
Čišćenje i održavanje	78
Čuvanje uređaja	78
Funkcionalne smetnje	78
Zbrinjavanje	79
Jamstvo & servis	79
Uvoznik	79
Recepti	80
Pile sa kokosovim mlijekom	80
Široki rezanci sa povrćem	80
Šarena Tajlandska riža	81
Goveđi filet sa cvjetačom	81
Palačinke sa bananama	82
Recepti i savjeti	83

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja – i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

ELEKTRIČKI VOK KH 1099

Uporaba u skladu sa namjenom

Električni Wok KH 1099 je isključivo namijenjen ...

- za uporabu kao sredstvo za kuhanje
- za uporabu u zatvorenim prostorijama
- za nekomercijalnu uporabu u privatnom domaćinstvu

ⓘ Napomena:

Za defekte električnog woka, odnosno njegovih komponenti, koji predstavljaju posljedicu nenamjenske uporabe uređaja, isključena je svaka odgovornost/svako jamstvo!

Sigurnosne napomene

⚠ Da biste izbjegli opasnost po život uslijed strujnog udara:

- Napon izvora električne energije mora odgovarati navodima na tipskoj ploči uređaja.
- Termo-postolje nikada ne uronite u vodu. Samo ga prebrišite vlažnom krpom. Ako u termo-postolje dospije tekućina, postoji opasnost od strujnog udara!
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su pretrpjeli oštećenja, odmah odnesite servisu za kupce na kontrolu i popravak.

⚠ Da biste izbjegli opasnost od požara i ozljeda:

- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavite bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja. Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Osigurajte, da uređaj bude sigurno postavljen.
- Pobrinite se za to, da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude lako dostupan, i da kabel ne može postati zamka, preko koje se možete proptepsti.
- Uređaj nikada ne koristite:
 - kada su pojedini dijelovi uređaja, mrežni kabel ili mrežni utikač oštećeni,
 - u slučaju funkcionalnih pogrešaka, ili ako je uređaj oštećen na drugi način ili je pao.Uređaj dajte servisnoj ispostavi na kontrolu, odnosno popravak.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.
- Plastične vrećice mogu predstavljati opasnost. Da biste izbjegli opasnost od gušenja, plastične vrećice držite van dohvata beba i male djece.
- Nikada ne stavljajte druge posude za kuhanje umjesto wok-tave na termo-postolje. Druge posude za kuhanje mogle bi se prevrnuti za vrijeme pogona, jer je termo-postolje koncipirano isključivo za nošenje priloženih posuda.

Ovako ćete sigurno postupati:

- U slučaju opasnosti odmah izvucite utikač iz utičnice.
- Uređaj nikada ne koristite u druge namjene.
- Izvucite utikač i odvojite kabel za struju kada uređaj ne koristite, kada odstranjujete dijelove i prije čišćenja.

⚠ Da biste izbjegli nastanak materijalne štete:

- Wok-tavu ne koristite kao posudu za kuhanje na drugim izvorima toplote (npr. na štednjaku), jer bi ona u protivnom mogla biti nepopravljivo oštećena.
- Za miješanje i okretanje namirnica u wok-tavi koristite isključivo drveni pribor; ako koristite pribor od metala, će protuljepljivi sloj na wok-tavi biti izguban i time neupotrebljiv.
- Ne koristite wok-tavu za rezanje namirnica ili sastojaka. U protivnom će protuljepljivi sloj wok-tave biti izguban i time neupotrebljiv.

⚠ Opasnost od opeklina!

- Wok-tavu i stakleni poklopac prilikom kuhanja i serviranja hvatajte samo za rukohvate, jer ostali dijelovi mogu postati vrlo vrući. Za svaku sigurnost dodatno koristite kuhinjske rukavice ili krpu.
- Prilikom podizanja poklopca može doći do izlaska vruće pare! Iz tog razloga se nikada ne nadvijete neposredno iznad wok-tave, kada dižete poklopac!
- Ne koristite wok-tavu za kuhanje juhe! Wok-tava je za to previše niska, juhe bi brzo mogle prekuhati!

⚠ Pažnja!

- Za vrijeme kuhanja nikada ne ulijevajte vodu u vruću mast ili u vruće ulje u wok-tavi! Pritom dolazi do visokog plamena i postoji opasnost od požara! Osim toga osobe u blizini električnog woka mogu pretrpjeti teške opeklinae!

- Mast i ulje na visokim temperaturama brzo mogu planuti! Niukom slučaju ne pokušajte gasiti goruću mast, odnosno goruće ulje korištenjem vode!

Pritom dolazi do visokog plamena, koji može zapaliti namještaj, zavjese itd! Osim toga osobe u blizini električnog woka mogu pretrpjeti teške opeklinae!

Da biste goruću mast, odnosno goruće ulje ugasili...

1. Neizostavno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
2. Ugušite plamen tako, što ćete poklopac, metalnu zdjelu, metalni lonac ili deku za gašenje postaviti na wok-tavu.

Funkcija

Pomoću woka ...

- možete namirnice po tradicionalnom kineskom načinu pripremanja kuhati na visokoj temperaturi.
- vitamini i hranjivi sastojci uslijed kratkog vremena kuhanja na visokim temperaturama u velikoj mjeri zadržavaju svoja svojstva.
- možete namirnice pripremljati bez masnoće ili sa vrlo malom količinom masnoće.

Tehnički podaci

Mrežni napon: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Izlazna snaga: 1.200 Watta

Obim isporuke

- Wok-tava sa toplinski izoliranim rukohvatima
- Termo-postolje sa regulatorom temperature
- Stakleni poklopac
- toplinsko izolirani rukohvat poklopca sa montažnim materijalom
- rešetka za ocjeđivanje, koja može biti izvađena
- 2 drvene lopatice, 1 drvena žlica, jedan par štapića za objed
- Upute za uporabu

Opis

- ❶ Rukohvat poklopca
- ❷ Stakleni poklopac
- ❸ Wok-tava
- ❹ toplinsko izolirani rukohvati
- ❺ Mrežni kabel
- ❻ Spirala za zagrijavanje
- ❼ Termo-postolje
- ❽ Regulator temperature
- ❾ Kontrolna lampica

Oprema:

- ❿ Rešetka za ocjeđivanje
- ⓫ 2 drvene lopatice
- ⓬ Drvena žlica
- ⓭ Štapići za objed


Mjesto postavljanja

Uključeni wok postavite isključivo na ravnoj i čvrstoj podlozi otpornoj na visoke temperature u suhom okruženju.

Pažnja!

Da biste spriječili oštećenja uslijed visoke temperature, kao i opasnost od požara u blizini uključenog woka, pobrinite se za to, da ...

- uključeni wok na sve strane ima rastojanje od najmanje 50 cm prema zidovima, namještaju i drugim predmetima.
- iznad uključenog woka ne vise predmeti (npr. lampe).
- se u blizini uključenog woka ne nalaze lako zapaljivi predmeti (npr. tkanine/tekstilni predmeti).
- se mrežni kabel ❺ i termo-postolje ❼ ne nalaze u blizini vrućih površina i otvorenog plamena.
- mrežni kabel ❺ ne dođe sa termo-postoljem ❼ u dodir.
- ne dospiju vlaga i/ili tekućine u termo-postolje ❼.

 ***U protivnom postoji opasnost od požara i opasnost strujnog udara!***

Prije prve upotrebe

Izvadite sve sastojke električnog woka iz pakiranja. Uklonite eventualno prisutne zaštitne folije i dijelove, koji dolaze u dodir sa namirnicama, očistite od prašine.

Ne koristite ribajuća sredstva ili metalne spužve, jer će u protivnom protuljepljivi sloj wok-tave ❸ biti izguban i neupotrebljiv!

Montiranje rukohvata poklopca

1. Nataknite rukohvat poklopca ❶ na široku izolacijsku ploču, tako da kvadratna blokada zahvata rukohvat poklopca ❶.
2. Široku izolacijsku ploču sa rukohvatom poklopca ❶ postavite sa gornje strane na stakleni poklopac ❷, tako da otvori budu smješteni jedni iznad drugih.
3. Prvo nataknite metalnu podložnu pločicu na vijak. Zatim gumenu podložnu pločicu gurnite na vijak tako, da široka strana naliježe na metalnoj podložnoj pločici.

4. Sa donje strane vijak sa dvije podložne pločice provucite kroz otvore i zategnite pomoću križnog odvijača.

Puštanje u rad

Prilikom prvog puštanja uređaja u pogon uslijed tvari preostalih nakon procesa izrade uređaja može doći do razvijanja blagog mirisa. To je potpuno normalna i bezopasna pojava. Osigurajte dostatno provjetranje, primjerice otvorite jedan prozor.

Stupnjevi zagrijavanja

Različiti stupnjevi zagrijavanja regulatora temperature

8 predstavljaju orijentacijske vrijednosti:

Stupanj zagrijavanja 1-2: Za održavanje temperature namirnica.

Stupanj zagrijavanja 3-4: Za pirjanje i kuhanje.

Stupanj zagrijavanja 5: Za pečenje.

⚠ Pažnja!

Nikada ne radite sa termo-postoljem **7** bez postavljene wok-tave **3**. Postoji opasnost od pregrijavanja.

1. Utaknite mrežni kabel **5** na termo-postolju **7**.
2. Utaknite mrežni kabel **5** u utičnicu.
3. Sada wok-tavu **3** postavite na termo-postolje **7**.
4. Postavite regulator temperature **8** na željeni stupanj zagrijavanja. Kontrolna lampica **9** se uključuje.

Obratite pažnju na to, da wok-tava **3** stoji sigurno i ravno na termo-postolju **7**.

⚠ Pažnja!

Ne prepunite wok-tavu **3**! Maksimalna količina punjenja (tekućine) iznosi 1,5l.

⚠ Pažnja!

Nikada ne postavite aluminijsku foliju ili druge predmete između termo-postolja **7** i wok-tave **3**, jer u protivnom može doći do nepopravljivih oštećenja električnog woka. Osim toga postoji opasnost od požara!

5. Zatim umetnite željene sastojke u wok-tavu **3**.
Ako je potrebno, dodajte malo ulja ili masti u wok-tavu **3**.
6. Zavjesite rešetku za ocjeđivanje **10** u wok-tavu **3**, kako biste sastojke iz wok-tave **3** polegli na nju, koji su brzo pripremljeni, dok drugi sastojci zbog potrebnog dužeg vremena kuhanja još trebaju ostati u wok-tavi **3**.
7. Za pirjanje i kuhanje - ovisno o korištenom receptu - postavite stakleni poklopac **2** na wok-tavu **3**.

Korištenje Wok-tave za održavanje temperature namirnica

Ako wok-tavu **3** želite koristiti za serviranje i održavanje temperature namirnica...

1. Prvo okrenite regulator temperature **8** na stupanj zagrijavanja 1.
2. Zatim skinite wok-tavu **3** sa termo-postolja **7** i postavite je na podlogu otpornu na visoke temperature (npr. na isključenu i potpuno ohlađenu ploču štednjaka).
3. Izvucite mrežni kabel **5** iz utičnice, a zatim iz termo-postolja **7**.
4. Postavite termo-postolje **7** na željenom mjestu. Obratite pažnju na to, da podloga na mjestu postavljanja bude ravna, čvrsta i otporna na visoke temperature.
5. Utaknite mrežni kabel **5** prvo u termo-postolje **7** i zatim u mrežnu utičnicu.
6. Postavite wok-tavu **3** sa namirnicama ponovo na termo-postolje **7**.

7. Regulator temperature **8** za održavanje temperature tekućih namirnica ponovo okrenite na stupanj zagrijavanja 1. Okrenite regulator temperature **8** za održavanje temperature namirnica na stupanj zagrijavanja 2. Čvrste namirnice za vrijeme održavanja temperature povremeno promiješajte i dodajte nešto vode, kako biste spriječili zagaranje.

Čišćenje i održavanje

⚠ Pažnja!

Uvijek prvo izvucite mrežni kabel **5** iz utičnice, prije nego što čistite električni wok i njegove komponente! U protivnom postoji opasnost strujnog udara!

⚠ Pažnja!

Nikada ne uronite termo-postolje **7** u svrhu čišćenja u vodu! U protivnom uređaj može pretrpjeti nepopravljiva oštećenja!

Nakon rada električnog woka prvo pričekajte, dok termo-postolje **7** i wok-tava **3** ne budu u potpunosti ohlađeni!

⚠ U protivnom postoji opasnost od opekлина!

Nakon što ste mrežni kabel **5** električnog woka izvukli iz utičnice, i nakon što su se wok-tava **3** i termo-postolje **7** ohladili ...

1. Odstranite grube ostatke hrane pomoću drvene žlice **12** iz wok-tave **3**.
2. Operite wok-tavu **3** temeljito u toploj vodi sa blagim sredstvom za pranje suđa. Ne koristite ribajuća sredstva ili metalne spužve, jer će u protivnom protuljepljivi sloj wok-tave **3** biti izguban i neupotrebljiv!
3. Očistite kućište termo-postolja **7** sa vlažnom spužvom.

Čuvanje uređaja

- Izvucite mrežni kabel **5** iz utičnice i iz termo-postolja **7**, kada uređaj ne koristite.
- Ostavite wok i njegove komponente da se u potpunosti ohlade, prije nego što ga spremate.
- Električni wok uvijek čuvajte van dohvata djece.

Funkcionalne smetnje

Ukoliko električni wok ne funkcionira kako treba ...

1. Prekontrolirajte, da li je mrežni kabel **5** ispravno priključen na termo-postolje **7**.
2. Prekontrolirajte, da li je mrežni kabel **5** ispravno utaknut u utičnicu.
3. Prekontrolirajte, da li je utičnica, na koju je priključen električni wok, pod naponom. To učinite tako što ćete drugi uređaj priključiti na istu utičnicu.

Ako je smetnja posljedica jednog od ovdje opisanih uzroka ...

4. Prvo izvucite mrežni utikač iz utičnic i pustite da se termo-postolje **7** potpuno ohladi.
5. Zatim utaknite mrežni kabel **5** ponovo u utičnicu.

Ukoliko smetnja ne može biti otklonjena na gore opisani način, molimo da se obratite jednom od naših servisnih partnera.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo & servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.

U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

 **Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.**

Koprivnička 27 a

10000 Zagreb

Tel.: 01/3692-008

email: support.hr@kompernass.com

Proizvođač:

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, Njemačka

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

p.p. 61

10020 Novi Zagreb

Recepti

Pile sa kokosovim mlijekom

Za 4 osobe

400 g tjestenine u obliku pužića

Sol

1 zelena mahuna čilija

1 poriluk

1 komad đumbira (po prilici veličine oraha)

200 g pilećih prsa

Papar

100 g kukuruza (iz limenke)

1 snop vlasca

4 male žlice (MŽ) ulja od kikirikija ili repice

100 ml nezaslađenog kokosovog mlijeka (iz limenke)

100 ml juhe

Vrijeme pripravljanja: 30 min.

Po porciji ca.: 470 kcal

1. Rezance kuhajte u velikoj količini slane vode, u skladu sa navedenim uputama. Mahunu čilija bez koštica izrežite na fine trakice. Poriluk očistite, po dužini rasijecite, operite i izrežite u trakice. - đumbir oljuštite i usitnite. Pileća prsa isjeckajte u trakice širine 1 1/2 cm, posolite i popaprite. Kukuruz ocijedite. Luk vlasac operite i izrežite u fine valjčiče.
2. Prvo zagrijte wok, a onda ulje. Pile ca. 4 minute pržite, dok ne poprimi zlatnožutu boju. Vlasac stavite u sredinu woka i 2 minute pirajte, dok ne bude staklast. Čili, đumbir i kukuruz dodajte i 2 minute zapržite uz miješanje. Sve zajedno pomiješajte.
3. Juhu i kokosovo mlijeko dodajte i poklopljeno pustite da se kuha 3 minute. Rezance zagrijte, posolite i popaprite. Servirajte posuto sa valjčićima vlasca.

Široki rezanci sa povrćem

Za 4 osobe

200 g rižinih širokih rezanaca

Sol

150 g zelenog graha

1 crvena mahuna paprike

1 crveni luk

1 češnjak

1 komad đumbira (po prilici veličine oraha)

4 MŽ maslinovog ulja

300 g brokula

100 ml juhe

5 VŽ tamnog sojinog umaka

2 VŽ sjeckanih cashew-oraha

Vrijeme pripravljanja: 25 min.

Po porciji po prilici: 400 kcal

1. Rezance skuhati u slanoj vodi u skladu sa navedenim uputama.
2. Povrće operite i očistite. Grah i papriku isjecite. Luk oljuštite i izrežite na trakice. Češnjak i đumbir oljuštite i usitnite.
3. Zagrijte wok, a zatim ulje. Papriku zagrijte u tavi uz miješanje oko 1 minute. Redom zapržite grah, brokule i luk.
4. Češnjak i đumbir dodajte uz miješanje. Sa juhom i sojinim umakom pustiti da kuha ca. 1 minutu. Rezance pritom okrenuti. Posuti orasima.

Šarena Tajlandska riža

Za 4 osobe

2 proljetna luka
1 mrkva
1 crvena mahuna paprike
1 Ananas
30 g Cashew-oraha
2 MŽ ulja od kikirikija
1/4 l povrtne juhe
Sol
Papar
Malo šećera
600 g kuhane riže
1 VŽ svježe sjeckane mente ili korijandera

Vrijeme pripravljanja: 30 min.

Po porciji ca.: 320 kcal

1. Očistite i operite povrće. Bijeli dio luka izrežite trakice, a zelenilo sitno isjeckajte. Mrkvu izrežite u komade debljine olovke. Papriku narežite na tanke trake. Ananas oljuštite i bez peteljke isjecite u komade debljine 1 1/2 cm.
2. Wok zagrijte, a oraha u njemu bez masnoće pržite, dok ne poprime zlatnožutu boju.
3. Prvo zagrijte wok, a onda ulje. Bijele dijelove luka u woku pržite dok ne budu staklaste. Mrkvu i papriku u sredini woka 4 minute pržite uz miješanje, dok ne očvrstu. Prokuhajte sa juhom i začinite sa soli, paprom i šećerom. Rižu rahlo dodajte uz miješanje i pustite da se zagrije. Umiješajte zelenilo luka.
4. Komade ananasa složite u obliku ploški. Rižu na njima rasporedite i garnirajte sa biljkama i cashew-orasima.

Goveđi filet sa cvjetačom

Za 4 osobe

400 g goveđeg fileta
3 EL Tandoori-začina
(specijalizirane trgovine, azijski dućan)
1 mala cvjetača
2 rajčice sa grma
1 kukini
1 mali crveni luk
2 proljetna luka
4 MŽ suncokretovog ulja
100 ml juhe
150 ml nezaslađenog kokosovog mlijeka
(iz limenke)

Sol

Papar

Vrijeme pripravljanja: 30 Min

Po porciji ca.: 190 kcal

1. Filet izrežite u približno 1 x 2 cm velike kocke i začinite sa tandori-začinom. Cvjetaču razložite, peteljke izrežite u ploškice. Rajčice izrežite u kockice. Kukini izrežite u tanke komade dužine 2 cm. Luk oljuštite i izrežite na tanke trakice. Bijeli dio proljetnog luka prepолоvite po dužini i zajedno sa zelenilom isjecite u komadiće.
2. Prvo zagrijte wok, a onda 2 MŽ ulja. Meso u woku pržite 2 minute i održite temperaturu. Wok ponovo zagrijte i luk u preostalom ulju pržite dok ne bude staklast. Zelje pržite 3 minute zajedno sa ostatkom. Sa juhom i kokosovim mlijekom prokuhajte i pustite da kuha 5 minuta. Posolite i popaprite. Umiješajte bijeli dio proljetnog luka, kukini i rajčice. Kuhajte 3 minute Umiješajte meso i zeleni dio luka i začinite po ukusu.

Palačinke sa bananama

Za 4 osobe

Soli po ukusu

Malo cimeta u prahu

150 g brašna (tip 550)

250 ml nezaslađenog kokosovog mlijeka (iz limenke)

2 velike žlice meda

2 banane

2 jaja

4 MŽ ulja od kikirikija

Sok od pola limuna

Vrijeme pripravljanja: 40 min.

Vrijeme mirovanja: 30 min.-1 sat

Po porciji ca.: 250 kcal

1. Za palačinke pomiješajte sol, cimet, brašno, kokosovo mlijeko i med pomoću štapa za piriranje, dok ne nastane tijesto, koje ćete pustiti da miruje 30 minuta do 1 sata.
2. Banane oljuštite. 1 bananu usitnite i zajedno sa jajima umiješajte u tijesto. Ako je tijesto pregusto, dodajte nešto mineralne vode. Drugu bananu izrežite u ploške i umiješajte u tijesto.
3. Pećnicu predgrijte na 70° za održavanje temperature. Prvo zagrijte wok, onda ga premažite uljem. Redom na srednjoj temperaturi ispecite 8 palačinki, tako da sa obje strane poprime zlatnožutu boju. Palačinke stavite u pećnicu radi održavanja temperature. Wok za svaku palačinku ponovo premažite uljem. Palačinke pospite limunovim sokom i servirajte.

Prilog: Voćna salata

Recepti i savjeti

Namirnice za pečenje se lijepo za wok	Ulje se dimi	Povrće je raskuhano i prekuhano
▶ Wok zagrijte, pritom sa 3 velike žlice soli i lopaticom odstranite sve nečistoće. Nakon toga wok obrišite sa krpom. Od tog trenutka čišćenje vršite isključivo sa vrućom vodom, ne koristite više nikakva sredstva za čišćenje. Nanovo krenite sa nešto višom temperaturom.	▶ Ulje, koje se dimi, je štetno po zdravlje: Za hlađenje ulijte u spremnik otporan na visoke temperature, a zatim zbrinite. Pregrijani wok ohladite sa toplom vodom, odlijte tekućinu i obrišite. Nanovo krenite sa svježim uljem.	▶ Malo svježeg povrća narežite u male kockice i dodajte u prijesnom stanju.
Povrće je previše prijesno	Jelo je previše ljuto	Jelo prija nezačinjeno
▶ Povrće u porcijama uz stalno miješanje pecite, dok ne bude čvrsto.	▶ Kockice ananasa, manga ili rajčica umiješati i ublažiti sa kokosovim mlijekom. Možete umjesto toga koristiti nemasni promiješani jogurt. Jelo nakon toga ne prokuhati.	▶ Dodatno sa sojinim umakom, ribanim đumbirom, presanim češnjakom, sjeckanim biljkama i sezamovim uljem ili drugom vrstoma začinskog ulja.
Jelo je previše suho	Stvorila se prevelika količina umaka	Premalo je
▶ Dodajte kokosovo mlijeko, sojino vrhnje, mesnu juhu ili umak od soje, sve dok se ne stvori dostatan umak.	▶ Čvrste sastojke izvadite iz woka, umak ukuhajte na jakoj vatri, dodajte sastojke i još jednom začinite po ukusu.	▶ 100- 200 g sojinih klica umiješati ili kockice od 1 krumpira i 1 mrkve zajedno sa 100 g duboko zamrznutog graška nakratko prokuhati i umiješati. Začiniti po ukusu.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	86
Sicherheitshinweise	86
Funktion	87
Technische Daten	87
Lieferumfang	88
Beschreibung	88
Aufstellort	88
Vor dem ersten Gebrauch	88
Montieren des Deckelgriffs	88
Inbetriebnahme	89
Heizstufen	89
Verwendung der Wok-Pfanne zum Warmhalten	89
Reinigen und Pflegen	90
Aufbewahren	90
Funktionsstörungen	90
Entsorgen	91
Garantie und Service	91
Importeur	91
Rezepte	92
Hähnchen mit Kokosmilch	92
Bandnudeln mit Gemüse	92
Bunter Thai-Reis	93
Rinderfilet mit Blumenkohl	93
Bananenpfannkuchen	94
Rezepttipps	95

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

ELEKTRISCHER WOK KH 1099

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der elektrische Wok KH 1099 ist ausschließlich bestimmt ...

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

i *Hinweis:*

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

Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Tauchen Sie den Thermo-Sockel niemals in Wasser ein. Wischen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch ab. Wenn Flüssigkeit in den Thermo-Sockel gelangt, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.

⚠ *Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:*

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

So verhalten Sie sich sicher:

- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

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

⚠ Um Sachschäden zu vermeiden:

- Benutzen Sie die Wok-Pfanne nicht als Kochgeschirr auf anderen Heizquellen (z. B. auf Herdplatten), da sie sonst irreparabel beschädigt werden kann.
- Benutzen Sie nur Holzbesteck zum Umrühren und Wenden der Speisen in der Wok-Pfanne; wenn Sie Besteck aus Metall benutzen, wird die Antihaft-Beschichtung der Wok-Pfanne zerkratzt und damit unbrauchbar.
- Benutzen Sie die Wok-Pfanne nicht, um darin Speisen oder deren Zutaten zu schneiden. Andernfalls wird die Antihaft-Beschichtung der Wok-Pfanne zerkratzt und damit unbrauchbar.

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie die Wok-Pfanne und den Glasdeckel beim Kochen und Servieren nur an den Griffen an, da beide sehr heiß werden können. Benutzen Sie sicherheitshalber zusätzlich immer einen Topflappen.
- Beim Anheben des Deckels kann heißer Dampf entweichen! Beugen Sie sich daher niemals unmittelbar über die Wok-Pfanne, wenn Sie den Deckel abheben!
- Verwenden Sie die Wok-Pfanne nicht, um Suppen zu kochen! Die Wok-Pfanne ist dafür zu flach, daher können Suppen schnell überkochen!

⚠ Achtung!

- Gießen Sie während des Kochens niemals Wasser in erhitztes Fett bzw. Öl in der Wok-Pfanne! Dabei entsteht eine Stichflamme und es kann zu einem Brand kommen! Außerdem können sich Personen in der Nähe des elektrischen Woks schwerste Brandverletzungen zuziehen!

- Fett und Öl können bei Überhitzung schnell Feuer fangen! Versuchen Sie unter keinen Umständen, brennendes Fett bzw. Öl mit Wasser zu löschen!

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

Um brennendes Fett bzw. Öl zu löschen...

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

Funktion

Mit dem Wok ...

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

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung: 1.200 Watt

Lieferumfang

- Wok-Pfanne mit wärmeisolierten Griffen
- Thermo-Sockel mit Temperaturregler
- Glasdeckel
- wärmeisoliertem Deckelgriff mit Montagmaterial
- herausnehmbares Abtropfgitter
- 2 Holzspatel, 1 Holzlöffel, ein Paar Ess-Stäbchen
- Bedienungsanleitung

Beschreibung

- ❶ Deckelgriff
- ❷ Glasdeckel
- ❸ Wok-Pfanne
- ❹ wärmeisolierte Griffe
- ❺ Netzkabel
- ❻ Heizspirale
- ❼ Thermo-Sockel
- ❽ Temperaturregler
- ❾ Kontrollleuchte

Zubehör:

- ❿ Abtropfgitter
- ⓫ 2 Holzspatel
- ⓬ Holzlöffel
- ⓭ Ess-Stäbchen

Aufstellort

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

⚠ **Achtung!**

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

- der eingeschaltete Wok rundum stets einen Abstand von mindestens 50 cm zu Wänden, Möbelstücken und anderen Gegenständen hat.

- über dem eingeschalteten Wok keine Gegenstände hängen (z. B. Lampen).
- sich in der Nähe des eingeschalteten Woks keine leicht entflammaren Materialien (z. B. Stoffe/Textilien) befinden.
- das Netzkabel ❺ und der Thermo-Sockel ❼ sich nicht in der Nähe von heißen Oberflächen und offenen Flammen befinden.
- das Netzkabel ❺ nicht mit dem Thermo-Sockel ❼ in Berührung kommt.
- keine Feuchtigkeit und/oder Flüssigkeiten in den Thermo-Sockel ❼ gelangen.

⚠ Anderenfalls besteht Brandgefahr und die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Vor dem ersten Gebrauch

Entnehmen Sie alle Bestandteile des elektrischen Woks aus der Verpackung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und reinigen Sie die mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile von Verpackungstaubresten.

Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine Metallschwämme, da ansonsten die Antihafbeschichtung der Wok-Pfanne ❸ zerkratzt und unbrauchbar wird!

Montieren des Deckelgriffs

1. Stecken Sie den Deckelgriff ❶ auf die breite Isolierscheibe, so dass die quadratische Arretierung in den Deckelgriff ❶ ragt.
2. Legen Sie die breite Isolierscheibe mit dem Deckelgriff ❶ von oben auf den Glasdeckel ❷, so dass die Löcher übereinander liegen.
3. Stecken Sie zuerst die metallische Unterlegscheibe auf die Schraube. Schieben Sie danach die Gummi-Unterlegscheibe so auf die Schraube, dass die breite Seite flach an der metallischen Unterlegscheibe liegt.

4. Stecken Sie von unten die Schraube mit den beiden Unterlegscheiben durch die Löcher und schrauben Sie sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.

Inbetriebnahme

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

Heizstufen

Die verschiedenen Heizstufen des Temperaturreglers **8** sind Richtwerte:

- Heizstufe 1-2: Zum Warmhalten von Speisen.
Heizstufe 3-4: Zum Schmoren und Kochen.
Heizstufe 5: Zum Braten.

⚠ Achtung!

Betreiben Sie den Thermo-Sockel **7** nie ohne aufgesetzte Wok-Pfanne **3**. Es besteht die Gefahr einer Überhitzung.

1. Stecken Sie das Netzkabel **5** am Thermo-Sockel **7** ein.
2. Stecken Sie das Netzkabel **5** in eine Steckdose ein.
3. Setzen Sie nun die Wok-Pfanne **3** auf den Thermo-Sockel **7** auf.
4. Stellen Sie den Temperaturregler **8** auf die gewünschte Heizstufe. Die Kontrollleuchte **9** leuchtet auf.

Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfanne **3** sicher und gerade auf dem Thermo-Sockel **7** steht.

⚠ Achtung!

Überfüllen Sie die Wok-Pfanne **3** nicht! Die maximale Füllmenge (Flüssigkeiten) beträgt 1,5l.

⚠ Achtung!

Legen Sie niemals Alufolie oder andere Gegenstände zwischen Thermo-Sockel **7** und Wok-Pfanne **3**, anderenfalls kann es zu irreparablen Schäden am elektrischen Wok kommen. Außerdem besteht die Gefahr eines Brandes!

5. Geben Sie dann die gewünschten Zutaten in die Wok-Pfanne **3**. Falls nötig, geben Sie etwas Öl oder Fett in die Wok-Pfanne **3**.
6. Hängen Sie das Abtropfgitter **10** in die Wok-Pfanne **3** ein, um Zutaten aus der Wok-Pfanne **3** darauf abzulegen, die sehr schnell gar sind, während andere Zutaten wegen längerer Garzeiten noch in der Wok-Pfanne **3** bleiben
7. Setzen Sie zum Dünsten und Kochen – je nach verwendetem Kochrezept – den Glasdeckel **2** auf die Wok-Pfanne **3** auf.

Verwendung der Wok-Pfanne zum Warmhalten

Wenn Sie die Wok-Pfanne **3** zum Warmhalten von Speisen verwenden möchten ...

1. Drehen Sie zunächst den Temperaturregler **8** auf die Heizstufe 1.
2. Nehmen Sie anschließend die Wok-Pfanne **3** vom Thermo-Sockel **7** herunter und stellen Sie sie auf einem hitzefesten Untergrund (z. B. einer ausgeschalteten, vollständig abgekühlten Herdplatte) ab.
3. Ziehen Sie das Netzkabel **5** erst aus der Steckdose und dann aus dem Thermo-Sockel **7** heraus.
4. Stellen Sie den Thermo-Sockel **7** am gewünschten Ort auf. Achten Sie darauf, dass der Untergrund am Aufstellort eben, fest und hitzefest ist.
5. Stecken Sie das Netzkabel **5** zunächst wieder am Thermo-Sockel **7** und anschließend in eine Steckdose ein.

- Setzen Sie die Wok-Pfanne **3** mit den warmzuhaltenden Speisen wieder auf den Thermo-Sockel **7** auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler **8** zum Warmhalten flüssiger Speisen wieder auf Heizstufe 1. Drehen Sie den Temperaturregler **8** zum Warmhalten fester Speisen auf Heizstufe 2. Rühren Sie feste Speisen während des Warmhaltens gelegentlich um und fügen Sie etwas Wasser hinzu, um ein Anbrennen der Speisen zu verhindern.

Reinigen und Pflegen

⚠ Achtung!

Ziehen Sie immer zuerst das Netzkabel **5** aus der Steckdose, bevor Sie den elektrischen Wok und seine Komponenten reinigen! Anderenfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ Achtung!

Tauchen Sie den Thermo-Sockel **7** zur Reinigung niemals in Wasser! Anderenfalls kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!

Warten Sie nach dem Betrieb des elektrischen Woks stets, bis der Thermo-Sockel **7** und die Wok-Pfanne **3** vollständig abgekühlt sind!

⚠ Anderenfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen!

Wenn Sie das Netzkabel **5** des elektrischen Woks aus der Steckdose gezogen haben, die Wok-Pfanne **3** und der Thermo-Sockel **7** abgekühlt sind ...

- Entfernen Sie grobe Essensreste mit dem Holzlöffel **12** aus der Wok-Pfanne **3**.
- Spülen Sie die Wok-Pfanne **3** gründlich in warmem Wasser und mit einem milden Geschirrspülmittel. Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine Metallschwämme, da ansonsten die Antihafbeschichtung der Wok-Pfanne **3** zerkratzt und unbrauchbar wird!

- Reinigen Sie das Gehäuse des Thermo-Sockels **7** mit einem feuchten Schwamm.

Aufbewahren

- Ziehen Sie das Netzkabel **5** aus der Steckdose und aus dem Thermo-Sockel **7**, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie den Wok und seine Komponenten vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.
- Bewahren Sie den elektrischen Wok stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Funktionsstörungen

Sollte der elektrische Wok nicht oder nicht richtig funktionieren ...

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel **5** richtig am Thermo-Sockel **7** angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel **5** richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose, an die der elektrische Wok angeschlossen ist, Strom führt, indem Sie ein anderes Gerät an sie anschließen.

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

- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie den Thermo-Sockel **7** vollständig abkühlen.
- Stecken Sie dann das Netzkabel **5** wieder in eine Steckdose ein.

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

Entsorgen



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

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

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

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

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

Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Hähnchen mit Kokosmilch

Für 4 Personen

400 g Öhrchennudeln
Salz
1 grüne Chilischote
1 Stange Lauch
1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
200 g Hähnchenbrust
Pfeffer
100 g Mais (aus der Dose)
1 Bund Schnittlauch
4 TL Erdnuss- oder Rapsöl
100 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
100 ml Brühe

Zubereitungszeit: 30 Min.

Pro Portion ca.: 470 kcal

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Chilischote ohne die Samen in feine Streifen schneiden. Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Hähnchenbrust in 1 1/2 cm breite Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Mais abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden.
2. Erst den Wok, dann das Öl erhitzen. Hähnchen ca. in 4 Min. goldbraun braten. Lauch in die Mitte des Woks geben und in 2 Min. glasig dünsten. Chili, Ingwer und Mais dazugeben und 2 Min. unter Rühren anbraten. Alles vermischen.
3. Brühe und Kokosmilch zugießen und zugedeckt 3 Min. köcheln lassen. Die Nudeln darin heiß werden lassen, salzen und pfeffern. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Bandnudeln mit Gemüse

Für 4 Personen

200 g Reisbandnudeln
Salz
150 g grüne Bohnen
1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (etwa Walnussgroß)
4 TL Olivenöl
300 g Brokkoliröschen
100 ml Brühe
5 EL dunkle Sojasauce
2 EL gehackte Cashewnüsse

Zubereitungszeit: 25 Min.

Pro Portion etwa: 400 kcal

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Gemüse waschen und putzen. Bohnen und Paprika klein schneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und klein schneiden.
3. Den Wok, dann das Öl erhitzen. Die Paprika darin 1 Min. pfannenrühren. Nach und nach Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln anbraten.
4. Knoblauch und Ingwer unterrühren. Mit Brühe und Sojasauce 1 Min. kochen lassen. Die Nudeln darin wenden. Mit Nüssen bestreuen.

Bunter Thai-Reis

Für 4 Personen

2 Frühlingszwiebeln
1 Möhre
1 rote Paprikaschote
1 Ananas
30 g Cashewnüsse
2 TL Erdnussöl
1/4 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
600 g gekochter Reis
1 EL frisch gehackte Minze oder Koriandergrün

Zubereitungszeit: 30 Min.

Pro Portion ca.: 320 kcal

1. Das Gemüse waschen und putzen. Von den Zwiebeln das Weiße in Streifen, das Grün klein schneiden. Die Möhre in streichholzdünne Stifte schneiden. Die Paprika in dünne Streifen schneiden. Die Ananas schälen und ohne Strunk in 1 1/2 cm dicke Stücke schneiden.
2. Den Wok erhitzen, die Nüsse darin ohne Fett goldbraun rösten.
3. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Das Weiße der Zwiebeln darin glasig braten. Möhre und Paprika in der Mitte des Woks in 4 Min. unter Rühren bissfest rösten. Mit Brühe aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Reis locker unterrühren und heiß werden lassen. Zwiebelgrün untermischen.
4. Die Ananasstücke wieder zu Scheiben zusammulegen. Den Reis darauf verteilen und mit Kräutern und Cashewnüssen garnieren.

Rinderfilet mit Blumenkohl

Für 4 Personen

400 g Rinderfilet
3 EL Tandoori-Gewürz (Reformhaus, Asienladen)
1 kleiner Blumenkohl
2 Strauchtomaten
1 Zucchini
1 kleine rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
4 TL Sonnenblumenöl
100 ml Brühe
150 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min

Pro Portion ca.: 190 kcal

1. Das Filet in etwa 1 x 2 cm große Würfel schneiden und mit Tandoori würzen. Blumenkohl in Röschen teilen, die Stiele in Scheiben schneiden. Tomaten klein würfeln. Zucchini in 2 cm lange dünne Stifte schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebeln längs halbieren, mit dem Grün in Stücke schneiden.
2. Zuerst den Wok, dann 2 TL Öl erhitzen. Das Fleisch darin 2 Min. braten und warm halten. Wok erneut erhitzen, Zwiebel im restlichen Öl glasig braten. Kohl 3 Min. mitbraten. Mit Brühe und Kokosmilch aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Das Weiße der Frühlingszwiebeln, Zucchini und Tomaten untermischen. 3 Min. garen. Fleisch und Zwiebelgrün unterrühren und abschmecken.

Bananenpfannkuchen

Für 4 Personen

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimtpulver
- 150 g Mehl (Type 550)
- 250 ml Ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
- 2 EL Honig
- 2 Bananen
- 2 Eier
- 4 TL Erdnussöl
- Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitungszeit: 40 Min.

Ruhezeit: 30 Min.-1 Std.

Pro Portion ca.: 250 kcal

1. Für die Pfannkuchen Salz, Zimt, Mehl, Kokosmilch und Honig mit dem Pürierstab zu einem Teig vermischen und 30 Min. -1 Std. ruhen lassen.
2. Die Bananen schälen. 1 Banane sehr klein schneiden und mit den Eiern unter den Teig mischen. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Mineralwasser untermischen. Die zweite Banane in Scheiben schneiden und unter den Teig mischen.
3. Den Backofen zum Warmhalten auf 70° vorheizen. Zuerst den Wok erhitzen, dann mit Öl bestreichen. Nacheinander bei mittlerer Hitze 8 Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen. Pfannkuchen im Backofen warm stellen. Den Wok für jeden Pfannkuchen neu mit Öl bestreichen. Die Pfannkuchen mit Zitronensaft beträufeln und servieren.

Beilage: Obstsalat

Rezepttipps

<p>Das Bratgut klebt ständig am Wok fest</p>	<p>Das Öl raucht</p>	<p>Das Gemüse ist schlapp und übergart</p>
<p>▶ Den Wok erhitzen, dabei mit 3 EL Salz und dem Spatel alle Unreinheiten lösen. Danach den Wok mit einem Tuch auswischen. Von da ab nur noch mit heißem Wasser reinigen-keinen Reiniger mehr verwenden. Neu starten mit etwas mehr Hitze.</p>	<p>▶ Rauchendes Öl ist gesundheitsschädigend: Zum Abkühlen in einen hitzefesten Behälter gießen, dann entsorgen. Den überhitzten Wok mit warmen Wasser abkühlen, abgießen und auswischen. Neu starten mit frischem Öl.</p>	<p>▶ Etwas frisches Gemüse in kleine Würfel schneiden und roh untermengen.</p>
<p>Das Gemüse ist zu roh</p>	<p>Das Gericht ist zu scharf</p>	<p>Das Gericht schmeckt fade</p>
<p>▶ Das Gemüse am besten portionsweise unter ständigem Rühren nachbraten, bis alles bissfest gegart ist.</p>	<p>▶ Würfelchen von Ananas, Mango oder Tomaten untermischen und mit Kokosmilch abmildern oder fettarmen glatt gerührten Joghurt verwenden. Gericht dann nicht mehr aufkochen.</p>	<p>▶ Zusätzlich mit Sojasauce, geriebenem Ingwer, gepresstem Knoblauch, gehackten Kräutern und Sesamöl oder einem anderen Würzöl würzen.</p>
<p>Das Gericht ist zu trocken</p>	<p>Es hat sich zu viel Sauce gebildet</p>	<p>Es ist zu wenig</p>
<p>▶ Mit Kokosmilch, Sojasahne, Brühe oder Sojasauce aufgießen, bis sich genug Sauce gebildet hat.</p>	<p>▶ Die festen Zutaten aus dem Wok heben, die Sauce schnell bei starker Hitze einkochen lassen, die Zutaten untermischen und nochmals abschmecken.</p>	<p>▶ 100- 200 g Sojabohnenkeimlinge unterrühren oder Würfelchen von 1 Kartoffel und 1 Möhre sowie 100 g Tiefkühlerbsen kurz mit kochendem Wasser überbrühen und untermischen. Neu abschmecken.</p>

