



Electric Wok

User Manual

Model PS-SK309



-Please read carefully and keep these instructions

Important Safeguards

READ ALL INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and carton. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance, including the following:

Electrical safety and cord handling

- **Voltage:** Before plugging in the power adaptor, make sure your outlet voltage and circuit frequency correspond to the voltage stated on the product rating label.
- **Wall socket:** Do not overload wall outlets, extension cords, or integral convenience receptacles as this can result in a risk of fire or electric shock. When the adaptor is plugged into the power supply, make sure the wall socket is easily accessible so it can be readily unplugged.
- An Electric Wok that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- **Do not immerse:** To protect against fire and electric shock, do not immerse the cord, plug, power adaptor or the product itself in water or other liquid.
- **Protect from moisture:** Never subject this product to moisture or extreme temperatures. Do not expose it to dripping or splashing water. Do not use the product near water (bathtub, washbowl, kitchen sink, laundry tub, swimming pool) or in a damp basement.
- **Protect the power cord:** Do not kink, bend, squash or damage the cord of the power adaptor and protect it from sharp edges and heat. Ensure nothing is placed upon or against the cord. It is always best to have a clear area from where the cord exits the unit to where it is plugged into a wall outlet. Run the cord in such a way that there will be no risk of anyone pulling it inadvertently, tripping over it or stepping on it.
- **Damaged cord:** If the electric cord is damaged, it must be replaced by a qualified service agent.
- **Disconnect:** To prevent damage to the product due to lightning strikes and powerline surges, switch the product off and unplug it from the wall outlet during lightning storms and when the product is not going to be used for an extended period of time. Grip the plug when disconnecting, do not pull the cord.

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way.



DO NOT force the plug into the socket.

- Always attach the breakaway cord to appliance first, then plug into wall outlet. To disconnect, turn the thermostat to the 'OFF' position, then remove plug from wall outlet.
- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and:
 - The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Usage conditions and restrictions

- **Attachments:** Do not use attachments that are not recommended by the product manufacturer or distributor.
- **Adjustments:** Only use and adjust controls and perform procedures as specified in this manual. Any other adjustments or procedures may expose you to danger and void your warranty.
- **Installation and use:** Improper use or installation may result in the risk of fire, electric shock and/or injury. We assume no liability for any eventual damages caused by improper use or incorrect handling.
- **Usage restriction:** This product 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 product by a person responsible for their safety.
- **Children:** Supervise young children to ensure they do not play with the product.

Safe usage

- **Location:** Place the product on a straight, rigid and stable surface, away from sources of direct sunlight or excessive heat.
- **Prevent overheating:** Place the product in a sufficiently aerated place, allowing at least 5 inches clearance at the back and top of the product, and 5 inches on both sides, to prevent overheating. Do not place the product on top of another appliance that may cause overheating (for example, a receiver or amplifier).
- **Keep away from heat:** Do not place the product near heat sources such as radiators, heat registers, stoves or other appliances that produce heat.
- **Prevent damage:** Do not place the product near other items that may damage it, such as naked flame sources (lit candles) or objects containing water (a vase or fish bowl).
- **Keep openings clear:** Take care that no objects fall and no liquids are spilled into any openings.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.
- **DO NOT** use for deep frying.
- **NOTE:** During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses. Only use with temperature control thermostat model P/N:CTW300A.

Getting Started

Before first use

Unpack the product but keep all packaging materials until you have made sure your new Electric Wok is undamaged and in good working order. Plastic wrapping can be a suffocation hazard for babies and young children, so ensure all such materials are out of their reach.

1. Read all instructions.
2. Unpack your Electric Wok and make sure all parts are in good condition and ready to use.
3. Before using your new appliance, wash the inside of the pan with warm, soapy water and dry. When washing the wok, make sure the temperature controller is removed.
4. Select a flat, level and heat-resistant surface to place your Electric Wok and ensure the power cord is routed away from the Electric Wok heating surfaces.
5. The Electric Wok is now ready to use.

Care and cleaning

WARNING: Always unplug the Electric Wok from the electrical outlet and allow the parts to cool completely before storing the unit or disassembling it for cleaning. Never immerse the unit in water or any other liquid.

CAUTION: DO NOT use abrasive cleaners of any kind on any part of your Electric Wok. Abrasive cleaners or cleaning tools can damage non-stick surfaces and plastic parts.

- Clean the product after each use.
- Remove the temperature control thermostat. **DO NOT** immerse the temperature control thermostat or wok in liquids.

CAUTION: Temperature control thermostat must always be completely dry before use.

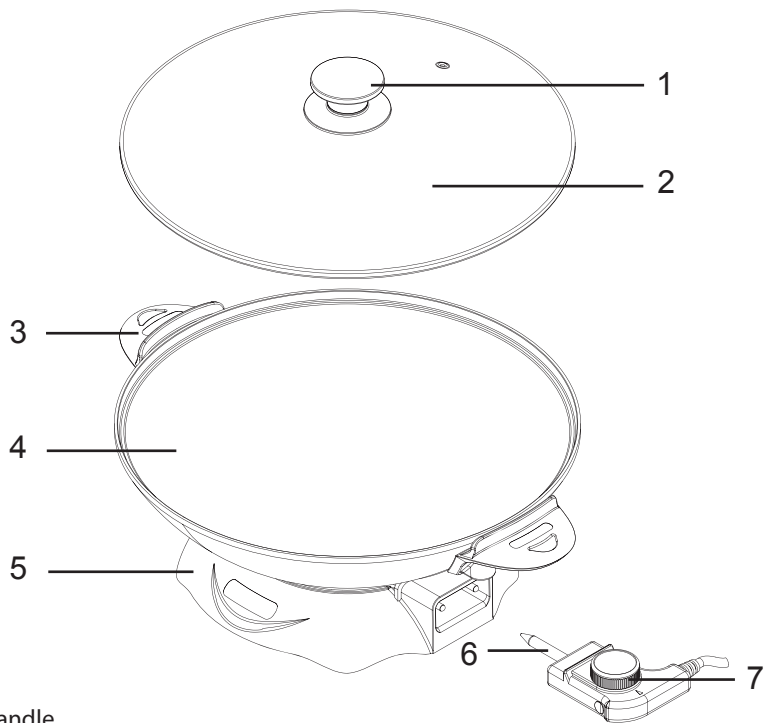
NOTE: The Electric Wok does not have any dishwasher-safe components.

- Wipe the surfaces with a soft cloth moistened with warm water and mild detergent. Then rinse with a soft cloth dampened with warm water. Dry thoroughly.

DO NOT immerse the Electric Wok or cord in water or any other liquid.

- Allow the unit to cool down completely before storing. Store your Electric Wok in a dry location, such as on a tabletop or countertop, or on a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener. For convenience, the temperature controller and cord can then be stored inside the wok.
- For proper care of your Electric Wok, follow the following steps if stubborn stains appear:
 1. Sprinkle some baking soda on the stained area.
 2. Add enough water to moisten the baking soda, making a paste like texture.
 3. Let sit for a few minutes (for tougher stains let sit up to an hour).
 4. Lightly scrub with a plastic scouring pad or damp cloth and dry thoroughly.
 5. Repeat if necessary.
 6. Should any stubborn stains appear, they will not affect the performance and non-stick quality of the non-stick coating.

Parts List



1. Lid handle
2. Removable glass lid
3. Handle
4. Cooking surface
5. Base
6. Temperature control thermostat
7. Temperature control dial

Using Your Electric Wok

1. Set your wok on a flat, dry, heat resistant surface.
2. Set the temperature control dial to 'OFF' and plug the temperature control thermostat into the base on your wok.
3. Plug the cord into a 120V power outlet.
4. Set the temperature control dial to the desired temperature setting by aligning the temperature on the temperature control dial with the thermostat light. This light will remain on until the set temperature has been reached and then will cycle on and off throughout cooking, as the cooking temperature is maintained by the thermostat.

NOTE: On initial heating of your wok, it is recommended that the temperature be allowed to cycle (the light glowing on and off) several times. This will help the non-stick cooking surface to adjust to a more accurate cooking temperature.

5. Use the glass lid when a moist-heat cooking method is desired.

CAUTION: Your wok is hot! Use hot pads or oven mitts.

6. After cooking, turn the temperature control dial to 'OFF'. Unplug the cord from wall outlet. After your wok has cooled, remove the temperature control thermostat.

CAUTION: The temperature control thermostat may be hot.

Recipes

Spring Rolls

- 3 tablespoons of oil
- 2 cloves of garlic, crushed
- 1 tablespoon of grated ginger
- ¼ cup canned bamboo shoots, finely chopped
- 1 pound chicken meat, minced
- 3 tablespoons soy sauce
- 2 carrots, grated
- ¼ pound of mushrooms, sliced
- 6 cabbage leaves, shredded
- ¼ pound rice noodles, soaked
- 20 spring roll wrappers

Pre-heat Wok to 350°F. Heat oil and add garlic, ginger, and bamboo shoots. Allow garlic and ginger to brown. Add chicken and soy sauce and stir fry for 3-4 minutes.

Add remaining ingredients and stir fry until cabbage wilts. Remove from wok and allow to cool. Wipe wok clean and set temperature to 425°F; add 1 cup of oil and allow to heat to proper temperature (approximately 2 minutes). Place a tablespoon of the filling you just prepared across the corners of the spring roll wrappers. Brush edges with water and tuck in ends. Roll up the enclosed filling. Heat 2" of oil in wok. Deep fry spring rolls in small batches until golden brown. (approximately 6-8 mins.)

Garlic Shrimp

- 2 pounds of shrimp 16-20 ct, cleaned, peeled, tail on
- ½ cup of vegetable oil
- 4 cloves of garlic
- 1 tablespoon parsley, chopped
- ½ teaspoon salt

Place all ingredients in a bowl and marinate for 2 hours in refrigerator. Pre-heat wok to 350°F. Stir fry shrimp until bright pink. Remove garlic cloves and serve hot.

Chinese Rice

- 2 tablespoons of oil
- 3 eggs lightly beaten
- 1 onion, chopped
- ½ cup peas
- 6 shallots, chopped
- 3 cups of cooked rice
- 1 teaspoon grated ginger
- 2 teaspoons soy sauce

Heat oil in wok at 300°F. Pour eggs into wok and flip over until cooked. Remove from wok and chop. Add onions and sauté until tender. Add peas, shallots, rice, and egg and stir to combine. Stir ginger and soy sauce through the rice. Cook until heated through.

Pork Wonton Soup

- ¾ pound of pork, minced
- 1 tablespoon grated ginger
- 1 tablespoon sesame oil
- 2 tablespoons of soy sauce
- 2 shallots, chopped
- 20 wonton wrappers
- 4 cups beef stock
- 2 baby bok choy, washed

In a bowl, combine the pork, ginger, sesame oil, soy sauce, and shallots. Place 1 tablespoon of the mixture into each wonton wrapper. Moisten edges with water and form a pouch. Pinch together and twist. Carefully place beef stock in wok and bring to a boil at 425°F. Reduce heat slightly and add wontons. Cook for 6-8 minutes, stirring occasionally. Add bok choy. Cook for an additional 2 minutes and serve immediately.

Crispy Lemon Chicken

- 6 chicken breasts
- ½ cup lemon juice
- 1 tablespoon sugar
- 2 teaspoons soy sauce
- ½ cups of oil for deep frying
- ½ cup all-purpose flour
- ¼ cup chicken stock

Chop each chicken breast in half. Combine lemon juice, sugar, and soy sauce.

Pour over chicken and marinate in refrigerator for 30 minutes. Drain chicken and discard the marinade.

Heat oil in wok at 350°F. Coat chicken in flour and fry, in small batches, until golden brown. Drain chicken on paper towel.

Curried Prawns

- 3 tablespoons of oil
- 6 shallots (cut into 2 inch pieces)
- 2 medium onions (slice into rings)
- 3 celery stalks
- ½ cup French beans
- 2 tablespoons curry powder
- 2 pounds of cooked prawns, shelled
- 2 cups of chicken stock
- ¼ cup of all-purpose flour
- 2 tablespoons of sherry
- ¼ cup cream

Heat oil in wok at 350°F. Add shallots, beans, onions, celery, and curry. Sauté until onions are tender. Reduce heat to 300°F. Add prawns and chicken stock. Stir in flour and sherry until thickened. Cook for 3 minutes and stir in cream. Serve with rice.

Pork With Broccoli

- 3 tablespoons of oil
- 1 pound of pork fillet, sliced
- 2 cloves of garlic, crushed
- 4 tablespoons soy sauce
- ¼ cup chicken broth
- Salt and pepper to taste
- 3 carrots, chopped
- 2 medium broccoli florets, separated
- ¼ pound mushrooms

Heat oil in wok at 425°F. Add pork and season with salt and pepper. Stir fry for 1 minute. Remove from wok. Add carrots, broccoli, and mushrooms and stir fry for 1 minute. Reduce heat to 400°F. Add garlic and ginger to vegetables. Sprinkle with soy sauce and chicken broth. Stir fry for 5 minutes. Return pork to wok and mix with vegetables until pork is cooked (About 5 minutes).

Curried Chicken With Coconut Milk

- 1 lb chicken breast, boneless skinless
- 1 tablespoon of curry powder (hot)
- 1 green hot chili pepper
- 3 tablespoons of vegetable oil
- 1 cup of coconut milk
- 1 cup of macadamia nuts
- ½ cup chopped cilantro
- 1 tablespoon of dried chili flakes
- 1 teaspoon salt

Cut the chicken into 1" cubes. Combine the curry powder, pepper, green chili, and salt. Toss the chicken with the spice mixture and allow to marinate in the refrigerator for at least 30 minutes. Heat wok to 400°F and add the oil; allow to heat for

1 minute. Add the chicken; allow the chicken to cook stirring occasionally for 5-8 minutes. Add the coconut milk and reduce the heat to 250°F, returning the glass lid to the wok. Allow mixture to cook for an additional 5 minutes. Add the macadamia nuts and cilantro and cook for 1 minute. Serve with Jasmine or Basmati rice.



Wok Electrico

Manual de uso

Model PS-SK309



- Lea las instrucciones detenidamente

Importantes medidas de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Lea este manual a fondo antes de usarlo por primera vez, incluso si está familiarizado con este tipo de producto. Las precauciones de seguridad incluidas en este documento reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se cumplen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas, junto con la tarjeta de garantía completa, el recibo de compra y el cartón. Si corresponde, transmita estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Siempre siga las precauciones de seguridad básicas y las medidas de prevención de accidentes cuando utilizando un electrodoméstico, incluidos los siguientes:

Seguridad eléctrica y manejo de cables

- **Voltaje:** antes de enchufar el adaptador de alimentación, asegúrese de que su voltaje de salida y la frecuencia del circuito correspondan al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación del producto.
- **Toma de corriente de pared:** no sobrecargue las tomas de corriente de la pared, los cables de extensión ni los receptáculos integrales ya que esto puede ocasionar un riesgo de incendio o descarga eléctrica. Cuando el adaptador está enchufado a la fuente de alimentación, asegúrese de que se pueda acceder fácilmente a la toma de corriente de la pared para que pueda desconectarse fácilmente.
- Un Wok eléctrico enchufado a una toma de corriente no debe dejarse desatendido.
- **No sumergir:** para protegerse contra incendios y descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, el adaptador de corriente o el producto en agua u otros líquidos.
- **Proteja de la humedad:** Nunca exponga este producto a la humedad o a temperaturas extremas. No lo exponga a goteos o salpicaduras de agua. No utilice el producto cerca del agua (bañera, lavabo, fregadero, lavadero, piscina) o en un sótano húmedo.
- **Proteja el cable de alimentación:** No retuerza, doble, aplaste ni dañe el cable del adaptador de corriente y protéjalo de bordes filosos y calor. Asegúrese de que no se coloque nada sobre o contra el cable. Siempre es mejor tener un área despejada desde donde el cable sale de la unidad hasta donde está enchufado a una toma de corriente. Pase el cable de tal forma que no exista riesgo de que alguien lo jale inadvertidamente, tropiece con él o lo pise.
- **Cable dañado:** si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de servicio calificado.
- **Desconectar:** para evitar daños al producto debido a los rayos y las sobretensiones de la línea de alimentación, apague el producto y desenchúfelo de la toma de corriente de pared durante tormentas eléctricas y cuando el producto no se vaya a utilizar durante un período de tiempo prolongado. Agarre el enchufe al desconectarlo, no tire del cable.

Enchufe Polarizado: Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, contacte a un electricista calificado.

No intente modificar el enchufe de ninguna manera.



NO fuerce el enchufe en el zócalo.

- Siempre conecte el cable de arranque al aparato primero, luego enchúfelo al tomacorriente. Para desconectarlo, coloque el termostato en la posición 'OFF' (Apagado) y luego desenchúfelo de la toma de pared.
- Se debe proporcionar un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo.
- Se encuentran disponibles cordones de extensión o cables de alimentación desmontables más largos que pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión o un cable de extensión desmontable largo:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable o cable de extensión debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del dispositivo;
 - Si el electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y;
 - El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente.

Condiciones de uso y restricciones

- **Archivos adjuntos:** no use accesorios que no sean recomendados por el fabricante o distribuidor del producto.
- **Ajustes:** solo use y ajuste los controles y realice los procedimientos especificados en este manual. Cualquier otro ajuste o procedimiento puede exponerlo a peligro y anular su garantía.
- **Instalación y uso:** el uso o la instalación inadecuados pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas y lesiones. No asumimos ninguna responsabilidad por daños eventuales causados por un uso incorrecto o un manejo incorrecto.
- **Restricción de uso:** este producto no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que se les haya supervisado o instruido sobre el uso del producto por una persona responsable de su seguridad.
- **Niños:** supervise a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

Uso seguro

- **Ubicación:** coloque el producto sobre una superficie recta, rígida y estable, lejos de fuentes de luz solar directa o calor excesivo.
- **Evite el sobrecalentamiento:** coloque el producto en un lugar suficientemente aireado, dejando al menos 5 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y superior del producto, y 5 pulgadas en ambos lados, para evitar el sobrecalentamiento. No coloque el producto encima de otro electrodoméstico que pueda causar sobrecalentamiento (por ejemplo, un receptor o amplificador).
- **Mantenga alejado del calor:** no coloque el producto cerca de fuentes de calor como radiadores, registros de calor, estufas u otros aparatos que produzcan calor.
- **Prevenga daños:** no coloque el producto cerca de otros elementos que puedan dañarlo, como fuentes de llamas descubiertas (velas encendidas) u objetos que contengan agua (un jarrón o pecera).
- **Mantenga las aberturas despejadas:** tenga cuidado de que ningún objeto caiga y no se derramen líquidos en ninguna abertura.
- Este aparato es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. No hay piezas reparables por el usuario dentro. No intente reparar este producto.
- **NO** lo use para freír.
- **NOTA:** Durante el uso inicial de este electrodoméstico, es posible que se detecte un poco de humo y / u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se repetirá después de algunos usos. Solo use con el modelo de termostato de control de temperatura P / N: CTW300A.

Empezando

Antes de usar

Desempaque el producto pero guarde todos los materiales de embalaje hasta que se haya asegurado de que su nuevo Wok eléctrico no está dañado y en buen estado de funcionamiento. El envoltorio de plástico puede ser un peligro de asfixia para bebés y niños pequeños, por lo tanto, asegúrese de que todos esos materiales estén fuera de su alcance.

1. Lee todas las instrucciones.
2. Desempaque su Electric Wok y asegúrese de que todas las piezas estén en buenas condiciones y listas para usar.
3. Antes de usar su nuevo electrodoméstico, lave el interior de la olla con agua tibia y jabón y seque. Cuando lave el wok, asegúrese de quitar el controlador de temperatura.
4. Seleccione una superficie plana, nivelada y resistente al calor para colocar su Wok eléctrico y asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de las superficies de calentamiento del Wok eléctrico.
5. El Electric Wok ahora está listo para usar.

Cuidado y Limpieza

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el Wok eléctrico de la toma de corriente y deje que las piezas se enfríen por completo antes de guardar la unidad o desmontarla para limpiarla. Nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido.

PRECAUCIÓN: NO use limpiadores abrasivos de ningún tipo en ninguna parte de su Wok eléctrico. Los limpiadores abrasivos o las herramientas de limpieza pueden dañar las superficies antiadherentes y las piezas de plástico.

- Limpie el producto después de cada uso.
- Retire el termostato de control de temperatura. NO sumerja el termostato de control de temperatura o el wok en líquidos.

PRECAUCIÓN: El termostato de control de temperatura siempre debe estar completamente seco antes de su uso.

NOTA: El Wok eléctrico no tiene ningún componente apto para lavavajillas.

- Limpie las superficies con un paño suave humedecido con agua tibia y detergente suave. Luego enjuague con un paño suave humedecido con agua tibia. Secar completamente

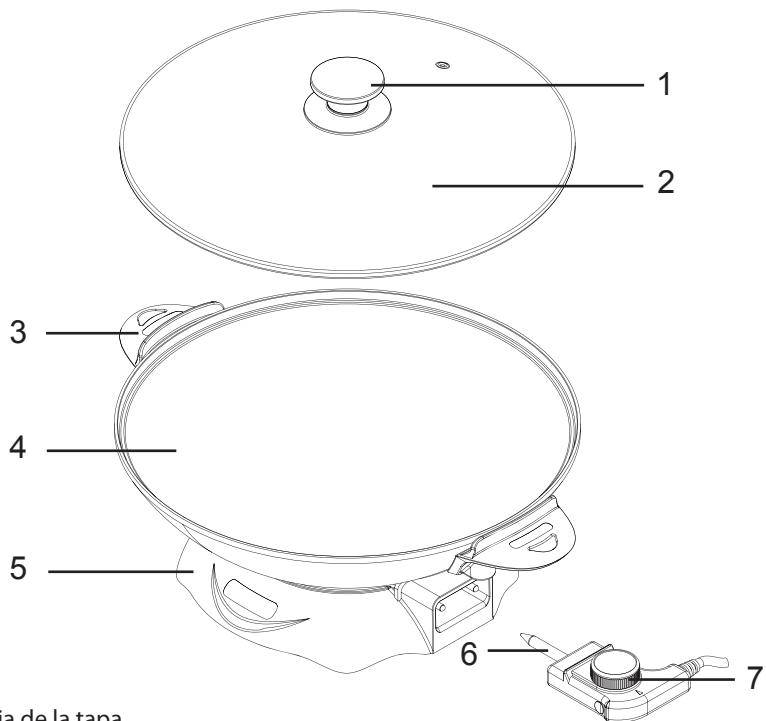
NO sumerja el Wok eléctrico o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

- Permita que la unidad se enfríe por completo antes de guardarla. Guarde su Wok eléctrico en un lugar seco, como sobre una mesa o encimera, o en un estante de un armario. Enrolle el cable eléctrico en una bobina y asegúrelo con un sujetador giratorio. Para mayor comodidad, el controlador de temperatura y el cable pueden almacenarse dentro del wok.

- Para el cuidado adecuado de su Wok eléctrico, siga los siguientes pasos si aparecen manchas subcutáneas:

1. Espolvoree un poco de bicarbonato de sodio en el área manchada.
2. Agregue suficiente agua para humedecer el bicarbonato de sodio, haciendo una textura similar a la pasta.
3. Deje reposar durante unos minutos (para las manchas más duras, deje reposar hasta una hora).
4. Frote ligeramente con un estropajo de plástico o un paño húmedo y seque completamente.
5. Repita si es necesario.
6. Si aparecen manchas difíciles, no afectarán el rendimiento y la calidad antiadherente del recubrimiento antiadherente.

Lista de partes



1. Manija de la tapa

2. Tapa de vidrio extraíble

3. Asa

4. Superficie de cocción

5. Base

6. Termostato de control de temperatura

7. Dial de control de temperatura

Usando su Wok eléctrico

1. Coloque su wok en una superficie plana, seca y resistente al calor.
2. Ajuste el dial de control de temperatura en 'OFF' y enchufe el termostato de control de temperatura en la base de su wok.
3. Conecte el cable a una toma de corriente de 120V.
4. Ajuste el dial de control de temperatura a la configuración de temperatura deseada alineando la temperatura en el dial de control de temperatura con la luz del termostato. Esta luz permanecerá encendida hasta que se alcance la temperatura establecida y luego se encenderá y apagará durante la cocción, ya que el termostato mantiene la temperatura de cocción.

NOTA: En el calentamiento inicial de su wok, se recomienda que la temperatura se active (la luz se encienda y se apague) varias veces. Esto ayudará a que la superficie de cocción antiadherente se ajuste a una temperatura de cocción más precisa.

5. Use la tapa de vidrio cuando desee un método de cocción con calor húmedo.

PRECAUCIÓN: ¡Su wok está caliente! Use guantes para el horno!

6. Después de cocinar, gire el dial de control de temperatura a 'OFF'. Desenchufe el cable de la toma de corriente. Después de que su wok se haya enfriado, retire el termostato de control de temperatura.

PRECAUCIÓN: El termostato de control de temperatura puede estar caliente.

Recetas

Rollitos de primavera

- 3 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo, aplastados
- 1 cucharada de jengibre rallado
- ¼ de taza de tayos de bambú finamente picados
- 1 libra de carne de pollo picada
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 2 zanahorias, ralladas
- ¼ libra de champiñones, en rodajas
- 6 hojas de repollo, ralladas
- ¼ libra de fideos de arroz, mojados
- 20 spring roll wrappers

Pre-heat Wok to 350°F. Heat oil and add garlic, ginger, and bamboo shoots. Allow garlic and ginger to brown.

Add chicken and soy sauce and stir fry for 3-4 minutes.

Add remaining ingredients and stir fry until cabbage wilts. Remove from wok and allow to cool. Wipe wok clean and set temperature to 425°F; add 1 cup of oil and allow to heat to proper temperature (approximately 2 minutes). Place a tablespoon of the filling you just prepared across the corners of the spring roll wrappers. Brush edges with water and tuck in ends. Roll up the enclosed filling. Heat 2" of oil in wok. Deep fry spring rolls in small batches until golden brown. (approximately 6-8 mins.)

Camarones al ajillo

- 2 libras de camarón 16-20 ct, limpiado, pelados con cola
- ½ taza de aceite vegetal
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- ½ cucharadita de sal

Coloque todos los ingredientes en un recipiente. Marinar durante 2 horas en el refrigerador. Precalentar el wok a 350 ° F. Sofreír los camarones hasta que adquieran un color rosado brillante. Retire los dientes de ajo.

Sirva caliente.

Arroz chino

- 2 cucharadas de aceite
- 3 huevos ligeramente batidos
- 1 cebolla picada
- ½ taza de guisantes
- 6 shallots, chopped
- 3 tazas de arroz cocido
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 2 cucharaditas de salsa de soja

Caliente el aceite en el wok a 300 ° F. Vierta los huevos en el wok y voltee hasta que estén cocidos. Retirar del wok y cortar. Agregue las cebollas y saltee hasta que estén tiernas. Agregue los guisantes, chalotes, arroz y huevo y revuelva para combinar. Mezcle el jengibre y la salsa de soja en el arroz. Cocine hasta que se caliente.

Sopa de Wonton de cerdo

- ¾ libra de cerdo picada
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 chalotes, picados
- 20 envolturas de wonton
- 4 tazas de caldo de carne
- 2 bebé bok choy, lavado

En un tazón, combine el cerdo, el jengibre, el aceite de sésamo, la salsa de soja y los chalotes. Coloque 1 cucharada de la mezcla en cada envoltura wonton. Humedezca los bordes con agua y forme una bolsa. Pellizca y gira. Coloque con cuidado el caldo de carne en wok y hágalo hervir a 425 ° F. Reduzca el calor ligeramente y agregue wontons. Cocine por 6-8 minutos, revolviendo ocasionalmente. Agregue bok choy. Cocine por otros 2 minutos y sirva inmediatamente.

Pollo al limón crujiente

- 6 pechugas de pollo
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- ½ cups of oil for deep frying
- ½ cup all-purpose flour
- ¼ cup chicken stock

Pica cada pechuga de pollo por la mitad. Combine jugo de limón, azúcar y salsa de soja. Verter sobre el pollo y marinar en el refrigerador durante 30 minutos. Escorra el pollo y deseche el adobo. ? Caliente el aceite en el wok a 350 ° F. Cubra el pollo en harina y fría, en pequeños lotes, hasta que estén dorados. Drene el pollo en una toalla de papel.

Gambas al curry

- 3 cucharadas de aceite
- 6 chalotes (cortados en pedazos de 2 pulgadas)
- 2 cebollas medianas (cortar en anillos)
- 3 tallos de apio
- ½ taza de frijoles franceses
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 2 libras de gambas cocidas, sin cáscara
- 2 tazas de caldo de pollo
- ¼ taza de harina para todo uso
- 2 cucharadas de jerez
- ¼ de taza de crema

Caliente el aceite en wok a 350 ° F. Agregue los chalotes, los frijoles, las cebollas, el apio y el curry. Saltee hasta que las cebollas estén tiernas. Reduzca el calor a 300 ° F. Agregue gambas y caldo de pollo. Agregue la harina y el jerez hasta que espese. Cocine por 3 minutos y agregue la crema. Sirva con arroz.

Cerdo con brócoli

- 3 cucharadas de aceite
- 1 libra de filete de cerdo, en rodajas
- 2 dientes de ajo, aplastados
- 4 cucharadas de salsa de soja
- ¼ taza de caldo de pollo
- Sal y pimienta para probar
- 3 zanahorias picadas
- 2 floretes medianos de brócoli, separados
- ¼ de libra de champiñones

Caliente el aceite en wok a 425 ° F. Agregue la carne de cerdo y sazone con sal y pimienta. Revuelva freír durante 1 minuto. Eliminar del wok. Agregue las zanahorias, el brócoli y los champiñones y saltee durante 1 minuto. Reduzca el calor a 400 ° F. Agregue ajo y jengibre a las verduras. Espolvorear con salsa de soja y caldo de pollo. Revuelva freír durante 5 minutos. Regrese la carne de cerdo al wok y mezcle con las verduras hasta que el cerdo esté cocido (unos 5 minutos).

Pollo al curry con leche de coco

- 1 lb de pechuga de pollo deshuesada sin piel
- 1 cucharada de curry en polvo (picante)
- 1 ají verde picante
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de nueces de macadamia
- ½ taza de cilantro picado
- 1 cucharada de hojuelas de chile seco
- 1 cucharadita de sal

Corta el pollo en cubos de 1 ". Combine el polvo de curry, la pimienta, el chile verde y la sal. Mezcle el pollo con la mezcla de especias y déjelo marinar en el refrigerador durante al menos 30 minutos. Caliente el wok a 400 ° F y agregue el aceite; deje calentar por 1 minuto. Agregue el pollo; deje que el pollo se cocine revolviendo de vez en cuando durante 5-8 minutos. Agregue la leche de coco y reduzca el calor a 250 ° F, devolviendo la tapa de vidrio al wok. Deje que la mezcla se cocine durante 5 minutos adicionales. Agregue las nueces de macadamia y el cilantro y cocine durante 1 minuto. Sirva con jazmín o arroz Basmati.