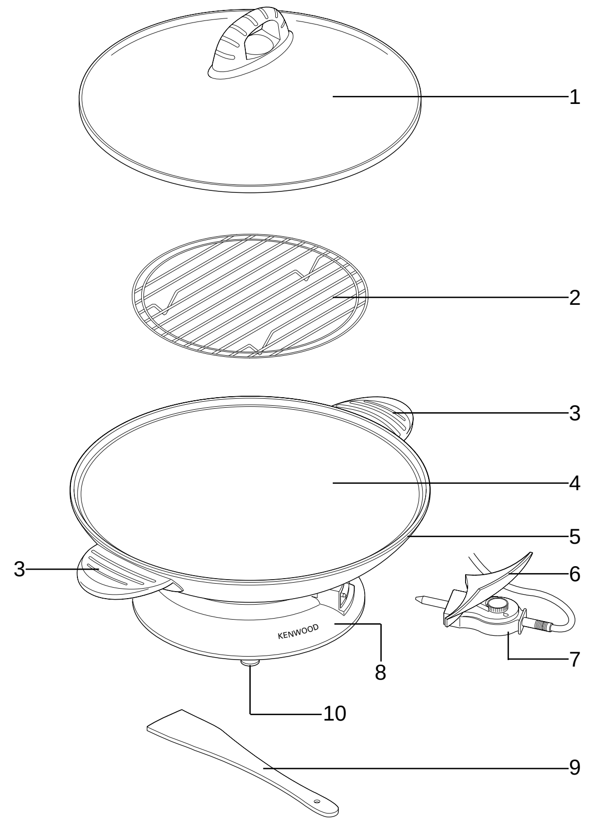


CZ

důležitá bezpečnostní opatření

Při používání elektrických spotřebičů je vždy nutno plnit jistá bezpečnostní opatření, k nimž patří:

1. Napájecí konektor spotřebiče nikdy neponořujte do kapalin a chraňte jej před vlhkostí.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů – používejte rukojeti a knoflíky.
3. Je-li pánev WOK použita ke smažení, nikdy se jí nedotýkejte a dokud je olej horký, nevylévejte jej a nepřemisťujte pánev. Dbejte, aby během smažení a po něm děti neměly k pánvi přístup – olej zůstává horký dlouho po ukončení smažení.
4. Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
5. Spotřebič používejte výhradně k účelům, pro něž je určen.
6. Nikdy nepoužívejte poškozenou pánev WOK. Dejte ji zkontrolovat a opravit: viz "Servis".
7. Během používání nikdy nenechávejte pánev WOK bez dozoru.
8. Pánev neumisťujte na plynový hořák, teplý elektrický vařič nebo na teplou pečicí troubu a nepoužívejte ji ani v blízkosti těchto zařízení.
9. Před ponořením pánve WOK do vody odstraňte konektor napájení.
10. Při odstraňování konektoru napájení buďte opatrní, jelikož jeho kolíky mohou být horké.
11. Pokud pánev nepoužíváte, odpojte ji od elektrické zásuvky.
12. Spotřebič není určen k používání dětmi a hendikepovanými osobami bez dozoru.
13. Nedovolte, aby si malé děti se spotřebičem hrály.
14. Při připojování spotřebiče k elektrickému proudu nejprve připojte konektor ke spotřebiči a teprve potom k elektrické zásuvce. Při odpojování nejprve odpojte konektor od elektrické zásuvky a potom od spotřebiče.
15. Nedovolte, aby se kabel spotřebiče dotýkal horkých povrchů nebo vedl přes stůl či jiné předměty, kde by k němu měly přístup děti.
16. Spotřebič používejte pouze v místnostech.
17. **Před čištěním spotřebiče odpojte napájecí konektor a před jeho novým použitím zajistěte, aby zásuvka spotřebiče byla naprosto suchá.**
18. **K spotřebiči připojujte pouze kabel s konektory, který je pro daný spotřebič určen.**

tyto pokyny si dobře zapamatujte

Připojení k elektrické zásuvce

Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí vaší elektrické zásuvky odpovídá napětí uvedenému na štítku spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN!

Spotřebič vyhovuje směrnici Evropského hospodářského společenství.

charakteristika pánve wok firmy Kenwood

1. Skleněné víko.
   S okrajem z nerezavějící ocele. Umožňuje vám pozorovat postup vaření.
2. Parní rošt.
   Slouží k vaření zeleniny, ryb a nejrůznějších dalších potravin v páře.
3. Tepelně odolné rukojeti.
   Usnadňují manipulaci.
4. Nelepivý varný povrch.
   Potřebuje méně oleje a snadno se čistí.
5. Litá varná nádoba.
   K rovnoměrnému rozdělení tepla.
6. Tepelná ochrana.
   Chrání před přímým dotykem ruky s pánví WOK při nastavování teploty a odebírání kontrolního vzorku.
7. Odpojitelný konektor napájení.
   Volba různých teplot od vaření v páře po smažení.
8. Základna pánve WOK.
   Stabilní základna, která se neohřívá.
9. Dřevěná vařečka.
   Nástroj k míchání při smažení a promíchávání pokrmu, který nezpůsobuje škrábance.
10. Neklouzavé nožky.
    Brání klouzání a poškrábání povrchu, na němž se pánev používá.

příprava pánve wok firmy Kenwood k použití

- Před prvním použitím pánev WOK omyjte podle pokynů uvedených v části Péče a čištění.
- Nelepivý povrch lehce otřete papírovým ubrouskem smočeným v rostlinném oleji. Doporučujeme, abyste takto osvěžovali nelepivý povrch po pečlivém očištění každý druhý měsíc.
- Zasuňte konektor napájení do zásuvky v základně pánve WOK a připojte napájecí kabel k elektrické zásuvce.
- Na regulátoru teploty nastavte požadovanou hodnotu (čím vyšší je nastavená hodnota, tím vyšší je teplota) a před umístěním potravin pánev WOK předehřejte.
- Jakmile pánev WOK dosáhne nastavené teploty, zhasne kontrolní světlo a můžete vařit. Světlo se bude zapínat a vypínat, což ukazuje, že se v pánvi WOK udržuje stálá teplota.

techniky vaření

Smažení s mícháním
Smažení s mícháním je metoda rychlé přípravy pokrmů za vysoké teploty při uchování jejich šťavnatosti a chuti. Pokrmy se upravují v malém množství horkého oleje za stálého míchání a obracení vařečkou. Pánev WOK předehřejte při nastavení teploty na hodnotu 4 a pokrm smažte při nastavení teploty na hodnotu 3 až 4.

Vaření v páře
Do pánve WOK umístěte parní rošt tak, aby byl nad vodou nebo vývarem. Kapalina se nesmí roštu dotýkat. Při nastavení teploty na hodnotu 5 uveďte použitou kapalinu do varu, a jakmile se začne vařit, snižujte teplotu, dokud nezhasne kontrolní světlo. Potraviny vložte na tepelně odolnou mísu, kterou umístíte na rošt a pánev zakryjete víkem. Nechejte potraviny vařit.

Poznámka: Během vaření kapalina v pánvi WOK kolísá mezi varem a klidem.

péče a čištění

K udržování dobrého stavu nelepivého povrchu pánve WOK je nutno používat pouze nástroje, které jsou určeny k použití pro tyto povrchy, například dřevěné nebo umělohmotné nástroje. Nikdy nepoužívejte kovové nástroje, jelikož by mohly nelepivý povrch poškrábat.

Vypněte spotřebič a odpojte kabel od elektrické zásuvky.

Nechejte spotřebič zchladnout a potom od něj odpojte konektor napájení. Konektor napájení nikdy neponořujte do vody a v případě potřeby jej otřete savým papírem nebo mírně navlhčeným hadříkem. Pánev WOK a její víko lze ponořit do vody a mýt v teplé mýdlové vodě s použitím jemného hadříku a měkké houby. Pánev pečlivě osušte. K mytí pánve WOK a jejího víka můžete použít i myčku nádobí.

Jestliže je pánev WOK velmi mastná nebo jsou v ní připečené zbytky pokrmu, lze ji krátkodobě navlhčit horkým detergentem, aby připečené zbytky změkly.

servis

Jestliže je poškozen bezpečnostní kabel, musí jej vyměnit firma Kenwood nebo její autorizovaný opravář.

Pokud máte nepříjemnosti
- s použitím spotřebiče
- nebo s jeho údržbou či opravou,
  obraťte se na prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili.

recepty

Smažená čínská zelenina

30 ml/2 polévkové lžíce oleje	*125 g/5 uncí nakrájených hub*
1 cibule nakrájená na kolečka	*5 ml/1čajová lžička strouhaného čerstvého zázvoru*
1 stroužek třeného česneku	*5 ml/1čajová lžička sojové omáčky*
4 ks celerové natě, nakrájené	*5 ml/1čajová lžička vinného octu*
2 nakrájené pórky	*5 ml/1čajová lžička sezamového oleje*
125 g/5 uncí sušených bambusových výhonků	

Olej ohřejeme při teplotě nastavené na hodnotu 5, přidáme cibuli a česnek a smažíme, dokud cibule nezesklovatí. Přidáme ostatní zeleninu a za stálého míchání smažíme 3 až 4 minuty. Potom přidáme zázvor, sojovou omáčku, ocet a sezamový olej. Smažíme ještě 2 minuty.

Garnáty na česneku

900 g/2 libry garnátů zbavených skořápek	*15 ml/1 polévková lžíce jemně nasekané petržele*
125 ml/¼ pinty olivového oleje	*2,5 ml/ ½ čajové lžičky soli*
4 oloupané stroužky česneku	

Všechny ingredience vložíme do marinády v misce a na 2 hodiny umístíme do chladničky. Pánev WOK předehřejeme při nastavení teploty na hodnotu 4. Garnáty smažíme za stálého míchání, dokud nezrůžoví. Vyjměte stroužky česneku a podávejte.

Kuřecí karí

675 g/1½ libry kuředích prsíček nakrájené na malé kousky	*3 zelené papriky, nakrájené na kousky*
45 ml/3 polévkové lžíce oleje (přibližně)	*7,5 ml/1½ čajové lžičky kmínu*
2 velké cibule, jemně nakrájené	*5 ml/1čajová lžička hořčičných semínek*
2 stroužky třeného česneku	*5 ml/1čajová lžička koriandru*
50 g/1 unce čerstvého zázvoru	*5 ml/1čajová lžička papriky*
15 ml/1 polévková lžíce octu	*2,5 ml/½ čajové lžičky mleté papriky*
4 nakrájená čerstvá rajčata	*2,5 ml/½ čajové lžičky kurkumové soli a pepře*
30 ml/2 polévkové lžíce nasekaného koriandru	

Trochu oleje předehřejeme v pánvi WOK při nastavení teploty na hodnotu 4. Kuřecí prsíčka smažíme po malých dávkách vždy 6 minut. Potom je přemístíme do mísy a uchováváme teplé. Zbytek oleje v pánvi zahřejeme, přidáme kmín a hořčičná semínka a téměř okamžitě přidáme také cibuli, česnek a zázvor a smažíme 5 až 10 minut. Koriandr, nakrájenou zelenou papriku, sušenou papriku a kurkumovou sůl smícháme s octem, přidáme k cibuli a za stálého míchání povaříme 5 minut.
Potom přidáme rajčata, čerstvý koriandr, papriky a osmažené kousky kuřete a vše ohřejeme.

Sladká a kyselá zelenina

2 rajčata, nakrájená na kousky	*20 kostiček ananasu*
2 nakrájené cibule	*200 ml/80 uncí sladké a kyselé omáčky*
1 zelená paprika, nakrájená na kousky	

V pánvi WOK zahřejeme 20 ml/1 polévkovou lžíci oleje, přidáme cibuli a papriku a smažíme, dokud cibule nezhnědne. Potom přidáme sladkou a kyselou omáčku, rajče a ananas a všechno povaříme.

Jehněcí na cibuli

450 g/1 libra libového jehněčího, nakrájeného na proužky	*125ml/¾ pinty vývaru*
3 cibule, nakrájené na kolečka	*15 ml/1 polévková lžíce pšeničné mouky*
2 stroužky třeného česneku	*Sůl a pepř*
15 ml/1 polévková sojové omáčky	*30 ml/2 polévkové lžíce oleje*
15 ml/1 polévková suchého sherry	

Smícháme česnek, sojovou omáčku, sherry, vývar, pšeničnou mouku a koření. Olej v pánvi WOK zahřejeme při nastavení teploty na hodnotu 4 a jehněčí smažíme, dokud nezmění barvu. Předem připravenou směs mouky a dalších ingrediencí přidáme do pánve společně s cibulí. Vaříme přibližně 5 minut, aby cibule změkla.

Čínská ryba vařená v páře

1 vykuchaná a očištěná ryba vcelku, například sleď nebo pstruh (musí být tak velká, aby se vešla do pánve WOK)	*1 stroužek česneku, třený*
15-25 g/½ unce čerstvého zázvoru, stejnoměrně nakrájeného na malé kousky	*3-4 salátové cibule, nakrájené diagonálně*
	15 ml/1polévková lžíce lehké sojové omáčky
	5 ml/1čajová lžička sezamového oleje

Rybu vložíme do varné mísy a její vnitřní část naplníme polovičním množstvím zázvoru, česneku a cibule. Zbytkem posypeme její povrch. Nakonec ji lžící pokapeme sojovou omáčkou a olejem. Potom ji vaříme v páře (viz Techniky vaření) asi 20 až 25 minut nebo do té doby, dokud není náležitě uvařená.

H

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat:

1. A készülék hálózati vezetékét és a csatlakozókat soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
2. Ügyeljen arra, hogy ne érjen forró felülethez. Az edényt mindig a füleknél fogja meg.
3. Ha a serpenyőt olajban sütésre használja, a forró olajat soha ne próbálja kiönteni az edényből, és ne mozdítsa el a készüléket – egyáltalán ne is érjen az edényhez. Várja meg, amíg az olaj lehűl, de ne feledje, hogy a felmelegített olaj sokáig forró marad. Sütés közben a kisgyermekeket tartsa távol a készüléktől.
4. A készüléket csak háztartási célokra szabad használni.
5. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
6. Ne használja a serpenyőt, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülés jele látható. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg.
7. A bekapcsolt serpenyőt soha ne hagyja magára.
8. Óvja a készüléket a sugárzó hőtől és a forró felületektől. Soha ne tegye bekapcsolt tűzhelyre vagy sütőbe.
9. Amíg a hálózati vezeték csatlakozóját nem húzta ki a serpenyőből, az edényt soha ne merítse vízbe.
10. A hálózati vezeték csatlakozóját mindig óvatosan húzza ki, mert a csatlakozóból kilógó hőmérséklet-érzékelő még forró lehet.
11. Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
12. A kisgyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől. Fizikai támogatásra szorulók (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használják a készüléket.
13. A kisgyermekeket soha ne hagyja felügyelet nélkül, és ne engedje, hogy játsszanak a készülékkel.
14. A hálózati vezetéket mindig a serpenyőbe csatlakoztassa először, és csak azután dugja be konnektorba. Használat után először a dugaszt húzza ki a konnektorból, és azután húzza ki a serpenyő csatlakozóját.
15. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára ránthassa a készüléket. Óvja a vezetéket a forró felületektől is.
16. Ne használja a készüléket a szabadban.
17. **A serpenyő tisztítása előtt a hálózati csatlakozót mindig húzza ki a készülékből. Az újbóli használat előtt a serpenyő csatlakozóit teljesen szárazra kell törölni.**
18. **A serpenyőhöz kizárólag a mellékelt hálózati vezetéket szabad használni.**

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

Csatlakoztatás

A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

FIGYELEM! A KÉSZÜLÉKET CSAK FÖLDELT ALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI!

A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC sz. előírásának.

A serpenyő részei

1. Üveg fedél
   Rozsdamentes acél peremmel. A fedőn át jól látható, hogy megfőtt-e már az étel.
2. Pároló rács
   Zöldségek, halak és egyéb ételek párolásához.
3. Hőszigetelő fogantyúk
   Sütés közben sem forrósodnak át.
4. Teflon bevonatú serpenyő
   A sütéshez kevesebb olaj is elegendő, és a tisztítás is egyszerűbb.
5. Öntöttvas edény
   Mindig egyenletesen melegíti át a serpenyőt.
6. Védőpajzs
   Amikor kihúzza a készülékből a csatlakozót, vagy beállítja a sütési hőmérsékletet, a védőpajzs megakadályozza, hogy keze véletlenül hozzáérjen a forró edényhez.
7. Kihúzható hálózati csatlakozó
   A csatlakozón található a sütési hőmérséklet szabályzója is.
8. Alaplap
   Mindig stabilan tartja a serpenyőt.
9. Fakanál
   Keverés közben nem karcolja fel a serpenyő felületét.
10. Csúszásgátló bevonatú talpak
    Az edény nem csúszik el, és nem hagy nyomot a munkaasztalon.

A serpenyő használata

- Az első használat előtt mosogassa el a serpenyő alkatrészeit (lásd a Készülék tisztítása c. részt).
- Növényi eredetű olajba mártott szalvétával törölje át a serpenyő teflon bevonatát. Javasoljuk, hogy ezt néhány havonta, illetve minden alapos tisztítás után ismételje meg.
- Illessze a készülékbe a hálózati vezeték csatlakozóját, majd a falidugaszt is csatlakoztassa a konnektorba.
- A csatlakozón levő szabályzó gombbal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet (minél nagyobb értéket állít be, annál melegebb lesz a serpenyő), és várja meg, amíg a készülék átmelegszik. Az előmelegítés közben az ellenőrző lámpa folyamatosan ég.
- Amikor az ellenőrző lámpa kialszik, a serpenyő elérte a beállított hőmérsékletet – megkezdheti a sütést. Sütés közben az ellenőrző lámpa időnként kigyullad majd újból elalszik, ami azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

Sütési tanácsok

Hirtelen sütés (stir-fry)
A hirtelen sütés magas hőmérsékleten és rövid ideig történő sütést jelent, hogy az étel minél inkább megőrizze természetes ízét és nedvességtartalmát. Az ételt kevés forró olajon, folyamatos keverés mellett kell sütni. 4-es fokozaton melegítse elő a serpenyőt, majd 3-4-es fokozaton kezdje meg a sütést. A keveréshez használja a mellékelt fakanalat.

Párolás
Öntsön vizet vagy csontlevet a serpenyőbe, és helyezze fel a pároló rácsot. Ügyeljen arra, hogy a folyadék szintje ne érje el a rácsot. Állítsa a szabályzót 5-ös fokozatra, és forralja fel a vizet/csontlét. Amikor a folyadék forrni kezd, a hőmérséklet szabályzót csavarja vissza addig, amíg az ellenőrző lámpa ki nem alszik. A párolandó ételt tegye hőálló tálba, a tálat helyezze a rácsra, és tegye fel a serpenyő fedelét. Hagyja megfőni.

Megjegyzés: párolás közben a folyadék időnként forrni kezd, majd a forrás ismét abbamarad.

A készülék tisztítása

Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a serpenyő teflon bevonatát. Mindig csak karcolásmentes fa vagy hőálló műanyag eszközökkel nyúljon az edénybe.

Soha ne használjon fém eszközöket, mert ezek felkarcolják a serpenyő felületét.

Használat után kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. A serpenyőből csak akkor húzza ki a csatlakozót, amikor már minden alkatrész lehűlt. A csatlakozót soha ne merítse vízbe – csak törölje át nedvszívó papírral, vagy ha szükséges, enyhén nedves ronggyal. A serpenyőt és a fedelet meleg, mosogatószeres vízben mossa el, és alaposan törölgesse el. A serpenyő és a fedél mosogatógépben is tisztítható.

Ha a serpenyő nagyon zsíros vagy ráégett az étel, mosogatás előtt érdemes beáztatni.

Javíttatás

Figyelem: A megsérült hálózati vezetéket azonnal ki kell cserélni. A javítást – biztonsági okokból – csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

Ha a serpenyő
- használatával vagy
- javíttatásával
  kapcsolatban további segítségre van szüksége, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

Receptek

Hirtelen sütött kínai zöldségek

Hozzávalók:

2 evőkanál olaj	*125 g leszűrt bambuszrügy*
1 ék alakú darabokra vágott hagyma	*125 g szeletelt gomba*
1 gerezd áttört fokhagyma	*1 kávéskanál darált friss gyömbér*
4 szeletelt zeller	*1 kávéskanál szója szósz*
2 szeletelt póréhagyma	*1 kávéskanál borecet*
	1 kávéskanál szezám olaj

5-ös fokozaton forrósítsunk fel kevés olajat a serpenyőben. Süssük benne puhára a hagymát és a fokhagymát. Adjuk hozzá a többi zöldséget, és folytonos keverés mellett süssük 3-4 percig. Adjuk hozzá a gyömbért, a szója szószt, a borecetet és a szezám olajat. Süssük további 2 percig.

Fokhagymás garnélarák

Hozzávalók:

900 g héjától megtisztított garnélarák	*1 evőkanál apróra vágott petrezselyem*
125 ml olívaolaj	*fél kávéskanál só*
4 gerezd áttört fokhagyma	

Tegyük a hozzávalókat egy tálba, és hűtőszekrényben hagyjuk állni két óráig. 4-es fokozaton melegítsük elő a serpenyőt, és folytonos keverés mellett hirtelen süssük ki a garnélarákot. Süssük addig, amíg a rák rózsaszín lesz. Vegyük ki a fokhagymagerezdeket, és azonnal tálaljuk.

Csirke curry

Hozzávalók:

675 g falatnyi darabokra vágott csirkemell	*3 apróra vágott chilipaprika*
3 evőkanál olaj	*1,5 kávéskanál köménymag*
2 nagy fej apróra vágott hagyma	*1 kávéskanál mustármag*
2 gerezd áttört fokhagyma	*1 kávéskanál őrölt koriander*
50 g apróra vágott friss gyömbér	*1 kávéskanál pirospaprika*
1 evőkanál ecet	*0,5 kávéskanál chili por*
4 apróra vágott paradicsom	*0,5 kávéskanál őrölt sárga gyömbérgyökér*
2 evőkanál apróra vágott friss koriander	*só és bors ízlés szerint*

4-es fokozaton forrósítsunk fel kevés olajat a serpenyőben. Osszuk a csirkehúst több kisebb adagra, és minden adagot süssünk kb. 6 percig. Az elkészült húst tegyük külön tálba, és tartsuk melegen. Öntsük a maradék olajat a serpenyőbe, és forrósítsuk fel. Adjuk hozzá a köménymagot és a mustármagot, majd közvetlenül utána a hagymát, a fokhagymát és a gyömbért. Süssük 5-10 percig. Keverjük az őrölt koriandert, a pirospaprikát, a chili port és a sárga gyömbért az ecetbe, és a keveréket öntsük a serpenyőbe. Süssük további 5 percig.
Adjuk hozzá a paradicsomot, a friss koriandert, a chilipaprikát és a korábban kisütött csirkehúst, és süssük addig, amíg az egész átmelegszik.

Édes és savanyú zöldségek

Hozzávalók:

2 darabokra vágott paradicsom	*20 ananász darab*
2 fej darabokra vágott hagyma	*200 ml édes és savanyú mártás*
1 darabokra vágott zöldpaprika	

Öntsünk egy evőkanál olajat a serpenyőbe, és forrósítsuk fel. Adjuk hozzá a hagymát és a paprikát, és süssük barnára. Öntsük rá az édes és savanyú mártást, és adjuk hozzá a paradicsomot és az ananászt. Forrósítsuk teljesen át, és azonnal tálaljuk.

Hagymás bárány

Hozzávalók:

450 g csíkokra vágott sovány bárányhús	*1 evőkanál száraz sherry (desszertbor)*
3 evőkanál olaj	*125 ml csontlé*
3 fej apróra vágott hagyma	*1 evőkanál kukoricaliszt*
2 gerezd áttört fokhagyma	*2 evőkanál olaj*
1 evőkanál szója szósz	*só és bors ízlés szerint*

Keverjük össze a fokhagymát, a szójaszószt, a sherryt, a csontlét, a kukoricalisztet és a fűszereket. 4-es fokozaton forrósítsuk fel az olajat, és süssük a húst addig, amíg megváltozik a színe. Keverjük meg a korábban elkészített keveréket, és öntsük a húsra. Adjuk hozzá a hagymát is, majd süssük kb. 5 percig (amíg a hagyma teljesen átfő).

Kínai párolt hal

Hozzávalók:

1 egész tisztított hal (pl. tengeri süllő vagy lazac – ügyeljünk arra, hogy a hal ráférjen a serpenyőre)	*3-4 átlósan szeletelt hagyma*
15-25 g gyufaszálnyira vágott friss gyömbér	*1 evőkanál könnyű szója szósz*
1 gerezd átnyomott fokhagyma	*1 kávéskanál szezám olaj*

Tegyük a halat hőálló edényre, és töltsük meg a fele mennyiség gyömbérrel, fokhagymával és hagymával. A maradékot szórjuk rá a halra, majd kanalazzuk rá a szója szószt és az olajat. Pároljuk 20-25 percig, vagy amíg a hal teljesen átfő (lásd a Sütési tanácsok c. részt).

PL

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Przy używaniu urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z poniższymi:

1. Nie zanurzaj wtyczki w wodzie i nie dopuszczaj do jej zawilgocenia.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni - używaj rękojeści lub uchwytów.
3. Używając WOKa do głębokiego smażenia w tłuszczu nigdy nie dotykaj jego powierzchni, nigdy nie wylewaj oleju i nigdy go nie przesuwaj, gdy olej jest gorący. Podczas użycia i po użyciu trzymaj dzieci z daleka - olej pozostaje gorący przez długi czas.
4. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
5. Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
6. Nigdy nie używaj uszkodzonego WOKa. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "Serwis".
7. Nigdy nie zostawiaj WOKa bez nadzoru, gdy jest on w użyciu.
8. Nie używaj i nie stawiaj WOKa na kuchence, w pobliżu zapalonego gazu, gorącej płytki elektrycznej lub w nagrzanym piecyku.
9. Przed zanurzeniem WOKa w wodzie zawsze wyjmij z niego wtyczkę elektryczną.
10. Uważaj wyjmując wtyczkę z WOKa, gdyż szpilki czujnika mogą być gorące.
11. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy WOK nie jest w użyciu.
12. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
13. Należy uważać na małe dzieci, aby nie bawiły się WOKiem.
14. Włączając zawsze najpierw włóż wtyk do WOKa, a następnie wtyczkę do gniazdka sieciowego. Wyłączając najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, a następnie wtyk z urządzenia.
15. Nie dopuszczaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwisał z blatu stołu lub powierzchni roboczej, gdzie może za niego złapać dziecko.
16. Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.
17. **Przed czyszczeniem wtyk musi być wyjęty z urządzenia, a przed użyciem gniazdo na WOKu musi być suche.**
18. **Do podłączenia WOKa musi być użyty tylko sznur z odpowiednim wtykiem.**

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Podłączenie do sieci

Przed włączeniem należy się upewnić, że napięcie sieci jest takie same, co podane na tabliczce znamionowej.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą 89/336/EEC Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej.

Zalety Twojego WOKa Kenwooda

1. Szklana pokrywa.
   Posiada obrzeże ze stali nierdzewnej. Umożliwia Ci obserwować proces obróbki cieplnej.
2. Ruszt do gotowania na parze.
   Stosowany do parowania warzyw, ryb i wielu innych rodzajów żywności.
3. Uchwyty chłodne w dotyku.
   Dla łatwego przenoszenia.
4. Nieprzywierająca powierzchnia do gotowania.
   Wymaga mniej oleju i jest łatwa do czyszczenia.
5. Garnek do gotowania jest odlewem kokilowym.
   Zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.
6. Ochrona przed gorącą powierzchnią.
   Zapobiega bezpośredniemu dotknięciu WOKa przy regulowaniu temperatury i wyjmowaniu czujnika.
7. Odłączalny sznur.
   Regulacja temperatury: od parowania do smażenia.
8. Podstawa WOKa.
   Stabilna, chłodna w dotyku podstawa.
9. Drewniana szpatułka.
   Nie rysujące narzędzie do smażenia "po chińsku" i mieszania żywności.
10. Nie ślizgające się stopy.
    Zapobiegają ślizganiu się i rysowaniu blatu.

Przygotowanie WOKa Kenwooda do użycia

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy umyć WOK według instrukcji podanych w punkcie "Pielęgnacja i czyszczenie".
- Przygotuj powierzchnię nieprzywierającą przecierając ją lekko papierowym ręcznikiem zwilżonym olejem roślinnym. Zalecamy, aby to czynić po każdym dokładnym umyciu i mniej więcej co dwa miesiące.
- Włóż wtyk sznura do podstawy WOKa i włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Nastaw regulację temperatury na żądany poziom (im wyższy numer na skali, tym wyższa temperatura) i przed włożeniem żywności poczekaj, aż WOK się nagrzeje.
- Gdy WOK dojdzie do nastawionej temperatury, kontrolka zgaśnie i będzie można zacząć obróbkę cieplną. Kontrolka będzie się zapalała i gasła wskazując, że WOK utrzymuje nastawioną temperaturę.

Metody gotowania

Smażenie "po chińsku"
Ten sposób polega na szybkiej obróbce cieplnej przez smażenie w wysokiej temperaturze w celu zachowania naturalnych soków i aromatu żywności. Żywność smaży się w niewielkiej ilości gorącego oleju przy ciągłym mieszaniu i podrzucaniu surowca przy użyciu szpatułki. Nagrzej WOK na nastawieniu 4, smaż na nastawieniu 3-4.

Gotowanie na parze
Umieść w WOKu ruszt do parowania nad wodą lub rosołem. Płyn nie powinien dotykać rusztu. Na nastawieniu 5 doprowadź płyn do wrzenia; gdy się zagotuje, obracaj regulację temperatury w dół, aż kontrolka zgaśnie. Połóż żywność na tacy/talerzu odpornym na gorąco, umieść na ruszcie i przykryj WOK szklaną pokrywą. Poczekaj, aż żywność się ugotuje.
Uwaga: podczas gotowania płyn w WOKu będzie naprzemian wrzał i zaprzestawał wrzenia.

Pielęgnacja i czyszczenie

Aby nieprzywierająca powierzchnia zawsze znajdowała się w dobrym stanie, używaj wyłącznie narzędzi przeznaczonych do takich powierzchni: drewnianych lub z odpornego na gorąco tworzywa.
Nigdy nie używaj narzędzi metalowych, gdyż porysują one powierzchnię.

Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Poczekaj, aż WOK ostygnie i wyjmij wtyk z podstawy. Nie zanurzaj wtyka w wodzie; jeśli trzeba, wytrzyj go nasiąkliwym papierem lub ledwie wilgotną ściereczką. WOK i pokrywę można całkowicie zanurzać w wodzie - myjąc miękką gąbką w ciepłej wodzie mydlanej z dodatkiem łagodnego detergentu. Dokładnie osusz. WOK i pokrywę można również myć w zmywarce.

Jeśli WOK jest bardzo zatłuszczony lub ma miejscami przypaloną żywność, to można go namoczyć na krótki czas w celu zmiękczenia.

Serwis

Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo powinien go wymienić wyłącznie Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.

Jeśli potrzebujesz pomocy:
- w używaniu swego urządzenia, lub
- serwisie lub naprawie
  prosimy się skontaktować z miejscem zakupu urządzenia.

Przepisy

Smażone warzywa na sposób chiński

30 ml/2 łyżki stołowe oleju	*5 ml/1 łyżeczka utartego świeżego kłącza imbiru*
1 cebula pokrajana w segmenty	*5 ml/1 łyżeczka sosu sojowego*
1 ząbek czosnku, zgnieciony	*5 ml/1 łyżeczka octu winnego*
3 łodygi selera, w plasterkach	*5 ml/1 łyżeczka oleju sezamowego*
2 pory, w plasterkach	
12,5 dag puszka pędów bambusa, odsączonych	
12,5 dag pieczarek pokrajanych w plasterki	

Rozgrzej olej na nastawieniu 5, dodaj cebulę i czosnek, smaż aż cebula będzie miękka. Dodaj resztę warzyw i smaż mieszając przez 3-4 minuty, ciągle mieszając. Dodaj imbir, sos sojowy, ocet i olej sezamowy. Smaż przez dalsze 2 minuty.

Krewetki z czosnkiem

90 dag dużych zielonych krewetek, obranych	*15 ml/1 łyżka stołowa zielonej pietruszki, posiekanej*
125 ml oliwy z oliwek	*2,5 ml/0,5 pół łyżeczki soli*
4 ząbki czosnku, obrane	

W lodówce marynuj wszystkie składniki w misce przez 2 godziny. Nagrzej WOK na nastawieniu 4. Smaż krewetki ciągle mieszając, aż staną się różowe. Wyjmij czosnek i podawaj.

Curry z kurczęcia

70 dag filetów z kurczęcia pokrajanych na wielkość kęsa	*7,5 ml/1,5 łyżeczki nasienia kminku*
45 ml/3 łyżki stołowe oleju (w przybliżeniu)	*5 ml/1 łyżeczka nasienia gorczycy*
2 duże cebule drobno posiekane	*5 ml/1 łyżeczka mielonej kolendry (ziarnistej)*
2 ząbki czosnku, zgniecione	*5 ml/1 łyżeczka papryki*
5 dag kłącza imbiru, drobno posiekanego	*2,5 ml/0,5 łyżeczki chilli w proszku (ostrej papryki)*
15 ml/1 łyżka stołowa octu	*2,5 ml/0,5 łyżeczki kurkumy (haldi, turmeryk) w proszku*
4 świeże pomidory, posiekane	*sól i pieprz*
30 ml/2 łyżki stołowe świeżej naci kolendry, posiekanej	
3 strąki zielonej (ostrej) papryki, posiekane	

Nagrzej nieco oleju w WOKu na nastawieniu 5. Smaż porcjami kurczę aż do ugotowania, w przybliżeniu po 6 minut. Przełóż do miski i trzymaj w cieple. Nagrzej pozostały w WOKu olej, dodaj kminek i gorczycę i zaraz wsyp cebulę, kminek i imbir; smaż przez 5-10 minut. Zmieszaj z octem mieloną kolendrę, paprykę i kurkumę, wlej do cebuli z kminkiem i gotuj dalej przez 5 minut.
Dodaj pomidory, nać kolendry, chilli i kawałki kurczęcia i podgrzewaj, aż całość będzie gorąca.

Jarzyny na słodko-kwaśno

2 pomidory pokrajane w kawałki	*20 kawałków ananasa*
2 cebule pokrajane w kawałki	*200 ml słodko-kwaśnego sosu "sweet and sour"*
1 strąk zielonej papryki, pokrajany w kawałki	

Podgrzej w WOKu 20 ml/1 łyżkę stołową oleju, dodaj cebulę i paprykę i smaż do zbrązowienia. Dodaj sos "sweet and sour", pomidory i ananas i podgrzewaj, aż całość będzie gorąca.

Młoda baranina z cebulą

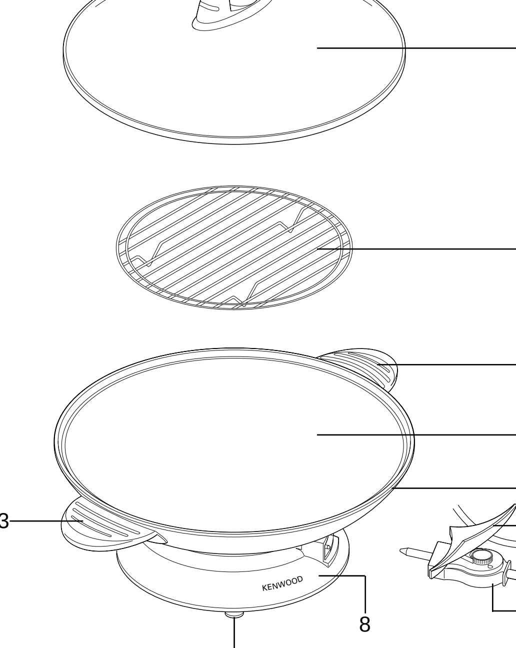
45 dag chudego jagnięcia, pokrajane w cienkie paski	*wytrawnego wina sherry*
3 cebule pokrajane w plasterki	*125 ml rosołu*
2 ząbki czosnku, zgniecione	*15 ml/1 łyżka stołowa mąki ziemniaczanej*
15 ml/1 łyżka stołowa sosu sojowego	*sól i pieprz*
15 ml/1 łyżka stołowa	*30 ml/2 łyżki stołowe oleju*

Zmieszaj razem czosnek, sos sojowy, sherry, rosół, mąkę ziemniaczaną i przyprawy. Podgrzej olej w WOKu na nastawieniu 4 i smaż mięso, aż zmieni kolor. Wymieszaj mieszaninę zawierającą mąk) i wlej do WOKa wraz z cebulą. Gotuj przez ok. 5 minut, aż cebula będzie gotowa.

Ryba gotowana na parze na sposób chiński

1 ryba w całości, sprawiona np. troć morska lub pstrąg (upewnij się, że nie będzie za duża aby się zmieścić w WOKu)	*1 ząbek czosnku, zgnieciony*
1,5-2,5 dag kłącza imbiru, pokrajanego w drobną zapałkę	*3-4 cebule sałatkowe pokrajane na krzyż*
	15 ml/1 łyżka stołowa lekkiego (nie słodkiego) sosu sojowego
	5 ml/1 łyżeczka oleju sezamowego

Połóż rybę na ciepłoodpornym talerzu i włóż do środka połowę imbiru, czosnku i cebuli. Resztą posyp rybę z wierzchu. Gotuj rybę na parze (patrz punkt "Metody gotowania") przez 20-25 minut, aż będzie ugotowana na wskroś.



TR

GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli aygıtları kullanırken her zaman aşağıda sıralanan güvenlik önlemlerini izleyiniz ve dikkatli olunuz:

1. Aygıtın elektrik bağlantı donatısını suya batırmayınız ve ıslatmayınız.
2. Aygıtın sıcak yüzeylerine dokunmayınız. Aygıtı saplarından ya da kapağın sapından tutunuz.
3. WOK'u kızartma yapma amacıyla kullandığınız zaman hiçbir biçimde aygıta dokunmayınız. Kızartma yaptığınız yağı ya da yağ kızgın olduğu sürece WOK'u uzakta tutunuz. Kızartma yaparken ve daha sonra çocukları aygıta yaklaştırmayınız. Çünkü kızarmış yağ uzun süre sıcaklığını korur.
4. Bu aygıt yalnızca evde kullanım içindir.
5. Aygıtı kullanım amaçları dışında başka bir amaçla kullanmayınız.
6. Hasarlı WOK'u kullanmayınız. Hasarlı aygıtı onarımcıya götürünüz ve denetimden geçirtiniz. Bu konuda 'Bakım' kısmına bakınız.
7. WOK'u kullanırken başından ayrılmayınız.
8. Aygıtı fırın, elektrikli ısıtıcılar, sıcak gaz gibi sıcak yüzeylerden uzak bir alanda kullanınız.
9. WOK'u yıkamak için suya batırmadan önce elektrik bağlantı donatısını her zaman çıkarınız.
10. Elektrik bağlantı donatısını yerinden çıkarırken dikkatli olunuz. Çünkü, uçları sıcak olabilir.
11. Aygıtı kullanmadığınız zaman fişini prizden çekiniz.
12. Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
13. Çocukların aygıtla oynamamalarına dikkat ediniz.
14. Aygıtı kullanmaya başlamadan önce elektrik bağlantı donatısını aygıta takınız ve arkasından aygıtın fişini prize takınız. Aygıtı güç birimden kesmek için önce fişini prizden çekiniz ve arkasından elektrik bağlantı donatısını aygıttan çekiniz.
15. Elektrik kordonunu sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ve çalışma yüzeyinden sarkıtmayınız. Aksi takdirde çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
16. Aygıtı açık havada kullanmayınız.
17. **Aygıtı temizlemeye başlamadan önce elektrik bağlantı donatısını çıkarınız. Aygıtı tekrar kullanmaya başlamadan önce elektrik kordonunun ve elektrik bağlantı donatısının iyice kuru olduğundan emin olunuz.**
18. **Bu aygıtla birlikte yalnızca uygun elektrik bağlantı donatısını kullanınız.**

BU YÖNERGELERİ SAKLAYINIZ

Elektrik akımına bağlanması

Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.

UYARI – BU AYGITIN TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMALIDIR

Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Kenwood WOK'un parçaları

1. Cam kapak
   Kapak kenarları paslanmaz çelik kaplamadır. Cam kapaktan pişirdiklerinizi denetleyebilirsiniz.
2. Buharla pişirme rafı
   Sebze, balık ve çeşitli yiyecekleri buharla pişirmek için kullanılır.
3. Isınmaz saplar
   Taşımayı kolaylaştırır.
4. Yapışmaz pişirme yüzeyi
   Az yağla pişirme sağlar ve temizlemesi kolaydır.
5. Dökme pişirme çanağı
   Çanağın her tarafının eşit olarak ısınmasını sağlar.
6. Isı koruma kapakçığı
   Isı ayarı yaparken ve kumanda uçlarını çıkarırken elinizin WOK'a doğrudan dokunmasını önler.
7. Sökülüp takılabilir elektrik bağlantı donatısı
   Buharla pişirmeden tavada kızartmaya kadar ısı kumanda seçeneği verir.
8. WOK tabanı
   Sağlam ve ısınmaz tabanı vardır.
9. Tahta karıştırma sapı
   Yağda kızartma ve genel olarak yiyecekleri karıştırmak için yüzey çizmez sap.
10. Kaymaz ayak
    Kaymayı ve aygıtın çalışma yüzeyini çizmesini önler.

Kenwood WOK'un kullanıma hazırlanması

- WOK'u ilk kez kullanmaya başlamadan önce Bakım ve Temizlik kısmında belirtilen yönergelere uygun olarak yıkayınız.
- Yapışmaz pişirme yüzeyini bitkisel yağa hafifçe batırılmış bir kağıt peçete ile siliniz. Her temizlemeden sonra aynı işlemi tekrarlamanızı ya da bunu birkaç ayda bir yapmanızı öneririz.
- Elektrik bağlantı donatısını WOK'un tabanına ve aygıtın fişini prize takınız.
- Isı kumandasını istediğiniz ısı ayarına getiriniz. Daha yüksek sayı daha yüksek sıcaklıkları gösterir. Isı ayarını yaptıktan sonra ve WOK'a yiyecek koymadan önce aygıtın ısınmasını bekleyiniz.
- Isı istenen ısı derecesine gelince ışık sönecek ve pişirme başlayacaktır. WOK'un istenen ısıyı sağladığını göstermek için ışık ara sıra yanıp sönecektir.

Pişirme Yöntemleri

Tavada kızartma
Tavada kızartma, yiyeceğin doğal tadını korumasını sağlamak için yüksek ısıda çabuk pişirme yöntemidir. Bu yöntemle yiyecek küçük miktarda kızgın yağda pişirilir ve tahta karıştırma sapı ile sürekli olarak altüst edilir ve karıştırılır. Tavada kızartma için aygıtı 4. ısı derecesine getirerek WOK'u ısıtınız ve 3. ve 4. ısı derecesinde kızartma yapınız.

Buharla Pişirme
Buharla pişirme rafını suya ya da et suyunun üstüne gelecek biçimde yerine koyunuz. Su ya da et suyu pişirme rafına değmemelidir. 5. ısı derecesini getirerek suyu ya da et suyunu kaynatınız. Su ya da et suyu kaynama noktasına gelince ışık sönene kadar ısı kumandasını aşağı çeviriniz. Arkasından ısıya dayanıklı yiyeceği pişirme rafına koyunuz ve cam kapağı yerine takarak pişirmeye başlayınız.

Not: pişirme sırasında ısı derecesi ağır ağır kaynama ile kaynama derecesi arasında kendiliğinden ayarlanacaktır.

Bakım ve Temizlik

Yapışmaz pişirme yüzeyini iyi durumda tutabilmek için yapışmaz yüzeyler için kullanılan tahta ya da ısı geçirmez plastik saplar kullanınız.
Karıştırma sapı olarak madeni saplar kullanmayınız. Bu tür karıştırıcılar pişirme yüzeyini çizer.

Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

Aygıtı kullandıktan sonra soğumasını bekleyiniz ve elektrik bağlantı donatısını aygıttan çekiniz. Elektrik bağlantı donatısını suya sokmayınız ve ıslatmayınız. Gerekirse nemli bir bezle siliniz. WOK'u ve kapağını suda yıkayabilirsiniz. Yumuşak bir süngerle ılık sabunlu su ile yıkayınız. Arkasından tamamen kurulayınız. WOK ve kapağı bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

WOK çok yağlanmışsa ya da yüzeyinde yiyecek birikintileri varsa, sıcak deterjanlı suya yatırınız ve temizleyiniz.

Bakım

Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

Yiyecek Tarifleri

Tavada Çin Sebzesi

30ml/2 çorba kaşığı yağ
1 doğrama soğan
1 tutam ezme sarımsak
4 dilimlenmiş sap kereviz
2 dilimlenmiş pırasa
125gr konserve süzme hint kamışı (bambu)
125gr dilimlenmiş mantar
5ml/1 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
5ml/1 çay kaşığı soya sosu
5ml/1 çay kaşığı şarap sirkesi
5ml/1 çay kaşığı susam yağı

Yağı 5. ısı derecesinde ısınız. Soğan ve sarımsak katarak soğanı yumuşayıncaya kadar kızartınız. Arkasından sebzeleri koyunuz ve eşit olarak karıştırarak 3-4 dakika kızartınız. Daha sonra zencefil, soya sosu, sirke ve susam yağı katınız. İki dakika daha pişiriniz.

Sarımsaklı Karides

900gr iri kabuklu karides
125ml zeytin yağı
4 tutam soyulmuş sarımsak
15ml/1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2,5ml/½ yarım çay kaşığı tuz

Tüm içerikleri bir çanağa yatırınız ve 2 saat buzdolabında tutunuz. WOK'u 4. ısı derecesine getirerek ısıtınız. Karidesleri pembe bir renk alana kadar kızartınız. Arkasından tavadaki sarımsakları çıkarınız. Yiyecek hazırdır.

Acılı Tavuk

675gr kesilmiş tavuk göğsü
45ml/3 çorba kaşığı yağ
2 ince kesilmiş büyük baş soğan
2 tutam ezme sarımsak
50gr rendelenmiş zencefil
15ml/1 çorba kaşığı sirke
4 doğranmış taze domates
30ml/2 çorba kaşığı doğranmış taze çişniş
3 dilimlenmiş yeşil acı biber
7,5ml/1½ yarım çorba kaşığı tohum kimyon
5ml/1 çay kaşığı tohum hardal
5ml/1 çay kaşığı öğütülmüş çişniş
5ml/1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2,5ml/½ yarım çay kaşığı toz acı biber
2,5ml/½ yarım çay kaşığı öğütülmüş zerdeçal
tuz ve biber

WOK'u 4. ısı derecesinde ısıtınız ve içine çok az yağ koyunuz. Tavuk göğsü parçalarını azar azar atarak yaklaşık 6 dakika kadar pişiriniz. Daha sonra pişirdiğiniz tavuk göğsü parçalarını başka bir kaba koyunuz ve sıcakta tutunuz. WOK'ta kalan yağı ısıttıktan sonra soğan, sarımsak zencefil katınız ve hemen arkasından tohum kimyon ve hardal attınız ve 5-10 dakika arası kızartınız. Öğütülmüş çişniş, toz acı biber ve zerdeçalı sirkeyle karıştırdıktan sonra soğan karışımına katınız ve 5 dakika daha pişiriniz.
Daha sonra domates, zerdeçal, acı biber katınız ve tavuk göğsü parçalarını iyice kızartınız.

Tatlı Acılı Sebze

2 kesilmiş domates
2 kesilmiş soğan
1 kesilmiş yeşil biber
20 küçük parça ananas
200ml tatlı acılı sos

WOK'ta 20gr/1 çay kaşığı yağı ısıtınız. Soğan ve biber katarak kahverengi renk alıncaya kadar pişiriniz. Daha sonra tatlı acılı sos, domates ve ananas katarak ısıtınız.

Soğanlı Kuzu

450gr küçük parçalara kesilmiş yağsız kuzu eti
3 dilimlenmiş soğan
2 tutam ezme sarımsak
15ml/1 çorba kaşığı soya sosu
15ml/1 çorba kaşığı sek şeri
125ml et suyu
15gr/1 çorba kaşığı mısır unu
tuz ve biber
30ml/2 çorba kaşığı yağ

Sarımsak, soya sosu, şeri, et suyu, mısır unu, tuz ve biberi karıştırınız. WOK'u 4. ısı derecesine getirerek yağı ısıtınız ve kuzu etini renk alıncaya kadar kızartınız. Mısır unu karışımını karıştırınız ve soğanla birlikte WOK'a koyunuz. Soğanlar pişinceye kadar yaklaşık 5 dakika pişiriniz.

Çin Tarzı Buğu Balık

1 temizlenmiş balık
levrek ya da alabalık gibi
(seçeceğiniz balığın WOK'ta pişirilecek
ebatta olmasına dikkat ediniz)
15-25gr ince kesilmiş taze zencefil
1 tutam ezme sarımsak
3-4 enlemesine kesilmiş salata soğanı
15ml/1 çorba kaşığı hafif soya sosu
5ml/1 çay kaşığı susam yağı

Balığı ısı gecirmez bir tabağa koyunuz ve balığın karnını yararak zencefil, sarımsak ve soğanları doldurunuz. Diğer içerikleri balığın üzerine serpiniz. Soya sosunu ve yağı balığın üzerine gezdiriniz. Balığı buğuda 20-25 dakika kadar iyice pişiriniz (pişirme yöntemleri kısmına bakınız).

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές πρέπει πάντα να ακολουθείτε κάποιες βασικές προφυλάξεις για την ασφάλειά σας, στις οποίες περιλαμβάνονται και τα εξής:

1. Μη βυθίζετε το σύνδεσμο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά, μην τον αφήνετε να βραχεί.
2. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες - χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές.
3. Όταν χρησιμοποιείτε το WOK για τηγάνισμα, ποτέ μην αγγίζετε τη συσκευή, αδειάζετε το λάδι ή μετακινείτε το WOK ενώ το λάδι είναι καυτό. Κρατάτε τα παιδιά μακριά τόσο κατά τη διάρκεια όσο και έπειτα από τη διαδικασία - το λίπος εξακολουθεί να είναι καυτό για πολύ ώρα.
4. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή μόνο χρήση.
5. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
6. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε WOK που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε το για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα "Σέρβις".
7. Ποτέ μην αφήνετε το WOK σε λειτουργία χωρίς να το παρακολουθείτε.
8. Μη χρησιμοποιείτε ή τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεσταμένη κουζίνα αερίου, ηλεκτρικό καυστήρα ή μέσα σε αναμμένο φούρνο.
9. Πριν βυθίσετε το WOK στο νερό να αποσυνδέετε πάντα το σύνδεσμο τροφοδοσίας.
10. Κατά την αποσύνδεση του συνδέσμου τροφοδοσίας να προσέχετε διότι οι επαφές ενδέχεται να καίνε.
11. Όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέεται από το ρεύμα.
12. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
13. Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
14. Πάντα συνδέετε πρώτα το σύνδεσμο τροφοδοσίας στη συσκευή και έπειτα το ρευματοδότη. Για την αποσύνδεση, βγάλτε πρώτα το φις από την έξοδο στον τοίχο και στη συνέχεια το σύνδεσμο τροφοδοσίας από τη συσκευή.
15. Μην αφήνετε τον κύριο αγωγό να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, ή να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο εργασίας και τα παιδιά μπορούν να τον πιάσουν.
16. Να μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.
17. **Ο σύνδεσμος θα πρέπει να απομακρύνεται πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και το στόμιο εισόδου θα πρέπει να στεγνώνεται πριν από την επόμενη χρήση της συσκευής.**
18. **Με τη συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο ο κατάλληλος σύνδεσμος τροφοδοσίας.**

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

Σύνδεση με το ρεύμα

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στην ειδική πινακίδα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/EOK της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

Χαρακτηριστικά του Kenwood WOK

1. Γυάλινο Καπάκι.
   Με ανοξείδωτο χείλος από ατσάλι που σας επιτρέπει να παρακολουθείτε τη διαδικασία μαγειρέματος.
2. Σχάρα για Μαγείρεμα στον Ατμό.
   Χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε στον ατμό λαχανικά, ψάρια και μια ποικιλία φαγητών.
3. Χειρολαβές ψυχρής αφής.
   Για εύκολη μεταφορά.
4. Αντικολλητική Επιφάνεια Μαγειρέματος.
   Χρειάζεται λιγότερο λάδι και καθαρίζεται εύκολα.
5. Σκεύος μαγειρέματος χυμένο σε καλούπι.
   Για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας.
6. Προφυλακτήρας θερμότητας.
   Αποτρέπει την άμεση επαφή του χεριού με το WOK κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και την απομάκρυνση του μεταλλικού άκρου ελέγχου.
7. Αποσπώμενος σύνδεσμος τροφοδοσίας.
   Μεταβλητή επιλογή ρύθμισης θερμότητας από μαγείρεμα στον ατμό έως τηγάνισμα.
8. Βάση WOK.
   Σταθερή βάση ψυχρής αφής.
9. Ξύλινη σπάτουλα.
   Ένα εργαλείο που δε χαράζει την επιφάνεια της συσκευής και που χρησιμεύει στο σοτάρισμα και στο ανακάτεμα.
10. Αντιολισθητικά πόδια.
    Ώστε να αποφεύγεται η ολίσθηση και το γδάρσιμο της συσκευής στον πάγκο.

Πριν χρησιμοποιήσετε το WOK

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, πλύντε το WOK σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα "Φροντίδα και Καθαρισμός".
- Προετοιμάστε την αντικολλητική επιφάνεια σκουπίζοντάς την ελαφρά με ένα χαρτομάντιλο νοτισμένο με φυτικό έλαιο. Αυτή η διαδικασία συνιστούμε να επαναλαμβάνεται αφού η συσκευή έχει καθαριστεί προσεκτικά και ανά δίμηνο.
- Εισαγάγετε το σύνδεσμο τροφοδοσίας στη βάση του WOK και συνδέστε την τροφοδοσία.
- Προσαρμόστε το ρυθμιστή θερμότητας στην επιθυμητή ένδειξη θερμοκρασίας (όσο μεγαλύτερο το νούμερο τόσο μεγαλύτερη και η θερμοκρασία). Πριν την τοποθέτηση φαγητού στο WOK, προθερμάνετέ το.
- Όταν το WOK αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία θα σβήσει και μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα. Η λυχνία κατά διαστήματα θα ανάβει και θα σβήνει, προς επιβεβαίωση ότι το WOK διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία.

Τεχνικές Μαγειρικής

Σοτάρισμα
Το σοτάρισμα είναι μία μέθοδος γρήγορου μαγειρέματος σε υψηλή θερμοκρασία έτσι ώστε το φαγητό να διατηρεί τους φυσικούς χυμούς και το άρωμά του. Το φαγητό μαγειρεύεται σε μικρή ποσότητα καυτού λαδιού και ανακατεύεται συνεχώς με τη βοήθεια της σπάτουλας. Προθερμάνετε το WOK στο 4, τηγανίστε στο 3 ή 4.

Μαγείρεμα στον Ατμό
Τοποθετήστε τη σχάρα ατμού στο WOK πάνω από νερό ή ζωμό. Το υγρό δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τη σχάρα. Βράστε το υγρό στο 5. Όταν το υγρό έχει βράσει κατεβάστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας μέχρις ότου η λυχνία σβήσει. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πιάτο ανθεκτικό στη θερμότητα και στη συνέχεια πάνω στη σχάρα. Σκεπάστε το με το γυάλινο καπάκι και αφήστε το να γίνει.

Σημείωση: όσο διαρκεί το μαγείρεμα, το υγρό στο WOK θα βράζει περιοδικά.

Φροντίδα και Καθαρισμός

Για να διατηρήσετε την αντικολλητική επιφάνεια σε καλή κατάσταση να χρησιμοποιείτε, αποκλειστικά, σκεύη που προορίζονται για χρήση σε αντικολλητικές επιφάνειες, είτε από ξύλο είτε από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, μιας που αυτά χαράζουν την επιφάνεια.

Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουογίας και αποσυνδέστε το βύσμα από το ρεύμα.
Αφήστε τη να κρυώσει και στη συνέχεια αποσυνδέστε το σύνδεσμο τροφοδοσίας. Μη βυθίζετε το σύνδεσμο τροφοδοσίας στο νερό. Αν χρειάζεται, σκουπίστε τον με ένα απορροφητικο χαρτί ή με ένα λίγο υγρό ύφασμα. Το WOK και το καπάκι του μπορούν να βυθιστούν πλήρως σε νερό - πλύνετέ τα με καυτό νερό και σαπούνι χρησιμοποιώντας ένα ήπιο καθαριστικό κουζίνας και μαλακό σφουγγάρι. Στεγνώστε προσεκτικά. Το WOK και το καπάκι του μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων με ασφάλεια.

Αν το WOK έχει πολλά λίπη ή κολλημένα κομμάτια φαγητού, αφήστε το να μουλιάσει για λίγο σε καυτό νερό με απορρυπαντικό ώστε να μαλακώσουν.

Σέρβις

Εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος της συσκευής χαλάσει θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:
- τη χρήση της συσκευής ή
- σέρβις, ή επισκευή

Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

Συνταγές

Σοτάρισμα Λαχανικών

30ml/2 κουταλιές της σούπας λάδι
1 κρεμμύδι κομμένο τ ριγωνάκια
1 σκελίδα σκόρδου, κοπανισμένη
4 κοτσάνια σέλινο, τεμαχισμένα
2 πράσα, τεμαχισμένα
125γρ. βλαστάρια μπαμπού σε κονσέρβα, στραγγισμένα
125γρ. μανιτάρια σε φέτες
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένη φρέσκια πιπερόριζα
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού σάλτσα σόγιας
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού κρασόξιδο
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού σησαμέλαιο

Θερμάνετε το λάδι στο 5, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρετε μέχρις ότου το κρεμμύδι μαλακώσει. Προσθέστε όλα τα λαχανικά και σοτάρετε για 3-4 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέστε την πιπερόριζα, τη σάλτσα σόγιας, το ξίδι και το σησαμέλαιο. Συνεχίστε το μαγείρεμα για δύο ακόμη λεπτά.

Γαρίδες με Σκόρδο

900γρ. μεγάλες φρέσκες γαρίδες, καθαρισμένες
125ml ελαιόλαδο
4 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες
15ml/1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό, κομμένο κομματάκια
2,5ml/1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Μαρινάρετε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ και βάλτε τα στο ψυγείο για 2 ώρες. Προθερμάνετε το WOK στο 4. Σοτάρετε τις γαρίδες μέχρις ότου ροδίσουν. Αφαιρέστε τις σκελίδες του σκόρδου και σερβίρετε.

Chicken Curry

675γρ. στήθος κοτόπουλο
κομμένο κομματάκια μεγέθους μπουκιάς
45ml/3 κουταλιές της σούπας λάδι (περ.)
2 μεγάλα κρεμμύδια,
κομμένα κομματάκια
2 σκελίδες σκόρδο, κοπανισμένες
50γρ. φρέσκια πιπερόριζα
κομμένη κομματάκια
15ml/1 κουταλιά της σούπας ξίδι
4 φρέσκιες ντομάτες,
κομμένες κομματάκια
30ml/2 κουταλιές της σούπας φρέσκο κόλιαντρο κομμένο κομματάκια
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού αλεσμένο κόλιαντρο
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα
2,5ml/1½ κουταλάκι του γλυκού πιπεριά σε σκόνη
2,5ml/1½ κουταλάκι του γλυκού αλεσμένη κουρκούμη
αλάτι και πιπέρι
3 πράσινες πιπεριές, κομμένες κομματ άκια
7,5ml/1½ κουταλάκι του γλυκού κύμινο
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού σιναπόσπορο

Ζεστάνετε λίγο λάδι στο WOK στο 4. Τηγανίστε το κοτόπουλο σε παρτίδες μέχρις ότου γίνει (περίπου 6 λεπτά). Βάλτε το σε ένα πιάτο και κρατήστε το ζεστό. Ζεστάνετε το λάδι που έχει απομείνει στο WOK, προσθέστε το κύμινο και το σιναπόσπορο και αμέσως μετά το κρεμμύδι, το σκόρδο και την πιπερόριζα και τηγανίστε για 5-10 λεπτά. Αναμείξτε το αλεσμένο κόλιαντρο, την πάπρικα, την πιπεριά σε σκόνη, και την κουρκούμη με το ξίδι, προσθέστε τα στο μίγμα του κρεμμυδιού και συνεχίστε το μαγείρεμα για 5 λεπτά.
Προσθέστε τις ντομάτες, το φρέσκο κόλιαντρο, τις πιπεριές και τα κομμάτια κοτόπουλο και τηγανίστε τα μέχρις ότου γίνουν.

Γλυκόξινα Λαχανικά

2 ντομάτες, κομμένες κομματάκια
2 κρεμμύδια, κομμένα κομματάκια
1 πράσινη πιπεριά, κομμένη κομματάκια
20 κομμάτια ανανά
200ml γλυκόξινη σάλτσα

Ζεστάνετε 20ml/1 κουταλιά της σούπας λάδι στο WOK, προσθέστε το κρεμμύδι και την πιπεριά και αφήστε τα να τσιγαριστούν. Προσθέστε τη γλυκόξινη σάλτσα, τις ντομάτες και τον ανανά και αφήστε τα να γίνουν.

Αρνάκι με Κρεμμύδια

450γρ. αρνάκι άπαχο
κομμένο σε λεπτές λωοίδες
3 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
15ml/1 κουταλιά της σούπας κορνφλαουρ
αλάτι και πιπέρι
2 σκελίδες σκόρδο, κοπανισμένες
15ml/1 κουταλιά της σούπας σάλτσα σόγιας
15ml 1 κουταλιά της σούπας ξηρό σέρυ
125ml ζωμό
30ml/2 κουταλιές της σούπας λάδι

Αναμείξτε το σκόρδο, τη σάλτσα σόγιας, το σέρυ, το ζωμό. το κορνφλάουρ και τα καρυκεύματα. Ζεστάνετε το λάδι στο WOK στο 4 και τηγανίστε το αρνάκι μέχρις ότου αλλάξει χρώμα. Ανακατέψτε το μίγμα του κορνφλάουρ και προσθέστε το στο WOK μαζί με τα κρεμμύδια. Αφήστε το για 5 περίπου λεπτά μέχρις ότου γίνουν τα κρεμμύδια.

Ψάρι στον Ατμό αλά Κινέζικα

1 ψάρι ολόκληρο, πλυμένο και καθαρισμένο (βγάζετε τα έντερα)
π.χ. λαβράκι ή πέστροφα
(σιγουρευτείτε ότι χωρά στο WOK)
3-4 κρεμμύδια σαλάτας, κομμένα διαγώνια
15ml/1 κουταλιά της σούπας ελαφριά σάλτσα σόγιας
15-25γρ. φρέσκια πιπερόριζα
κομμένη σε πολύ λεπτά μακρόστενα κομματάκια
1 σκελίδα σκόρδο, κοπανισμένη
5ml/1 κουταλάκι του γλυκού σησαμέλαιο

Βάλτε το ψάρι σε ένα πιάτο ανθεκτικό στη θερμότητα και γεμίστε την κοιλιά του με τη μισή πιπερόριζα, το σκόρδο και τα κρεμμύδια. Ρίξτε τα υπόλοιπα υλικά πάνω σπο ψάρι. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού περιχύνετε συνεχώς το ψάρι με τη σάλτσα από σόγια και το λάδι. Μαγειρέψτε το ψάρι στον ατμό (βλέπε ενότητα "Τεχνικές Μαγειρικής") για 20-25 λεπτά η μέχρις ότου είναι έτοιμο.

AR

تدابير سلامة وقائية هامة

عند استعمال الاجهزة الكهربائية يجب دائما اتباع احتياطات السلامة الاساسية، بما في ذلك:

١. لا تغمر موصل امداد الطاقة الكهربائية او تسمح بابتلاله.
٢. لا تلمس الاسطح الساخنة - بل استعمل المقابض او الازرار.
٣. عند استعمال جهاز ووك للقلي، ابدا لا تلمس الجهاز او تسكب الزيت او تنقل الجهاز عندما يكون الزيت ساخنا. ابعد الاطفال اثناء الاستعمال وبعده - فالزيت يبقى ساخنا لمدة طويلة.
٤. هذا الجهاز هو للاستعمال المنزلي فقط.
٥. يستعمل الجهاز للغرض المقصود منه فقط.
٦. ابدا لا تستعمل جهاز ووك متضرر. بل افحصه او اصلحه: انظر "الخدمة".
٧. ابدا لا تترك جهاز ووك بدون اشراف اثناء الاستعمال.
٨. لا تشغله او تضعه على او قرب موقد غاز او كهرباء او فرن ساخن.
٩. دائما ازل موصل امداد الطاقة الكهربائية قبل غمر جهاز ووك في الماء.
١٠. يجب توخي العناية عند ازالة موصل امداد الطاقة الكهربائية فقد تكون المجسات ساخنة.
١١. افصل الجهاز من الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستعمال.
١٢. ان الجهاز ليس مصمما للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهنين بدون اشراف.
١٣. يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
١٤. دائما اربط موصل امداد الطاقة الكهربائية في الجهاز اولا، ثم اوصل في مصدر الكهرباء. لفصل الجهاز اخرج القابس من مأخذ الكهرباء الجداري ثم افصل موصل امداد الطاقة الكهربائية من الجهاز.
١٥. لا تسمح للاسلاك بالتلامس مع اي سطح ساخن او التدلي من على حافة طاولة او منضدة فقد يمسك بها الاطفال.
١٦. لا تستعمل خارجيا.
١٧. **يجب ازالة الموصل قبل تنظيف الجهاز ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استعمال الجهاز ثانية.**
١٨. **يجب استعمال موصل امداد الطاقة الكهربائية المناسب فقط مع هذا الجهاز.**

احتفظ بهذه التعليمات

التوصيل بالكهرباء

قبل التشغيل تأكد من ان فولتية مصدر الكهرباء لديكم مماثلة لتلك المذكورة على لوحة الاسم.

تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز.

مزايا جهاز ووك كينوود

١. غطاء زجاجي.
مع حافة من فولاذ لا يصدأ. يتيح الفرصة امامكم لمراقبة عملية الطبخ.
٢. حاملة الطبخ البخاري.
تستعمل للطبخ البخاري للخضار والاسماك والاغذية المختلفة.
٣. مقابض باردة الملمس.
للحمل بسهولة.
٤. اسطح طبخ غير التصاقية.
يلزمها زيت اقل وهي سهلة التنظيف.
٥. وعاء الطبخ المسبوك بالقالب.
للتوزيع المنتظم للحرارة.
٦. واقية من الحرارة.
تمنع التلامس المباشر مع ووك اثناء ضبط درجة الحرارة وازالة مجس التحكم.
٧. موصل امداد الطاقة الكهربائية قابل للفصل.
امكانية انتقاء درجات حرارة مختلفة للطهي البخاري الى القلي.
٨. قاعدة ووك.
قاعدة مستقرة باردة الملمس.
٩. مقشطة خشبية.
اداة لا تسبب الخدش للقلي- مع التحريك- ولتحريك الطعام.
١٠. اقدام غير انزلاقية.
لمنع الانزلاق وخدش سطح منضدة العمل.

اعداد جهاز ووك كينوود للاستعمال

- قبل استعمال هذا الجهاز للمرة الاولى، يغسل طبقا للتعليمات الواردة في قسم "العناية والتنظيف".
- تهيأ الاسطح غير- الالتصاقية بالمسح الخفيف بمنشفة ورقية مبللة بقليل من الزيت النباتي. اننا نوصي بالتهيئة بعد التنظيف التام ومرة كل شهرين.
- ادخل موصل امداد الطاقة الكهربائية في قاعدة جهاز ووك واوصل بمصدر الكهرباء.
- اضبط اداة التحكم بدرجة الحرارة على النقطة المرغوبة (كلما زاد العدد ازدادت درجة الحرارة) ودع الجهاز يسخن اولا قبل وضع الطعام فيه.
- عندما يصل جهاز ووك الى درجة الحرارة هذه، ينطفئ الضوء وعندها يمكن مباشرة الطبخ. سيضاء وينطفئ الضوء لابقاء الجهاز في درجة الحرارة الصحيحة.

تقنيات الطبخ

القلي مع التحريك
ان عملية القلي مع التحريك هي طريقة للطبخ السريع على درجة حرارة مرتفعة مع احتجاز السوائل والنكهة الطبيعية. يطبخ الطعام بكمية قليلة من الزيت مع التحريك والتقليب المستمرين باستعمال المقشطة. يسخن جهاز ووك مسبقا على النقطة ٤ ويتم القلي – مع التحريك – على النقطة ٣–٤.
الطبخ البخاري
توضع حاملة الطبخ البخاري في الجهاز فوق ماء او مرق. ان السائل يجب الا يتلامس مع الحاملة. يغلى السائل على النقطة ٥، وعندما يغلي السائل يبرم تحكم درجة الحرارة للاسفل لحين انطفاء الضوء. يوضع الطعام على صحن مقاوم للحرارة، ويوضع الصحن على الحاملة ويغطى بالغطاء الزجاجي. يترك لينضج.

ملاحظة: اثناء الطبخ سوف يتراوح السائل الموجود في جهاز ووك بين حالة الغليان ثم توقف الغليان.

العناية والتنظيف

للمحافظة على الاسطح غير الالتصاقية في حالة جيدة، تستعمل فقط الادوات المخصصة للاستعمال مع الاسطح غير الالتصاقية مثل تلك الادوات الخشبية او المصنوعة من بلاستك مقاوم للحرارة.
ابدا لا تستعمل ادوات معدنية لأنها ستخدش سطح الطبخ.

اوقف التشغيل وافصل القابس من مصدر الكهرباء.

دع الجهاز يبرد ثم ازل موصل امداد الطاقة الكهربائية من الجهاز. لا تغمر موصل امداد الطاقة الكهربائية في الماء، بل يمسح، اذا وجب ذلك، بقطعة ورق نشاف او بمجرد قطعة قماش رطبة. أن جهاز ووك والغطاء يمكن ان يغمرا تماما بالماء – تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن باستعمال صابون تنظيف منزلي طري واسفنجة ناعمة. تجفف تماما. ان جهاز ووك والغطاء مناسبان للغسل في غسالة صحون بأمان.

اذا كان جهاز ووك ملوث بالشحم جدا او التصق به طعام، فيمكن نقعه لفترة قصيرة في محلول ماء ومادة تنظيف ساخن لتليين الطعام الملتصق.

الخدمة

اذا تضرر السلك فيجب، لاسباب تتعلق السلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

اذا احتجت الى مساعدة بخصوص:
- استعمال الجهاز او
- الخدمة او التصليحات

اتصل بالمتجر الذي اشتريت منه الجهاز.

طرق الطبخ

الخضار الصينية المقلية مع التحريك

٣٠ مل/ ٢ ملعقة طعام زيت — ١٢٥جم/٥ اونصة فطر،شرائح
١ بصلة مقطعة الى مثلثات — ٥مل/١ ملعقة شاي زنجبيل طازج مفروم
فص ثوم مسحوق — ٥مل/١ ملعقة شاي صلصة صويا
٤ ساق كرفس،شرائح — ٥مل/١ ملعقة شاي خل
٢ كراث، شرائح — ٥مل/١ ملعقة شاي زيت السمسم
١٢٥ جم/٥ اونصة علبة براعم بامبو وقد صرف الماء منها

يسخن الزيت على النقطة ٥، ويضاف البصل والثوم وتقلى حتى يصبح البصل طريا. تضاف جميع الخضار وتقلى – مع التحريك – لمدة ٣–٤ دقائق، مع التحريك المتواصل.يضاف الزنجبيل، صلصة الصويا، الخل وزيت السمسم. تطبخ لدقيقتين اضافيتين.

القريدس بالثوم

٩٠٠جم/٢ باوند قريدس كبير اخضر، وقد ازيلت قشرته، ١٥ مل/١ ملعقة طعام بقدونس مفروم، ١٢٥ مل/٠,٢٥ باينت زيت زيتون، ٢,٥ مل/٠,٥ ملعقة شاي ملح ٤ فص ثوم ، مقشرة

تنقع جميع المواد في وعاء وتوضع في البراد لمدة ٢ ساعة. يسخن مسبقا جهاز ووك على النقطة ٤. يقلى القريدس مع التحريك حتى يصبح بلون وردي. يزال الثوم ويقدم الطعام.

كاري الدجاج

٦٧٥جم/١,٥ باوند صدر دجاج — ٣ فلفل اخضر حار، مفروم
تقطع الى قطع بحجم اللقمة — ٧,٥مل/١,٥ ملعقة شاي
بذور الكمون
٤٥مل/٣ ملعقة طعام زيت (تقريبا) — ٥ مل/١ ملعقة شاي بذور
الخردل
٢ بصلة كبيرة، مفرومة ناعما — ٥ مل/١ ملعقة شاي كزبرة
مطحونة
٢ فص ثوم، مسحوق — ٥ مل/١ ملعقة شاي فلفل حلو
٥٠ جم/١ اونصة زنجبيل طازج، مفروم ناعما — ٢,٥ مل/٠,٥ ملعقة شاي
مسحوق فلفل
١٥ مل/١ ملعقة طعام خل — ٢,٥ مل/٠,٥ ملعقة شاي
كركم مطحون
٤ حبات طماطم طازجة، مقطعة ناعما — ملح وفلفل
٣٠ مل/٢ ملعقة طعام كزبرة طازجة، مفرومة

يسخن قليلا من الزيت في جهاز ووك على النقطة ٤. يقلى الدجاج بدفعات حتى ينضج، حوالي ٦ دقائق. تنقل الى صحن ويحافظ عليها ساخنة. يسخن الزيت المتبقي في جهاز ووك وتضاف بذور الكمون والخردل وتتبع حالا بالبصل والثوم والزنجبيل وتقلى لمدة ٥–١٠ دقائق. تمزج الكزبرة المطحونة والفلفل الحلو ومسحوق الفلفل الحار والكركم مع الخل وتضاف الى مزيج البصل ويواصل الطبخ لمدة ٥ دقائق.
تضاف الطماطم، الكزبرة الطازجة، الفلفل الحار وقطع الدجاج وتقلى حتى تسخن تماما.

الخضار الحلوة والحامضة

٢ طماطم، مقطعة الى قطع — ٢٠ قطعة اناناس
٢ بصلة مقطعة الى قطع — ٢٠٠ مل/٨ اونصة سائل صلصة حلوة وحامضة
١ حبة فلفل اخضر، مقطعة الى قطع

يسخن ٢٠ مل/١ ملعقة طعام زيت في جهاز ووك، يضاف البصل والفلفل ويترك ليصبح بني اللون. تضاف الصلصة الحلوة والحامضة، الطماطم والاناناس ويترك ليسخن تماما.

لحم الحمل مع البصل

٤٥٠ جم/١ باوند لحم حمل هبر — ١٢٥ مل/٠,٢٥ باينت مرق
مقطع الى شرائح رقيقة — ١٥ مل/١ ملعقة طعام دقيق الذرة
٣ بصلات ،شرائح — ملح وفلفل
٢ فص ثوم، مسحوق — ٣٠ مل/٢ ملعقة طعام زيت
١٥ مل/١ملعقة طعام صلصة صويا
١٥ مل/١ ملعقة طعام شري

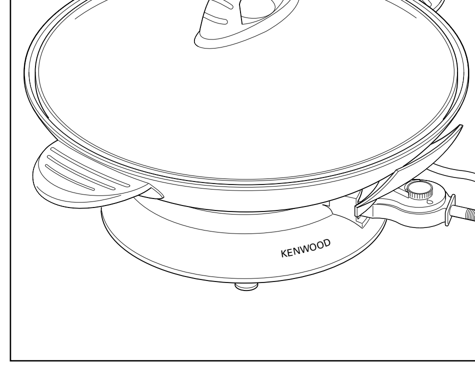
يمزج معا الثوم، صلصة الصويا، الشري، المرق، دقيق الذرة ومواد التتبيل. يسخن الزيت في جهاز ووك على النقطة ٤ ويقلى اللحم حتى يتغير لونه. يمزج خليط دقيق الذرة ويضاف في جهاز ووك سوية مع البصل. يترك ليطبخ لمدة ٥ دقائق تقريبا حتى ينضج البصل.

سمك بخاري على الطريقة الصينية

١ سمكة كاملة ازيلت احشاؤها — ١ فص ثوم، مسحوق
ونظفت مثل ذنب البحر(الفرخ) — ٣–٤ بصل سلاطة، مقطعة شعاعيا
او التروتة (السلمون المرقط) — ١٥ مل/١ ملعقة طعام صلصة صويا خفيفة
(تاكد من انها ليست طويلة — ٥ مل/١ ملعقة شاي زيت
سمسم
لدرجة لا يستوعبها جهاز ووك)
١٥–٢٥ جم/٠,٥–١ اونصة زنجبيل طازج
مقطع الى عيدان ناعمة،

توضع السمكة على صحن مقاوم للحرارة ويملأ تجويفها بنصف الزنجبيل، الثوم والبصل. ينثر المتبقي اعلى السمكة. تطلى بصلصة الصويا والزيت. تطبخ السمكة بخاريا (انظر تقنيات الطبخ) لمدة ٢٠–٢٥ دقيقة او حتى تنضج السمكة تماما.

KENWOOD



EW200

KENWOOD LIMITED
New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH • U.K.
www.kenwood.co.uk

10147/2
CZECH
HUNGARIAN
POLISH
TURKISH
GREEK
ARABIC