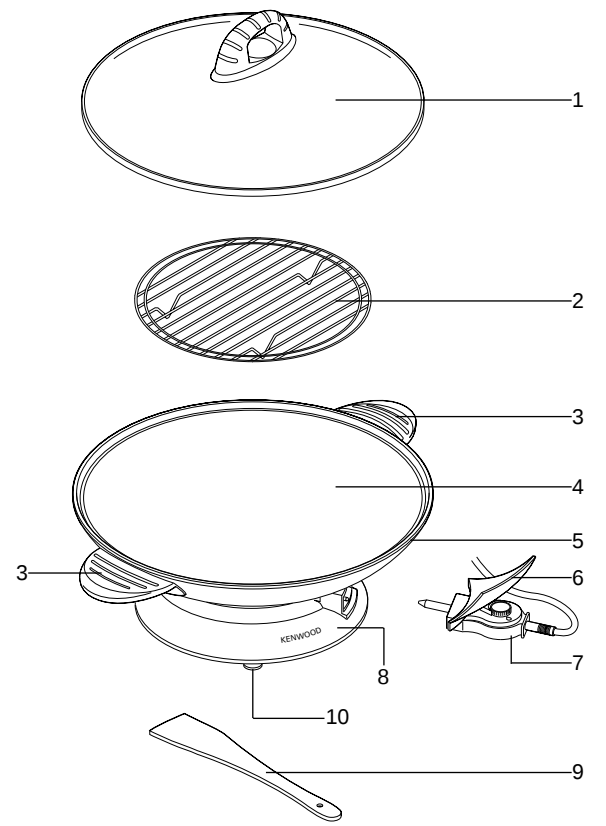




DK VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Når der anvendes elektriske apparater, skal visse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, bl.a. følgende:

- Kom ikke el-stikket i vand og undgå at det gøre det vådt.
- Rør ikke ved varme overflader - brug håndtagene eller grebene.
- Når WOKKEN anvendes til stegning, må man aldrig røre ved den, hælde oven væk eller flytte den, mens olien er varm. Hold bånd væk under og efter brug - fedtstof forbliver varmt i lang tid.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug.
- Anvend kun apparatet til det beregnede formål.
- Anvend aldrig en beskadedet WOK. Få den kontrolleret eller repareret: se 'Service'.
- Gå aldrig fra WOKKEN, når den er i brug.
- Må aldrig anvendes eller placeres på eller i nærheden af varm gas, en elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Tag altid ledningsstikket ud, før WOKKEN kommes i vand.
- Pas på, når ledningsstikket fjernes - sonderne kan være meget varme.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af småbørn eller svagelige personer uden opsyn.
- Småbørn skal holdes uden opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Tilslut altid ledningsstikket til apparatet først og sæt derefter el-stikket ind i stikkontakten. Når apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen, skal el-stikket først tages ud af stikkontakten og derefter skal ledningsstikket fjernes fra apparatet.
- Lad ikke ledningen røre ved varme overflader eller hænge ned over kanten af et køkkenbord e.lign., hvor småbørn kan gribe fat i den.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Ledningsstikket skal fjernes, før apparatet rengøres, og apparatets åbning skal tørres, før apparatet anvendes igen.**
- Brug det korrekte stik til dette apparat.**

GEM DENNE BRUGSANVISNING

El-tilslutning

Inden der tændes for apparatet, skal man sørge for, at den på mærkepladen anførte spænding er den samme som den lokale el-forsynings.

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE JORDFORBUNDET.

Dette apparat opfylder bestemmelserne for radiostøjdemping i EU-direktiv 89/336/EØF.

Kenwood WOK består af følgende dele

- Glaslåg. Med kant af rustfrit stål. Så man kan holde øje med maden igennem låget.
- Damprist. Anvendes til at dampe grønsager, fisk og mange andre madvarer. 'Cool touch' håndtag. Gør er let at flytte apparatet uden at brænde sig. 'Slip-let' overflade. Der bruges mindre olie og gryden er let at rengøre. Pressestøbt gryde. Giver jævn fordeling af varmen.
- Varmeskjold. Forhindrer direkte håndkontakt med WOKKEN, når man regulerer temperaturen og fjerner kontrolsonden.
- Aftageligt ledningssstk. Variabel varmeregulering - fra dampning til stegning.
- WOK-sokkel. Stabil 'cool touch' sokkel.
- Træspatel. Ikke-ridsende redskab til stir-frying og til at røre med i wokken.
- Skridtåste fødder. Forhindrer at apparatet glider og ridser køkkenbordet.

Behandling af Kenwood WOK inden brug

- Inden overensstemmelse første gang, skal den vaskes i overensstemmelse med anvisningerne i afsnittet Vedligeholdelse og rengøring.
- Slip-let overfladen behandles ved at tørre over med et stykke køkkenrulle dyppet i lidt vegetabilsk olie. Vi anbefaler, at dette gøres efter grundig rengøring og en gang hver anden måned.

- Sæt ledningsstikket ind i soklen på WOKKEN og el-stikket i stikkontakten.
- Indstil varmereguleringen på den ønskede temperaturindstilling (jo højere tal, jo varmere temperatur), og lad WOKKEN opvarme, før der kommes mad ned i den.
- Når WOKKEN kommer op på denne temperatur, går lyset ud, og stegningen kan begynde. Lyset tænder og slukker i takt med at temperaturreguleringen holder WOKKEN på den korrekte temperatur.

Tilberedningsmetoder

Stir-frying
Stir-frying eller lynstegning er en hurtig, enkel måde at tilberede mad på ved høj varme, hvor madens naturlige saft og smag bibeholdes. Maden steges i lidt rygende varm olie, og der bør røres kraftigt i wokken med spatelen under hele stegningen. Forvarm WOKKEN på indstilling 4 og stir-fry på indstilling 3-4.

Dampning

Anbring dampristen i WOKKEN over vand eller fond. Væsken må ikke røre ved dampristen. Bring væsken i kog på indstilling 5. Når væsken koger, skrues der ned for varmen med temperaturereguleringen, til lyset går ud. Maden anbringes på et omvadt fad, som stilles på risten, hvorefter glaslåget lægges over. Lad maden dampe.

Bemærk: Under dampningen vil væsken i WOKKEN skiftevis koge og ikke koge.

Vedligeholdelse og rengøring

For at holde slip-let overfladen i god stand, må der kun anvendes redskaber, som er beregnet til brug med slip-let overflader, f.eks. eller varmebestandig plastic- eller træredskaber. Brug aldrig metalredskaber, da disse ridser overfladen.

Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

Lad apparatet afkøle og fjern så ledningsstikket fra apparatet. Kom aldrig ledningsstikket i vand. Hvis det bliver snavset, kan man tørre det af med et stykke køkkenrulle eller med en meget let fugtet klud. Selve WOKKEN og låget må godt komme i vand – vask dem i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel og brug en blød svamp. Tør grundigt. WOKKEN og låget kan også vaskes i opvaskemaskine.

Hvis WOKKEN skulle blive meget fedtet, eller der sidder fastbrændte madrester på den, kan den sættes i blød i kort tid i varmt vand med tilsat opvaskemiddel for at blødgøre resterne.

Service

Hvis ledningen bliver beskadedet, skal den af sikkerhedsgrunde udskrifts af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.

Hvis man har brug for hjælp med:

- brug af maskinen eller
- service eller reparationer, skal man kontakte den forretning, hvor maskinen er købt.

Opskrifter

- Kinesiske stir-fried grønsager**
- | | |
|--|--|
| <i>30 ml/2 spsk olie</i> | <i>125 g champignon, snittede</i> |
| <i>1 løg, skåret i kiler</i> | <i>5 ml/1 tsk revet, frisk ingefær</i> |
| <i>1 fed hvidløg, knust</i> | <i>5 ml/1 tsk soya sauce</i> |
| <i>4 stikke bladselleri, snittede</i> | <i>5 ml/1 tsk vineddike</i> |
| <i>2 porrer, snittede</i> | <i>5 ml/1 tsk sesamolie</i> |
| <i>125 g dåse bambusskud, med vandet hældt fra</i> | |
- Opvarm olien på indstilling 5. Tilsæt løg og hvidløg og steg, til løget er blødt. Tilsæt alle grønsagerne og stir-fry i 3-4 minutter under stadig omrøring. Tilsæt ingefær, soya sauce, eddike og sesamolie. Steg i 2 minutter til.

- Hvidløgsrejer**
- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <i>900 g rå store rejer, pillede</i> | <i>15 ml/1 spsk persille, hakket</i> |
| <i>125 ml olivenolie</i> | <i>2,5 ml¼ tsk salt</i> |
| <i>4 fed hvidløg, pillede</i> | |
- Alle ingredienserne marineres i en skål og sættes i køleskab i 2 timer. Forvarm WOKKEN på indstilling 4. Stir-fry rejerne, til de er lyserøde. Fjern hvidløget og servér.

- Kyllingekarry**
- | | |
|--|-------------------------------------|
| <i>675 g kyllingebryst, skåret i små stykker</i> | <i>3 grønne chilipebre, hakkede</i> |
| <i>45 ml/3 spsk olie (ca.)</i> | <i>7,5 ml/1½ tsk spidskommen</i> |
| <i>2 store løg, finthakkede</i> | <i>5 ml/1 tsk sennepsfrø</i> |
| <i>2 fed hvidløg, knuste</i> | <i>5 ml/1 tsk stødt koriander</i> |
| <i>50 g frisk ingefær, finthakket</i> | <i>5 ml/1 tsk paprika</i> |
| <i>15 ml/1 spsk eddike</i> | <i>2,5 ml¼ tsk chilipulver</i> |
| <i>4 friske tomater, hakkede</i> | <i>2,5 ml¼ tsk stødt gurkemeje</i> |
| <i>30 ml/2 spsk friske korianderblade, hakkede</i> | <i>salt og peber</i> |

Opvarm lidt olie i WOKKEN på indstilling 4. Steg kyllingestykkerne i hold, til de er gennemstegte, ca. 6 minutter. Læg dem på et fad og hold dem varme. Opvarm resten af olien i WOKKEN. Tilsæt spidskommen og sennepsfrø, efterfulgt øjeblikkeligt af løg, hvidløg og ingefær. Steg i 5-10 minutter. Bland koriander, paprika, chilipulver og gurkemeje med eddike og tilsæt til løgblandingen. Fortsæt med at stege i 5 minutter. Tilsæt tomat, frisk ingefær, chilipebre og kyllingestykkerne, og steg til de er gennemvarme.

- Sweet & sour grønsager**
- | | |
|--|--------------------------------------|
| <i>2 tomater, skåret i stykker</i> | <i>20 stykker ananas</i> |
| <i>2 løg, skåret i stykker</i> | <i>200 ml sweet & sour sauce</i> |
| <i>1 grøn peberfrugt, skåret i stykker</i> | |
- Opvarm 20 ml/1 spsk olie i WOKKEN. Tilsæt løg og grøn peberfrugt og lad dem brune. Tilsæt sweet & sour sauce, tomat og ananas, og lad det hele varme igennem.

- Lam med løg**
- | | |
|---|--------------------------------|
| <i>450 g magert lammekød, skåret i tynde strimler</i> | <i>15 ml/1 spsk tør sherry</i> |
| <i>3 løg, snittede</i> | <i>125 ml fond</i> |
| <i>2 fed hvidløg, knuste</i> | <i>15 ml/1 spsk maizena</i> |
| <i>15 ml/1 spsk soya sauce</i> | <i>salt og peber</i> |
| | <i>30 ml/2 spsk olie</i> |

Bland hvidløg, soya sauce, sherry, fond, maizena og krydderier sammen. Opvarm olien i WOKKEN på indstilling 4. Steg lammekødet, til det er brunet på alle sider. Rør i maizenablandingen og kom den i WOKKEN sammen med løgene. Lad den koge i ca. 5 minutter, til løgene er bløde.

- Kinesisk dampet fisk**
- | | |
|---|--|
| <i>1 hel fisk, renset, f.eks. havaborre, forel eller ørred (fisken må ikke være længere end den kan komme i WOKKEN)</i> | <i>1 fed hvidløg, knust</i> |
| <i>15-25 g frisk ingefær, skåret i tynde strimler (på størrelse med en tændstik)</i> | <i>3-4 salatøg, skåret over på tværs</i> |
| | <i>15 ml/1 spsk lys soya sauce</i> |
| | <i>5 ml/1 tsk sesamolie</i> |

Læg fisken på et ovnfast fad og fyld midten med det halve ingefær, hvidløg og løg. Drys resten ovenpå fisken. Kom soya sauce og olie over med en ske. Damp fisken (se Tilberedningsmetoder) i 20-25 minutter eller til fisken er gennemkogt.

SF TÆRKEITÅ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava määrättyjä turvallisuuohjeita, joihin kuuluvat mm. seuraavat toimenpiteet:

- Liitosjohdon pistoketta ei saa upottaa veteen eikä se saa kastua.
- Älä kosketa kuumia pintoja - käytä kahvoja tai nuppeja.
- Käytettäessä wokkia paistamiseen älä koskaan kosketa laitetta, kaada öljyä pois tai siirrä wokkia, kun öljy on vielä kuumaa. Älä päästä lapsia laitteen lähetyville käytön aikana tai sen jälkeen - rasva pysyy pitkään kuumana.
- Laitte on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun käyttöön.
- Älä koskaan käytä voittuuttua wokkia. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta "Huolto".
- Älä koskaan jätä käytössä olevaa wokkia ilman valvontaa.
- Älä sijoita tai käytä laitetta kuuman kaasun, sähkölieden tai kuuman uunin päällä tai läheisyydessä.
- Irrota aina liitosjohdon pistoke ennen kuin wok-pannu upotetaan veteen.
- Irrota liitosjohdon pistoke varoen, sillä kosketinhylyst saattavat olla kuumat.
- Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta, jos laite ei ole käytössä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella.
- Kiinnitä liitosjohdon pistoke ensin laitteeseen ja kytkে sitten pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite pois päältä irrottamalla ensin pistotulppa pistorasiasta ja sitten liitosjohdon pistoke laitteesta.
- Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua pöydän tai työtason reunan yli, missä lapsi voisi tarttua siihen.
- Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Pistoke tulee irrottaa ennen laitteen puhdistusta ja laitteen vastakkeen tulee olla kuiva ennen kuin laitetta käytetään uudelleen.**
- Laitteeseen saa asentaa vain siihen sopivan liitosjohdon pistokkeen.**

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Virran kytkeminen

Ennen kuin kytket laitteen päälle varmista, että verkkovirtasi jännite on sama kuin laitteen arvokilvessä ilmoitettu.

VAROITUS: TÄMÄN LAITTEEN TULEE OLLA MAADOITETTU.

Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

Kenwoodin wok-pannun ominaisuudet

- Lasinen kansi. *Reuna ruostumatonta terästä. Lasisen kannen ansiosta voit seurata ruuan kypsymistä.*
- Höyryytisritilä. *Käytetään vihannesten, kalan ja muiden ruokien höyryttämiseen.*
- Kahvat, jotka eivät kuumene. *Kahvojen ansiosta wokkia on helppo kantaa.*
- Tarttumaton kypsennyspinta. *Pinnan ansiosta tarvitsat vähemmän öljyä ja pannu on helppo puhdistaa.*
- Painevaluinen kypsennysastia. *Painevalun ansiosta lämpö jakautuu tasaisesti.*
- Lämpösuoja. *Estäää kättä koskettamasta wokkia säädettäessä lämpötilaa tai irrotettaessa säätöanturia.*
- Irrotettava liitosjohdon pistoke. *Lämpötila voidaan valita käyttötarkoituksen mukaan höyrytyksestä paistamiseen.*
- Wokin alusta.
- Tukeva alusta, joka ei kuumene.
- Puinen lasta. *Naarmuttamaton työväline pikapaistamiseen ja ruoan sekoittamiseen.*
- Liukumaton pohja. *Estää liukumisen ja työtason naarmuuntumisen.*

Kenwood-wokin käyttövalmistelut

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa wok-pannu tulee pestä kohdassa "Perushuolto" annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Hoida tarttumaton pinta pyyhkimällä siitä kevyesti kasviöljyyn kastetulla paperipyyhkeellä. Suosittelemme pinnan hoitoa perusteellisen puhdistuksen jälkeen parin kuukauden välein.
- Työnnä liitosjohdon pistoke wokin alustaan ja kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä haluttu lämpötila (mitä suurempi numero, sitä korkeampi lämpötila) ja anna wokin kuumentua ennen ruoka-aineidn lisäämistä.

- Kun wok-pannu saavuttaa halutun lämpötilan, merkivalo sammuu ja ruoanvalmistus voidaan aloittaa. Merkivalo syttyy ja sammuu samalla kun pannu ylläpitää oikeaa lämpötilaa.

Valmistustavast

Pikapaistaminen ("Stir-Fry")

Pikapaistettaessa ruoka kypsennetään nopeasti korkeassa lämpötilassa, jolloin ruoan luonnolliset aromit ja mehut pysyvät ruoan sisällä. Ruoka kypsennetään pienessä määrässä öljyä ja sitä sekoitetaan ja käännellään jatkuvasti puusella lastalla. Wok-pannu kuumennetaan lämpötilanvalitsimen asennossa 4 ja pikapaistaminen suoritetaan asennossa 3–4.

Höyryssä kypsennäminen

Höyryytisritilä laitetaan wokin sisään veden tai liha-, kala- tai kasvisliemen päälle. Neste ei saa koskettaa höyryytisritilää. Neste kiehutetaan lämpötilanvalitsimen asennossa 5. Kun neste kiehuu, lämpötilanvalitsin käännetään pois, kunnes merkivalo sammuu. Ruoka laitetaan uuninkestävään astiaan ja astia asetetaan ritilälle. Wok-pannu peitetään lasisella kannella. Ruoan annetaan kypsyä.

Huomaa: kypsennyksen aikana wokissa oleva neste kiehuu aina välillä.

Perushuolto

Käytä wokissa vain sellaisia keittiövälineitä, jotka on tarkoitettu tarttumattomalle pinnalle (kuten puuvillat ja kuumuutta kestävät muoviset välineet), jotta wokin tarttumaton pinta pysyisi hyvässä kunnossa. Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, sillä nämä naarmuttavat kypsennyspinnan.

Kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Anna laitteen jäähtyä ennen kuin liitosjohdon pistoke irrotetaan laitteesta. Pistoketta ei saa upottaa veteen, vaan se voidaan tarvittaessa pyyhkiä imukykyisellä paperilla tai hiukan kostealla liinalla. Wok-pannu ja kansi voidaan upottaa kokonaan veteen. Ne pestään lämpimässä saippuavedessä miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä sienellä ja kuivataan huolellisesti. Wok-pannu ja kansi voidaan pestä myös astiampesu koneessa.

Jos wok-pannu on hyvin rasvainen tai ruoka on palanut pohjaan, pannua voidaan liottaa hetken aikaa kuumassa puhdistusaineliuoksessa.

Huolto

Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikeeseen. Yhteystiedot saa joko KENWOOD-kauppiailta tai maahantuojalta.

Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.

Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

Ruokaohjeita

- Pikapaistetut kiinalaiset kasvikset**
- | | |
|--|--|
| <i>2 rkl öljyä</i> | |
| <i>1 sipuli, lohkoiksi leikattuna</i> | |
| <i>1 murskattu valkosipulin kynsi</i> | |
| <i>4 sellerin vartta, viipaloituna</i> | |
| <i>2 purjoa, viipaloituna</i> | |
| <i>1 tikki (125 g) kuumaversoja, valutettuna</i> | |
| <i>125 g herkuksienä, viipaloituna</i> | |
| <i>1 tl raastettua tuoretta inkivääriä</i> | |
| <i>1 tl sojakastiketta</i> | |
| <i>1 tl viinietikkaa</i> | |
| <i>1 tl seesamiöljyä</i> | |

Kuumenna öljy asennossa 5, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista kunnes sipuli on pehmentynyt. Lisää kaikki kasvikset ja pikapaista 3–4 minuuttia koko ajan sekoittaen. Lisää inkivään, sojakastike, viinietikka ja seesamiöljy. Kypsennä vielä 2 minuuttia.

- Valkosipulikatkarakut**
- | | |
|---|--|
| <i>900 g kuorittuja vihreitä jättikatkarapuja</i> | |
| <i>125 ml oliiviöljyä</i> | |
| <i>4 kuorittua valkosipulin kynttä</i> | |
| <i>1 rkl hienonnettua persiljaa</i> | |
| <i>½ tl suolaa</i> | |

Marinoi kaikki ainekset kulhossa ja laita kulho jääkaappiin 2 tunnin ajaksi. Kuumenna wok-pannu asennossa 4. Pikapaista katkaravut, kunnes ne muuttuvat vaaleanpunaisiksi. Poista valkosipulin kynnet ja tarjoile.

Kanaa currykastikkeessa

- | | |
|--|--|
| <i>675 g broilerinrintaa, annospaloiksi leikattuna</i> | |
| <i>noin 3 rkl öljyä</i> | |
| <i>2 suurta sipulia, hienonnettuna</i> | |
| <i>2 murskattua valkosipulin kynttä</i> | |
| <i>50 g tuoretta inkivääriä, hienonnettuna</i> | |
| <i>1rkl viinietikkaa</i> | |
| <i>4 tuoretta tomaattia, hienonnettuna</i> | |
| <i>2 rkl tuoretta korianderia, hienonnettuna</i> | |
| <i>3 vihreää chilippippuria</i> | |
| <i>1 ½ tl kuminansiemäniä</i> | |
| <i>1 tl sinapinsiemäniä</i> | |
| <i>1 tl jauhettua korianderia</i> | |
| <i>1 tl paprikajauhetta</i> | |
| <i>½ tl chilijauhetta</i> | |
| <i>½ tl jauhettua kurkumaa</i> | |
| <i>suolaa ja pippuria</i> | |

Kuumenna wokissa vähän öljyä asennossa 4. Paista broileri erissä noin 6 minuutin ajan tai kunnes ne ovat kypsii. Siirrä toiseen astiaan ja pidä lämpimänä. Kuumenna loput öljystä wokissa, lisää kuminan- ja sinapinsiemenet ja heti niiden jälkeen sipuli, valkosipuli ja inkivääri ja paista 5–10 minuuttia. Yhdistä jauhettu korianteri, paprikajauhe, chilijauhe ja kurkuma viinietikkaan ja lisää seos sipulin joukkoon. Kypsennä vielä 5 minuuttia. Lisää tomaatti, tuore korianteri, chilippipuri ja broilerinpalat ja paista, kunnes ruoka on läpikuumaa.

Hapanimelät kasvikset

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <i>2 tomaattia, paloiteltuna</i> | |
| <i>2 sipulia, paloiteltuna</i> | |
| <i>1 vihreä paprika, paloiteltuna</i> | |
| <i>20 ananaspalaa</i> | |
| <i>2 dl hapanimeläkastiketta</i> | |

Kuumenna wokissa 1 rkl öljyä, lisää sipuli ja paprika ja anna ruskistua. Lisää hapanimeläkastike, tomaatti ja ananas ja anna kuumentua.

Sipulilammas

- | | |
|---|--|
| <i>450 g vähärasvaista lammasta, ohuiksi suikaleiksi leikattuna</i> | |
| <i>3 sipulia, viipaloituna</i> | |
| <i>2 murskattua valkosipulin kynttä</i> | |
| <i>1 rkl sojakastiketta</i> | |
| <i>1 rkl kuivaa sherryä</i> | |
| <i>125 ml lihalientä</i> | |
| <i>1 rkl maissijauhoa</i> | |
| <i>suolaa ja pippuria</i> | |
| <i>2 rkl öljyä</i> | |

Yhdistä valkosipuli, sojakastike, sherry, lihaliemi, maissijauho ja mausteet. Kuumenna öljy wokissa asennossa 4 ja paista lammasta, kunnes se alkaa ruskistua. Sekoita maissijauhoseosta ja lisää wokkiin sipulin kanssa. Anna kypsentyä noin 5 minuutin ajan, kunnes sipulit ovat pehmenneet.

Kiinalainen höyrykala

- 1 kokonainen puhdistettu kala, esim. taimen (varmistaa, että kala mahtuu wokkiin)**
- | | |
|--|--|
| <i>15–25 g tuoretta inkivääriä, pieniksi tikuiksi leikattuna</i> | |
| <i>1 murskattu valkosipulin kynsi</i> | |
| <i>3–4 salaattisipulia, viinosti leikattuna</i> | |
| <i>1 rkl vaaleaa sojakastiketta</i> | |
| <i>1 rkl seesamiöljyä</i> | |

Aseta kala uuninkestävään vuokaan ja laita puolet inkivääristä, valkosipulista ja sipulista kalan sisään. Ripottele loput kalan päälle. Lusikoi sojakastike ja öljy kalan päälle. Höyrytä kalaa (katso kohta Valmistustavat) 20–25 minuuttia tai kunnes kala on täysin kypsä.

N SIKKERHETSHENSYN

Når du bruker elektriske apparater må du alltid ta visse grunnleggende forholdsregler, inkludert følgende:

- Ikke legg strømkoplingen i vann, eller la den bli våt.
- Ikke bærer varme overflater - bruk håndtakene eller knottene.
- Når du bruker WOK'en til steking skal du aldri berøre apparatet, helle ut olien eller flytte på WOK'en så lenge olien er varm. Og hold barn unna ved bruk og etterpå - fett holder lenge på varmen.
- Dette apparatet er kun til bruk i private husholdninger.
- Apparatet må kun brukes til det det er laget for.
- Du må aldri bruke en WOK som er skadet. Få den kontrollert eller reparert, se under 'Service'.
- Du må aldri gå fra WOk'en når den er i bruk.
- Den må ikke brukes eller plasseres nær glassbuss, elektrisk kokeplate eller i oppvarmeren.
- Du må alltid ta ut strømkoplingen før du legger WOK'en i vann.
- Vær forsiktig når du tar ut strømkoplingen da følerne kan være varme.
- Trekk støpselet ut når den ikke er i bruk.
- Dette apparatet er ikke egnet til bruk av barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Pass på at små barn ikke leker med apparatet.
- Sett alltid strømkoplingen inn i apparatet først, og kople så til strømtilførselen. Den koples fra ved å trekke støpselet ut av kontakten først, og deretter strømkoplingen fra apparatet.
- Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, eller la den henge over kanten på bord eller arbeidsbenk der små barn kan få tak i den.
- WOk'en må ikke brukes utendørs.
- Koplingen må fjernes før apparatet rengjøres, og apparatintaket må tørkes før apparatet brukes igjen.**
- Bruk kun hensiktsmessig strømkopling med dette apparatet.**

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Nettspenning

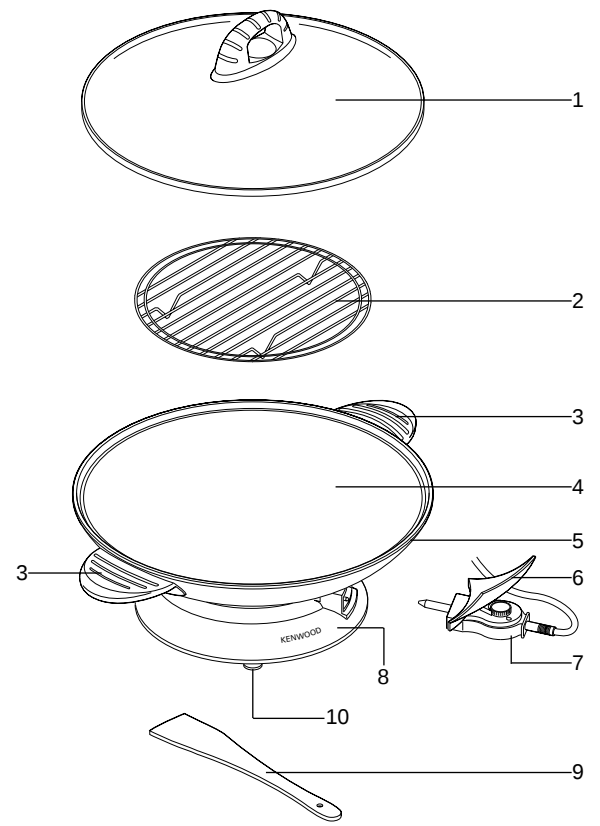
Før du setter i støpselet og tar wOk'en i bruk, bør du forvisse deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av wOk'en.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES

Denne wOk'en er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC

Funksjoner på Kenwood WOK

- Glasslokk. Med kant i rustfritt stål. Gjør at du kan se kokeprosessen.
- Damprist. Brukes til dampkoking av grønnsaker, fisk og en rekke andre matvarer.</



P

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

- Não mergulhe o conector de alimentação em líquidos nem permita que se molhe.
- Não toque nas superfícies quentes, utilize as pegas ou botões.
- Quando utilizar o WOK para fritar, nunca toque no aparelho nem descarte o óleo ou mude o WOK para outro local enquanto o óleo estiver quente. E mantenha as crianças afastadas do aparelho durante e depois da utilização pois a gordura fica quente por muito tempo.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- Utilize o aparelho apenas para a finalidade a que se destina.
- Nunca utilize um WOK danificado. Mande-o verificar ou reparar: veja a secção “Assistência Técnica”.
- Nunca deixe o WOK a funcionar sem supervisão.
- Não utilize nem coloque o aparelho sobre ou perto de queimadores de gás ou placas eléctricas ou em fornos aquecidos.
- Retire sempre o conector de alimentação antes de mergulhar o WOK em água.
- Tenha cuidado ao retirar o conector de alimentação pois a sonda poderá estar quente.
- Desligue a ficha do aparelho da tomada quando o aparelho não estiver em utilização.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou por pessoas debilitadas sem supervisão.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.
- Comece sempre por ligar o conector de alimentação ao aparelho primeiro e depois à tomada. Ao desligar, comece por desligar a ficha da tomada de corrente e depois desligue o conector do aparelho.
- Não deixe o cabo eléctrico em contacto com qualquer superfície quente ou dependurado da borda da mesa ou bancada num local onde possa ser agarrado por crianças.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- O conector deve ser retirado antes de limpar o aparelho e a admissão do conector deve ser seca antes de este ser novamente utilizado.**
- Só deve ser utilizado o conector de alimentação apropriado com este aparelho.**

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Ligação à Corrente

Antes de ligar, verifique se a tensão da sua corrente eléctrica corresponde à que é indicada na placa de características.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

Características do seu WOK Kenwood

- Tampa de vidro. *Com rebordo de aço inoxidável. Permite-lhe observar o processo do cozinhado.*
- Grelha para cozinhar a vapor *Utilizada para cozer a vapor legumes, peixe e uma diversidade de alimentos.*
- Pegas frias ao toque. *Para facilidade de transporte.*
- Superfície de cozinhar antiaderente *Necessita de menos óleo e é fácil de limpar.*
- Recipiente para cozinhar fundido a pressão *Para uma distribuição uniforme do calor.*
- Resguardo anti-calor *Impede o contacto directo das mãos com o WOK durante o ajuste de temperatura e ao retirar a sonda de controlo de temperatura.*
- Conector de alimentação destacável. *Controlo para selecção de calor variável para cozer a vapor ou fritar*
- Base do WOK *Base estável e fria ao toque.*
- Espátula de madeira *Um utensílio que não risca para fritar ao estilo chinês e para mexer os alimentos.*
- Pés antiderrapantes *Para impedir derrapagem e riscos na bancada.*

Preparação do seu WOK Kenwood para Utilização

- Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, lave o WOK de acordo com as instruções apresentadas na secção sobre Manutenção e Limpeza
- Trate a superfície antiaderente passando-lhe papel de cozinha com umas gotas de óleo alimentar vegetal. Recomendamos este tratamento após uma limpeza cuidadosa, de dois em dois meses.
- Introduza o conector de alimentação na base do WOK e ligue a ficha à tomada de corrente.
- Ajuste o controlo de calor à temperatura desejada (quanto mais elevado o número, mais alta será a temperatura) e deixe pré-aquecer antes de colocar alimentos no WOK.
- Quando o WOK atingir a temperatura seleccionada, o indicador luminoso apaga-se e pode começar a cozinhar. A luz acende e apaga, permitindo manter a temperatura correcta para o WOK.

Técnicas para os Cozinhados

Fritar ao Estilo Chinês

A fritura à chinesa é uma forma rápida de cozinhar com calor alto para selar os sucos e sabores naturais. Os alimentos são cozinhados numa pequena quantidade de óleo quente e mexidos e voltados continuamente com a espátula. Aqueça previamente o WOK na regulação 4 e frite à chinesa na regulação 3-4.

Cozer ao Vapor

Coloque a grelha para cozinhar a vapor no WOK com água ou caldo abaixo da grelha. O líquido não deve tocar na grelha. Faça o líquido ferver na regulação 5 e, quando o líquido começar a ferver, baixe a temperatura até o indicador luminoso apagar. Coloque os alimentos num recipiente resistente ao calor, coloque-o sobre a grelha e cubra o WOK com a tampa de vidro. Deixe cozer.

Nota: Durante o cozinhado, o líquido do WOK alternará entre a fervura mais e depois menos intensa.

Manutenção e Limpeza

Para manter a superfície antiaderente do WOK em bom estado, utilize apenas utensílios apropriados para superfícies antiaderentes, tais como artigos de madeira ou de plástico resistente ao calor. Nunca utilize utensílios de metal porque arranharão a superfície de cozinhar.

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente.

Deixe o aparelho arrefecer e depois retire o conector de alimentação do aparelho. Não mergulhe o conector de alimentação em água, se necessário limpe-o com um bocado de papel absorvente ou com um pano ligeiramente humedecido. O WOK e a tampa podem ser totalmente mergulhados em água - lave-os em água quente com detergente suave e uma esponja macia. Seque bem. O WOK e a tampa podem também ser lavados na máquina de lavar loiça.

Se o WOK estiver muito engordurado ou tiver bocados de alimentos pegados, poderá ser mergulhado numa solução de detergente quente por um curto período para os amolecer e soltar.

Assistência Técnica

Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído pela Kenwood ou num posto de assistência técnica autorizado pela Kenwood.

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar o seu aparelho ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde comprou o seu aparelho.

Receitas

Legumes Fritos à Chinesa
2 colheres de sopa de óleo
1 cebola cortada às fatias
1 dente de alho esmagado
4 talos de aipo, às rodelas
2 alhos franceses, às rodelas
1 lata de 125 g de rebentos de bambu, escorridos
125 g de cogumelos, às fatias
1 colher de chá de gengibre fresco ralado
1 colher de chá de molho de soja
1 colher de chá de vinagre de vinho
1 colher de chá de óleo de sésamo

Aqueça o óleo na regulação 5, adicione a cebola e o alho e frite-os até a cebola ficar tenra. Adicione todos os legumes e frite por 3-4 minutos, mexendo constantemente. Adicione gengibre, molho de soja, vinagre e óleo de sésamo. Cozinhe por mais 2 minutos.

Camarões com Alho

900 g de camarões grandes, pelados
125 ml de azeite
4 dentes de alho pelados
1 colher de sopa de salsa picada
½ colher de chá de sal

Misture todos os ingredientes numa tigela e deixe-os a marinar no frigorífico por 2 horas. Aqueça o WOK na regulação 4. Frite os camarões, mexendo sempre, até ficarem cor de rosa. Retire os dentes de alho e sirva.

Caril de Frango

675 g de peito de frango, cortado em bocados pequenos
45 ml/3 colheres de sopa de óleo (aprox.)
2 cebolas grandes, finamente picadas
2 dentes de alho esmagados
50 g de gengibre fresco, finamente picado
15 ml/1 colher de sopa de vinagre
4 tomates frescos picados
30 ml/2 colheres de sopa de coentros frescos picados
3 piripiris verdes picados
1 ½ colheres de chá de sementes de cominho
1 colher de chá de grãos de mostarda
1 colher de chá de coentros em pó
1 colher de chá de paprika
½ colher de chá de açafraão-da-india em pó
sal e pimenta

Aqueça um pouco de óleo no WOK, na regulação 4. Frite o frango por lotes até estar bem cozinhado, aproximadamente 6 minutos. Reserve num prato e mantenha-o quente. Aqueça o óleo restante no WOK, adicione as sementes de cominho e os grãos de mostarda e imediatamente a seguir a cebola, alho e gengibre, e frite por 5 - 10 minutos. Misture os coentros em pó, paprika, piripiri em pó e açafraão-da-india com o vinagre, adicione à mistura da cebola e continue a cozinhar por 5 minutos.

Adicione o tomate, coentros frescos, piripiri e bocados de frango e frite até estar tudo quente.

Legumes Agridoces

2 tomates cortados aos bocados
2 cebolas cortadas aos bocados
1 pimento verde, cortado aos bocados
20 cubos de ananás
200 ml de molho agridoce

Aqueça 20 ml/1 colher de sopa de óleo no WOK, adicione a cebola e o pimento e deixe dourar. Adicione o molho agridoce, o tomate e o ananás e aqueça tudo junto.

Borrego com Cebola

450 g de borrego magro, cortado em tiras finas
3 cebolas às fatias
2 dentes de alho esmagados
15 ml/1 colher de sopa de molho de soja
15 ml/1 colher de sopa de xerez seco
125 ml de caldo
15 ml/1 colher de sopa de farinha de milho
sal e pimenta
30 ml/2 colheres de sopa de óleo

Misture o alho, molho de soja, xerez, caldo, farinha de milho e temperos. Aqueça o óleo no WOK, na regulação 4, e frite o borrego até ele mudar de cor. Mexa a mistura da farinha maizena e adicione-a ao WOK juntamente com as cebolas. Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, até as cebolas estarem cozidas.

Peixe Cozido a Vapor à Chinesa

1 peixe inteiro, estripado e limpo, por ex. perca ou truta (não deve ser demasiado grande, para caber no WOK)
15-25 g de gengibre fresco, cortado em palitos finos
1 dente de alho esmagado
3-4 cebolinhas, cortadas na diagonal
15 ml/1 colher de sopa de molho de soja leve
1 colher de chá de óleo de sésamo

Coloque o peixe num prato à prova de calor e encha a cavidade do peixe com metade do gengibre, alho e cebolinha. Espalhe o resto em cima do peixe, seguido pelas colheres de molho de soja e óleo. Coza o peixe ao vapor (ver a secção “Técnicas para os Cozinhados”) por 20-25 minutos ou até o peixe estar completamente cozido.

S

SÄKERHETEN

Vid användning av alla elektriska apparater måste man vara noga med säkerheten. Följande försiktighetsmått ska iakttas:

- Doppa inte anslutningsdonet i vatten och låt det inte bli vått.
- Vidrör inte varma ytor - använd handtagen och knapparna.
- Vidrör inte wokpannan under wokningen och håll inte bort olja eller flytta på pannan. Håll barn på avstånd under och efter användningen - fett tar lång tid att svalna.
- Wokpannan är bara avsedd för användning i hemmet.
- Använd wokpannan endast för avsett ändamål.
- Använd aldrig en skadad wokpanna. Få den kontrollerad och eventuellt reparerad: se "Service".
- Lämna aldrig wokpannan obevakad under användningen.
- Använd inte wokpannan på eller nära en gaslåga eller spisplatta och ställ den aldrig i en varm ugn.
- Dra alltid ut anslutningsdonet innan du doppar wokpannan i vatten.
- Var försiktig när du drar ut anslutningsdonet. Stiften kan vara varma.
- Låt inte wokpannan stå ansluten till nätet när den inte används.
- Wokpannan är inte avsedd att användas av småbarn eller handikappade utan översyn.
- Små barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med wokpannan.
- Sätt alltid i anslutningsdonet i wokpannan först och sätt sedan in kontakten i vägguttaget. När du är klar med wokpannan drar du först ut kontakten ur vägguttaget och sedan anslutningsdonet ur wokpannan.
- Låt inte sladden vidröra någon varm yta eller hänga över en bordskant eller bänkkant där ett barn kan gripa tag i den.
- Använd inte wokpannan utomhus.
- Anslutningsdonet måste tas ut innan wokpannan diskas, och uttaget torka innan wokpannan används igen.**
- Endast rätt anslutningsdon får användas med wokpannan.**

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Anslutning till strömmen

Kontrollera innan du sätter i sladden att spänningen som anges på märkplåten stämmer överens med den eltyp du har.

WARNING: DENNA APPARAT MÅSTE VARA JORDAD.

Denna apparat uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

Egenskaper hos din wok från Kenwood

- Glaslock *Med kant av rostfritt stål. Genom det kan du observera tillagningen.*
- Ångkokningsgaller *Används för att ångkoka grönsaker, fisk och mycket annat.*
- Handtag som inte blir varma *För att wokpannan ska kunna bäras*
- Nonstick stekyta *Mindre olja krävs och wokpannan är lättdiskad*
- Formgjutet stekkärl *För jämn värmed fördelning*
- Värmeskydd *Hindrar att du kommer åt wokpannan med handen när du ställer in temperaturen och tar ut anslutningsdonet.*
- Uttagbart anslutningsdon *Här ställer du in temperaturen, från ångkokning till stekning*
- Wokbas *Stabil bas som inte blir varm*
- Tråspade *Skrapfritt verktyg för att röra om med.*
- Halkskyddade fötter *Hindrar att wokpannan glider eller skrapar bänkytan.*

Förberedelse av wokpannan

- Innan du använder wokpannan för första gången ska den diskas enligt anvisningarna under Skötsel och rengöring.
- Behandla nonstick-ytan genom att torka den lätt med hushållspapper fuktat med matolja. Vi rekommenderar att wokpannan rengörs noga och smörjs lätt med matolja varannan månad.
- Sätt i anslutningsdonet i wokpannans bas och sätt i kontakten i vägguttaget.
- Ställ värmereglaget på önskad temperatur (ju högre nummer desto högre temperatur) och låt den värmas upp innan du lägger i det som ska woka.
- När wokpannan kommer upp i temperatur slocknar lampan och tillagningen kan börja. Därefter tänds och släcks lampan för att ange att wokpannan håller rätt temperatur.

Tillagningstekniker

Wokning

Wokning är en snabb tillagningsmetod över hög värme så att de naturliga safterna och smakerna bibehålls. Tillagningen sker i en liten mängd het olja under kontinuerlig omrörning med tråspaden. Förvärm wokpannan på inställning 4, woka på 3-4.

Ångkokning

Ställ ångkokningsgallret i wokpannan över vatten eller buljong. Våtskan ska inte vidröra ångkokningsgallret. Låt våtskan koka upp på inställning 5. När våtskan kokar vrider du ner temperaturreglaget tills lampan slocknar. Låg det som ska ångkokas på en tallrik som tål värme, ställ den på gallret och täck med glaslocket. Låt koka.

OBS: Under ångkokningen växlar våtskan mellan att koka och inte koka.

Skötsel och rengöring

För att nonstick-ytan ska bevaras i gott skick bör du bara använda redskap som är avsedda för nonstick-ylor t.ex. av trä eller värmehärdig plast. Använd aldrig metallredskap - de repar stekytan.

Stäng av pannan och dra ut kontakten ur vägguttaget.

Låt pannan svalna och dra sedan ut anslutningsdonet från pannan. Doppa inte anslutningsdonet i vatten utan torka det i stället vid behov med hushållspapper eller med en knappt fuktad trasa. Wokpannan och locket kan doppas helt i vatten. Diska dem i varmt vatten med mildt rengöringsmedel och en mjuk svamp. Torka noga. Wokpannan och locket kan också maskindiskas.

Om wokpannan är mycket fet eller om det bränt fast i den kan den läggas i blöt en kort stund i varmt diskvatten så att det fastbrända blöts upp.

Service

Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

- att använda wokpannan eller
- service eller reparationer,

kan du kontakta butiken där du köpte wokpannan.

Recept

Wokade Kina-grönsaker

30 ml/2 msk olja
1 lök i klyftor
1 vitlöksklyfta, krossad
4 selleristjälkar, skivade
2 purjolökar, skivade
en burk (125 g) bambuskott, avrunna

Värm oljan på inställning 5, tillsätt lök och vitlök och stek tills löken är mjuk. Tillsätt alla grönsakerna och woka i 3-4 minuter under konstant omrörning. Tillsätt ingefäran, sojasåsen, vinägern och sesamoljan. Woka i ytterligare 2 minuter.

Vitlöksräkor

900 g råa stora räkor, skalade
125 ml olivolja
4 vitlöksklyftor, skalade

Marinera alla ingredienserna i en skål och ställ den i kylen i 2 timmar. Förvärm wokpannan på inställning 4. Woka räkorna tills de blir skära. Ta ut vitlöksklyftorna och servera.

Kycklingcurry

675 g kycklingbröst skuret i munsbitar
ca 45 ml/3 msk olja
2 stora lökar, finhackade
2 vitlöksklyftor, krossade
50 g färsk ingefära, finhackat
15 ml/ 1 msk vinäger
4 färska tomater, hackade
30 ml/2 msk färsk koriander, hackat

Värm litet av oljan i wokpannan på inställning 4. Stek kycklingsbitarna i omgångar tills de är genomstekta, ca 6 minuter. Lägg dem i ett fat och håll dem varma. Värm resten av oljan i wokpannan, tillsätt kumminfröna och senapsfröna och genast därefter löken, vitlöken och ingefäran och stek i 5-10 minuter. Blanda den malda koriandern, paprikapulvret, chilipulvret och gurkmejan med vinägern, tillsätt till lökblandningen och låt koka i 5 minuter.

Tillsätt tomaterna, den färska koriandern, chilifrukterna och kycklingbitarna och stek tills allt är genomvarmt.

Sötsura grönsaker

2 tomater, skurna i bitar
2 lökar, skurna i bitar
1 grön paprika, skuren i bitar

Värm 20 ml/1 msk olja i wokpannan, tillsätt löken och paprikan och bryn dem. Tillsätt den sötsura såsen, tomaterna och ananasen, och låt allt bli genomvarmt.

Lamm med lök

450 g magert lammkött, skuret i tunna strimlor
3 lökar, skivade
2 vitlöksklyftor, krossade
15 ml/1 msk sojasås
30 ml/2 msk olja

Blanda vitlök, sojasås, sherry, buljong, majsenamjöl och kryddor. Värm oljan i wokpannan på inställning 4 och stek lammet tills det tar färg. Blanda majsenamjölsblandningen och tillsätt till wokpannan tillsammans med löken. Låt allt koka i ca 5 minuter tills löken är mjuk.

Ångkokt fisk på Kina-vis

1 hel rensad fisk, t.ex. havsabborre eller forell (se till att fisken inte är så lång att den inte får rum i wokpannan).

15-25 g färsk ingefära, skuren i fina strimlor

1 vitlöksklyfta, krossad

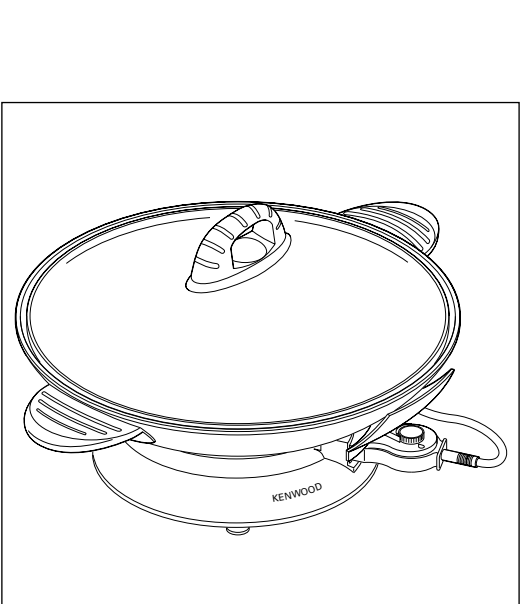
3-4 salladslökar, snedskurna

15 ml/1 msk ljus sojasås

5 ml/1 tsk sesamolja

Lägg fisken på ett fat som tål värme och fyll bukhålan med hälften av ingefäran, vitlöken och löken. Strö resten ovanpå fisken. Håll över sojasåsen och oljan. Ångkoka fisken (se matlagningstekniker) i 20-25 minuter eller tills fisken är genomlagad.

KENWOOD



EW200