



SET DE MINI WOK / SET MINI WOK SMWS 1000 A1

(ES)

SET DE MINI WOK

Instrucciones de uso

(PT)

CONJUNTO MINI WOK

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

MINI-WOK-SET

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

SET MINI WOK

Istruzioni per l'uso

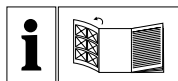
(GB) (MT)

MINI WOK SET

Operating instructions

IAN 383170_2110

(ES) (IT) (PT)



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

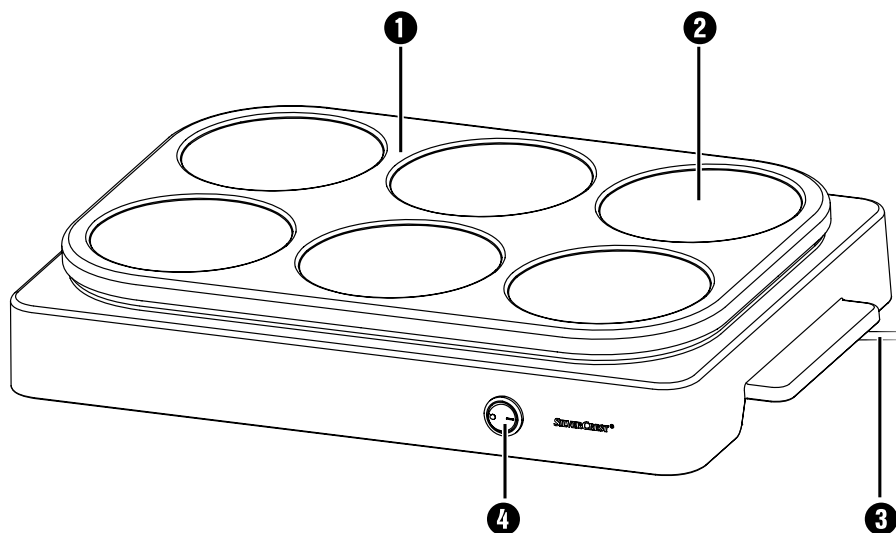
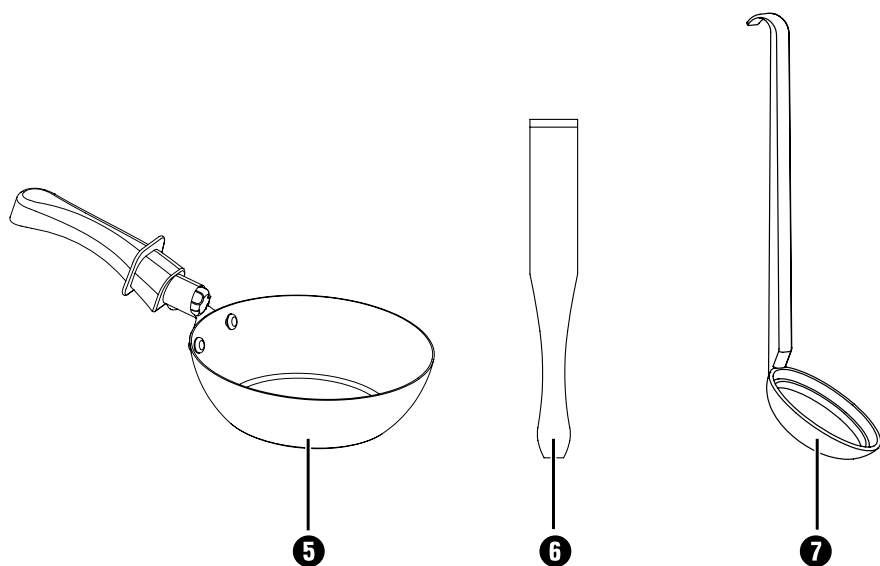
GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	15
PT	Manual de instruções	Página	29
GB / MT	Operating instructions	Page	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro e inspección de transporte	2
Indicaciones de seguridad	3
Descripción del aparato	7
Características técnicas	7
Función	7
Instalación	8
Antes del primer uso	8
Manejo	8
Uso de las sartenes wok	9
Uso de las cavidades	10
Después de la cocción	10
Limpieza y mantenimiento	11
Almacenamiento	12
Eliminación de fallos	12
Desecho	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador	14

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.



Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de alimentos en las sartenes wok y de platos con huevo en las cavidades redondas de la placa de cocina. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado en estancias interiores. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Peligro de asfixia!

► Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar.

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

INDICACIÓN

► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Unidad de base con placa de cocina no desmontable
- 6 sartenes wok
- 6 espátulas de madera
- 1 cazo
- Instrucciones de uso

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
- ▶ La tensión de la fuente de alimentación debe coincidir con las indicaciones que aparecen en la placa de características.
- ▶ Utilice exclusivamente el cable de red suministrado para poner el aparato en funcionamiento.
- ▶ No introduzca nunca objetos metálicos o de otros materiales conductores de electricidad en los contactos para el cable de red.
- ▶ Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- ▶ El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
- ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.
- ▶ No toque nunca el aparato ni el cable de red con las manos mojadas.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y asirse por las asas para evitar un derrame del líquido caliente.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente! Las superficies táctiles (la placa de cocina y las sartenes wok) pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.

- ▶ No mueva ni traslade el aparato mientras esté en funcionamiento o mientras las sartenes wok estén sobre la placa de cocina caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Después de su uso, ¡deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo! ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ No utilice las sartenes wok para preparar sopa, ya que, al ser demasiado planas, la sopa se sobrecalentaría muy rápidamente.
- ▶ Durante el funcionamiento, ¡no vierta nunca agua en las sartenes wok que contengan grasa o aceite caliente! De lo contrario, se formarían llamas que podrían provocar un incendio. Además, las personas próximas al aparato podrían sufrir quemaduras muy graves.
- ▶ La grasa y el aceite pueden entrar en llamas rápidamente por sobrecalentamiento. ¡No intente nunca apagar la grasa o el aceite en llamas con agua! De lo contrario, se formarían llamas que podrían alcanzar los muebles, cortinas, etc. Además, las personas próximas al aparato podrían sufrir quemaduras muy graves. Para apagar la grasa o el aceite en llamas, haga lo siguiente:
 - 1) Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica.
 - 2) Cubra las sartenes wok con una tapa, un recipiente metálico o una manta ignífuga para apagar las llamas.
- ▶ En caso de peligro, desenchufe inmediatamente el aparato. Para ello, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato.
- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de las cavidades o de las sartenes wok, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- ▶ No utilice las sartenes wok como menaje de cocina sobre otras fuentes de calor (p. ej., fogones), ya que podrían dañarse de forma irreparable.
- ▶ No utilice nunca otro menaje de cocina que no sean las sartenes wok sobre la placa de cocina del aparato. De lo contrario, el menaje o el aparato podrían dañarse irreparablemente.

Descripción del aparato

Consulte las ilustraciones de la página desplegable.

Figura A:

- ❶ Placa de cocina
- ❷ Cavidad redonda
- ❸ Cable de red (extraíble)
- ❹ Interruptor de encendido/apagado

Figura B:

- ❺ Sartenes wok
- ❻ Espátula de madera
- ❼ Cazo

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1000 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Función

Con el set de miniwoks puede hacerse lo siguiente:

- Cocinar platos de forma cuidadosa a alta temperatura.
- Mantener la mayor parte de las vitaminas y nutrientes de los alimentos gracias al tiempo breve de cocción a alta temperatura.
- Preparar platos sin añadir grasa o con muy poca cantidad de grasa.
- Cada persona puede preparar los ingredientes que prefiera a su gusto.
- Preparar creps, platos con huevo o tortitas directamente en las cavidades redondas ❷ de la placa de cocina ❶.

Instalación

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

Para evitar daños por el efecto del calor y el peligro de incendio en el entorno del aparato encendido, asegúrese de lo siguiente:

- ▶ Mantenga una distancia libre de al menos 50 cm alrededor del aparato encendido con respecto a las paredes, los muebles y otros objetos.
- ▶ No debe haber ningún objeto suspendido sobre el aparato encendido (p. ej., lámparas).
- ▶ No debe haber ningún material fácilmente inflamable (p. ej., telas/tejidos) cerca del aparato encendido.
- ▶ El cable de red ❸ y la placa de cocina ❶ no deben utilizarse en la proximidad de superficies calientes y llamas abiertas.
- ▶ El cable de red ❸ no debe entrar en contacto con la placa de cocina ❶.
- ▶ No deben penetrar humedad o líquidos en la placa de cocina ❶. De lo contrario, existe peligro de incendio y de descarga eléctrica.

Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén wok ❺.

Antes del primer uso

- 1) Limpie todas las piezas que entran en contacto con alimentos de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**". Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 2) Instale el aparato de la forma descrita en el capítulo "**Instalación**".

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, toque solo los elementos de mando y los agarres.
- 1) Conecte el cable de red ❸ en la placa de cocina ❶.
 - 2) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
 - 3) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ❹. Tras esto, el piloto de funcionamiento integrado se ilumina.
 - 4) Deje que el aparato se caliente durante unos 8-10 minutos sin las sartenes wok ❺.

INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es completamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No deje el aparato encendido mientras no esté preparando alimentos. Apáguelo si va a hacer una pausa prolongada y vuelva a encenderlo cuando quiera seguir cocinando.

Uso de las sartenes wok

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca papel de aluminio ni otros objetos entre la placa de cocina ❶ y las sartenes wok ❷, ya que podrían provocar daños irreparables en el aparato. Además, existe peligro de incendio.
- 1) Coloque las sartenes wok ❷ en las cavidades redondas ❸. Para ello, asegúrese de que las sartenes wok ❷ queden colocadas de forma recta y segura en las cavidades.
 - 2) Añada un poco de aceite o grasa en las sartenes wok ❷ y deje que se caliente brevemente.
 - 3) Añada los ingredientes deseados en las sartenes wok ❷ y cocínelos a su gusto. Utilice las espátulas de madera ❹ suministradas para dar la vuelta a los alimentos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No corte las preparaciones o sus ingredientes en el interior de las sartenes wok ❷. Si utiliza cubiertos metálicos, el revestimiento antiadherente de las sartenes wok ❷ sufrirá arañazos y quedará inutilizable.
- 4) Retire las sartenes wok ❷ del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Las sartenes wok ❷ se calientan mucho, excepto por los mangos aislados. Por este motivo, agárrelas exclusivamente por el mango.
- ▶ Pose las sartenes wok ❷ exclusivamente sobre superficies termorresistentes.

- 5) Sirva el contenido de las sartenes wok ❷ en el plato por medio de la espátula de madera ❹.

Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes wok ❷ y colocarlas sobre la placa de cocina ❶.

Uso de las cavidades

También puede utilizar el aparato para preparar creps o tortitas finas directamente en las cavidades redondas ❷.

- 1) Unte o pincele las cavidades redondas ❷ con un poco de grasa o aceite.
- 2) Vierta la masa para los creps o las tortitas con el cazo ❶ en las cavidades redondas ❷.

INDICACIÓN

- No llene el cazo ❶ por encima de la marca. Solo así puede calcularse la cantidad de masa óptima para la capacidad de las cavidades redondas ❷. No obstante, procure que los ingredientes líquidos no rebosen por los bordes.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- El cazo ❶ no es termorresistente. Por este motivo, no debe dejarse sobre la placa de cocina ❶. No toque nunca la placa de cocina ❶ caliente con el cazo, ya que el plástico podría fundirse por el efecto de las altas temperaturas.
- 3) Una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a los creps o a las tortitas con la espátula de madera ❸.

INDICACIÓN

- Elimine inmediatamente cualquier posible resto de alimento que haya podido quedar en las cavidades ❷ con la espátula de madera ❸ antes de preparar más platos o de colocar las sartenes wok ❹ sobre ellas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No introduzca ingredientes dulces, como confituras, siropes o azúcar en las cavidades ❷; añádalos tras la preparación una vez los creps estén en los platos. De lo contrario, los ingredientes con contenido de azúcar se quemarían y dificultarían la limpieza. Además, también podría dañarse el aparato.
- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de las cavidades ❷ o de las sartenes wok ❹, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

Después de la cocción

Si no desea seguir utilizando el aparato, pulse el interruptor de encendido/apagado ❹ para apagarlo, desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!



- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje siempre que la placa de cocina ❶ y las sartenes wok ❺ se enfríen antes de limpiarlas. ¡Existe peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable y dejar el revestimiento antiadherente inservible.

INDICACIÓN

- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.



- El cazo ❷ es apto para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, colóquelo en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que no quede aprisionado.

- 1) Utilice la espátula de madera ❸ para retirar los restos más grandes de las sartenes wok ❺.
- 2) Limpie concienzudamente las sartenes wok ❺, las espátulas de madera ❸ y el cazo ❷ con agua caliente y un poco de jabón lavavajillas suave. Si hay restos incrustados de alimentos, deje las sartenes wok ❺ a remojo en agua jabonosa caliente. Tras esto, enjuáguelas con agua limpia. Las espátulas de madera ❸ no deben permanecer a remojo en agua jabonosa ni limpiarse en el lavavajillas.
- 3) Limpie la placa de cocina ❶ y la superficie del aparato con una esponja o un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.
- 4) Antes de guardar el aparato o de volver a ponerlo en funcionamiento, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Almacenamiento

- Guarde el aparato ya frío y limpio en un lugar seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El cable de red ❸ no está bien conectado en el aparato.	Conecte el cable de red ❸ correctamente en la placa de cocina ❶.
	El enchufe del cable de red ❸ no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe del cable de red ❸ en una toma eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho



No deseché nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



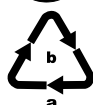
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables..



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 383170_2110 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 383170_2110.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 383170_2110

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	16
Uso conforme	16
Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto	16
Avvertenze di sicurezza	17
Descrizione dell'apparecchio	21
Dati tecnici	21
Funzione	21
Posizionamento	22
Prima del primo impiego	22
Uso	22
Uso delle padelle wok	23
Uso dei piani di cottura	24
Dopo la cottura	24
Pulizia e manutenzione	25
Conservazione	26
Risoluzione degli errori	26
Smaltimento	26
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	27
Assistenza	28
Importatore	28

Introduzione



Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti nelle padelle wok e alla cottura di piatti a base di uova sui piani di cottura circolari della piastra di cottura. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego al chiuso in ambiente domestico privato. Non utilizzare a fini commerciali.

Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

Pericolo di soffocamento!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini.

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette adesive.

NOTA

- Controllare che il materiale in dotazione sia completo e che non presenti danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente e da trasporto, rivolgersi al servizio assistenza.

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Apparecchio di base con piastra di cottura non amovibile
- 6 padelle wok
- 6 spatole di legno
- 1 mestolo
- Manuale di istruzioni

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o nel caso in cui sia caduto.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- ▶ La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- ▶ Per l'uso dell'apparecchio utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito.
- ▶ Non inserire mai oggetti di metallo o altri materiali conduttivi nei contatti elettrici per il cavo di alimentazione.
- ▶ Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- ▶ Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- ▶ L'apparecchio non deve entrare in contatto con l'umidità, ad esempio pioggia o bagnato.
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione se i resti di liquido entrano in contatto con le parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la spina sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ L'apparecchio deve essere appoggiato con le impugnature in una posizione stabile per evitare spargimenti di liquido bollente.



Cautela! Superficie rovente! Le superfici con cui si può venire a contatto (piastra di cottura e padelle wok) possono diventare molto calde durante il funzionamento.

- ▶ Non spostare né muovere l'apparecchio mentre è in funzione o quando le padelle wok si trovano sulla piastra di cottura rovente.
- ▶ Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non usare le padelle wok per prepararvi minestre. Le padelle wok sono troppo basse per questo, per cui le minestre potrebbero traboccare velocemente quando bollono!
- ▶ Durante la cottura non versare mai acqua nel grasso od olio bollente presente nelle padelle wok! Può generarsi una fiammata che potrebbe causare un incendio. Inoltre, le persone nelle vicinanze dell'apparecchio potrebbero subire ustioni gravissime.
- ▶ Se surriscaldati, il grasso e l'olio possono prendere fuoco rapidamente. Non tentare in nessun caso di spegnere il grasso o l'olio in fiamme con acqua! Si causerebbe una fiammata che potrebbe propagare il fuoco a mobili, tende ecc. Inoltre, le persone nelle vicinanze dell'apparecchio potrebbero subire ustioni gravissime. Per spegnere il grasso o l'olio in fiamme...

1) Staccare subito la spina dalla presa di corrente.

2) Soffocare le fiamme collocando un coperchio, una ciotola di metallo o una coperta antifiama sulle padelle wok.

- ▶ In caso di pericolo, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Tirare dalla spina stessa, non dal cavo di alimentazione.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare carbone o combustibili simili per azionare l'apparecchio.
- ▶ Quando si prelevano i cibi dai piani di cottura o dalle padelle wok, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto possono danneggiare lo strato antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Non usare le padelle wok come stoviglie su altre fonti di calore (ad es. fornelli), altrimenti potrebbero subire danni irreparabili.
- ▶ Non collocare mai sulla piastra di cottura stoviglie diverse dalle padelle wok. Si potrebbero altrimenti arrecare danni irreparabili alle stoviglie o all'apparecchio.

Descrizione dell'apparecchio

Per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole.

Figura A:

- ❶ Piastra di cottura
- ❷ Piano di cottura circolare
- ❸ Cavo di alimentazione (amovibile)
- ❹ Interruttore on/off

Figura B:

- ❺ Padelle wok
- ❻ Spatole di legno
- ❼ Mestolo

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza assorbita	1000 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Funzione

Con il Mini Wok Set...

- si possono cucinare delicatamente gli alimenti ad alta temperatura;
- grazie ai tempi di cottura brevi a temperature elevate, si conserva la maggior parte delle vitamine e dei nutrienti degli ingredienti;
- si possono preparare piatti aggiungendo poco grasso o del tutto senza grasso;
- ciascuno può preparare per sé gli ingredienti desiderati;
- si possono preparare crêpe, piatti a base di uova o frittelle direttamente sui piani di cottura circolari ❷ della piastra di cottura ❶.

Posizionamento

AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

Per evitare danni causati dall'effetto del calore e il pericolo di incendio nell'ambiente circostante l'apparecchio acceso, assicurarsi di quanto segue:

- ▶ che l'apparecchio acceso abbia sempre una distanza di almeno 50 cm tra ogni suo lato e pareti, mobili e altri oggetti;
- ▶ che sopra l'apparecchio acceso non pendano oggetti (ad es. lampade);
- ▶ che vicino all'apparecchio acceso non si trovino materiali facilmente infiammabili (ad es. stoffe/tessuti);
- ▶ che il cavo di alimentazione **3** e la piastra di cottura **1** non si trovino in prossimità di superfici roventi e fiamme libere;
- ▶ che il cavo di alimentazione **3** non venga a contatto con la piastra di cottura **1**;
- ▶ che nella piastra di cottura **1** non penetrino umidità e/o liquidi. In caso contrario, sussiste pericolo di incendio e rischio di folgorazione!

Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana e pulita. Tutte le persone devono riuscire a raggiungere le padelle wok **5** facilmente.

Prima del primo impiego

- 1) Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "**Pulizia e manutenzione**". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 2) Posizionare l'apparecchio come descritto al capitolo "**Posizionamento**"

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ L'apparecchio e gli accessori utilizzati si riscaldano molto durante l'uso. Durante l'uso toccare solo gli elementi di comando e i manici.

- 1) Collegare il cavo di alimentazione **3** alla piastra di cottura **1**.
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 3) Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off **4**. La spia di esercizio integrata si accende.
- 4) Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 8-10 minuti senza padelle wok **5**.

NOTA

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non lasciare l'apparecchio acceso se non si stanno preparando alimenti. Se si fanno pause prolungate, spegnerlo e poi riaccenderlo quando si desidera continuare a cucinare.

Uso delle padelle wok

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non collocare mai fogli di alluminio o altri oggetti tra la piastra di cottura **1** e le padelle wok **5**. Ciò potrebbe causare danni irreparabili all'apparecchio. Inoltre sussiste pericolo d'incendio.
- 1) Collocare le padelle wok **5** nei piani di cottura circolari **2**. Durante questa operazione assicurarsi che le padelle wok **5** siano dritte e inserite saldamente nei rispettivi incavi.
 - 2) Mettere un poco d'olio o di grasso nelle padelle wok **5** e farlo riscaldare brevemente.
 - 3) Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelle wok **5** e cucinarli secondo le proprie preferenze. Per voltare i cibi utilizzare le spatole di legno **6** in dotazione.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare le padelle wok **5** per tagliarvi cibi o i rispettivi ingredienti. Se si usano posate di metallo, lo strato antiaderente delle padelle wok **5** si graffia e le padelle diventano inutilizzabili.
- 4) Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelle wok **5** dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Tranne che sul manico isolato, le padelle wok **5** scottano! Afferrarle pertanto esclusivamente dal manico!
 - Collocare le padelle wok **5** solo su piani d'appoggio resistenti al calore.
- 5) Spingere il contenuto delle padelle wok **5** sui piatti con l'ausilio della spatola di legno **6**.
- Ora è possibile riempire nuovamente le padelle wok **5** e posizionarle di nuovo sulla piastra di cottura **1**.

Uso dei piani di cottura

Si può usare l'apparecchio anche per preparare crêpe o frittelle sottili direttamente sui piani di cottura circolari ❷.

- 1) Applicare un poco di grasso o olio ai piani di cottura circolari ❷ servendosi eventualmente di un pennello.
- 2) Con il mestolo ❶, versare l'impasto per crêpe o frittelle nei piani di cottura circolari ❷.

NOTA

- Non colmare il mestolo ❶ oltre il segno. Solo in questo modo la quantità di impasto sarà ottimale per la capienza dei piani di cottura circolari ❷. Assicurarsi inoltre che gli ingredienti liquidi non trabocchino oltre il bordo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Il mestolo ❶ non è resistente al calore. Non lasciarlo sulla piastra di cottura ❶. Non toccare mai la piastra di cottura ❶ rovente con il mestolo. La plastica potrebbe sciogliersi a causa del calore elevato.

- 3) A metà cottura, voltare le crêpe o frittelle con la spatola di legno ❸.

NOTA

- Rimuovere subito eventuali resti di alimenti rimasti attaccati ai piani di cottura ❷ con la spatola di legno ❸, prima di preparare altri alimenti o di collocare le padelle wok ❹ sui piani di cottura.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non mettere nei piani di cottura ❷ ingredienti dolci come marmellata, sciroppo o zucchero; aggiungerli invece dopo la cottura, quando le crêpe sono nei piatti. In caso contrario gli ingredienti contenenti zucchero si brucerebbero restando attaccati e rendendo più difficile la pulizia. Inoltre l'apparecchio può danneggiarsi.
- Quando si prelevano i cibi dai piani di cottura ❷ o dalle padelle wok ❹, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto possono danneggiare lo strato antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

Dopo la cottura

Quando non si ha più bisogno dell'apparecchio, spegnerlo premendo l'interruttore on/off ❹, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente! Sussiste il pericolo di folgorazione!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di pulire la piastra di cottura **1** e le padelle wok **5**, farle sempre raffreddare. Sussiste il pericolo di ustioni!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente le superfici e rendere inutilizzabile lo strato antiaderente.

NOTA

- Si consiglia di pulire l'apparecchio non appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere più facilmente i residui di alimenti.



Il mestolo **7** è adatto alla lavastoviglie. È preferibile metterlo nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimanga incastrato.

- 1) Rimuovere il grosso dei resti delle pietanze dalle padelle wok **5** con la spatola di legno **6**.
- 2) Sciacquare accuratamente le padelle wok **5**, le spatole di legno **6** e il mestolo **7** in acqua calda con un detersivo delicato. Se ci sono resti di pietanze difficili da staccare, mettere a mollo le padelle wok **5** in acqua calda con detersivo. Quindi risciacquare con acqua pulita. Le spatole di legno **6** non devono restare nell'acqua con detersivo né essere pulite in lavastoviglie.
- 3) Pulire la piastra di cottura **1** e la superficie dell'apparecchio con una spugna umida o un panno. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua. Asciugare tutto accuratamente.
- 4) Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riporre l'apparecchio o di rimetterlo in funzione.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio raffreddato e pulito in luogo asciutto e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

Errore	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Il cavo di alimentazione ❸ non è collegato correttamente all'apparecchio.	Inserire correttamente il cavo di alimentazione ❸ nella piastra di cottura ❶.
	La spina ❸ non è collegata alla rete elettrica.	Inserire la spina ❸ in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 383170_2110 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 383170_2110 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 383170_2110

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	30
Utilização correta	30
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	30
Instruções de segurança	31
Descrição do aparelho	35
Dados técnicos	35
Função	35
Instalação	36
Antes da primeira utilização	36
Operação	36
Utilizar as frigideiras Wok	37
Utilizar as cavidades da placa	38
Após cozinhar	38
Limpeza e conservação	39
Armazenamento	40
Resolução de falhas	40
Eliminação	40
Garantia da Kompernass Handels GmbH	41
Assistência Técnica	42
Importador	42

Introdução



Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de alimentos nas frigideiras Wok e para cozinhar pratos de ovos nas cavidades redondas (zonas de cozedura) da placa de cozinhar. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada, em espaços interiores. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Perigo de asfixia!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar.

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes do aparelho.

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis. No caso de um fornecimento incompleto ou de danos como consequência de uma embalagem inadequada ou provocados pelo transporte, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Aparelho base com placa de cozinhar não amovível
- 6 frigideiras Wok
- 6 espátulas de madeira
- 1 concha
- Manual de instruções

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ A tensão da fonte de alimentação tem de estar de acordo com as indicações constantes na placa de características do aparelho.
- ▶ Para ligar o aparelho, utilize apenas o cabo de alimentação fornecido.
- ▶ Nunca insira objetos de metal ou de outros materiais condutores de corrente elétrica nos contactos para o cabo de alimentação.
- ▶ Proteja o cabo de alimentação contra contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- ▶ O aparelho não pode entrar em contacto com humidade, como chuva ou um ambiente molhado.
- ▶ Nunca toque no aparelho ou no cabo de alimentação com as mãos molhadas.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, caso sejam constantemente vigiadas.
- ▶ A limpeza e manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ O aparelho deve ser colocado numa posição estável, utilizando as pegas, para evitar o transbordamento do líquido quente.



Cuidado! Superfície quente! As superfícies tangíveis (das frigideiras Wok e da placa de cozinhar) podem ficar muito quentes durante o funcionamento.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não desloque nem mude a posição do aparelho, enquanto este estiver em funcionamento ou quando as frigideiras Wok estiverem sobre a placa de cozinhar quente.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- ▶ Não utilize as frigideiras Wok para cozinhar sopas. As frigideiras Wok não são suficientemente profundas para esse efeito e as sopas podem transbordar rapidamente!
- ▶ Durante a cozedura, nunca verta água para cima de gordura ou óleo quente nas frigideiras Wok! Caso contrário, formar-se-á uma labareda e poderá ocorrer um incêndio. Além disso, as pessoas que se encontrem próximo do aparelho poderão sofrer queimaduras graves.
- ▶ Gordura e óleo podem incendiar-se rapidamente em caso de sobreaquecimento. Nunca tente, em circunstância alguma, apagar gordura ou óleo incendiado utilizando água! Caso contrário formar-se-á uma labareda que poderá incendiar móveis, cortinados, etc. Além disso, as pessoas que se encontrem próximo do aparelho poderão sofrer queimaduras graves. Para apagar gordura ou óleo incendiado...
 - 1) Retire imediatamente a ficha da tomada de alimentação elétrica.
 - 2) Abafe as chamas colocando uma tampa, uma tigela de metal ou uma manta antifogo sobre as frigideiras Wok.
- ▶ Em caso de perigo, retire imediatamente a ficha da tomada. Puxe pela ficha e não pelo cabo de alimentação.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho.
- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos das cavidades da placa ou das frigideiras Wok, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- ▶ Não utilize as frigideiras Wok noutras fontes de aquecimento (p. ex. placas de fogão), pois poderão ficar irreparavelmente danificadas.
- ▶ Nunca coloque outros utensílios para cozinhar (panelas, tachos) para além das frigideiras Wok sobre a placa de cozinhar. Tal poderá danificar irreparavelmente esses utensílios ou o aparelho.

Descrição do aparelho

Figuras, ver página desdobrável.

Figura A:

- ❶ Placa de cozinhar
- ❷ Cavidade redonda da placa
- ❸ Cabo de alimentação (removível)
- ❹ Interruptor Ligar/desligar

Figura B:

- ❺ Frigideiras Wok
- ❻ Espátula de madeira
- ❼ Concha

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz
Consumo de energia	1000 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Função

Com o conjunto Mini-Wok...

- pode cozinhar alimentos suavemente a temperaturas elevadas;
- tempos de cozedura curtos a elevadas temperaturas permitem conservar o máximo de vitaminas e nutrientes dos ingredientes;
- pode preparar refeições sem ou com muito pouca gordura;
- cada pessoa pode preparar os ingredientes que desejar;
- pode confeccionar crepes, pratos de ovos ou panquecas diretamente sobre as cavidades redondas ❷ da placa de cozinhar ❶.

Instalação

AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

Para evitar danos provocados pelo efeito do calor e o perigo de incêndio na proximidade do aparelho ligado, certifique-se de que...

- ▶ o aparelho ligado está sempre a uma distância de, no mínimo, 50 cm das paredes, armários e outros objetos;
- ▶ não existem objetos (p. ex., luzes/lâmpadas) pendurados sobre o aparelho ligado;
- ▶ não existem materiais facilmente inflamáveis (p. ex., tecidos/têxteis) na proximidade do aparelho;
- ▶ o cabo de alimentação ❸ e a placa de cozinhar ❶ não se encontram próximos de superfícies quentes e chamas expostas;
- ▶ o cabo de alimentação ❸ não entra em contacto com a placa de cozinhar ❶;
- ▶ nenhuma humidade e/ou líquidos entram em contacto com a placa de cozinhar ❶. Caso contrário existe perigo de incêndio e de choque eléctrico!

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor. Todas as pessoas devem conseguir alcançar as frigideiras Wok ❺ sem problemas.

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todas as peças que entram em contacto com os alimentos, conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**". Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- 2) Instale o aparelho conforme descrito no capítulo "**Instalação**".

Operação

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho e os acessórios utilizados ficam muito quentes durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas nos elementos de comando e nas pegas.

- 1) Ligue o cabo de alimentação ❸ à placa de cozinhar ❶.
- 2) Insira a ficha numa tomada eléctrica.
- 3) Ligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar ❹. A luz de funcionamento integrada acende-se.
- 4) Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 8-10 minutos sem as frigideiras Wok ❺.

NOTA

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, p. ex., uma janela.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não deixe o aparelho continuamente ligado quando não estiver a preparar refeições. Em caso de pausas prolongadas, desligue-o e volte a ligá-lo apenas quando desejar continuar a cozinhar.

Utilizar as frigideiras Wok

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca coloque folha de alumínio ou outros objetos entre a placa de cozinhar ❶ e as frigideiras Wok ❺. Tal poderá causar danos irreparáveis no aparelho. Além disso, existe perigo de incêndio.

- 1) Coloque as frigideiras Wok ❺ nas cavidades redondas ❷. Certifique-se de que as frigideiras Wok ❺ ficam posicionadas de forma segura e direitas nas cavidades.
- 2) Coloque um pouco de óleo ou gordura nas frigideiras Wok ❺ e aqueça durante uns momentos.
- 3) Adicione os ingredientes nas frigideiras Wok ❺ e cozinhe-os de acordo com as suas preferências. Para virar os alimentos, utilize a espátula de madeira ❻ fornecida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize as frigideiras Wok ❺ para cortar lá dentro refeições ou os seus ingredientes. Se utilizar talheres de metal, o revestimento antiaderente das frigideiras Wok ❺ ficará riscado e, por conseguinte, inutilizado.

- 4) Retire as frigideiras Wok ❺ do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As frigideiras Wok ❺ ficam muito quentes, exceto na pega isolada! Por isso, agarre-as sempre apenas pela pega!
- ▶ Coloque as frigideiras Wok ❺ apenas sobre bases resistentes ao calor.

- 5) Retire o conteúdo das frigideiras Wok ❺, com a ajuda da espátula de madeira ❻, e coloque nos pratos.

Pode então voltar a encher as frigideiras Wok ❺ e colocá-las sobre a placa de cozinhar ❶.

Utilizar as cavidades da placa

Também pode utilizar o aparelho para confeccionar crepes ou panquecas finas diretamente sobre as cavidades redondas ❷ da placa.

- 1) Unte ou pincele as cavidades redondas ❷ da placa com um pouco de gordura ou óleo.
- 2) Utilizando a concha ❶, verta a massa para os crepes ou panquecas nas cavidades redondas ❷ da placa.

NOTA

- Não encha a concha ❶ acima da marcação existente na mesma. Só assim terá a quantidade ideal de massa para a capacidade das cavidades redondas ❷ da placa. Mesmo assim, certifique-se de que os ingredientes líquidos não transbordam.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- A concha ❶ não é resistente ao calor. Não a deixe sobre a placa de cozinhar ❶. Nunca toque com a concha na placa de cozinhar ❶ quente. O plástico pode derreter com a temperatura elevada da placa.
- 3) Decorrido metade do tempo de cozedura, vire os crepes ou as panquecas com a espátula de madeira ❸.

NOTA

- Remova imediatamente eventuais restos de alimentos agarrados nas cavidades da placa ❷, utilizando a espátula de madeira ❸, antes de voltar a preparar outros alimentos ou colocar as frigideiras Wok ❹ sobre as mesmas.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não coloque ingredientes doces como compotas, xarope ou açúcar nas cavidades da placa ❷, adicione-os só depois de os crepes estarem prontos e já nos pratos. Caso contrário, os ingredientes com açúcar irão agarrar e dificultar a limpeza. Além disso, o aparelho pode ficar danificado.
- Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos das cavidades da placa ❷ ou das frigideiras Wok ❹, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

Após cozinhar

Quando não desejar continuar a utilizar o aparelho, desligue-o premindo o interruptor Ligar/desligar ❹, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Limpeza e conservação

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Perigo de choque elétrico!



- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Deixe arrefecer sempre primeiro a placa de cozinhar **1** e as frigideiras Wok **5**, antes de as limpar. Existe perigo de queimaduras!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável e inutilizar o revestimento antiaderente.

NOTA

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.



- A concha **7** pode ser lavada na máquina de lavar loiça. De preferência, coloque-a no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não fica entalada.

- 1) Com a espátula de madeira **6**, remova os restos maiores de alimentos das frigideiras Wok **5**.
- 2) Lave bem as frigideiras Wok **5**, a espátula de madeira **6** e a concha **7** em água morna e um detergente da loiça suave. No caso de restos de alimentos fortemente agarrados, mergulhe as frigideiras Wok **5** em água morna com detergente da loiça, para amolecer os restos de alimentos. Em seguida, enxague com água limpa. A espátula de madeira **6** não pode ser deixada imersa em água com detergente da loiça nem ser lavada na máquina de lavar loiça.
- 3) Limpe a placa de cozinhar **1** e a superfície do aparelho com uma esponja ou pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e, em seguida, lave com um pano humedecido apenas com água. Seque tudo muito bem.
- 4) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de arrumar o aparelho ou de o voltar a colocar em funcionamento.

Armazenamento

- Guarde o aparelho arrefecido e limpo num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	O cabo de alimentação ❸ não está corretamente ligado ao aparelho.	Ligue o cabo de alimentação ❸ corretamente à placa de cozinhar ❶.
	A ficha ❸ não está ligada à tomada elétrica.	Insira a ficha ❸ numa tomada elétrica.
	A tomada elétrica está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com centro de receção de resíduos do seu município.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 383170_2110 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 383170_2110.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 383170_2110

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	44
Intended use	44
Package contents and transport inspection	44
Safety information	45
Appliance description	49
Technical specifications	49
Function	49
Setting up	50
Before first use	50
Operation	50
Using the wok pans	51
Using the hobs	52
After cooking	52
Cleaning and care	53
Storage	54
Troubleshooting	54
Disposal	54
Kompernass Handels GmbH warranty	55
Service	56
Importer	56

Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is designed exclusively for preparing food in the wok pans and cooking egg dishes on the round hobs of the hotplate. This appliance is intended exclusively for indoor use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents and transport inspection

WARNING! RISK OF INJURY!

Risk of suffocation!

► Do not allow children to play with packaging materials.

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

NOTE

► Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact Customer Service.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Basic appliance with removable hotplate
- 6 wok pans
- 6 wooden spatulas
- 1 ladle
- Operating instructions

Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Check the appliance for visible damage before use. Do not use a appliance that has been damaged or dropped.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Take steps to ensure the mains cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- ▶ The voltage of the power source must correspond with the details given on the type plate of the appliance.
- ▶ Use only the mains cable provided to operate the appliance.
- ▶ Never insert objects made of metal or other electrically conductive materials into the plug contacts for the mains cable.
- ▶ Do not allow the mains cable to come into contact with hot parts of the appliance. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- ▶ The mains cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the mains cable is damaged, the appliance may no longer be used.
- ▶ Do not allow the appliance to come into contact with moisture such as rain or water.
- ▶ Never touch the appliance or the mains cable with wet hands.



Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ This appliance shall not be used by children younger than 8 years of age.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 and older if they are constantly supervised.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a toy.
- ▶ Set up the appliance as close as possible to an electrical power socket. Make sure that the mains plug can be reached quickly in case of danger and that the mains cable does not constitute a tripping hazard.
- ▶ The appliance should be set up in a stable location using the handles to avoid spillage of hot liquids.



Caution! Hot surface! The exposed surfaces (hotplate and wok pans) can become extremely hot during operation.

- ▶ Do not relocate or move the appliance while it is in operation or when the wok pans are on the hot hotplate.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- ▶ Do not use the wok pans to make soup. The wok pans are too flat for this, and the soup could boil over extremely quickly!
- ▶ Never pour water into heated fat or oil in the wok pans while cooking! This can cause flashing and possibly a fire. People in the vicinity of the appliance could also be seriously burned.
- ▶ Fats and oils can catch fire quickly if they are overheated. Never try to extinguish burning fats or oils with water! This can cause flashing, which can also ignite furniture, curtains, etc. People in the vicinity of the appliance could also be seriously burned. To extinguish burning fats and oils...
 - 1) Remove the plug from the mains power socket immediately.
 - 2) Smother the flames by placing a lid, a metal bowl or a fire blanket over the wok pans.
- ▶ In an emergency, pull the plug out of the power socket immediately. Pull the plug itself, not the mains cable.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance.
- ▶ Do not use metal tools such as knives, forks, etc. when removing food from the hobs or wok pans, as these may damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Do not use the wok pans as cooking utensils on other heat sources (e.g. on cookers), otherwise they may be irreparably damaged.
- ▶ Do not place any cookware other than the wok pans on the hotplate. This could irreparably damage the implements and/or the appliance.

Appliance description

See fold-out page for illustrations.

Figure A:

- ❶ Hotplate
- ❷ Hob
- ❸ Mains cable (removable)
- ❹ On/Off switch

Figure B:

- ❺ Wok pans
- ❻ Wooden spatula
- ❼ Ladle

Technical specifications

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50–60 Hz
Power consumption	1000 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Function

With this mini-wok set...

- you can cook food gently at high temperatures;
- most of the vitamins and nutrients are retained in the food due to short cooking times and high heat;
- foods can be prepared with little or no fat;
- each person can prepare their own food to their own taste;
- you can prepare crêpes, egg dishes or pancakes directly on the hobs ❷ of the hotplate ❶.

Setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

To avoid the risk of damage caused by heat and the risk of fire in the immediate vicinity of the appliance when it is switched on, always ensure that...

- ▶ the appliance is always at least 50 cm away from walls, furniture and other objects while in use;
- ▶ no objects are suspended above the appliance while it is in use (e.g. lamps);
- ▶ there are no easily inflammable objects (e.g. materials/textiles) in the vicinity of the appliance while it is in use;
- ▶ the mains cable **3** and the hotplate **1** are not located close to hot surfaces or naked flames;
- ▶ the mains cable **3** cannot come into contact with the hotplate **1**;
- ▶ no moisture and/or liquids can get into the hotplate **1**. Otherwise there is a risk of fire and electric shock!

Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Each person should have unimpaired access to the wok pans **5**.

Before first use

- 1) Clean all parts of the appliance that come into contact with food regularly as described in the section "**Cleaning and care**". Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 2) Set up the appliance as described in the section **Setting up**.

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance and the accessories in use become very hot during operation. Touch only the controls and the handles during operation.

- 1) Plug the mains cable **3** into the hotplate **1**.
- 2) Insert the plug into a mains power socket.
- 3) Switch the appliance on using the On/Off switch **4**. The integrated operating light lights up.
- 4) Preheat the appliance for about 8–10 minutes without the wok pans **5**.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not leave the appliance on when you are not preparing food. Switch it off during longer breaks and do not switch it on again until you want to continue cooking.

Using the wok pans

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place aluminium foil or other materials between the hotplate ❶ and the wok pans ❺. This can cause irreparable damage to the appliance. There is also a risk of fire.
- 1) Place the wok pans ❺ into the round hobs ❷. Make sure that the wok pans ❺ are standing safely and upright in the recesses.
 - 2) Add a little oil or fat to the wok pans ❺ and heat them briefly.
 - 3) Place the desired ingredients into the wok pans ❺ and cook them according to your preferences. Use the wooden spatulas ❻ provided to turn the food.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not cut food or its ingredients in the wok pans ❺. If you use metal cutlery, the non-stick coating of the wok pans ❺ will be scratched and become unusable.
- 4) Remove the wok pans ❺ from the appliance as soon as the ingredients are cooked.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Apart from the insulated handles, the wok pans ❺ are very hot! Therefore, only touch them by the handle!
 - ▶ Place the wok pans ❺ only on heat-resistant surfaces.
- 5) Use a wooden spatula ❻ to push the contents of the wok pan ❺ onto your plate.
- You can now refill the wok pans ❺ and put them back on the hotplate ❶.

Using the hobs

You can also use the appliance to cook crêpes or thin pancakes directly on the hobs ❷.

- 1) Coat or brush the hobs ❷ with a little fat or oil.
- 2) Pour the batter for the crêpes or pancakes into the hobs ❷ with the ladle ❶.

NOTE

- ▶ Do not fill the ladle ❶ beyond the marking. This allows you to optimally adjust the amount of batter to the capacity of the hobs ❷. Nevertheless, make sure that liquid ingredients do not overflow over the edge.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The ladle ❶ is not heat-resistant. Do not leave it on the hotplate ❶. Never touch the hot hotplate ❶ with the ladle. The plastic can melt at high temperatures.

- 3) Turn the crêpes or pancakes halfway through cooking with the wooden spatula ❸.

NOTE

- ▶ Remove any food residue that has stuck to the hobs ❷ immediately using the wooden spatula ❸ before preparing more food or placing the wok pans ❹ on them.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not add sweet ingredients such as jam, syrup or sugar to the hobs ❷. Add them after cooking, i.e. when the crêpes are on the plates. Sugary ingredients can burn and make cleaning difficult. They may also damage the appliance.
- ▶ Do not use metal tools such as knives, forks, etc. when removing food from the hobs ❷ or the wok pans ❹ as they can damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

After cooking

When you have finished using the appliance, switch it off by pressing the On/Off switch ❹. Remove the plug from the mains socket and allow the appliance to cool down completely.

Cleaning and care

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!



- Never immerse the appliance in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow the hotplate **1** and the wok pans **5** to cool down before cleaning them. There is a risk of burns!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can irreparably damage the surfaces and render the non-stick coating unusable.

NOTE

- It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes it easier to remove food residues.



- The ladle **7** is dishwasher-safe. We recommend placing it in the top basket of the dishwasher and making sure it does not get caught.

- 1) Use the wooden spatula **6** to remove as much food residue as possible from the wok pans **5**.
- 2) Clean the wok pans **5**, the wooden spatula **6** and the ladle **7** thoroughly in warm water with a little washing up liquid. For stubborn residues, soak the wok pans **5** in warm washing-up water. Rinse them off afterwards with fresh water. Do not leave the wooden spatulas **6** to soak in dishwasher and do not clean them in the dishwasher.
- 3) Clean the hotplate **1** and the surface of the appliance with a damp sponge or cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water. Dry everything properly.
- 4) Ensure that all parts are completely dry before putting the appliance away or operating it again.

Storage

- After it has cooled down, store the cleaned appliance in a dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appli- ance is not working.	The mains cable ❸ is not properly connected to the appliance.	Plug the mains cable ❸ correctly into the hotplate ❶.
	The plug ❸ is not connected to the power supply.	Insert the plug ❸ into a wall socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 383170_2110 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 383170_2110.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 383170_2110

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	58
Lieferumfang und Transportinspektion	58
Sicherheitshinweise	59
Gerätebeschreibung	63
Technische Daten	63
Funktion	63
Aufstellen	64
Vor dem ersten Gebrauch	64
Bedienen	64
Wok-Pfännchen nutzen	65
Kochmulden nutzen	66
Nach dem Kochen	66
Reinigen und Pflegen	67
Aufbewahrung	68
Fehlerbehebung	68
Entsorgung	68
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70

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.



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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
03/2022 · Ident.No.: SMWS1000A1-122021-2

IAN 383170_2110