



MINI WOK SET SMWS 1000 A1

FI

MINI-WOKKISETTI

Käyttöohje

DE AT CH

MINI-WOK-SET

Bedienungsanleitung

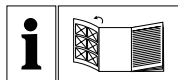
SE

MINI WOKSET

Bruksanvisning

IAN 383170_2110

FI



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

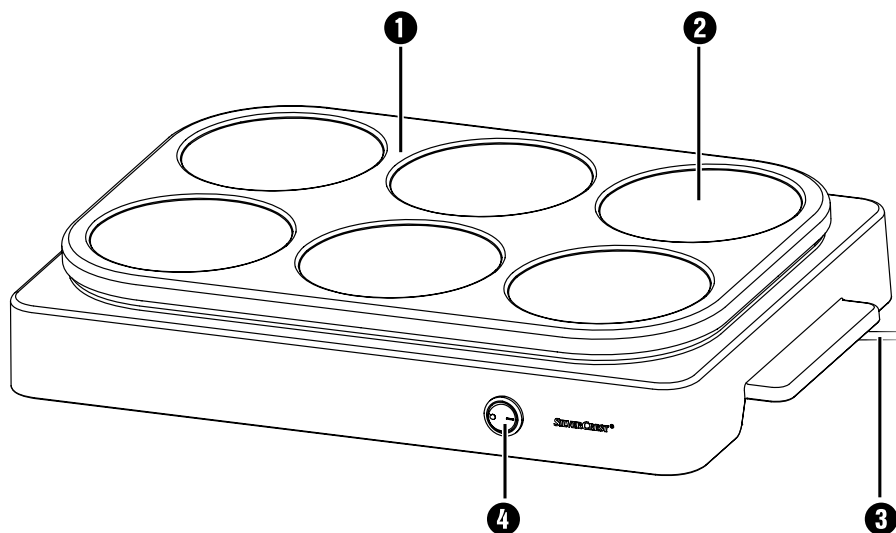
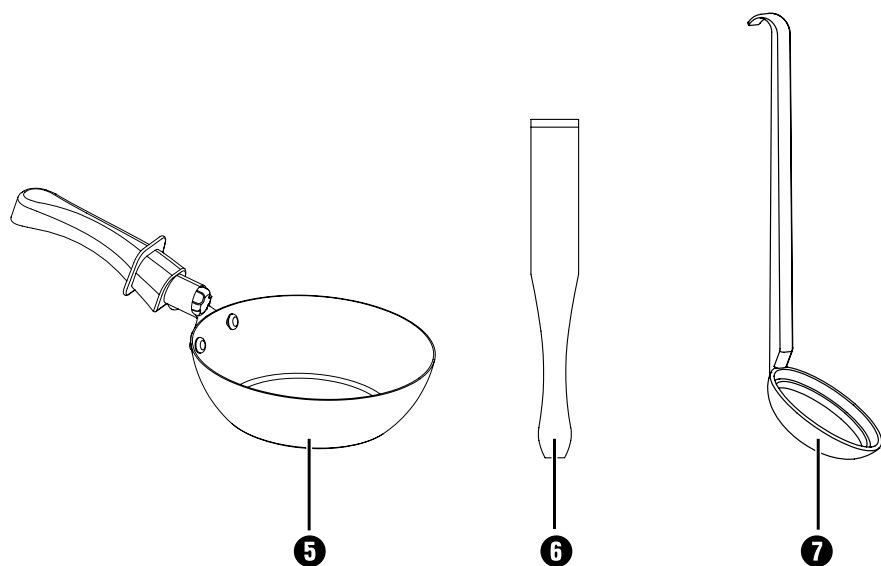
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määraysten mukainen käyttö	2
Toimitussisältö ja kuljetustarkastus	2
Turvallisuusohjeet	3
Laitteen kuvaus	7
Tekniset tiedot	7
Toiminto	7
Laitteen sijoittaminen	8
Ennen ensimmäistä käyttöä	8
Käyttö	8
Wokpannujen käyttö	9
Keittosyvennysten käyttö	10
Ruoanlaiton jälkeen	10
Puhdistus ja hoito	11
Säilytys	12
Vianetsintä	12
Hävittäminen	12
Kompernass Handels GmbH:n takuu	13
Huolto	14
Maahantuoja	14

Johdanto



Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaana tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden valmistamiseen wokpannuissa ja munaruokien kypsennykseen keittolevyn pyöreissä keittosyvennyksissä. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan sisätiloissa yksityisissä kotitalouksissa. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Toimitussisältö ja kuljetustarkastus

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

Tukehtumisvaara!

► Pakkausmateriaaleja ei saa käyttää lasten leikkeihin.

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset muovit ja tarrat laitteesta.

HUOMAUTUS

► Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita. Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Peruslaite kiinteällä keittolevyllä
- 6 wokpannua
- 6 puulastaa
- 1 kauha
- Käyttöohje

Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Tarkasta laite ennen käyttöä näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tai pudonnutta laitetta käyttöön.
- ▶ Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Varmista, ettei virtajohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- ▶ Laite on liitettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan.
- ▶ Virtalähteen jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä annettuja tietoja.
- ▶ Käytä laitetta vain toimitukseen kuuluvalla virtajohdolla.
- ▶ Älä koskaan työnnä metallisia tai muista virtaa johtavista materiaaleista valmistettuja esineitä verkkojohdon pistoliittimiin.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto kosketa kuumia laitteenosia. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- ▶ Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.
- ▶ Suojaa laitetta kosteudelta, kuten sateelta ja märkyydeltä.
- ▶ Älä koskaan kosketa laitetta tai virtajohtoa märillä käsillä.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- ▶ Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan käytön aikana.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle eikä kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- ▶ Aseta laite vakaaseen asentoon kahvoista kiinni pitämällä, jotta kuuma neste ei pääse läikkymään.



Varo! Kuuma pinta! Laitteen kosketettavat pinnat (keittolevy ja wokpannut) voivat käytön aikana tulla erittäin kuumaksi.

- ▶ Älä siirrä tai liikuta laitetta niin kauan, kun se on käytössä tai kun wokpannut ovat kuumalla keittolevyllä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sen! Palovamman vaara!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä käytä wokpannuja keittojen keittämiseen. Wokpannut ovat siihen liian matalia, keitot voivat kiehua nopeasti yli!
- ▶ Älä koskaan kaada keittämisen aikana vettä wokpannuissa olevaan kuumennettuun rasvaan tai öljyyn! Tämä aiheuttaa pistoliekin ja saattaa sytyttää tulipalon. Lisäksi laitteen lähetyvillä olevat henkilöt voivat saada erittäin vakavia palovammoja.
- ▶ Rasva ja öljy voivat syttyä nopeasti palamaan, jos ne kuumentuvat liikaa. Älä missään tapauksessa yritä sammuttaa palavaa rasvaa tai öljyä vedellä! Tällöin syntyy pistoliekki ja palo voi levitä huonekaluihin, verhoihin jne. Lisäksi laitteen lähetyvillä olevat henkilöt voivat saada erittäin vakavia palovammoja. Palavan rasvan tai öljyn sammuttamiseksi...
 - 1) Irrota heti pistoke pistorasiasta.
 - 2) Tukahduta liekit asettamalla kansi, metallikulho tai sammutuspeitto wokpannujen päälle.
- ▶ Vedä vaaratilanteessa pistoke välittömästi irti pistorasiasta. Vedä itse pistokkeesta, älä virtajohdosta.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- ▶ Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita.
- ▶ Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., ottaessasi kypsennettäviä tuotteita keittosyvennyksistä tai wokpannuista, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintaa. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäisvarusteiden kanssa.
- ▶ Älä käytä wokpannuja keittoastioina muilla lämpölähteillä (esim. liedellä), koska ne voivat vahingoittaa käyttökelpottomiksi.
- ▶ Älä koskaan aseta keittolevyille muita keittoastioita kuin wokpannuja. Astia tai laite voi vaurioitua käyttökelvottomaksi.

Laitteen kuvaus

Katso kuvat kääntösivulta.

Kuva A:

- ❶ Keittolevy
- ❷ Pyöreä keittosyvennys
- ❸ Virtajohto (irrotettava)
- ❹ Virtakytkin

Kuva B:

- ❺ Wokpannut
- ❻ Puulasta
- ❼ Kauha

Tekniset tiedot

Verkkojännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Tehonotto	1000 W
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Toiminto

Miniwokkisetin avulla...

- voit kypsentää ruokia suurella lämmöllä hellävaraisesti
- säilytät ainesosien vitamiinit ja ravintoaineet suurelta osin korkeassa lämpötilassa kypsennyksen ansiosta
- voit valmistaa ruokia ilman rasvaa tai vain vähän rasvaa käyttäen
- jokainen henkilö voi valmistaa ruokansa itse haluamistaan aineksista
- voit valmistaa crêpejä, munakkaita tai lettuja suoraan keittolevyn ❶ pyöreässä keittosyvennyksissä ❷.

Laitteen sijoittaminen

VAROITUS! PALOVAARA!

Estä kuumuuden aiheuttamat vahingot ja tulipalon vaara päälle kytketyn laitteen ympäristössä huolehtimalla siitä, että...

- päälle kytketty laite on aina vähintään 50 cm:n etäisyydellä seinistä, huonekaluista ja muista esineistä
- päälle kytketyn laitteen päällä ei roiku mitään (esim. lamppuja)
- päälle kytketyn laitteen lähellä ei ole mitään helposti syttyviä materiaaleja (esim. kankaita/tekstiilejä)
- virtajohto ③ ja keittolevy ① eivät ole kuumien pintojen ja avotulien lähetyvillä
- virtajohto ③ ei pääse kosketuksiin keittolevyn ① kanssa
- keittolevylle ① ei pääse kosteutta ja/tai nesteitä. Muuten syntyy tulipalon ja sähköiskun vaara!

Aseta laite kuumuutta kestäväälle, puhtaalle ja tasaiselle alustalle. Kaikkien henkilöiden tulee ongelmitta ulottua wokpannuihin ⑤.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- 1) Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin pääsevät osat luvussa **”Puhdistus ja hoito”** kuvatulla tavalla. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen käyttöön.
- 2) Pystytä laite luvussa **”Laitteen sijoittaminen”** kuvatulla tavalla.

Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Laite ja käytetyt tarvikkeet kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Koske käytön aikana ainoastaan käyttöelementteihin ja kahvoihin.

- 1) Liitä virtajohto ③ keittolevyn ①.
- 2) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 3) Kytke laite päälle virtakytkimellä ④. Integroitu käytön merkkivalo syttyy.
- 4) Anna laitteen kuumentua noin 8–10 minuuttia ilman wokpannuja ⑤.

HUOMAUTUS

- Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa muodostua hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusprosessista peräisin olevista jäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä jätä laitetta jatkuvasti päälle, jos et valmista mitään. Kytke laite pois päältä pidempien taukojen ajaksi ja takaisin päälle vasta, kun haluat jatkaa ruoanlaittoa.

Wokpannujen käyttö

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita esineitä keittolevyn ❶ ja wokpannujen ❷ väliin. Se voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita, jotka eivät ole korjattavissa. Lisäksi on olemassa tulipalon vaara.
- 1) Aseta wokpannut ❷ pyöreisiin keittosyvennyksiin ❷. Varmista, että wokpannut ❷ ovat hyvin paikoillaan ja suorassa syvennyksissään.
 - 2) Lisää wokpannuihin ❷ hieman öljyä tai rasvaa ja anna sen kuumentua hetken.
 - 3) Lisää halutut ainekset wokpannuihin ❷ ja kypsennä ne haluamallasi tavalla. Käytä ruokien kääntämiseen mukana tulevaa puulastaa ❹.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä leikkaa ruokia tai niiden ainesosia wokpannuissa ❷. Jos käytät metallisia aterimia, wokpannujen ❷ tarttumaton pinnoite naarmuuntuu ja pannuista tulee käyttökelvottomia.

- 4) Ota wokpannut ❷ pois laitteelta heti, kun ainekset ovat kypsiä.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Wokpannut ❷ ovat erittäin kuumia eristettyä kahvaa lukuun ottamatta! Koske pannuihin siksi vain kahvasta!
- Laske wokpannut ❷ ainoastaan kuumuutta kestäville alustoille.

- 5) Siirrä wokpannujen ❷ sisältö puulastan ❹ avulla lautasellesi.

Voit nyt täyttää wokpannut ❷ uudelleen ja asettaa ne jälleen takaisin keittolevylle ❶.

Keittosyvennysten käyttö

Voit käyttää laitetta myös crêpejen tai ohuiden lettujen paistoon suoraan pyöreissä keittosyvennyksissä ②.

- 1) Sivele tai sudi pyöreisiin keittosyvennyksiin ② hieman rasvaa tai öljyä.
- 2) Kaada crêpe- tai lettutaikina kauhalla ⑦ pyöreisiin keittosyvennyksiin ②.

HUOMAUTUS

- Täytä kauha ⑦ vain merkintään asti. Näin varmistat, että taikinamäärä on sopiva pyöreiden keittosyvennysten ② tilavuuteen nähden. Varmista silti, etteivät nestemäiset ainekset valu reunan yli.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Kauha ⑦ ei kestä kuumuutta. Älä jätä sitä makaamaan keittolevylle ①. Älä koskaan kosketa kuumaa keittolevyä ① kauhalla. Muovi voi sulaa kuumuuden vaikutuksesta.

- 3) Käänä crêpet tai letut kypsennysajan puolivälissä puulastalla ⑥.

HUOMAUTUS

- Poista mahdolliset keittosyvennyksiin ② kiinni jääneet ruoantähteet heti puulastalla ⑥, ennen kuin valmistat lisää ruokia tai asetat wokpannut ⑤ syvennykseen.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä levitä mitään makeita aineksia, kuten hilloa, siirappia tai sokeria, keittosyvennyksiin ②, vaan lisää ne vasta kypsennyksen jälkeen, kun crêpet ovat lautasilla. Muuten sokeripitoiset ainekset palavat ja vaikeuttavat puhdistusta. Lisäksi ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., ottaessasi kypsennettäviä tuotteita keittosyvennyksistä ② tai wokpannuista ⑤, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

Ruoanlaiton jälkeen

Jos et tarvitse laitetta enää, kytke se pois päältä virtakytkintä ④ painamalla, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Puhdistus ja hoito

VAARA! SÄHKÖISKU!

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa!
Huomaa sähköiskun vaara!

 Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Anna keittolevyn **1** ja wokpannujen **5** aina ensin jäähtyä ennen niiden puhdistamista. Huomaa palovammavaara!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa pintoja pysyvästi ja tehdä tarttumattomasta pinnoitteesta käyttökelvottoman.

HUOMAUTUS

- Laitte on suositeltavaa puhdistaa heti jäähtymisen jälkeen. Silloin elintarvikkejäämät irtoavat helpommin.

 Kauhan **7** voi pestä astianpesukoneessa. Pyri asettamaan se astianpesukoneen yläkoriin, ja varmista, ettei se jää puristuksiin.

- 1) Poista karkeat ruuantähteet puulastalla **6** wokpannuista **5**.
- 2) Pese wokpannut **5**, puulastat **6** ja kauha **7** perusteellisesti lämpimässä vedessä, jossa on mietoa astianpesuainetta. Jos ruuantähteet ovat piintyneet kiinni, liota wokpannuja **5** lämpimässä astianpesuvedessä. Huuhtelee ne lopuksi puhtaalla vedellä. Puulastoja **6** ei saa jättää lojumaan astianpesuveen eikä puhdistaa astianpesukoneessa.
- 3) Puhdista keittolevy **1** ja laitteen pinta kostealla sienellä tai liinalla. Lisää tarvittaessa liinaan mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi pelkällä vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki osat hyvin.
- 4) Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin siirrät laitteen säilytysseen tai otat sen uudelleen käyttöön.

Säilytys

- Säilytä jäähtynyt, puhdistettu laite pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Virtajohtoa ❸ ei ole liitetty laitteeseen oikein.	Liitä virtajohto ❸ keittolevyn ❶ oikein.
	Virtajohtoa ❸ ei ole liitetty sähköverkkoon.	Kytke virtajohdon ❸ pistoke pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laite on viallinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Jos vikoja ei saada korjattua yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset muita häiriöitä, käänny asiakaspalvelumme puoleen.

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittääväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7 muovit, 20-22 paperi ja pahvi, 80-98 komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisaikaa kohtaan.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 383170_2110 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 383170_2110.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 383170_2110

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll och transportinspektion	16
Säkerhetsanvisningar	17
Beskrivning	21
Tekniska data	21
Funktion	21
Ställa upp produkten	22
Före första användningen	22
Användning	22
Använda wokpannor	23
Använda spisplattorna	24
Efter tillagningen	24
Rengöring och skötsel	25
Förvaring	26
Åtgärda fel	26
Kassering	26
Garanti från Kompernass Handels GmbH	27
Service	28
Importör	28

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.



Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att tillaga livsmedel i wokpannorna och ägggrätter på kokplattans runda spisplattor. Produkten är endast avsedd för privat bruk inomhus. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll och transportinspektion

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

Kvävningsrisk!

► Förpackningsmaterial är inga leksaker.

- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. skyddsfolie och klistermärken från produkten.

OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador. Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår kundtjänst.

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Basenhet med fast kokplatta
- 6 wokpannor
- 6 träspadar
- 1 slev
- Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar

FÄRA! RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte tas i bruk.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömkabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten.
- ▶ Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- ▶ Strömkällans spänning måste överensstämma med uppgifterna på produktens typskylt.
- ▶ Använd bara medföljande strömkabel, för att använda denna produkt.
- ▶ Stick aldrig in föremål av metall eller andra strömförande material i strömkabelns stickkontakt.
- ▶ Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med produktens varma delar. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en uppvärmd ugn.
- ▶ Strömkabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om strömkabeln är skadad får produkten inte användas.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt i form av t.ex. regn eller väta.
- ▶ Ta aldrig i produkten eller strömkabeln med våta händer.
-  Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn som är mellan 0 och 8 år gamla.
- ▶ Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt hela tiden.
- ▶ Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte göras av barn.
- ▶ Produkten och anslutningskabeln ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Produkten måste ställas så att den står stadigt med handtagen för att undvika att flytande vätska spills ut.



Var försiktig! Het yta! Ytorna som kan beröras (kokplatta och wokpannor) kan bli mycket heta vid användning.

- ▶ Förflytta och rör aldrig produkten när den används eller när wokpannorna står på den heta kokplattan.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd aldrig wokpannorna för att tillaga soppa. Wokpannorna är inte tillräckligt djupa, så en soppa kommer snabbt att koka över!
- ▶ Häll aldrig vatten i upphettat fett eller olja i wokpannorna vid tillagning! Då bildas plötsligt en hög eldslåga vilket gör att det kan börja brinna. Dessutom kan personer i närheten av produkten riskera att få svåra brännskador.
- ▶ Vid överhettning kan fett och olja snabbt ta eld. Försök absolut inte, under några som helst omständigheter, släcka brinnande fett eller olja med vatten! Då bildas plötsligt en hög eldslåga och branden kan sprida sig till möbler och gardiner m.m. Dessutom riskerar personer i närheten av produkten att få svåra brännskador. För att släcka brinnande fett och olja ...
 - 1) Dra genast ut kontakten ur eluttaget.
 - 2) Kväv elden genom att lägga ett lock, en metallskål eller en brandfilt över wokpannorna.
- ▶ Dra omedelbart ut kontakten ur eluttaget vid nödsituationer. Dra alltid i själva kontakten, inte i strömkabeln.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, strömkabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som kokplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga metallredskap som knivar, gafflar el.dyl. för att lyfta ut det som tillagats från spisplattorna eller wokpannorna, annars kan nonstickbeläggningen skadas. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.
- ▶ Använd inte wokpannorna som kokkärl på andra värmekällor (t ex på kokplattor på spisen), eftersom detta kan ge skador som inte kan repareras.
- ▶ Placera aldrig andra kokkärl än wokpannorna på produktens kokplatta. Annars kan kokkärlen och produkten blir totalt förstörda.

Beskrivning

Bilder finns på den uppfällbara sidan.

Bild A:

- ❶ Kokplatta
- ❷ Rund spisplatta
- ❸ Strömkabel (borttagbar)
- ❹ På/Av-knapp

Bild B:

- ❺ Wokpannor
- ❻ Träspade
- ❼ Slev

Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~ (växelström), 50–60 Hz
Effektförbrukning	1000 W
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Funktion

Med mini-wok-setet ...

- kan rätter tillagas skonsamt på hög värme
- kommer ingrediensernas vitaminer och näringsämnen bibehållas mycket bra tack vare kort tillagningstid och hög temperatur
- kan rätter tillagas utan fett eller med endast lite fett
- kan varje person själv tillaga ingredienser efter eget önskemål
- kan crêpes, ägggrätter eller pannkakor tillagas direkt på de runda spisplattorna ❷ på kokplattan ❶.

Ställa upp produkten

VARNING! BRANDRISK!

För att förhindra skador på grund av värmeutveckling och brandrisk intill den påslagna produkten, se till att ...

- ▶ det finns ett avstånd på minst 50 cm mellan den påslagna produkten och väggar, möbler eller andra föremål
- ▶ det inte hänger några föremål (t.ex. lampor) över den påslagna produkten
- ▶ det inte finns några lättantändliga material (t.ex. tyg/textilier) i närheten av den påslagna produkten
- ▶ strömkabeln ❸ och kokplattan ❶ inte är placerade i närheten av heta ytor eller öppna lågor
- ▶ strömkabeln ❸ inte kommer i kontakt med kokplattan ❶
- ▶ det inte tränger in fukt och/eller vätska i kokplattan ❶. Annars finns risk för eldsvåda och elchocker!

Ställ produkten på en jämn och ren yta som tål värme. Alla ska kunna komma åt wokpannorna ❺ utan problem.

Före första användningen

- 1) Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel enligt beskrivningen i kapitel **Rengöring och skötsel**. Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder produkten.
- 2) Ställ produkten på plats enligt beskrivningen i kapitel **Ställa upp produkten**.

Användning

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Produkten och dess tillbehör blir mycket heta när de används. Vidrör endast På/Av-knappen och handtagen när produkten används.

- 1) Koppla in strömkabeln ❸ i kokplattan ❶.
- 2) Stick in kontakten i ett eluttag.
- 3) Koppla på produkten med På/Av-knappen ❹. Den inbyggda driftlampan tänds.
- 4) Låt produkten värmas i ca 8–10 minuter utan wokpannor ❺.

OBSERVERA

- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t.ex. genom att öppna ett fönster.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt inte produkten vara på hela tiden när du inte tillagar något. Stäng av den vid längre pauser och vänta med att sätta på den tills du påbörjar tillagningen igen.

Använda wokpannor

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Placera aldrig aluminiumfolie eller andra föremål mellan kokplattan ❶ och wokpannor ❺. Annars kan produkten bli helt förstörd. Dessutom finns risk för eldsvåda.

- 1) Placera wokpannorna ❺ på de runda spisplattorna ❷. Kontrollera att wokpannorna ❺ står stadigt och rakt i fördjupningarna.
- 2) Häll lite olja eller fet i wokpannorna ❺ och låt dem värmas en kort stund.
- 3) Lägg i valfria ingredienser i wokpannorna ❺ och tillaga dem enligt önskemål. Använd de medföljande träspadarna ❻ för att vända de tillagade livsmedlen.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Skär inte det som tillagats eller ingredienserna i wokpannorna ❺. Om du använder metallbestick repas nonstickbeläggningen i wokpannorna ❺ och de kan inte användas mer.

- 4) Ta bort wokpannorna ❺ från produkten omedelbart när ingredienserna är klara.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Förutom de isolerade handtagen är wokpannorna ❺ mycket heta! Ta därför bara i handtaget!
- Placera endast wokpannorna ❺ på en yta som tål värme.

- 5) För över wokpannornas ❺ innehåll till tallrikar med hjälp av träspadarna ❻. Sedan kan du fylla wokpannorna ❺ igen och ställa tillbaka dom på kokplattan ❶.

Använda spisplattorna

Du kan även använda produkten för att tillaga crêpes och tunna pannkakor direkt på de runda spisplattorna ②.

- 1) Smörj eller pensla de runda spisplattorna ② med lite fett eller olja.
- 2) Häll i smeten till crêpesen eller pannkakorna med hjälp av slevan ⑦ på de runda spisplattorna ②.

OBSERVERA

- Fyll inte slevan ⑦ över markeringen. Det ger precis rätt mängd smet till de runda spisplattorna ②. Men kontrollera ändå, för säkerhets skull, att smeten inte rinner över kanten.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Slevan ⑦ tål inte värme. Lägg den inte på kokplattan ①. Låt inte slevan komma i kontakt med den heta kokplattan ①. Platen kan smälta av värmen.
- 3) Vänd crêpesen eller pannkakorna med träspaden ⑥ efter halva tillagningstiden.

OBSERVERA

- Ta bort eventuella rester från spisplattorna ② direkt med träspaden ⑥ innan du fortsätter tillagningen eller placerar wokpannor ⑤ på plattorna.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Tillsätt inte några söta ingredienser som t.ex. sylt, sirap eller socker på spisplattorna ②, utan vänta tills crêpesen är färdiga och ligger på tallrikarna. Ingredienser som innehåller socker kan bränna fast och försvåra rengöringen. Produkten kan också skadas.
- Använd inga metallredskap som knivar, gafflar osv. för att lyfta ut det som tillagats på spisplattorna ② eller wokpannorna ⑤, annars kan nonstickbeläggningen skadas. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.

Efter tillagningen

När du inte ska använda produkten mer, stäng av den genom att trycka på På/Av-knappen ④, dra ut kontakten ur eluttaget och låt produkten svalna.

Rengöring och skötsel

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten!
Annars finns risk för elchocker!

 Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt alltid kokplattan **1** och wokpannorna **5** svalna innan rengöring.
Annars finns risk för brännskador!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Annars kan produktens yta och nonstickbeläggningen bli helt förstörda!

OBSERVERA

- Rengör helst produkten så snart den kallnat. Då är det lättare att få bort alla livsmedelsrester.

 Slevan **7** kan diskas i diskmaskin. Lägg den helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att den inte kläms fast.

- 1) Använd träspaden **6** för att ta bort grova matrester ur wokpannorna **5**.
- 2) Rengör wokpannorna **5**, träspadarna **6** och slevan **7** noggrant med varmt vatten och mildt diskmedel. Mjuka upp wokpannorna **5** i varmt vatten med diskmedel om matrester sitter fast hårt. Skölj sedan i rent vatten. Träspadarna **6** får inte ligga kvar i diskmedelsvattnet och inte diskas i diskmaskin.
- 3) Torka av kokplattan **1** och produktens utsida med en fuktig trasa eller svamp. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och eftertorka sedan med bara rent vatten. Torka alla delar noggrant.
- 4) Kontrollera att alla delar är helt torra innan du ställer undan produkten eller använder den igen.

Förvaring

- Förvara den avsvalnade, rengjorda produkten på ett dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Strömkabeln ❸ är inte korrekt ansluten till produkten.	Koppla in strömkabeln ❸ korrekt i kokplattan ❶.
	Strömkabeln ❸ är inte kopplad till ett eluttag.	Stick in strömkabeln ❸ i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundtjänst.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering



Produkten får absolut inte kasseras bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU.

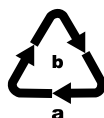
Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga hos din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera eller återvinna den uttjänta produkten.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den tre-åriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 383170_2110 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 383170_2110.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 383170_2110

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Lieferumfang und Transportinspektion	30
Sicherheitshinweise	31
Gerätebeschreibung	35
Technische Daten	35
Funktion	35
Aufstellen	36
Vor dem ersten Gebrauch	36
Bedienen	36
Wok-Pfännchen nutzen	37
Kochmulden nutzen	38
Nach dem Kochen	38
Reinigen und Pflegen	39
Aufbewahrung	40
Fehlerbehebung	40
Entsorgung	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Lebensmitteln in den Wok-Pfännchen und dem Garen von Eierspeisen auf den runden Kochmulden der Kochplatte. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im Innenbereich von privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang und Transportinspektion

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Kunden-Service.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Basisgerät mit nicht abnehmbarer Kochplatte
- 6 Wok-Pfännchen
- 6 Holzspatel
- 1 Schöpflöffel
- Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Benutzen Sie nur das mitgelieferte Netzkabel, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stecken Sie niemals Gegenstände aus Metall oder aus anderen stromleitenden Materialien in die Steckkontakte für das Netzkabel.
- ▶ Schützen Sie das Netzkabel vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
- ▶ Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- ▶ Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!
Die berührbaren Oberflächen (Kochplatte und Wok-Pfännchen) können während des Betriebs sehr heiß werden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Versetzen oder bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist oder wenn die Wok-Pfännchen sich auf der heißen Kochplatte befinden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Verwenden Sie die Wok-Pfännchen nicht, um darin Suppen zu kochen. Die Wok-Pfännchen sind dafür zu flach, daher können Suppen schnell überkochen!
- ▶ Gießen Sie während des Kochens niemals Wasser in erhitztes Fett bzw. Öl in die Wok-Pfännchen! Dabei entsteht eine Stichflamme und es kann zu einem Brand kommen. Außerdem können sich Personen in der Nähe des Gerätes schwerste Verbrennungen zuziehen.
- ▶ Fett und Öl können bei Überhitzung schnell Feuer fangen. Versuchen Sie unter keinen Umständen, brennendes Fett bzw. Öl mit Wasser zu löschen!
Dabei entsteht eine Stichflamme, durch die das Feuer auf Möbel, Gardinen etc. übergreifen kann. Außerdem können sich Personen in der Nähe des Gerätes schwerste Verbrennungen zuziehen.
Um brennendes Fett bzw. Öl zu löschen...
 - 1) Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose heraus.
 - 2) Ersticken Sie die Flammen, indem Sie einen Deckel, eine Metallschüssel oder eine Löschdecke auf die Wok-Pfännchen legen.
- ▶ Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Netzkabel.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von den Kochmulden oder aus den Wok-Pfännchen nehmen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Benutzen Sie die Wok-Pfännchen nicht als Kochgeschirr auf anderen Heizquellen (z.B. auf Herdplatten), da sie sonst irreparabel beschädigt werden können.
- ▶ Stellen Sie niemals anderes Kochgeschirr als die Wok-Pfännchen auf die Kochplatte. Das kann das Geschirr oder das Gerät irreparabel beschädigen.

Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite.

Abbildung A:

- ❶ Kochplatte
- ❷ Runde Kochmulde
- ❸ Netzkabel (abnehmbar)
- ❹ Ein-/Aus-Schalter

Abbildung B:

- ❺ Wok-Pfännchen
- ❻ Holzspatel
- ❼ Schöpflöffel

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Funktion

Mit dem Mini-Wok-Set ...

- können Sie Speisen bei großer Hitze schonend garen;
- bleiben durch kurze Garzeiten bei hohen Temperaturen Vitamine und Nährstoffe der Zutaten weitestgehend erhalten;
- können Sie Speisen ohne oder mit nur geringer Zugabe von Fett zubereiten;
- kann jede Person die von ihr gewünschten Zutaten selber zubereiten;
- können Sie Crêpes, Eierspeisen oder Pfannkuchen direkt auf den runden Kochmulden ❷ der Kochplatte ❶ zubereiten.

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

Um Schäden durch Hitzeeinwirkung und Brandgefahr in der Umgebung des eingeschalteten Gerätes zu verhindern, sorgen Sie dafür, dass ...

- ▶ das eingeschaltete Gerät rundum stets einen Abstand von mindestens 50 cm zu Wänden, Möbelstücken und anderen Gegenständen hat;
- ▶ über dem eingeschalteten Gerät keine Gegenstände hängen (z. B. Lampen);
- ▶ sich in der Nähe des eingeschalteten Gerätes keine leicht entflammbaren Materialien (z. B. Stoffe/Textilien) befinden;
- ▶ das Netzkabel **3** und die Kochplatte **1** sich nicht in der Nähe von heißen Oberflächen und offenen Flammen befinden;
- ▶ das Netzkabel **3** nicht mit den Kochplatte **1** in Berührung kommt;
- ▶ keine Feuchtigkeit und/oder Flüssigkeiten in die Kochplatte **1** gelangen. Anderenfalls besteht Brandgefahr und die Gefahr eines elektrischen Schlag!

Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche. Alle Personen sollten problemlos an die Wok-Pfännchen **5** heranreichen können.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf, wie im Kapitel „**Aufstellen**“ beschrieben.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur die Bedienelemente und die Griffe.

- 1) Stecken Sie das Netzkabel **3** an der Kochplatte **1** ein.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 3) Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter **4** ein. Die integrierte Betriebsleuchte leuchtet auf.
- 4) Lassen Sie das Gerät ca. 8-10 Minuten ohne Wok-Pfännchen **5** aufheizen.

HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Lassen Sie das Gerät nicht durchgehend eingeschaltet, wenn Sie keine Speisen zubereiten. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und erst wieder ein, wenn Sie weiter kochen wollen.

Wok-Pfännchen nutzen**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- Legen Sie niemals Alufolie oder andere Gegenstände zwischen Kochplatte ❶ und Wok-Pfännchen ❺. Das kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Außerdem besteht Brandgefahr.
- 1) Setzen Sie die Wok-Pfännchen ❺ in die runden Kochmulden ❷. Achten Sie dabei darauf, dass die Wok-Pfännchen ❺ sicher und gerade in ihren Vertiefungen stehen.
 - 2) Geben Sie etwas Öl oder Fett in die Wok-Pfännchen ❺ und lassen Sie es kurz erhitzen.
 - 3) Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Wok-Pfännchen ❺ und garen Sie sie nach Ihren Vorlieben. Benutzen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Holzspatel ❻.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie die Wok-Pfännchen ❺ nicht, um darin Speisen oder deren Zutaten zu schneiden. Wenn Sie Besteck aus Metall benutzen, wird die Antihaft-Beschichtung der Wok-Pfännchen ❺ zerkratzt und damit unbrauchbar.
- 4) Nehmen Sie die Wok-Pfännchen ❺ von dem Gerät herunter, sobald die Zutaten gar sind.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Wok-Pfännchen ❺ sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie diese daher nur am Griff an!
 - Stellen Sie die Wok-Pfännchen ❺ nur auf hitzebeständigen Unterlagen ab.
- 5) Schieben Sie den Inhalt der Wok-Pfännchen ❺ mit Hilfe des Holzspatels ❻ auf Ihren Teller.
- Sie können die Wok-Pfännchen ❺ nun neu befüllen und wieder auf die Kochplatte ❶ stellen.

Kochmulden nutzen

Sie können das Gerät auch zum Backen von Crêpes oder dünnen Pfannkuchen direkt auf den runden Kochmulden ❷ nutzen.

- 1) Bestreichen oder bepinseln Sie die runden Kochmulden ❷ mit etwas Fett oder Öl.
- 2) Gießen Sie den Teig für die Crêpes oder die Pfannkuchen mit dem Schöpflöffel ❷ in die runden Kochmulden ❷.

HINWEIS

- Füllen Sie den Schöpflöffel ❷ nicht über die Markierung hinaus. Nur so ist die Teigmenge optimal auf das Fassungsvermögen der runden Kochmulden ❷ abgestimmt. Achten Sie trotzdem darauf, dass flüssige Zutaten nicht über den Rand laufen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Der Schöpflöffel ❷ ist nicht hitzebeständig. Lassen Sie diese nicht auf der Kochplatte ❶ liegen. Berühren Sie niemals die heiße Kochplatte ❶ mit dem Schöpflöffel. Das Plastik kann bei hoher Hitzeeinwirkung schmelzen.
- 3) Wenden Sie die Crêpes oder die Pfannkuchen nach der Hälfte der Garzeit mit dem Holzspatel ❸.

HINWEIS

- Entfernen Sie eventuelle Speisereste, die auf den Kochmulden ❷ haften geblieben sind, sofort mit dem Holzspatel ❸, bevor Sie weitere Speisen zubereiten oder die Wok-Pfännchen ❹ darauf setzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Geben Sie keine süßen Zutaten wie Konfitüre, Sirup oder Zucker auf die Kochmulden ❷, sondern fügen Sie sie erst nach dem Garen hinzu, wenn die Crêpes auf den Tellern sind. Zuckerhaltige Zutaten würden sonst anbrennen und die Reinigung erschweren. Außerdem kann dadurch das Gerät beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von den Kochmulden ❷ oder aus den Wok-Pfännchen ❹ nehmen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Nach dem Kochen

Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, schalten Sie es aus durch Drücken des Ein-/Aus-Schalters ❹, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen und Pflegen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie die Kochplatte **1** und die Wok-Pfännchen **5** immer erst abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen und die Antihafbeschichtung unbrauchbar machen.

HINWEIS

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.



- Der Schöpflöffel **7** ist spülmaschinengeeignet. Legen Sie sie am besten in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt wird.

- 1) Entfernen Sie grobe Speisereste mit dem Holzspatel **6** aus den Wok-Pfännchen **5**.
- 2) Spülen Sie die Wok-Pfännchen **5**, die Holzspatel **6** und den Schöpflöffel **7** gründlich in warmem Wasser und mit einem milden Spülmittel. Bei hartnäckig anhaftenden Speiseresten weichen Sie die Wok-Pfännchen **5** in warmem Spülwasser ein. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab. Die Holzspatel **6** dürfen nicht im Spülwasser liegen bleiben und nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 3) Reinigen Sie die Kochplatte **1** und die Oberfläche des Gerätes mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wegräumen oder wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Netzkabel ❸ ist nicht richtig am Gerät angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel ❸ richtig an der Kochplatte ❶ ein.
	Der Netzstecker ❸ ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker ❸ in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Kunden-Service.

Entsorgung



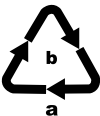
Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 383170_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 383170_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 383170_2110

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stand der Informationen:

03/2022 · Ident.No.: SMWS1000A1-122021-2

IAN 383170_2110