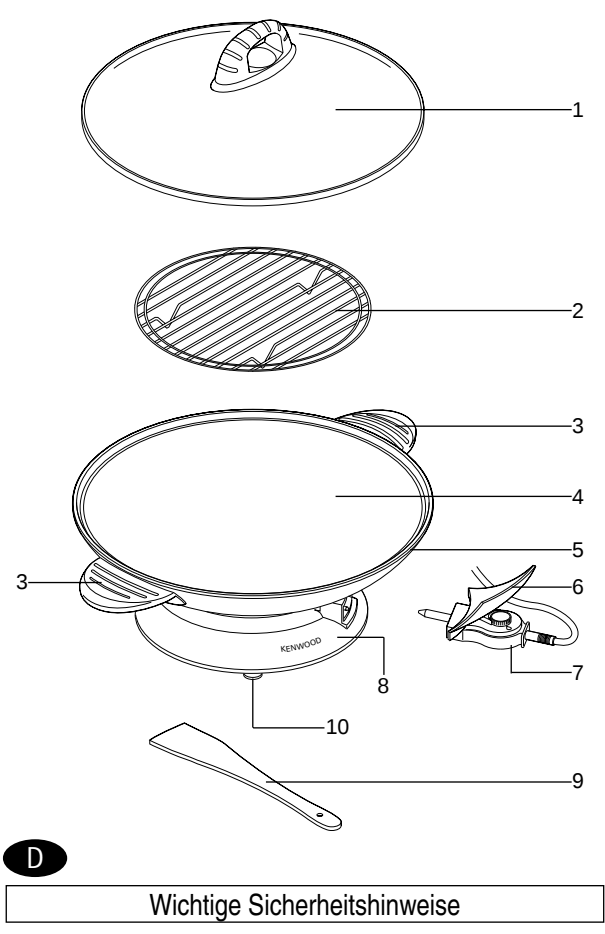




Bei der Anwendung elektrischer Geräte müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden, einschließlich Folgende:

- Stromanschluss nicht in Flüssigkeit tauchen oder nass werden lassen.
- Keine heißen Oberflächen berühren – Gerät an Griffen und Knöpfen anfassen.
- Wenn Sie Ihren WOK zum Anbraten verwenden, berühren Sie ihn nicht, schütten Sie das Öl aus oder schwenken Sie den WOK, so lange das Öl heiß ist. Während und nach dem Gebrauch von Kindern fern halten – Fett kühlt nur langsam ab.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für die dafür vorgesehenen Anwendungen bestimmt.
- Keinen beschädigten WOK verwenden. Beschädigten WOK überprüfen und reparieren lassen: siehe Kundendienst.
- Den im Gebrauch befindlichen WOK niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Nicht auf oder in der Nähe von heißem Gas, Elektrobrennern oder im heißen Ofen benutzen oder abstellen.
- Vor dem Eintauchen des WOKS in Wasser bitte immer den Stromanschluss abnehmen.
- Stromanschluss vorsichtig abnehmen – die Sonden könnten heiß sein.
- Netzstecker ziehen, so lange das Gerät nicht benutzt wird.
- Kleine Kinder und gebrechliche Personen bitte nur unter Beaufsichtigung dieses Gerät benutzen lassen.
- Kleine Kinder immer beaufsichtigen und nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Immer zuerst den Stromanschluss an das Gerät anschließen, bevor das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird. Umgekehrt zuerst den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen, dann den Stromanschluss aus dem Gerät ziehen.
- Das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante herunterhängen lassen. Ein Kind könnte am Kabel ziehen und das Gerät herunterreißen.
- Nicht im Freien benutzen.
- Anschluss vor dem Reinigen der Geräts entfernen. Vor dem Wiederbenutzen des Geräts Eingangsbuchse trocknen.**
- Nur geeigneten Stromanschluss mit dem Gerät benutzen.**

Diese Gebrauchsanweisung bitte aufbewahren

Netzanschluss

Vor dem Einschalten muss kontrolliert werden, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Leistungsschild entspricht.

WARNHINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN. Dieses Gerät entspricht der CEE-Norm 89/336 (elektromagnetische Verträglichkeit).

Wodurch sich Ihr Kenwood WOK auszeichnet

- Glasdeckel. Mit Edelstahlrand. Erlaubt Ihnen einen Einblick während des Kochvorgangs.
- Dünstgitter. Zum Dünsten von Gemüse, Fisch und verschiedenen anderen Lebensmitteln.
- Kühle Griffe. Zum praktischen Anheben ohne Gefahr von Verbrennungen.
- Beschichtete Oberfläche. Benötigt nur wenig Öl und lässt sich einfach reinigen.
- Druckgusskochbehälter. Für gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Hitzeschutz. Verhindert den direkten Kontakt Ihrer Hand mit dem WOK – beim Einstellen der Temperatur und beim Entfernen der Kontrollsonde.
- Abnehmbarer Stromversorgungsanschluss. Auswahl verschiedener Wärmeinstellungen vom Dünsten bis zum Braten.
- WOK Fußständer. Stabiler, hitzebeständiger Fußständer.
- Holzspachtel. Ein kratzsicheres Werkzeug zum Anbraten und Rühren.
- Antirutsch-Noppen. Verhindern Verrutschen und Kratzer auf Ihrer Arbeitsfläche.

Vorbereitung Ihres Kenwood WOKS

- Vor der ersten Anwendung muss der WOK gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Pflege gesäubert werden.
- Die beschichtete Oberfläche zur Vorbereitung vorsichtig mit einem Papiertuch mit Pflanzenöl abreiben. Wir empfehlen, dies alle zwei Monate nach gründlicher Reinigung durchzuführen.
- Den Stromanschluss in den Fußständer des WOKS einstecken und an die Stromversorgung anschließen.
- Wärmeregler auf die gewünschte Temperatur stellen (je höher die Zahl, desto wärmer die Temperatur) und den WOK vor dem Kochen vorwärmen.
- Wenn der WOK die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe und Sie können mit dem Kochen beginnen. Die Lampe schaltet sich automatisch an und aus und sorgt so immer für die richtige Temperatur des WOKS.

Kochmethoden

Unter Rühren anbraten

Bei dieser Methode wird bei hoher Temperatur kurz gekocht. Dadurch bleiben die natürliche Feuchtigkeit und der volle Geschmack der Lebensmittel erhalten. Die Lebensmittel werden in etwas heißem Öl gekocht und dabei mit dem Spachtel ständig gerührt und gemischt. Den WOK auf Stufe 4 vorwärmen und bei Stufe 3-4 unter Rühren anbraten.

Dünsten

Etwas Wasser oder Brühe in den WOK geben und das Dünstgitter einsetzen. Die Flüssigkeit sollte dabei das Gitter nicht berühren. Die Flüssigkeit auf Stufe 5 zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit kocht, die Temperatur herunterdrehen, bis die Lampe erlischt. Lebensmittel auf einen hitzebeständigen Teller geben, auf das Gitter stellen und Glasdeckel aufsetzen. Kochen lassen.

Hinweis: Während des Kochvorgangs beginnt die Flüssigkeit im WOK aufgrund der Temperaturregelung immer wieder zu kochen.

Reinigung und Pflege

Verwenden Sie nur Kochwerkzeuge, die für den Gebrauch mit beschichteten Oberflächen bestimmt sind, wie Holz oder hitzebeständiges Plastik, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.

Niemals Metallwerkzeuge mit dem WOK verwenden, da diese die Oberfläche verkratzen.

Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen. Dann den Stromanschluss herausziehen. Stromanschluss nicht in Wasser tauchen, sondern gegebenenfalls mit saugfähigem Papier oder einem leicht angefeuchteten Lappen abwischen. Der WOK kann mitsemtan Deckel in Wasser getaucht und in warmem Seifenwasser mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Schwamm abgewaschen werden. Sorgfältig abtrocknen. Ihr WOK inklusive Deckel ist außerdem spülmaschinenefest.

Wenn der WOK sehr fettig ist oder Essensreste eingetrocknet sind, kann er kurz in heißem Wasser mit Reinigungsmittel eingeweiacht werden, damit sich die Essensreste lösen.

Kundendienst

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller, zum Kenwood Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.

Sollten Sie Hilfe bei der Benutzung des Geräts benötigen oder Fragen zu Service oder Reparatur haben, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Rezepte

Chinesische Gemüsepfanne
30ml/2 Esslöffel Öl
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
4 Stangen Sellerie, geschnitten
2 Stangen Lauch, geschnitten
125g Bambussprossen aus der Dose, abtropfen lassen
125g Pilze, geschnitten
5ml/1 Teelöffel frisch geriebenen Ingwer
5ml/1 Teelöffel Sojasoße
5ml/1 Teelöffel Weinessig
5ml/1 Teelöffel Sesamöl

Öl auf Stufe 5 erwärmen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und anbraten, bis die Zwiebel weich ist. Gemüse hinzugeben und 3-4 Minuten kochen, dabei ständig umrühren. Ingwer, Sojasoße, Essig und Sesamöl zugeben. Weitere 2 Minuten kochen.

Knoblauchgarnelen
900g grüne Garnelen, ohne Schale
125ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen, geschält
15ml/1 Esslöffel Petersilie, geschnitten
2,5ml/1/2 Teelöffel Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel marinieren und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. WOK auf Stufe 4 vorwärmen. Garnelen anbraten, bis sie schön rosa sind. Knoblauchzehen herausnehmen und Gericht servieren.

Chicken Curry
675g Hühnerbrust, in kleine Stücke geschnitten
45ml/3 Esslöffel Öl (ca.)
2 große Zwiebeln, fein gehackt
5ml/1 Teelöffel Sesamsamen
5ml/1 Teelöffel gemahlenen Sesam
5ml/1 Teelöffel Paprika
Koriander
50g frischen Ingwer, fein gehackt
15ml/1 Esslöffel Essig
4 frische Tomaten, klein geschnitten
30ml/2Esslöffel frischen Koriander, gehackt
3 grüne Chilis, gehackt
7,5ml/1 1/2 Teelöffel Kümmel, ungemahlen
5ml/1 Teelöffel Safransamen
5ml/1 Teelöffel gemahlenen Sesam
2,5ml/1/2 Teelöffel Chili, gemahlen
2,5ml/1/2 Teelöffel Kurkuma, gemahlen
Salz und Pfeffer

Tomaten, frischen Koriander, Chilis und Hühnenstücke zugeben und anbraten, bis sie gut durcherhitzt sind.

Süß-saure Gemüsepfanne

2 Tomaten, in Würfel geschnitten
20 Ananasstückchen
2 Zwiebeln, fein gehackt
200ml süß-saure Soße
1 grüner Paprika, klein geschnitten
20 ml/1 Esslöffel Öl im WOK erhitzen, Zwiebeln und Paprika zugeben und bräunen. Süß-saure Soße, Tomaten und Ananasstückchen zugeben und durcherhitzen.

Lamm mit Zwiebeln
450g Lamm ohne Fett, in dünne Streifen geschnitten
3 Zwiebeln, grob geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
15ml/1Esslöffel Sojasoße
15ml/1 Esslöffel trockenen Sherry
125ml Brühe
15ml/1 Esslöffel Maismehl
Salz und Pfeffer
30ml/2 Esslöffel Öl

Knoblauch, Sojasoße, Sherry, Brühe, Maismehl und Gewürze mischen. Öl im WOK auf Stufe 4 erhitzen und Lamm anbraten, bis sich die Farbe verändert. Mehlmischung umrühren und mit den Zwiebeln in WOK geben. Circa 5 Minuten kochen lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Chinesisches gedünstet Fisch

1 ganzer Fisch, ausgenommen
1 Knoblauchzehe, und gesäubert
Z.B. Wolfsbarsch oder Forelle (muss der Länge nach in den WOK passen)
15ml/1 Esslöffel Sojasoße, hell
15-25g frischen Ingwer, in lange, 5ml/1 Teelöffel Sesamöl dünne Streifen geschnitten

Fisch auf einen hitzebeständigen Teller geben und mit der Hälfte des Ingwers, Knoblauch und Zwiebeln füllen. Den Rest über den Fisch verteilen. Sojasoße und Öl mit einem Löffel über den Fisch geben. Fisch 20-25 Minuten dünsten (siehe Kochmethode) oder bis der Fisch gar ist.

IMPORTANTI AVVERTENZE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune precauzioni fondamentali per la sicurezza. In particolare:

- Non immergere il connettore elettrico in alcun liquido e non lasciare che esso si bagni.
- Non toccare le superfici calde – usare invece i manici ed i pomelli forniti.
- Se si usa il WOK per friggere, non toccare mai l'apparecchio né gettare l'olio o spostare il WOK quando l'olio è ancora caldo. Inoltre, tenere fuori della portata dei bambini sia durante che dopo l'uso; l'olio si mantiene infatti caldo per lungo tempo.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Usare l'apparecchio solo per l'olio previsto.
- Non usare mai un WOK danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione "Manutenzione".
- Non lasciare mai il WOK incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare né collocare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas caldi, bruciatori elettrici o all'interno di un forno riscaldato.
- Togliere sempre il connettore elettrico prima di immergere il WOK nell'acqua.
- Fare attenzione nell'estrarre il connettore elettrico, poiché le sonde potrebbero essere molto calde.
- Quando non si usa l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Inserire sempre prima il connettore elettrico sull'apparecchio e poi inserire la spina nella presa di corrente. Per scollegare, togliere sempre prima la spina dalla presa a parete e poi il connettore elettrico dall'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo elettrico venga a contatto con superfici molto calde o penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, dove un bambino potrebbe tirarlo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Estrarre il connettore elettrico prima di pulire l'apparecchio e asciugare l'ingresso prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Usare solo un connettore elettrico approvato con questo apparecchio.

SI PREGA DI CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica
Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.

AVVERTENZA: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE PROVVISTO DI MESSA A TERRA

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

Caratteristiche del vostro WOK Kenwood

- Coperchio in vetro Con profilo in acciaio inossidabile. Vi permette di controllare la cottura.
- Griglia per cuocere a vapore Usata per cuocere a vapore verdure, pesce e vari alimenti.
- Manici termoisolanti Per il facile trasporto.
- Fondo antiaderente Per cuocere occorre meno olio ed è più facile da pulire.
- Pentola pressofusa di cottura Per una distribuzione uniforme del calore.
- Protezione termica Previene il contatto diretto delle mani con il WOK quando si regola la temperatura e si estrae la sonda di controllo.
- Connettore elettrico estraibile Selezione variabile della temperatura, dalla cottura a vapore alla frittura.
- Base del WOK Una stabile base termoisolante.
- Spatola di legno Un utensile antigraffio per cuocere al salto e mescolare il cibo.
- Piedini antiscivolo Per impedire che l'apparecchio scivoli e che graffi il piano di appoggio.

Come preparare il WOK Kenwood per l'uso

- Prima di usare il WOK per la prima volta, lavarlo secondo le istruzioni date alla sezione "Cura e pulizia".
- Proteggere il fondo antiaderente dell'apparecchio passandolo leggermente con della carta da cucina appena unita di olio vegetale. Si consiglia di procedere così dopo aver pulito a fondo il wok e ogni due mesi circa.
- Inserire il connettore elettrico nella base del WOK e collegarsi alla rete elettrica.
- Regolare il controllo del calore alla temperatura desiderata (più alto è il numero e maggiore sarà la temperatura di cottura) e lasciare che il WOK si preriscaldi prima di versarvi gli alimenti.
- Quando il WOK giunge alla corretta temperatura, la spia si spegne ed è possibile iniziare la cottura. In seguito, la spia si accende e si spegne per garantire che il WOK si mantenga alla corretta temperatura.

Tecniche di cottura

Per cuocere al salto

Con questo metodo di cottura si cuociono rapidamente gli alimenti a fuoco alto, per conservare i naturali sughi e i sapori degli alimenti. Si cuociono piccole quantità di cibo in poco olio bollente, mescolando continuamente e facendolo saltare usando la spatola. Preriscaldare il WOK al livello 4, quindi cuocere al salto regolando l'apparecchio sul livello 3-4.

Per cuocere a vapore

Inserire la griglia nel WOK, sopra ad acqua oppure a brodo. Il liquido non deve toccare la griglia per la cottura a vapore. Ora portare il liquido ad ebollizione, scegliendo il livello 5, e poi ridurre la temperatura fino a quando la spia non si spegne. Mettere i cibi da cuocere su un piatto termoresistente, appoggiare quest'ultimo sulla griglia e mettere il coperchio di vetro. Lasciare cuocere gli alimenti.

NB: Durante la cottura il liquido all'interno del WOK bolle e sabbolle a cicli alterni.

Cura e pulizia

Per mantenere in buone condizioni il fondo antiaderente dell'apparecchio, usare esclusivamente utensili antigraffio, per esempio utensili di legno o di plastica termoresistente. Non usare mai utensili in metallo, che graffierebbero il fondo di cottura.

Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.

Lasciare che l'apparecchio si raffreddi, quindi togliere dall'apparecchio il connettore elettrico. Non immergere in acqua il connettore elettrico. Se necessario, passarlo con della carta assorbente da cucina oppure con un panno appena umido. Il WOK e il coperchio possono venire immersi completamente in acqua. Lavarli con acqua saponata, non molto calda, usando un detersivo domestico delicato e una spugna morbida. Asciugare a fondo. WOK e coperchio sono anche lavabili in lavastoviglie.

Se il WOK è molto unto, oppure se presenta residui di alimenti induriti, immergerlo per breve tempo in acqua molto calda e detersivo, per ammorbidirli.

Manutenzione

In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- assistenza tecnica o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

Ricette

Verdure saltate alla cinese

30ml/2 cucchiiai di olio
1 cipolla, tagliata a spicchi
1 spicchio d'aglio, schiacciato
4 gambi di sedano, affettati
2 porri, affettati
125g di germogli di bambù in scatola, scolati
125g di funghi, affettati
5ml/1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
5ml/1 cucchiaino di salsa di soia
5ml/1 cucchiaino di aceto di vino
5ml/1 cucchiaino di olio di sesamo

Scaldare l'olio scegliendo il livello 5, aggiungere cipolla e aglio e friggere fino a quando la cipolla è tenera. Aggiungere tutte le verdure e saltarle in padella per 3-4 minuti, mescolando continuamente. Aggiungere lo zenzero, la salsa di soia, l'aceto e l'olio di sesamo. Cuocere per altri 2 minuti.

Gamberetti all'aglio
900g di gamberetti, sgusciati
125ml di olio di oliva
4 spicchi di aglio, sbucciati
15ml/1 cucchiaino di prezzemolo, sminuzzato
2,5ml/ 1/2 cucchiaino di sale
3 spicchi di aglio, sbucciati
5ml/1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
5ml/1 cucchiaino di salsa di soia
5ml/1 cucchiaino di aceto di vino
5ml/1 cucchiaino di olio di sesamo

Marinare tutti gli ingredienti in una pirofila e mettere in frigorifero per 2 ore. Preriscaldare il WOK al livello 4. Saltare in padella i gamberetti fino a quando diventano rosa. Togliere gli spicchi d'aglio e servire.
Pollo al curry
675g di petto di pollo tagliato a bocconcini
45ml/3 cucchiiai di olio (circa)
2 cipolle grosse, tagliate fini
2 spicchi di aglio, schiacciati
50g di zenzero fresco, tagliato fine
15ml/1 cucchiaino di aceto
4 pomodori freschi, a pezzetti
30ml/2 cucchiiai di coriandolo fresco, tagliuzzato
3 peperoncini piccanti verdi, a pezzetti
7,5ml/1 cucchiaino e 1/2 di semi di cumino
5ml/1 cucchiaino di semi di senape
5ml/1 cucchiaino di coriandolo macinato
5ml/1 cucchiaino di paprica
2,5ml/ 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
2,5ml/ 1/2 cucchiaino di curcuma macinata
sale e pepe

Riscaldare poco olio nel WOK, sul livello 4. Friggere il pollo poco alla volta, fino a raggiungere circa 6 minuti di cottura. Togliere dalla pentola, mettere su un piatto e tenere al caldo.

Riscaldare nel WOK il rimanente olio, aggiungere cumino e semi di senape, seguiti immediatamente da cipolla, aglio e zenzero, quindi friggere per 5-10 minuti. Mescolare il coriandolo tritato, la paprica, il peperoncino in polvere e la curcuma insieme all'aceto, quindi aggiungere alle cipolle e agli altri ingredienti e continuare a cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere il pomodoro, il coriandolo fresco, il peperoncino ed i pezzetti di pollo e friggere il tutto fino a riscaldare bene.

Verdure all'agrodolce

2 pomodori, a pezzetti
2 cipolle, a pezzetti
20 pezzetti di ananas
200ml di salsa all'agrodolce
1 peperone verde, a pezzetti

Riscaldare 20ml/1 cucchiaino di olio nel WOK, aggiungere la cipolla e il peperone e lasciare dorare. Aggiungere poi la salsa all'agrodolce, il pomodoro e l'ananas, e riscaldare a fondo il tutto.

Agnello con le cipolle

450g di agnello magro, tagliato a strisciole
3 cipolle, affettate
2 spicchi di aglio, schiacciati
15ml/1 cucchiaino di salsa di soia
15ml/1 cucchiaino di sherry secco
125ml di brodo
15ml/1 cucchiaino di farina di granturco
sale e pepe

Mescolare insieme aglio, salsa di soia, sherry, brodo, farina di granturco, sale e pepe. Riscaldare l'olio nel WOK, sul livello 4 e friggere l'agnello fino a quando cambia colore. Aggiungere la miscela della farina di granturco, insieme alle cipolle. Lasciare cuocere per altri 5 minuti, fino a quando le cipolle sono completamente cotte.

Pesce al vapore alla cinese

1 pesce intero, pulito
es. branzino o trota
1 spicchio d'aglio, schiacciato
3-4 cipolline per insalata, tagliate in diagonale
15-25g di zenzero fresco, tagliato a fiammifero

Posare il pesce sul piatto termoresistente e riempire la cavità pulita con metà dello zenzero, l'aglio e le cipolle. Spargere il resto sull'esterno del pesce. Versare sul pesce la salsa di soia e l'olio, usando un cucchiaino. Cuocere il pesce a vapore (vedere le tecniche di cottura) per 20-25 minuti, oppure fino a quando il pesce è ben cotto.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas medidas de seguridad básicas, entre las que se incluyen:

- No sumerja el conector de alimentación en agua ni permita que se moje.
- No toque superficies calientes, utilice las asas o agarraderas.
- Cuando utilice su CAZUELA CHINA para freír, nunca toque el aparato, tire el aceite o mueva la CAZUELA CHINA mientras el aceite esté caliente. Mantenga a los niños alejados durante y después del uso: el aceite sigue caliente durante un buen tiempo.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso al que se destina.
- Nunca utilice una CAZUELA CHINA dañada. Que la revisen o arreglen: vea "servicio".
- Nunca deje la CAZUELA CHINA desatendida cuando se esté utilizando.
- No utilice el aparato ni lo coloque encima o cerca de quemadores de gas calientes, eléctricos ni en el horno caliente.
- Quite siempre el conector de alimentación antes de sumergir la CAZUELA CHINA en agua.
- Tenga cuidado al quitar el conector de alimentación. Los contactos pueden estar calientes.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- No deben utilizar el aparato los niños o ancianos sin supervisión.
- Hay que vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Acople siempre en primer lugar el conector de alimentación al aparato, luego enchufe en la red eléctrica. Para desconectar, desenchufe primero de la toma eléctrica y luego retire el conector de alimentación del aparato.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica esté en contacto con superficies calientes o cuelgue de la mesa o del tablero, podría arrastrarlo un niño.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Debe quitarse el conector antes de limpiar el aparato, y la toma eléctrica del aparato debe estar seca antes de volver a utilizar el mismo.
- Debe utilizarse únicamente el conector de alimentación apropiado para este aparato.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a la red
Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el indicado en la placa de valores nominales.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

Características de su CAZUELA CHINA Kenwood

- Tapadera de cristal Con aro de acero inoxidable. Le permite ver el proceso de cocción
- Bandeja para usar al vapor. Se utiliza para cocinar verduras, pescado y otros alimentos al vapor
- Asas frías al tacto. Para transportarla con facilidad
- Superficie de cocción antiadherente. Necesita menos aceite y es fácil de limpiar
- Recipiente de cocción de metal fundido. Para una distribución constante del calor
- Protector de calor.
- Evita el contacto directo de la mano con la CAZUELA CHINA mientras ajusta la temperatura y quita los contactos
- Conector eléctrico desmontable. Selección del control de calor variable, de vapor a freír
- Unidad eléctrica de la CAZUELA CHINA. Unidad eléctrica fría al tacto estable
- Espátula de madera.

Utensilio que no araña para sofreír y mover los alimentos
10. Patas antideslizantes.
Para que no se deslice ni arañe la encimera

Preparación para el uso de la CAZUELA CHINA Kenwood

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave la CAZUELA CHINA siguiendo las instrucciones que se indican en el apartado Cuidado y Limpieza.
- Acondicione la superficie antiadherente pasando una toalla de papel untada en aceite vegetal. Recomendamos el acondicionamiento después de limpiarlo bien y cada dos meses.
- Introduzca el conector de alimentación en la unidad eléctrica de la CAZUELA CHINA y conéctelo a la red.
- Ajuste el control de calor al ajuste de temperatura deseado (cuanto más alto sea el número, mayor será la temperatura) y deje que se caliente antes de poner los alimentos en la CAZUELA CHINA.
- Cuando la CAZUELA CHINA alcanza esta temperatura, la luz se apagará y se podrá comenzar a cocinar. La luz se encenderá y apagará, asegurando que la CAZUELA CHINA se mantiene a la temperatura correcta.

Técnicas de cocinado

Sofreír

El sofríto es un método de cocinado rápido con temperatura alta para conservar el sabor y los jugos naturales. Los alimentos se cocinan con poco aceite caliente y se remueven continuamente con la espátula. Precaliente la CAZUELA CHINA en el ajuste 4, sofría en el ajuste 3-4.

Al vapor

Coloque la bandeja para cocinar al vapor en la CAZUELA CHINA sobre agua o caldo. El líquido no debe tocar la bandeja para cocinar al vapor. Lleve el líquido a ebullición en el ajuste 5, una vez que hierva el líquido ponga el control de temperatura más bajo, hasta que se apague la luz. Coloque los alimentos en un plato resistente al calor, cóloquelo en la bandeja y cúbralo con la tapadera de cristal. Deje que se cocine.

Nota: durante el cocinado, el líquido de la CAZUELA CHINA hervirá y dejará de hervir de forma alterna.

Cuidado y limpieza

Para conservar la superficie antiadherente en buenas condiciones, utilice sólo los utensilios adecuados para dichas superficies, como utensilios de madera y de plástico resistentes al calor.

Nunca utilice utensilios de metal, ya que arañarán la superficie de cocinar.

Apague el aparato y desenchúfelo de la red. Deje que el aparato se enfríe, a continuación quite el conector de alimentación del aparato. No sumerja el conector de alimentación en agua, frotelo, si es necesario, con papel absorbente o pase un paño un poco húmedo. La CAZUELA CHINA y la tapadera pueden sumergirse en agua, lávelas en agua templada con jabón utilizando un producto de limpieza de uso doméstico y una esponja suave. Seque bien. La CAZUELA CHINA y la tapadera pueden también lavarse en el lavavajillas. Si la CAZUELA CHINA está muy grasienta o hay alimentos pegados, puede dejarse a remojo un tiempo corto en agua caliente con detergente para ablandar los alimentos pegados.

Servicio

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por Kenwood o un técnico autorizado de Kenwood.

Si necesita ayuda con respecto a:

- uso del aparato o
- servicio o reparación,

Contacte con la tienda donde compró el aparato.

Recetas

Verduras sofritas al estilo chino

30 ml/2 cucharadas de aceite
125 g de champiñones, troceados
1 cebolla troceada en taquitos
5 ml/1 cucharadita de jengibre fresco rallado
5 ml/1 cucharadita de salsa de soja
5 ml/1 cucharadita de vinagre de vino
125 g de brotes de bambú en lata, escurridos
5 ml/1 cucharadita de aceite de sésamo

Caliente el aceite en el ajuste 5, añada la cebolla y el ajo y fría hasta que la cebolla esté blanda. Añada las verduras y sofría durante 3-4 minutos, dando vueltas constantemente. Añada el jengibre, la salsa de soja, el vinagre y el aceite de sésamo. Cocine otros 2 minutos más.

Gambas al ajillo

900 g de gambas grandes, peladas
125 ml de aceite de oliva
4 dientes de ajo, pelados
15 ml/1 cucharada de perejil, troceado
2,5 ml/½ cucharadita de sal

Marine todos los ingredientes en un bol y mézalo en el frigorífico durante 2 horas. Precaliente la CAZUELA CHINA en el ajuste 4. Sofría las gambas hasta que se pongan de color rosa. Retire los dientes de ajo y sirva.

Pollo al curry

675 g de pechuga de pollo cortada en trozos tamaño bocado
45 ml/3 cucharadas de aceite (aproximadamente)
2 cebollas grandes, en trozos finos
2 dientes de ajo, machacados
50 g de jengibre fresco, en trozos finos
15 ml/1 cucharada de vinagre
4 tomates frescos, troceados
30 ml/2 cucharadas de culantro fresco, troceado
3 chiles verdes, troceados
7,5 ml1½ cucharaditas de semillas de comino
5 ml/1 cucharadita de semillas de mostaza
5 ml/1 cucharadita de culantro molido
5 ml/1 cucharadita de paprika
2,5 ml 1/2 cucharadita de chile en polvo
2,5 ml 1/2 cucharadita de cúrcuma sal y pimienta

Caliente un poco de aceite en la CAZUELA CHIN en el ajuste

4. Fría el pollo en cantidades pequeñas hasta que esté bien cocinado, aproximadamente 6 minutos. Apártelo a un plato y manténgalo caliente. Caliente