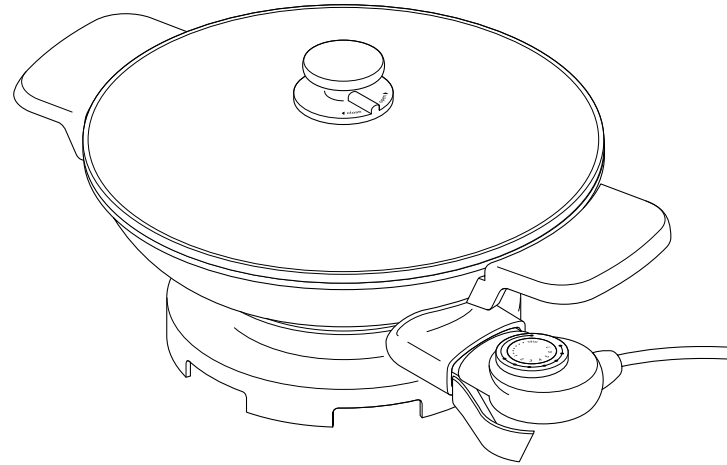


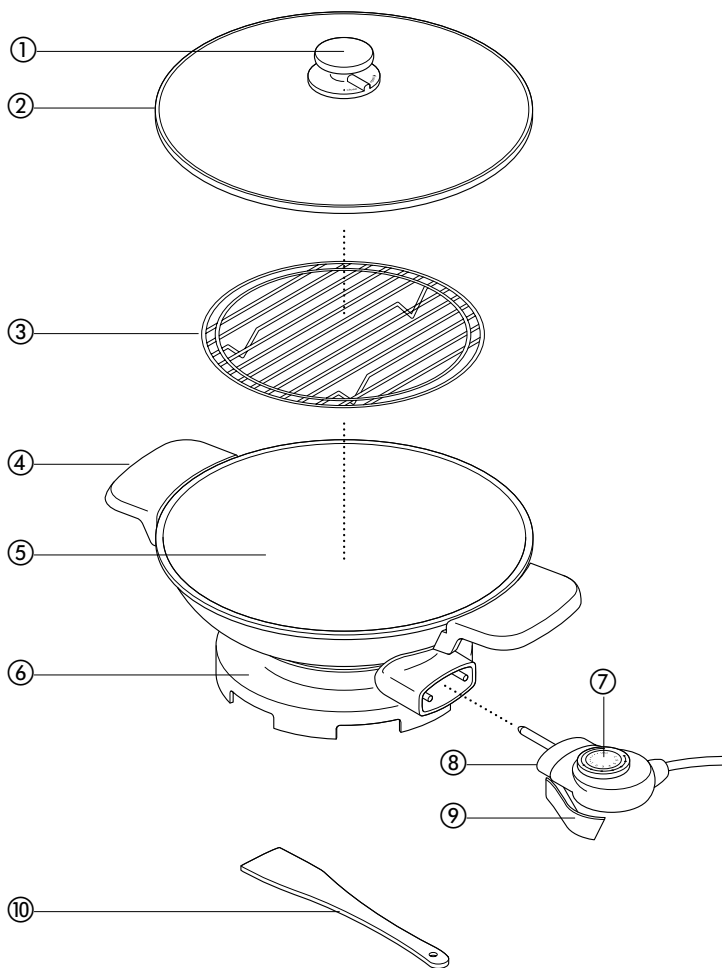
# KENWOOD



EW210

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 14
Deutsch	15 - 19
Italiano	20 - 24
Português	25 - 29
Español	30 - 34
Dansk	35 - 38
Svenska	39 - 42
Norsk	43 - 46
Suomi	47 - 50
Türkçe	51 - 54
Česky	55 - 59
Magyar	60 - 63
Polski	64 - 68
Русский	69 - 73
Ελληνικά	74 - 78
عربي	٢٨ - ٩٧





### before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

### safety

- Do not immerse the supply cord or power supply connector in water or other liquid.
- Never use a damaged appliance, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worksurface or touch hot surfaces.
- Never use the wok empty.
- The wok and contents will remain hot after use.
- The wok should not be used near or below curtains and other combustible materials.
- Do not place this appliance on or near a naked flame, electric burner, hot plate or in a heated oven.
- Do not touch hot surfaces - use handles or knobs.
- Always unplug and remove the power supply connector from the wok when not in use and before cleaning.
- Take care when removing the power supply connector as the probe may be hot.
- Never leave the wok unattended when in use.
- Always attach the power supply connector to the appliance first, then plug into the power supply. To disconnect, remove the plug from the power supply first before removing the power supply connector from the appliance.
- Only the appropriate power supply connector must be used with this appliance.
- Do not use the appliance outdoors.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your wok.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

### before using your wok for the first time

- Wash the parts see 'care and cleaning'.
- Condition the non-stick surface by wiping lightly with a paper towel smeared with vegetable oil. We also recommend conditioning after thorough cleaning.

### key

- ① lid handle with vent
- ② glass lid
- ③ steaming rack
- ④ handles
- ⑤ non-stick cooking surface
- ⑥ wok base with non slip feet
- ⑦ temperature dial
- ⑧ detachable power supply connector
- ⑨ power connector release latch
- ⑩ wooden spatula

## **Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

### **avant d'utiliser votre appareil Kenwood**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## sécurité

- N'immergez pas le cordon ou la prise d'alimentation électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez jamais un appareil, un cordon ou une prise endommagés. Faites-les vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne laissez pas le cordon en contact avec des surfaces chaudes, ni pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- N'utilisez jamais le wok lorsqu'il est vide.
- Le wok et son contenu restent chauds après l'utilisation.
- Le wok ne doit pas être utilisé à proximité ou en dessous de rideaux ou de toute autre matière inflammable.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une flamme nue, d'un brûleur électrique, d'une plaque chaude ou dans un four chaud.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes – utilisez les poignées et les boutons.
- Débranchez toujours la prise d'alimentation électrique du wok lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage.
- Faites attention lorsque vous retirez la prise. La sonde pourrait être chaude.
- Ne laissez jamais le wok sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

- Branchez toujours la prise d'alimentation électrique au wok en premier, puis raccordez à l'alimentation électrique. Pour débrancher, retirez d'abord la prise de l'alimentation électrique avant de retirer la prise de l'appareil.
- Seule la prise d'alimentation électrique appropriée doit être utilisée avec cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre wok.
- Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté économique européenne 89/336/CEE.

### **avant la première utilisation de votre wok**

- Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».
- Préparez la surface anti-adhésive en l'essuyant légèrement avec un papier absorbant imbibé d'huile végétale. Nous recommandons également de la préparer après un nettoyage minutieux.

## légende

- ① poignée du couvercle avec fente d'aération
- ② couvercle en verre
- ③ panier de cuisson à la vapeur
- ④ poignées
- ⑤ surface de cuisson anti-adhésive
- ⑥ base du wok avec pieds anti-dérapant
- ⑦ cadran de température
- ⑧ prise d'alimentation électrique amovible
- ⑨ loquet de déblocage de la prise d'alimentation électrique
- ⑩ spatule en bois

## utilisation de votre wok

- 1 Insérez la prise d'alimentation électrique dans le wok, puis branchez sur l'alimentation électrique.
- 2 Tournez le cadran de température pour régler la température désirée. Le témoin s'allume. Une fois que la température désirée est atteinte, le témoin s'éteint. Vous pouvez alors ajouter des ingrédients dans le wok. Le témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que le wok maintient la bonne température.

### **faire sauter à feu vif**

- La cuisine au Wok est une méthode de cuisson rapide sur feu moyen à élevé, qui permet de conserver les jus et arômes naturels. Les ingrédients sont cuits dans une petite quantité d'huile. Ils sont remués en permanence à l'aide de la spatule.

### **cuire à la vapeur**

- Placez le panier de cuisson à la vapeur dans le wok au-dessus de l'eau ou du bouillon. Le liquide ne doit pas dépasser la partie supérieure du panier de cuisson à la vapeur. Portez le liquide à ébullition sur un réglage élevé. Lorsque le liquide bout, baissez la température

jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Placez les ingrédients sur un plat résistant à la chaleur, puis placez-le sur le panier. Fermez la fente d'aération du couvercle en maintenant la partie supérieure du bouton en place, puis en tournant la partie inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre. Installez le couvercle sur le wok et laissez cuire les ingrédients.

Remarque : pendant la cuisson, l'ébullition du liquide qui se trouve dans le wok s'arrête puis reprend à plusieurs reprises.

- Pour obtenir une vapeur constante, laissez la commande de la température sur un réglage élevé. Ouvrez la fente d'aération du couvercle en maintenant la partie supérieure du bouton en place, puis en tournant la partie inférieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Installez le couvercle sur le wok et laissez cuire les ingrédients.

### **conseils**

- Après une courte période d'utilisation, l'expérience vous permettra de connaître les réglages adaptés à vos besoins.
- Pour maintenir la surface anti-adhésive en bon état, n'utilisez que des ustensiles prévus pour ce type de surface, comme les accessoires en bois ou résistant à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal. Ils rayent la surface de cuisson.

## entretien et nettoyage

- Eteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Retirez la prise d'alimentation électrique en appuyant sur le loquet de déblocage et en tirant.
- N'immergez jamais la prise d'alimentation électrique amovible dans l'eau.

- N'utilisez pas d'abrasifs sur le revêtement anti-adhésif de votre wok.

### **prise d'alimentation électrique**

- Si nécessaire, essayez avec une feuille de papier absorbant. N'immergez jamais dans l'eau.

### **couvercle, wok**

- Lavez, puis séchez. Vous pouvez également les laver dans un lave-vaisselle.

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
  - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## sauté de légumes à la chinoise

- 15-30 ml/1-2 cuillères à soupe d'huile
- 1 oignon coupé en quartiers
- 1 gousse d'ail écrasée
- 4 branches de céleri, coupées en rondelles
- 2 poireaux, coupés en rondelles
- 125 g de pousses de bambous en boîte, égouttées
- 125 g de champignons, émincés
- 5 ml/1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 5 ml/1 cuillère à café de sauce soja
- 5 ml/1 cuillère à café de vinaigre de vin.
- 5 ml/1 cuillère à café d'huile de sésame

Faites chauffer l'huile sur un réglage moyen à élevé, ajoutez l'oignon et l'ail et faites frire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajoutez tous les légumes et laissez frire pendant 3 à 4 minutes, en remuant en permanence. Ajoutez le gingembre, la sauce soja, le vinaigre et l'huile de sésame. Laissez cuire pendant 2 minutes.

## crevettes à l'ail

- 900 g de crevettes royales, décortiquées.
- 125 ml d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail épluchées
- 15 ml/1 cuillère à soupe de persil, haché
- 2,5 ml/½ cuillère à café de sel

Faites mariner tous les ingrédients dans un bol et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures. Préchauffez le wok sur un réglage moyen. Faites frire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient roses. Retirez les gousses d'ail et servez.

## curry de poulet

675 g de poitrine de poulet coupée en petits morceaux  
45 ml/3 cuillères à soupe d'huile (environ)  
2 gros oignons finement hachés  
2 gousses d'ail écrasées  
50 g de gingembre frais, finement haché  
15 ml/1 cuillère à soupe de vinaigre  
4 tomates fraîches, hachées  
30 ml/2 cuillères à soupe de coriandre fraîche, hachée  
3 piments verts, hachés  
7,5 ml/1½ cuillères à café de graines de cumin  
5 ml/1 cuillère à café de graines de moutarde  
5 ml/1 cuillère à café de coriandre moulue  
5 ml/1 cuillère à café de paprika  
2,5 ml/½ cuillère à café de poudre de piment  
2,5 ml/½ cuillère à café de curcuma moulu  
sel et poivre

Faites chauffer un peu d'huile dans le wok, sur un réglage moyen à élevé. Faites frire le poulet en plusieurs fournées, pendant environ 6 minutes. Placez dans un plat et gardez au chaud. Faites chauffer le reste de l'huile dans le wok, ajoutez le cumin et les graines de moutarde puis immédiatement l'oignon, l'ail et le gingembre. Laissez frire pendant 5 à 10 minutes. Mélangez la coriandre moulue, le paprika, la poudre de piment et le curcuma avec le vinaigre. Ajoutez le tout au mélange à base d'oignons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Ajoutez les tomates, la coriandre, le piment et les morceaux de poulet, puis laissez frire jusqu'à ce que tout soit bien chaud.

## légumes aigres-doux

2 tomates, coupées en morceaux  
2 oignons, coupés en morceaux  
1 poivron vert, coupé en morceaux  
20 tranches d'ananas  
200 ml de sauce aigre-douce

Faites chauffer 20 ml/ 1 cuillère à soupe d'huile dans le wok. Ajoutez l'oignon et le poivron et laissez brunir. Ajoutez la sauce aigre-douce, la tomate et l'ananas. Laissez chauffer.

## agneau aux oignons

450 g d'agneau maigre, coupé en fines lamelles  
3 oignons tranchés  
2 gousses d'ail écrasées  
15 ml/1 cuillère à soupe de sauce soja  
15 ml/ 1 cuillère à soupe de xérès sec  
125 ml de bouillon  
15 ml/1 cuillère à soupe de farine de maïs  
sel et poivre  
20-30 ml/1-2 cuillères à soupe d'huile

Mélangez l'ail, la sauce soja, le xérès, le bouillon, la farine et l'assaisonnement. Faites chauffer l'huile dans le wok, sur un réglage moyen à élevé, et faites frire l'agneau jusqu'à ce qu'il change de couleur. Mélangez puis ajoutez le mélange à base de farine au wok avec les oignons. Laissez cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient cuits.

## poisson vapeur à la chinoise

1 poisson entier, vidé et nettoyé, par exemple loup de mer ou truite (assurez-vous qu'il n'est pas trop long pour tenir dans le wok)  
15-25 g de gingembre frais, coupé en allumettes  
1 gousse d'ail écrasée  
3-4 oignons blancs, coupés diagonalement  
15 ml/1 cuillère à soupe de sauce soja allégée  
5 ml/1 cuillère à café d'huile de sésame

Placez le poisson sur un plat résistant à la chaleur et remplissez-le de la moitié du gingembre, de l'ail et des oignons. Parsemez le reste sur le dessus du poisson. Versez la sauce soya et l'huile sur le poisson à l'aide d'une cuillère. Faites cuire le poisson à la vapeur (voir les méthodes de cuisson) jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

## Gemüse süß-sauer

2 Tomaten, in Stücke schneiden  
2 Zwiebeln, in Stücke schneiden  
1 grüne Paprikaschote, in Stücke schneiden  
20 Ananasstücke  
200 ml süß-saure Soße

20 ml / 1 Esslöffel Öl im Wok erhitzen, Zwiebeln und Paprikaschote hinzu geben und anbräunen. Süß-saure Soße, Tomaten und Ananasstücke hinzu geben und durchziehen lassen.

## Lammfleisch mit Zwiebeln

450 g mageres Lammfleisch, in dünne Streifen geschnitten  
3 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
15 ml / 1 Esslöffel Sojasoße  
15 ml / 1 Esslöffel trockener Sherry  
125 ml Brühe  
15 ml / 1 Esslöffel Mehl  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken  
20 – 30 ml / 1 – 2 Esslöffel Öl

Knoblauch, Sojasoße, Sherry, Brühe, Mehl und Gewürze vermischen. Öl im Wok bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen; Lammfleisch anbräunen. Mehlmischung und Zwiebeln hinzu geben. Ca. 5 Minuten garen lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

## Chinesischer gedünsteter Fisch

1 ganzer Fisch, ausgenommen und gereinigt (z. B. Seebarsch oder Forelle). Achten Sie darauf, dass der Fisch nicht zu lang ist und in den Wok passt.  
15-25 g frischer Ingwer, in streichholzgroße Stückchen geschnitten  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
3-4 Salatzwiebeln, diagonal zerteilt  
15 ml / 1 Esslöffel helle Sojasoße  
5 ml / 1 Teelöffel Sesamöl

Den Fisch in eine hitzebeständige Form geben und mit der Hälfte Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln füllen. Den Rest über den Fisch streuen. Sojasoße und Öl mit einem Löffel über den Fisch träufeln. Fisch dünsten (siehe Kochverfahren), bis der Fisch völlig gar ist.