

# DOMO

**HANDLEIDING  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUCTION BOOKLET  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
NÁVOD K POUŽITÍ**

ELEKTRISCHE WOK  
WOK ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHER WOK  
ELECTRIC WOK  
WOK ELÉCTRICO  
ELEKTRICKÁ PÁNEV WOK



**DO8708W**

**PRODUCT OF LINEA** 2000

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

## **GARANTIE**

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

## **WARRANTY**

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.

Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

## ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)**

**tel. 379 789 684 nebo na [servis@domo-elektro.cz](mailto:servis@domo-elektro.cz) , tel. 379 422 550**

**DO8708W**

---

Type nr. apparaat  
N° de modèle de l'appareil **DO8708W**  
Type nr des Gerätes  
Type nr. of appliance  
N° de modelo del aparato  
Model

Naam  
Nom .....  
Name  
Nombre  
Jméno

Adres  
Adresse .....  
Address  
Dirección  
Adresa

Aankoopdatum  
Date d'achat .....  
Kaufdatum  
Date of purchase  
Fecha de compra  
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.: .....

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

**REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)**

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

**ZÁZNAMY SERVISU :**

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

**Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.**

## RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

## INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



## RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

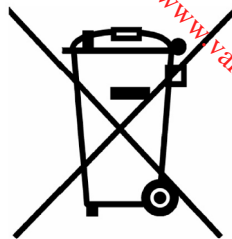
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



## RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



## INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



## INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.  
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!



## VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriele beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Voor de ingebruikname van uw wok moet u deze gebruikshandleiding grondig doorlezen.
- U moet deze handleiding bewaren voor latere raadpleging. Wanneer u het toestel aan derden geeft, moet u ook deze handleiding meeleveren.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten, dienen volgende basisvoorschriften steeds gevolgd te worden.
- Raak geen hete onderdelen aan, gebruik daarvoor de voorziene handvatten en knoppen.
- Opgelet: dit apparaat wordt heet tijdens gebruik. De nodige veiligheidsmaatregelen dienen dus genomen te worden om mogelijke ongevallen te voorkomen. Raak de wanden van dit toestel niet aan tijdens het gebruik.
- Gebruik dit toestel enkel binnenshuis.
- Om elektrische schokken te vermijden, mag u het toestel niet in water of om het even welke andere vloeistof onderdompelen.
- Kinderen zien het gevaar van elektrische toestellen niet in, daarom moet u het toestel buiten het bereik van kinderen houden en mag u hen ook niet alleen laten wanneer u het toestel gebruikt.
- Na het gebruik ervan en voor het reinigen dient u de stekker steeds uit het stopcontact te trekken.
- Laat het toestel steeds afkoelen alvorens het te reinigen of

het weg te bergen.

- Wanneer u beschadigingen of storingen in de werking van uw toestel vaststelt, moet u raad vragen aan uw verkoper.
- Wanneer een panne zich voordoet in het snoer, de stekker of het toestel zelf, dan mag u niet proberen het toestel zelf te herstellen. Er bestaat niet enkel een risico op verwondingen, u verliest bovendien alle rechten die opgenomen werden in de garantiebepalingen.
- Zorg er steeds voor dat het snoer niet over de tafelrand hangt of dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
- U mag het apparaat niet in de buurt plaatsen van een heet fornuis of hete oven.
- Gebruik bij de reiniging van uw toestel geen schurende middelen of agressieve producten.
- Zorg steeds voor voldoende verluchting rond het apparaat wanneer u het gebruikt. Zorg er ook voor dat het apparaat geen gordijnen, behangpapier of andere brandbare materialen kan raken tijdens het gebruik. Dit geldt ook voor het oppervlak waarop het toestel geplaatst wordt.
- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. U mag het toestel enkel gebruiken voor de in de gebruiksaanwijzing aangegeven functies en op de voorgeschreven manier.
- Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om in de wok te roeren. Het best gebruikt u een houten lepel. Zo voorkomt u beschadigingen aan de antiaanbaklaag.

## ONDERDELEN

1. Wokpan met antiaanbaklaag
2. Glazen deksel
3. Thermostaatstekker
4. Clip voor ontgrendelen
5. Handvatten
6. Afneembare basis



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Voor het eerste gebruik is het aangeraden de wokpan en het deksel te reinigen met heet water en zeep.
2. Zorg ervoor dat het snoer of de elektrische contactpunten niet in contact komen met water.
3. Steek de afneembare thermostaatstekker in het contact van de wokpan.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Draai de thermostaatknop op de thermostaatstekker in de gewenste stand.
6. Als het indicatielichtje uitdooft, is de wok opgewarmd en klaar voor gebruik.

N.B. Als u de wok voor de eerste keer gebruikt, is het aan te raden de antikleeflaag aan de binnenkant van de wokpan in te wrijven met een beetje huishoudelijke keukenolie. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen en keukenpapier en let op dat u zich niet verbrandt.

## REINIGING

- Draai de thermostaat volledig uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel afkoelen.
- Haal de verwijderbare thermostaatstekker uit de wokpan door de clip aan de zijkant van de stekker in te duwen en de stekker uit de pan te trekken. Dit kan eenvoudig met 1 hand. Reinig de thermostaatstekker met een vochtige doek. Zeker niet in water onderdompelen.
- De basis van de wok is verwijderbaar. Verwijder de schroef aan de onderkant van de basis. Nu kan de wokpan van de basis gehaald worden.
- Dompel de basis nooit onder in water. De basis kan schoongemaakt worden met een vochtige doek, indien nodig met een klein beetje milde detergent.
- De wokpan en het deksel kunnen in de vaatwasmachine of kunnen afgewassen worden met warm water en afwasmiddel.

## OPGELET

- Dompel de netstekker en de thermostaatstekker niet onder in water of in om het even welke andere vloeistof.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer de wokpan gevuld is met olie of andere

vloeibare voedingsmiddelen. Verplaats het toestel niet als het in gebruik is en laat het steeds afkoelen alvorens olie of andere vloeistoffen weg te gieten. Bij het bakken en braden mag hete olie niet in contact komen met water. Dit zou kunnen spatten en schuimen.

- Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.

## RECEPTEN

De recepten die wij hieronder aangeven zijn maar ter informatie. De mogelijkheden met de wok zijn oneindig.

In de boekhandel kan u tal van kookboeken vinden met recepten voor de wok, maar om u alvast op weg te helpen, geven we hierbij reeds een aantal recepten om te starten. Smakelijk!

### TOMATENSOEP MET RUNDVLEES EN BASILICUM

#### *Benodigheden:*

- 250g rundvlees
- 500g tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 prei
- 10 blaadjes basilicum
- 1 eetlepel olie
- een scheutje rijstwijjn of sherry
- peper en zout

#### *Werkwijze:*

1. Snij het vlees in kleine stukjes. Pel en ontpit de tomaten, hak de knoflookteentjes fijn, was de prei en snij hem in dikke ringen. Snij de basilicum in fijne reepjes.
2. Laat de wok warm worden.
3. Als de wok op temperatuur is, doe er dan de olie in en laat het vlees gedurende 1 minuut in de olie bakken. Voeg ook de tomaten en de knoflook eraan toe, zodat deze eventjes kunnen mee bakken.
4. Giet er 1 liter water bij en laat dit gedurende 15 minuten zachtjes koken.
5. Voeg op het einde de preiringen toe en laat deze nog gedurende 1 minuut mee koken.
6. Kruid tenslotte de soep met een scheut rijstwijjn of sherry, de basilicum, peper en zout.

### KIP MET GROENTEN (VOOR 2 PERSONEN)

#### *Benodigheden:*

- 250g kipfilet (in blokjes gesneden)
- 1/2 fijngesneden ui
- 1/2 rode paprika in reepjes gesneden

- 150g broccoliroosjes
- 150g champignons in reepjes
- 1 eetlepel arachideolie
- rijstwijf of sherry
- eventueel een beetje knoflook

*Werkwijze:*

1. Zet de wok aan op een hoge temperatuur en laat deze warm worden.
2. Als de wok op temperatuur is mag de olie erin.
3. Zodra de olie begint te dampen mag de kip erbij.
4. Laat dit gedurende 5 minuten bakken en neem daarna de kippenblokjes uit de wok.
5. Doe nu hetzelfde met de groenten en doe er een scheut rijstwijf of sherry bij.
6. Laat op het einde de kip samen met de groenten nog eens doorbakken.

Tip: Liefhebbers van marinades kunnen uiteraard de kip ook marinieren alvorens te bakken.

## BRAADKIPSTUKJES MET GROENE PEPER

*Benodigheden:*

- 1 braadkip in stukken gesneden
- 5 rode uien
- 5 tomaten
- 1 kleine courgette
- 1 eetlepel groene peperbessen
- bloem
- 4 dl groentebouillon
- 5 eetlepels olijfolie
- peper en zout

*Werkwijze:*

1. Snij de courgette in slierten (met een aardappelmessje).
2. Laat de fijngesnipperde uien gedurende 5 minuten stoven in de olie in de wok.
3. Kruid de kip met peper en zout en bestuif deze met bloem.
4. Haal de uien uit de wok en braad de kip snel.
5. Voeg de uien weer toe, alsook de in stukjes gesneden tomaten en de courgetteslierten en laat dit eventjes bakken.
6. Giet de groentebouillon erbij en laat dit gedurende 15 minuten zachtjes stoven met het deksel op de wok.
7. Plet de groene peperbessen en laat ze gedurende de laatste 5 minuten mee stoven.

## GEBAKKEN SAVOOIKOOL MET SPEK EN ROOM

*Benodigheden:*

- 150g gerookt spek
- 1 ui
- 1 savooikool

- 2 eetlepels olie
- 1,5dl kippenbouillon
- 2dl room
- peper en zout
- 2 eetlepels sesamzaadjes

*Werkwijze:*

1. Versnipper de ui, was de kool en snij ze in repen.
2. Verhit de olie in de wok.
3. Als de olie goed heet is, roerbak dan het spek in de wok.
4. Voeg er ook de ui aan toe en roerbak tot deze begint te kleuren.
5. Doe vervolgens de gesneden kool erbij en roerbak dit geheel gedurende +/- 5 minuten.
6. Doe er op het einde ook de sesamzaadjes bij.
7. Doe de kippenbouillon erbij, breng op smaak met het zout en de peper en laat het geheel stoven gedurende 5 minuten met het deksel erop.
8. Voeg tenslotte de room toe en laat nog eventjes doorkoken.

## PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.





L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre wok.
- Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez l'appareil à des tiers, vous devez également leur remettre ce mode d'emploi.
- Les consignes de base qui suivent doivent toujours être respectées en cas d'utilisation d'appareils électriques.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, servez-vous des poignées en cas d'utilisation d'appareils électriques.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, servez-vous des poignées et boutons prévus à cet effet.
- Attention: l'appareil chauffe lorsqu'il est en service. Il convient donc de prendre les mesures de sécurité qui s'imposent pour éviter tout accident par contact des parois en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'implique l'utilisation d'un appareil électrique. Aussi l'appareil doit-il être tenu hors de leur portée. Ne les laissez pas non plus seuls lorsque vous utilisez l'appareil.
- Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer.

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Lorsque la panne se situe au niveau du cordon, de la fiche ou de l'appareil même, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Non seulement vous risqueriez de vous blesser mais vous perdriez en outre tous les droits prévus dans la garantie.
- Ne laissez jamais le cordon dépasser du bord ou du coin de la table.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière chaude ou d'un four à micro-ondes.
- Lors du nettoyage de l'appareil, évitez l'usage d'abrasifs ou de produits agressifs.
- Veillez toujours à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil en service. Veillez aussi à ce que l'appareil ne puisse rendre en contact avec des rideaux, du papier peint ou d'autres matériaux inflammables lorsqu'il est en service. Il en va de même pour la surface sur laquelle repose l'appareil.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez que pour la fonction décrite dans le mode d'emploi et de la manière prescrite ici.
- Toutes les détériorations et/ou blessures occasionnées par le non-respect de ces consignes sont aux risques et périls de l'utilisateur. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent en être rendus responsables.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour remuer le contenu du wok. Utilisez une cuillère en bois afin d'éviter des endommagements à la couche anti-adhérente.

## DESCRIPTION DES ELEMENTS

1. Wok avec couche anti-adhérente
2. Couvercle en verre
3. Fiche à thermostat
4. Clip de déverrouillage
5. Poignées
6. Base amovible



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer le wok et le couvercle avec l'eau chaude et de savon.
2. Veillez à ce que ni le cordon ni les points de contact électriques ne soient mis en contact avec l'eau.
3. Introduisez la fiche-thermostat amovible dans le contact du wok.
4. Branchez l'appareil.
5. Positionnez le bouton de la fiche-thermostat sur la position désirée.
6. Lorsque le témoin s'éteint, le wok est chaud et prêt à l'emploi.

N.B. Lorsque vous utilisez le wok pour la première fois, il est recommandé d'enduire d'un peu d'huile alimentaire la couche anti-adhérente de la face interne du wok. Utilisez des gants de cuisine et du papier ménager et veillez à ne pas vous brûler.

## ENTRETIEN

- Eteignez complètement le wok au moyen de la fiche-thermostat et débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir.
- Débranchez la fiche à thermostat détachable du wok en appuyant sur le clip sur le côté de la fiche et en dégageant la fiche de l'appareil. Ceci peut aisément se faire d'une seule main. Nettoyez la fiche au moyen d'un chiffon doux légèrement humide. Ne la plongez surtout pas dans l'eau.
- La base du wok est amovible. Retirez la vis dans le fond de la base. A présent, vous pouvez dégager le wok de sa base.
- N'immergez jamais la base dans l'eau. Vous pouvez nettoyer la base à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire avec un peu de détergent doux.
- Le wok et le couvercle peuvent être mis au lave-vaisselle ou lavés à la main avec de l'eau chaude et du détergent.

## ATTENTION

- Ne plongez pas la fiche du réseau ni la fiche-thermostat dans l'eau ou dans tout

autre liquide.

- Faites attention lorsque le wok est rempli d'huile ou d'un autre liquide alimentaire. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et laissez-le toujours refroidir avant de déverser l'huile ou d'autres liquides.
- Lors de la cuisson ou du rôtissage d'aliments, veillez à ne pas mettre l'eau en contact avec l'huile. L'huile risquerait d'éclabousser et d'écumer.
- Toutes les détériorations et/ou blessures occasionnées par le non-respect de ces consignes sont aux risques et périls de l'utilisateur. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent en être rendus responsables.

## RECETTES

Nous vous donnons ci-dessous quelques recettes, mais les possibilités du wok sont illimitées.

Vous trouvez de nombreux livres de recette pour wok chez votre libraire.

### POTAGE DE TOMATES À LA VIANDE DE BŒUF ET AU BASILIC

#### *Ingrédients:*

- 250g de viande de bœuf
- 500g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 poireau
- 10 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 filet d'alcool de riz ou de sherry
- poivre et sel

#### *Préparation:*

1. Coupez la viande en petits cubes. Pelez et épépinez les tomates, hachez les gousses d'ail, lavez le poireau et coupez le en grosses rondelles. Coupez le basilic en fines lanières.
2. Chauffez le wok.
3. Lorsque le wok est chaud, versez-y l'huile et faites cuire la viande pendant 1 minute.
4. Ajoutez également les tomates et l'ail, afin qu'ils cuisent légèrement.
5. Verser un litre d'eau dans le wok et laissez cuire doucement pendant environ 15 minutes.
6. Ajoutez à la fin les rondelles de poireau et faites les cuire pendant 1 minute.
7. Assaisonnez la soupe avec un filet d'alcool de riz ou de sherry, le basilic, du sel et du poivre.

### POULET AU LÉGUMES (POUR 2 PERSONNES)

#### *Ingrédients:*

- 250g de filet de poulet (en cubes)
- 1/2 oignon haché fin
- 1/2 poivron rouge coupé en lamelles

- 150g de brocoli en bouquet
- 150g de champignons en lamelles
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 filet d'alcool de riz ou de sherry
- éventuellement un peu d'ail

*Préparation:*

1. Allumez le wok et faites-le chauffer à haute température.
2. Versez l'huile lorsque la température voulue est atteinte.
3. Ajoutez les cubes de poulet dès que l'huile fume.
4. Faites cuire pendant 5 minutes puis retirez les morceaux de poulet.
5. Répétez l'opération avec les légumes et ajoutez un filet d'alcool de riz ou de sherry.
6. Ajoutez la viande aux légumes et laissez cuire un instant ensemble.
7. Conseil: les amateurs de marinade peuvent bien s'arrêter mariner le poulet avant la cuisson.

## POULET AU POIVRE VERT

*Ingrédients:*

- 1 poulet découpé
- 5 oignons rouges
- 5 tomates
- 1 petite courgette
- 1 cuillère à soupe de poivre vert entier
- farine
- 4 dl de bouillon de légumes
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre et sel

*Préparation:*

1. Coupez la courgette en lanières (avec un couteau économique)
2. Faites revenir les oignons dans l'huile pendant 5 minutes.
3. Assaisonnez les morceaux de poulet avec le poivre et le sel et saupoudrez-les de farine.
4. Retirez les oignons et braisez rapidement les morceaux de poulet.
5. Remettez les oignons, ajoutez les tomates coupées en dés et les lanières de courgette et laissez cuire quelques instants.
6. Ajoutez le bouillon de légumes et faites étuver à feu doux pendant une quinzaine de minutes en mettant le couvercle sur le wok.
7. Concassez le poivre vert et ajoutez à la préparation.
8. Faites encore étuver pendant 5 minutes.

## CHOU VERT À LA CRÈME ET AUX LARDON

*Ingrédients:*

- 150g de lardon fumé
- 1 oignon
- 1 chou vert
- 2 cuillères à soupe d'huile

- 1,5 dl de bouillon de poulet
- 2 dl de crème fraîche
- poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

*Préparation:*

1. Emincez l'oignon, lavez le chou et coupez-le en lanières.
2. Chauffez l'huile dans le wok
3. Quand l'huile est brûlante, faites cuire le lard dans le wok en touillant.
4. Ajoutez l'oignon et faites le cuire en touillant jusqu'à qu'il commence à brunir.
5. Ajoutez le chou et faites cuire le tout pendant 5 minutes en touillant sans cesse.
6. Ajoutez les graines de sésame à la fin.
7. Ajoutez le bouillon, assaisonnez avec le poivre et le sel et laissez cuire le tout à couvert pendant 5 minutes.
8. Ajoutez enfin la crème et faites encore cuire quelques instants.

## **SICHERHEITSAUWEISUNGEN**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

**Achtung:** das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

- Vor der Inbetriebnahme Ihres Wok müssen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen.
- Sie müssen diese Gebrauchsanleitung aufbewahren, damit Sie sie später zu Rate ziehen können. Wenn Sie das Gerät Dritten überlassen, so müssen Sie auch diese Gebrauchsanleitung mitliefern.
- Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen die nachstehenden Basisvorschriften immer befolgt werden.
- Fassen Sie keine heißen Teile an, verwenden Sie dafür die vorgesehenen Griffe und Knöpfe.
- Achtung: Dieses Gerät wird heiß, wenn Sie es benutzen. Es müssen demnach die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden, um möglichen Unfällen durch das Berühren der Außenwände dieses Gerätes während des Benutzens vorzubeugen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich in der Wohnung.
- Zur Vorbeugung eines elektrischen Schlags, dürfen Sie das Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Kinder übersehen oft die Gefahr elektrischer Geräte, deshalb sollten Sie dieses Gerät außerhalb ihrer Reichweite halten und Sie dürfen sie nicht allein lassen, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.



- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es reinigen oder abstellen.
- Wenn Sie Beschädigungen an oder Störungen in Ihrem Gerät feststellen, so fragen Sie bitte Ihren Händler.
- Wenn sich ein Fehler im Kabel, dem Stecker oder im Gerät selbst ergibt, so versuchen Sie nicht, diesen selbst zu beheben. Es besteht nicht nur die Gefahr von Verletzungen sondern Sie verlieren außerdem alle Rechte, die in den Garantiebestimmungen enthalten sind.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Kabel nicht über den Tischrand hängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Sie dürfen das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Herdes oder einer Mikrowelle aufstellen.
- Verwenden Sie bei der Reinigung Ihres Gerätes keine Scheuermittel oder aggressive Produkte.
- Sorgen Sie immer für ausreichende Ventilation um das Gerät herum, wenn Sie es benutzen. Sorgen Sie ebenfalls dafür, dass das Gerät während der Benutzung nicht in Berührung mit Gardinen, Tapeten oder anderem brennbaren Material kommen kann. Dies gilt auch für die Fläche, auf die das Gerät gestellt wird. Dieses Gerät ist ausschließlich für Haushaltszwecke vorgesehen. Sie dürfen das Gerät nur für die in der Gebrauchsanleitung aufgeführte Funktion und auf die vorgeschriebene Art und Weise benutzen.
- Alle Beschädigungen und/oder Verletzungen durch die Nicht-Einhaltung dieser Anweisungen sind Ihr eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können dafür haftbar gemacht werden.
- Benutzen Sie keine metalgegenstände um im wok zu

rühren. Am besten benutzen Sie einen hölzernen Löffel, auf diese Weise verhindern Sie Beschädigung an der Antihafbeschichteten Innenseite.

## BESTANDTEILE

1. Wok mit Antihafbeschichtung
2. Glasdeckel
3. Gerätestecker mit Temperaturregler
4. Clip zur Steckerentriegelung
5. Griffe
6. Abnehmbare Gerätebasis



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist es ratsam, die Wokpfanne und den Deckel mit heißem Seifenwasser zu reinigen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel oder die elektrischen Kontakte nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Stecken Sie den abnehmbaren Thermostatstecker in den Kontakt der Wokpfanne.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drehen Sie den Thermostatknopf auf dem Thermostatstecker in den gewünschten Stand.
- Wenn die Anzeileuchte erlischt, ist der Wok aufgeheizt und fertig zum Gebrauch.

N.B. Wenn Sie den Wok zum ersten Mal benutzen, ist es ratsam, die Anti-Hafschicht an der Innenseite der Wokpfanne mit etwas Küchenöl einzureiben. Verwenden Sie dafür Küchenhandschuhe und Küchenpapier und passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

## REINIGUNG

- Drehen Sie den Thermostatstecker vollständig auf Null und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Lösen Sie den abnehmbaren Gerätestecker mit Temperaturregler vom Wok, indem Sie den Clip auf der Seite des Steckers eindrücken und den Stecker herausziehen. Das ist problemlos mit einer Hand möglich. Reinigen Sie den Thermostatstecker mit einem feuchten Tuch. Absolut nicht in Wasser tauchen.
- Die Gerätebasis kann vom Wok getrennt werden. Lösen Sie die Schraube an der Unterseite der Gerätebasis. Jetzt kann die Wokpfanne von der Basis abgenommen werden.

- Tauchen Sie die Basis auf keinen Fall in Wasser ein. Die Gerätebasis kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, falls nötig auch mit ein wenig mildem Reinigungsmittel.
- Die Wokpfanne und der Deckel können in der Spülmaschine oder in heißem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.

### **ACHTUNG:**

- Tauchen Sie den Netzstecker und den Thermostatstecker nie ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Wenn der Wok mit Öl oder anderen flüssigen Nahrungsmitteln gefüllt ist: Stellen Sie das Gerät während der Benutzung nicht um und lassen Sie es immer abkühlen, bevor Sie das Öl oder andere Flüssigkeiten abgießen. Beim Backen oder Braten darf kein Wasser mit heißem Öl in Kontakt kommen. Das könnte spritzen oder schäumen.
- Alle Beschädigungen und/oder Verletzungen durch die Nicht-Einhaltung dieser Anweisungen sind Ihr eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können dafür haftbar gemacht werden.

### **REZEPTE**

Die unten aufgeführten Rezepte dienen nur zur Information. Die Möglichkeiten mit dem Wok sind unendlich.

Im Buchladen finden Sie zahllose Kochbücher mit Wokrezepten, aber um Ihnen schon mal auf den Weg zu helfen, geben wir Ihnen bereits einige Rezepte, damit Sie anfangen können. Guten Appetit!

### **TOMATENSUPPE MIT RINDFLEISCH UND BASILIKUM**

#### *Zutaten:*

- 250g Rindfleisch
- 500g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 10 Basilikumblätter
- 1 Esslöffel Öl
- ein Schuss Reiswein oder Sherry
- Pfeffer und Salz

#### *Zubereitung:*

1. Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten häuten und entkernen, Knoblauch fein hacken, Lauch waschen und in dicke Ringe, Basilikum in feine Streifen schneiden.
2. Heizen Sie den Wok auf. Wenn der Wok die richtige Temperatur erreicht hat, gießen Sie das Öl hinein und backen Sie das Fleisch 1 Minute. Geben Sie die Tomaten und den Knoblauch dazu, so dass diese Zutaten kurz mitbraten können.
3. 1 l Wasser aufgießen und 15 Min. sanft kochen lassen.
4. Zuletzt die Lauchringe dazu geben und noch 1 Min. mitkochen. Danach die Suppe mit einem Schuss Reiswein oder Sherry, dem Basilikum, Pfeffer und Salz würzen.

## HUHN MIT GEMÜSE (FÜR 2 PERSONEN)

### Zutaten:

- 250g Hähnchenfilet (gewürfelt).
- 1/2 Zwiebel (fein geschnitten)
- 1/2 rote Paprika in Streifen
- 150g Brokkoliröschen
- 150g Champignons in Streifen
- 1 Esslöffel Arachideöl
- Reiswein oder Sherry
- eventuell etwas Knoblauch

### Zubereitung:

1. Den Wok auf eine hohe Temperatur einstellen und aufheizen.
  2. Wenn der Wok die richtige Temperatur erreicht hat, darf das Öl hinein gegossen werden.
  3. Sobald das Öl anfängt zu rauchen das Huhn dazugeben.
  4. 5 Min. braten lassen und danach die Hähnchenwürfel aus dem Wok nehmen. Verfahren Sie genauso mit dem Gemüse und geben Sie einen Schuss Reiswein oder Sherry dazu.
  5. Zuletzt das Huhn mit dem Gemüse noch einmal kurz braten lassen.
- Tipp: Wenn Sie Marinaden mögen, können Sie das Huhn selbstverständlich auch zuerst marinieren.

## BRATHUHNWÜRFEL MIT GRÜNEM PFEFFER

### Zutaten:

- 1 Brathuhn (gewürfelt)
- 5 rote Zwiebeln
- 5 Tomaten
- 1 kleine Zucchini
- 1 Esslöffel grüne Pfefferkörner
- Mehl
- 4 dl Gemüsebrühe
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz

### Zubereitung:

1. Zucchini in feine Streifen schneiden.
2. Gehackte Zwiebeln 5 Min. im Öl andünsten.
3. Das Huhn mit Pfeffer und Salz würzen und mit Mehl bestäuben.
4. Zwiebeln aus dem Wok nehmen und Huhn schnell anbraten. Zwiebeln wieder hinzugeben, sowie die gewürfelten Tomaten und die Zucchinistreifen und alles kurz braten lassen.
5. Gemüsebrühe angießen und 15 Min. sanft mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.
6. Pfefferkörner zerdrücken und die letzten 5 Min. mitschmoren lassen.

## GEBRATENER WIRSING MIT SPECK UND SAHNE

### Zutaten:

- 150g geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Wirsing
- 2 Esslöffel Öl
- 1,5dl Hühnerbrühe
- 2dl Sahne
- Pfeffer und Salz
- 2 Esslöffel Sesamsamen

### Zubereitung:

1. Zwiebel fein hacken, Wirsing waschen und in Streifen schneiden.
2. Öl im Wok erhitzen.
3. Wenn das Öl heiß ist, den Speck im Wok pfannenrühren. Zwiebel hinzugeben und weiter pfannenrühren bis sie Farbe annimmt.
4. Den geschnittenen Wirsing hinzugeben und alles ca. 5 Min. pfannenrühren.
5. Zuletzt die Sesamsamen hinzugeben.
6. Hühnerbrühe angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles noch 5 Min. bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.
7. Zuletzt die Sahne angießen und nur noch kurz aufkochen.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Before using the wok read the instruction booklet carefully.
- You need to save this booklet for later use. When passing on the wok to someone else, please also pass on the booklet.
- When using electrical appliances, the following basic regulations need to be followed.
- Don't touch hot surfaces. Use the handles and knobs.
- Attention: this appliance gets hot during use. Necessary safety precautions need to be taken to prevent accidents caused by touching the hot parts of the appliance.
- Only use the appliance indoors.
- Don't immerse the appliance in water or any other liquid to prevent electric shock.
- Children don't know the danger of electrical appliances, therefore keep the appliance out of the reach of children and don't leave children alone when the appliance is in use.
- After use and before cleaning remove the plug from the socket.
- Always let the appliance cool down before cleaning or before storing it.
- When malfunction occurs, check with your vendor to take the proper action.

- When a failure occurs in the cord, the plug or the unit itself, don't try to repair it yourself. Not only because of the risk of injuries, but also because you lose the rights stated in the warranty.
- Make sure that the cord doesn't come into contact with hot surfaces and don't let the cord hang from counter tops.
- Don't place the appliance near a hot stove or oven.
- When cleaning the appliance don't use any abrasive cleaners.
- Always make sure there is enough air circulation around the unit when in use. Also make sure that the appliance cannot come in contact with curtains, wallpaper or other flammable materials. This is also the case for the surface on which the unit is placed.
- This unit is for household use only. You should only use the appliance for the intended use as described in the booklet.
- All injuries and damages that occur as a result of not following these instructions are for your own risk. Neither the manufacturer, the importer or the vendor can be held responsible.
- Don't use any metal objects to stir in the wok. Best use a wooden spoon, to prevent damage to the non-stick coating.



## PARTS

1. Wok pan with non-stick coating
2. Glass lid
3. Thermostat plug
4. Clip to unlock
5. Handles
6. Detachable base



## BEFORE THE FIRST USE

- Before first use it is recommended to clean the wok pan and lid with hot water and soap.
- Make sure that the plug, cord or contact points don't come in contact with water.
- Place the removable thermostat plug into the socket from the wok.
- Put the plug into a wall socket.
- Turn the thermostat dial to the desired temperature.
- When the indication light goes out the wok is ready for use.

NOTE: when using the wok for the first time we recommend to apply a bit of vegetable oil on the non-stick coating on the inside of the wok. Use kitchen gloves and a paper towel and pay attention so you don't get burned.

## CLEANING

- Turn off the temperature dial completely and remove the plug from the socket.
- Let the appliance cool down.
- Remove the thermostat plug from the wok by pressing the clip at the side of the plug and pulling the plug out of the wok. You can easily do this with one hand. Clean it with a damp cloth. DO NOT immerse in water.
- You can detach the base from the wok pan. Remove the screw at the bottom of the unit. Now you can remove the wok pan from the base. The base can be cleaned with a damp cloth
- Never immerse the base into water. Clean it with a damp cloth, if necessary with some mild detergent.
- The wok pan and lid can be cleaned in the dishwasher or with warm water with some mild detergent.

## ATTENTION

- Never immerse the plug or thermostat into water or any other liquid.
- Be very careful when the wok pan is filled with oil or any liquids. Don't move the unit when in use and always let the unit cool down before removing oil or other liquids. When baking and boiling you should not let water come in contact with hot oil. This could splatter or foam.
- All damages and injuries caused by not following these precautions are for your own risk. Neither the manufacturer, the importer or the vendor can be held responsible.

## RECIPES

The below recipes are just for your info. The possibilities of the wok are limitless. In the book store you can find many cook books with recipes for the wok, but to get you started, we provide you with some recipes. Bon appetit!

### TOMATO SOUP WITH BEEF AND BASIL

#### *Ingredients:*

- 250g beef
- 500g tomatoes
- 2 cloves of garlic
- 1 leak
- 10 leaves of basil
- 1 table spoon of oil
- a dash of rice wine or sherry
- pepper and salt

#### *Preparation:*

1. Slice up the meat into small pieces. Peel the tomatoes and remove the seeds. Chop the cloves of garlic. Wash the leak and slice into rings. Also slice up the basil into small pieces.
2. Heat up the wok.
3. When the wok is hot, bake the beef for one minute in the oil. Add the tomatoes and the garlic, so they can also bake.
4. Add 1 litre of water and let it stew for 15 minutes.
5. After 15 minutes add the leak rings and let them cook for 1 minute.
6. Spice up the soup with a dash of rice win or sherry, basil, pepper and salt.

## CHICKEN WITH VEGETABLES (FOR 2 PERSONS)

### *Ingredients:*

- 250g chicken filet (sliced up into cubes)
- ½ onion cut up finely
- ½ red pepper into slices
- 150g broccoli
- 150g mushroom slices
- 1 table spoon of oil
- rice wine or sherry
- if preferred a bit of garlic

### *Preparation:*

1. Turn the wok to a high temperature and let it heat up.
  2. When the wok is hot add the oil.
  3. As soon as the oil becomes hot add the chicken.
  4. Let the chicken bake for 5 minutes and then remove the chicken.
  5. Now do the same with the vegetables and add a bit of rice wine or sherry.
  6. After 5 minutes add the chicken and let everything bake shortly.
- Tip: marinade lovers can of course marinate the chicken before baking it.

## CHICKEN WITH GREEN PEPPER

### *Ingredients:*

- 1 whole chicken cut into pieces
- 5 red onions
- 5 tomatoes
- 1 small courgette
- 1 teaspoon of green pepper berries
- flour
- 4 dl vegetable broth
- 5 tablespoons olive oil
- pepper and salt

### *Preparation:*

1. Slice the courgette in small long strings with a potato peeler.
2. Let the sliced onions bake for 5 minutes in the oil in the wok.
3. Spice up the chicken with pepper and salt and powder with flour.
4. Remove the onions from the wok and bake the chicken.
5. Add the onions again as well as the sliced up tomatoes and the strings of courgette, let it bake for a short period.
6. Add the vegetable broth and let it stew for 15 minutes with the lid on the wok.
7. Crush the green pepper berries and let it stew for the last 5 minutes.

---

**BAKED SAVOY WITH BACON AND CREAM**

*Ingredients:*

- 150g smoked bacon
- 1 onion
- 1 savoy
- 2 tablespoons of oil
- 1,5 dl chicken broth
- 2 dl cream
- pepper and salt
- 2 tablespoons of sesame seeds

*Preparation:*

1. Slice the onion, wash the savoy and slice it into pieces.
2. Heat up the oil in the wok.
3. When the oil is hot, stir-fry the bacon in the wok.
4. Add the onion and stir-fry until it colours.
5. Add the sliced up savoy and stir-fry for about 5 minutes.
6. Add the sesame seeds at the end.
7. Now add the chicken broth and spice it up with salt and pepper. Let it stew for 5 minutes with the lid on wok.
8. To finish off add the cream and let it cook for a while longer.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

- Antes de usar el wok debe leer bien estas instrucciones.
- Debe guardar este manual para futuras consultas. Si entrega el wok a un tercero, también debe entregarle este manual.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos hay que seguir siempre las reglas básicas siguientes.
- No toque las piezas calientes, utilice las asas y perillas suministradas.
- Precaución: este aparato se calienta durante el uso. Se deben tomar las precauciones de seguridad necesarias para evitar posibles accidentes. No toque las paredes del wok durante el uso.
- Utilice este aparato solamente en interiores.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Los niños no ven el peligro de los aparatos eléctricos, por lo tanto debe mantener el wok fuera del alcance de los niños y tampoco los puede dejar solos cuando se utiliza el wok.
- Después de usarlo y antes de limpiarlo debe sacar el enchufe de la toma de corriente.

- Deje que el wok se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Si detecta cualquier daño o mal funcionamiento de su wok debe consultar con su proveedor.
- Si ve daños en el cable, el enchufe o el propio wok, no debe intentar repararlo por sí mismo. No sólo existe riesgo de lesión, sin que además perderá todos los derechos reconocidos en la garantía.
- Asegúrese siempre de que el cable no cuelgue del borde de la mesa ni entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el wok cerca de una estufa u horno caliente.
- Para limpiar el wok no emplee productos abrasivos o agresivos.
- Proporcione siempre ventilación adecuada alrededor del wok cuando lo utilice. Asegúrese también de que el wok no pueda tocar cortinas, papeles pintados u otros materiales inflamables al usarlo. Esto también se aplica a la superficie donde se coloca el wok.
- Este wok está diseñado para uso exclusivamente doméstico. Sólo debe utilizar el wok para las funciones indicadas en el manual y de la manera indicada.
- Todos los daños y/o lesiones causados por el incumplimiento de estas instrucciones son bajo su propio riesgo. Ni el fabricante ni el importador

ni el proveedor podrán ser considerados responsables.

- No utilice utensilios de metal para remover en el wok. Lo mejor es usar una cuchara de madera. Esto evita daños al recubrimiento antiadherente.

## PIEZAS

1. Sartén wok con capa antiadherente
2. Tapa de cristal
3. Enchufe del termostato
4. Clip para el desbloqueo
5. Asas
6. Base extraíble



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes del primer uso, se recomienda limpiar el wok y la tapa con agua caliente y jabón.
2. Asegúrese de que el cable de alimentación y los contactos eléctricos no entren en contacto con el agua.
3. Inserte el enchufe extraíble del termostato en el conector del wok.
4. Inserte el enchufe en la toma.
5. Gire el botón del termostato en el enchufe del termostato a la posición deseada.
6. Cuando la luz indicadora se apaga, el wok está caliente y listo para su uso.

NOTA: Si utiliza el wok por primera vez se recomienda frotar con un poco de aceite de cocina el recubrimiento antiadherente en el interior del wok. Use guantes de cocina y papel de cocina, con cuidado de no quemarse.

## LIMPIEZA

- Gire el termostato completamente y desconecte el enchufe de la toma.
- Deje que se enfríe el wok.
- Saque el enchufe extraíble del termostato del wok empujando el clip al



lado del enchufe y sacando el enchufe de la sartén. Esto se hace fácilmente con una mano. Limpie el enchufe del termostato con un paño húmedo. No lo sumerja nunca en agua.

- La base del wok es extraíble. Retire el tornillo de la parte inferior de la base. Ahora se puede sacar el wok de la base.
- No sumerja la base en agua. La base se puede limpiar con un paño húmedo, y si es necesario con un poco de detergente suave.
- El wok y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas o con agua tibia y detergente.

## PRECAUCIÓN

- No sumerja el enchufe de la red eléctrica y el termostato en agua o cualquier otro líquido.
- Tenga mucho cuidado cuando el wok esté lleno de aceite u otros alimentos líquidos. No mueva el wok mientras está en uso y deje que se enfríe antes de tirar aceite u otros fluidos. Al freír, el aceite caliente no debe entrar en contacto con agua, pues podría salpicar y formar espuma.
- Todos los daños y/o lesiones causados por incumplimiento de este consejo son bajo su propio riesgo. Ni el fabricante ni el importador ni el proveedor podrán ser considerados responsables.

## RECETAS

Las recetas que indicamos a continuación son sólo para fines informativos. Las posibilidades con el wok son infinitas. En las librerías puede encontrar muchos libros de cocina con recetas para el wok, pero empezar ya a ayudarlo facilitamos aquí algunas recetas. ¡Delicioso!

### SOPA DE TOMATE CON LA CARNE DE ALBAHACA

*Ingredientes:*

- 250g de carne
- 500g de tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 puerro
- 10 hojas de albahaca
- 1 cucharada de aceite
- un poco de vino de arroz o jerez
- sal y pimienta

*Preparación:*

1. Corte la carne en trozos pequeños. Pele los tomates y quite las semillas, corte los dientes de ajo, los puerros y córtelos en aros gruesos. Corte la albahaca en tiras finas.
2. Cuando el wok haya alcanzado la temperatura, añada el aceite y deje freír la carne en el aceite durante 1 minuto. Agregue también los tomates y el ajo para que se puedan freír un momento.
3. Eche 1 litro de agua y deje que hierva a fuego lento durante 15 minutos.
4. Finalmente añada los aros de puerro y déjelo freír durante 1 minuto.
5. Aderece la sopa de hierbas con un poco de vino de arroz o jerez, albahaca, sal y pimienta.

**POLLO CON VERDURAS** (para 2 personas)

*Ingredientes:*

- 250 g de pechuga de pollo (cortada en cubos)
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 pimiento rojo cortado en tiras
- 150 g de brócoli
- 150g de champiñones en tiras
- 1 cucharada de aceite de cacahuete
- vino de arroz o jerez
- posiblemente un poco de ajo

*Preparación:*

1. Coloque el wok a una temperatura alta y deje que se caliente.
2. Cuando el wok alcanza la temperatura puede echar el aceite.
3. Una vez que el aceite comienza a humear puede poner el pollo.
4. Déjelo freír durante 5 minutos y luego saque los cubos de pollo del wok.
5. Ahora haga lo mismo con las verduras y añada un chorrito de vino de arroz o jerez.
6. Finalmente deje que el pollo junto con las verduras se doren.

Consejo: Los amantes de los adobos pueden por supuesto también marinar el pollo antes de freír.

**TROCITOS DE POLLO ASADO CON PIMIENTOS VERDES**

*Ingredientes:*

- 1 pollo cortado en trozos
- 5 cebollas rojas
- 5 tomates

- 1 calabacín pequeño
- 1 cucharada de bayas de pimienta verde
- harina
- 4 dl de caldo de verduras
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta

*Preparación:*

1. Corte el calabacín en ristras (con un pelador de patatas).
2. Deje la cebolla finamente picada a fuego lento en el aceite del wok durante 5 minutos.
3. Sazone el pollo con sal y pimienta y espolvoree con harina.
4. Retire las cebollas de la sartén y fría el pollo rápidamente.
5. Agregue la cebolla de nuevo, así como los tomates picados y las ristras de calabacín y se deja freír brevemente.
6. Vierta el caldo de verduras y deje hervir a fuego lento durante 15 minutos con la tapa sobre el wok.
7. Machaque las bayas de pimienta verde y deje que hiervan a fuego lento 5 minutos.

## COL AL HORNO CON TOCINO Y NATA

*Ingredientes:*

- 150 g de tocino ahumado
- 1 cebolla
- 1 col de Saboya
- 2 cucharadas de aceite
- 5 dl de caldo de pollo
- 2 dl de nata
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de semillas de sésamo

*Preparación:*

1. Picar la cebolla y la col y cortar en tiras.
2. Caliente el aceite en el wok.
3. Cuando el aceite esté caliente fría el tocino en el wok.
4. Agregue también la cebolla y fría removiendo hasta que comience a tomar color.
5. A continuación, agregue la col cortada y fría removiendo +/- 5 minutos.
6. Añada las semillas de sésamo.
7. Agregue el caldo de pollo, sazone con sal y pimienta y deje hervir a fuego lento durante 5 minutos con la tapa puesta.

## DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládním.



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přírodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikryvejte.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Při používání elektrických přístrojů musíte dbát následujících bezpečnostních opatření:

- Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte pokyny v tomto návodu k použití.
- Nedotýkejte se horkých ploch. K uchopení přístroje použijte rukojeti nebo tlačítka.
- Nepotápějte kabel, zástrčku nebo dno přístroje do vody nebo jiných tekutin, aby se vyloučilo nebezpečí smrtelné elektrické rány.
- Přístroj nesmí používat děti.
- Upevněte termostat k pánvi a až poté zastrčte kabel do zásuvky. Po skončení dejte termostat na min. a vytáhněte ze zásuvky
- Přístroj nepoužívejte s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, když řádně nefunguje, když spadl na zem nebo je nějakým jiným způsobem poškozený. V tomto případě vyhledejte vašeho prodejce za účelem opravy nebo kontroly.
- Nenechávejte viset kabel přes hranu stolu. Dávejte pozor, aby kabel nepřišel do styku s horkými plochami.
- Nestavte přístroj na horkou varnou desku nebo do horkého sporáku a také ne do jejich blízkosti.
- Buďte obzvláště opatrní, když chcete přístroj naplněný horkým olejem a/nebo horkou stravou přesunout na jiné místo.

- Používejte přístroj jen za tím účelem, ke kterému je určený.
- Přístroj je vhodný jen pro použití v domácnosti.
- Uchovejte tento návod k použití.
- Používejte jen originál příslušenství k pánvi. Také termostat používejte jen dodaný typ VDP20.
- Před zapnutím se přesvědčte, že není v pánvi žádná voda a termostat je suchý.

## **DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Pozorně si přečtěte následující pokyny, abyste zabránili nebezpečí požáru, zranění a škod.

- Odnímatelný kabel neponořujte do tekutiny. Pokud se to stane, musí být kabel ihned vyměněn.
- Horké tekutiny mohou způsobit těžké popáleniny. Přístroj je během používání horký a zůstane i nějakou dobu po vypnutí. Nedotýkejte se horkých ploch, jako je pánev.
- Přístroj postavte v odstupu alespoň 10 cm od zdi nebo jiných předmětů. Nestavte žádné předměty na přístroj, když je zapnutý.
- Nikdy nelijte tekutinu do prázdné horké nádoby. Dávejte pozor na to, aby se v blízkosti přístroje nenacházely žádné snadno vznětlivé předměty. Pokud se obsah nádoby vznítí, otočte regulátor teploty do pozice „min“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. **POŽÁR NIKDY NEHASTE VODOU.**

## **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:**

1. Vybalte opatrně pánev.
2. Nádobu umyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce nádobí. umyjte je a důkladně osušte.
3. Zkontrolujte, aby zástrčka nebyla v zásuvce. Nepoužívejte drátěnku, mycí houbu nebo jiné drsné prostředky.

## NÁVOD K POUŽITÍ

- Postavte pánev na stůl nebo pracovní desku kuchyňské linky, který musí být stabilní a rovný.
- Otočte regulátor teploty do polohy „min“ a zasuňte do pánve a až pak do zásuvky.
- Vložte potraviny do nádoby a nastavte termostat na požadovanou teplotu.
- Po použití nechte pánev samovolně vychladnout a pak odstraňte regulátor
- Pánev 8500W má doporučený obsah 4 l
- Pánev 8700W má doporučený obsah 5,5 l

Varování: Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte chňapku nebo rukavice.

## OŠETŘENÍ

Tento přístroj se jednoduše udržuje. Po každém použití omyjte části teplou vodou se saponátem a opláchněte. Na hliníkovou spodní část se může, jeli to třeba použít prášek.

Pánev se může po odstranění termostatu mýt i v myčce.

Obraťte se na kvalifikovaného technika., když musí být přístroj opraven

## VAROVÁNÍ:

Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dno přístroje, kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

Pokud naplníte pánev olejem nebo surovinami, nesmí se již přenášet na jiné místo – hrozí popálení.

Vyvarujte se přidání vody nebo mokré suroviny do rozpáleného oleje, hrozí vystříknutí a popálení

Výrobce a dodavatel neručí za zranění, vzniklé nedodržením tohoto návodu k použití.

## RECEPTY

Níže přiložené recepty slouží jen pro stručnou inspiraci. V mnoha knihovnách lze najít/koupit různé kuchařky přímo s recepty pro pánve Wok. Pro Vaše začátky Vám přikládáme několik receptů. Dobrou chuť.

### RAJČATOVÁ POLÉVKA S HOVĚZÍM A BAZALKOU

*Ingredience:*

- 250 g hovězího
- 500 g rajčat

- 2 stroužky česneku
- pórek
- 10 lístků bazalky
- 1 polévková lžice oleje
- Trochu rýžového vína (není nutné)
- sůl a pepř

*Postup:*

1. Maso nakrájejte na malé kousky. Oloupejte rajčata a zbavte semínek. Namačkejte česnek, pórek umyjte a nakrájejte na kolečka. Lístky bazalky také nakrájejte nebo natrhejte na menší kousky.
2. Rozehřejte pánek WOK
3. Až je pánev WOK rozehrátá, na oleji orestujte hovězí maso (cca 1 min) a přidejte rajčata a česnek. Vše dohromady smažte (vařte).
4. Přidejte 1 litr vody a nechte dusit 15 min
5. Po 15 minutách přidejte kroužky pórku a nechte ještě 2 minuty vařit.
6. Okořeňte polévku rýžovým vínem, solí, pepřem a bazalkou.
7. Dobrou chuť

**KUŘE SE ZELENINOU** (pro 2 osoby)*Ingredience:*

- 250 g kuřecího (nakrájeno na kostky)
- ½ cibule na jemno nakrájené
- Kuličky červeného pepře
- 150 g brokolice
- 150 g žampionů (plátky)
- polévková lžice oleje
- trochu rýžového vína
- pro výraznější chuť může být přidán česnek

*Postup*

1. Zapněte pánev WOK na nejvyšší stupeň a nechte rozehrát
2. Až je pánev rozehrátá nalijte olej
3. Na rozpáleném oleji orestujte kuřecí maso
4. Smažte 5 min a poté maso vyndejte
5. To samé proveďte se zeleninou, do té můžete přidat trochu rýžového vína
6. Po 5 minutách k zelenině přidejte zpět kuřecí maso a dohromady krátce prohřejte
7. Dobrou chuť

Tip: Kuřecí maso lze před začátkem příprav ještě namarinovat, dle chuti.



## KUŘE NA ZELENÉM PEPŘI

### *Ingrediencie:*

- 1 celé rozporcované kuře
- 5 červených cibulí
- 5 rajčat
- 1 malá cuketa
- 1 čajová lžička zeleného pepře
- mouka
- 4 dcl zeleninového vývaru
- 5 čajových lžiček oleje
- sůl a pepř

### *Postup:*

1. Cuketu nakrájejte na tenké plátky pomocí škrabky
2. Nakrájenou cibuli osmažte na oleji (5 min) ve Wok pánvi
3. Rozporcované kuře okořeňte obyčejným pepřem, solí a poprašte moukou
4. Cibuli vyndejte z pánve a osmažte v ní kousky kuřete
5. Přidejte nakájené rajčata, nakrouhanou cuketu a vraťte zpět předsmaženou cibulku, vše společně krátce prohřejte (smažte)
6. Zalijte zeleninovým vývarem a 15 minut nechte dusit pod pokličkou
7. Rozbijte kuličky zeleného pepře, vložte do pánve a povařte 5 min.
8. Dobrou chuť.

