

SILVERCREST®



RICE COOKER SRK 400 A2

(GB) (IE)

RICE COOKER

Operating instructions

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

(DK)

RISKOGER

Betjeningsvejledning

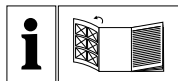
(NL) (BE)

RIJSTKOKER

Gebruiksaanwijzing

IAN 273386

(DK)
(BE) (NL)



GB IE

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

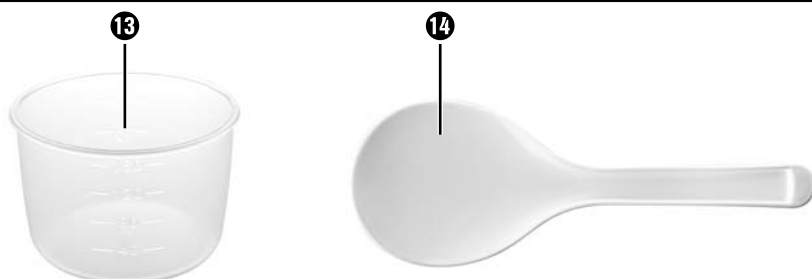
A**B**

Table of contents

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
Scope of delivery/Preparation	3
Disposal of packaging	3
Appliance description	4
Technical details	4
Safety instructions	5
Using the rice cooker	7
Preparing pretreated rice	7
Preparing rice that has not been pretreated	9
Steam cooking	12
Fault rectification	13
Cleaning	14
Storage	15
Disposal of the appliance	15
Importer	16
Warranty	16
Service	16



Read the operating instructions thoroughly, particularly the safety instructions.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have decided to purchase a high-quality product. These operating instructions are a constituent of this product. They contain important information with regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these operating instructions on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is used for cooking rice and steaming food such as vegetables or fish.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications!

WARNING

Risks from non-intended use

Risks can arise if the appliance is used for non-intended purposes and/or other types of usage.

- ▶ Only use the appliance for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Risks can arise if the appliance is used for non-intended purposes and/or other types of usage. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The operator alone bears liability.

Scope of delivery/Preparation

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Rice Cooker incl. cooking bowl and steam cooking insert
- Measuring cup
- Plastic spoon
- Power cord with safety plug
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packaging materials as well as foils and stickers.
- 3) Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

NOTE

- Check the contents for completeness and for signs of visible damage.
- If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected according to their environmental friendliness and disposal attributes - and are therefore recyclable.



Recirculation of packaging into the material flow saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material no longer needed in line with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance properly for its return.

Appliance description

Figure A:

- 1 Steam cooking insert
- 2 Release
- 3 Steam outlet opening
- 4 Condensation collector
- 5 Power cable
- 6 Orange control lamp  (Keep-warm)
- 7 Function selector switch
- 8 Socket for mains adapter
- 9 Red control lamp  (Cooking)
- 10 On/Off switch
- 11 Bracket for the plastic spoon
- 12 Cooking bowl

Figure B:

- 13 Measuring cup
- 14 Plastic spoon

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	400 W
Keep-warm mode output	45 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the rice cooker only to correctly installed and earthed power sockets supplying a voltage that corresponds with the details given on the appliance identification plate.
- ▶ Always remove the plug from the power socket when you move or fill the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the cooker is not in use!
- ▶ Never disconnect the appliance by pulling the power cable from the power socket. Always disconnect the plug itself.
- ▶ Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
- ▶ Should the appliance fall into liquid, IMMEDIATELY remove the power plug from the socket. Then, do not operate the appliance again until it has been inspected by an approved service company.
- ▶ Never subject the appliance to the effects of moisture, and do not use it outdoors.
- ▶ Do not use the rice cooker if you are standing on a wet floor or if your hands and/or the appliance are wet.
- ▶ Position the power cable so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- ▶ Do not kink or crush the power cable and do not wind it around the appliance.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.



Never submerge the appliance in water or other liquids.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised. The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ The escaping water vapour is extremely hot! Risk of Burns!

WARNING! RISK OF INJURY!



CAUTION! Hot steam escapes from the steam outlet opening and upon opening the cover! Risk of scalding!

WARNING! RISK OF INJURY!



Attention! Hot surface!

This symbol warns of hot surfaces on the appliance!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never cover the lid with a cloth or the like during cooking.
- ▶ Never place the appliance near sources of heat.
- ▶ Never open the housing. If you do, the safety concept of the appliance can no longer be assured and the warranty becomes void.
- ▶ Only use the accessory parts provided with the appliance and never use the appliance without first inserting the cooking bowl.

Using the rice cooker

The appliance can be used to cook rice and steam other food at the same time. Experiment with finding the right quantity of water and the right cooking time for the various foods.

NOTE

- ▶ Before first using the appliance, fill the cooking bowl 12 up as far as the CUP marking "4", and allow to boil for around 30 min (see chapter entitled "Steam cooking" for operation). Now throw this water away, allow the appliance to cool down and then clean the cooking bowl 12 thoroughly.

Preparing pretreated rice

You will find pretreated rice on the retail market under the name "Quick cook rice", "Easy cook rice" or the like.

NOTE

- ▶ Coat the inside of the cooking bowl 12 evenly with a little fat or vegetable oil to achieve a better cooking result.
- ▶ Never exceed the 5 CUP/1 Litre scale in the cooking bowl 12. If you do, the water may overflow!

- 1) Open the lid by pressing the release 2 and lifting the lid simultaneously.
- 2) Remove the cooking bowl 12.
- 3) Pour the rice and the amount of water specified on the rice packet into the cooking bowl 12.

NOTE

- Always prepare at least enough rice so that when the water is added it reaches at least the CUP marking "2". Failure to do so could lead to poor cooking results!

- 4) Place the cooking bowl 12 in the appliance:
Ensure that...
 - ... there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl 12 – this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
 - ... the cooking bowl 12 is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl 12 correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.
- 5) Now close the lid.
- 6) Connect the power cable 5 to the socket 8 and insert the mains plug into the power socket.
- 7) Switch the appliance on using the On/Off switch 10. The orange control lamp "  " 6 lights up.
- 8) Press down the function selector switch 7 and cook the rice for the amount of time specified on the rice packet.
- 9) When the rice is ready:
 - If you want to eat the rice immediately, disconnect the plug from the mains power socket.
 - If you wish to keep the rice warm (max. 2 hours), press the function selector switch 7 upwards.
- 10) When you have removed the rice, switch the device off at the On/Off switch 10 and pull the power plug out of the mains power socket.

NOTE

- Some types of easy-cook rice still have to swell after cooking. Always follow the preparation instructions on the packaging of the rice.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Use only the supplied plastic spoon 14 to remove the rice. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating of the cooking bowl 12.

NOTE

- You can insert the plastic spoon 14 into the bracket 11 at the edge of the rice cooker. This is always ready to hand!

Preparing rice that has not been pretreated

NOTE

- Coat the inside of the cooking bowl 12 evenly with a little fat or vegetable oil to achieve a better cooking result.

- 1) Open the lid by pressing the release 2 and lifting the lid simultaneously.
- 2) Remove the cooking bowl 12.

NOTE

- If the cooking bowl 12 is damaged, do not continue to use it! The damage may have caused the safety shut-off of the appliance to activate, and the appliance will not allow itself to be switched on.

- 3) Measure the desired quantity of rice with the help of the supplied measuring cup 13.
As a general rule: A level measuring cup 13 – filled with rice – is a portion for one person. Determine the right quantity of rice / water for yourself by making a few cooking attempts.
 - 4) Thoroughly wash and drain the rice. This may remove some of the nutrition, but not washing the rice could lead to poor cooking results and increased foam and steam formation in the cooking bowl 12. Always pay attention to the rice manufacturer's preparation instructions
 - 5) After washing the rice, pour it rice into the cooking bowl 12 and smooth it out.
 - 6) Then add water up to the relevant CUP markings in the cooking bowl 12.
 - 2 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "2"
 - 3 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "3"
 - 4 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "4"
 - 5 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "5"
- Subject to taste preferences, salt can also be added to the rice.

NOTE

- ▶ Never exceed the 5 CUP/1 Litre scale in the cooking bowl 12. If you do, the water may overflow!
- ▶ Always prepare at least 2 portions of rice. Failure to do so could lead to poor cooking results!
- ▶ The cooking time can be shortened by using hot water. However, if you do this use a little less water than is indicated by the CUP marking in the cooking bowl 12.
- ▶ Subject to the type/sort of rice being prepared, it could be that you may have to insert a little more or less water to achieve an optimal cooking result. Vary the amount of water in accordance with your individual experiences and personal preference.

NOTE

- ▶ If you would like to use a different container than the measuring cup 13 that is provided, the "Litre scale" in the cooking bowl 12 can be used for orientation. For example, if you want to cook 0.6 litres of rice, you must measure out this quantity using a measuring cup and put the rice into the cooking bowl 12. Then put water into the cooking bowl 12, so that the water is up to the "0.6 l" mark.
The scaling represents the value that results from the total quantity of rice with the water added.
For this reason, do not use the scale to measure out liquids or food, since it only applies to the rice cooker!

7) After filling the cooking bowl 12, put it back into the rice cooker housing.

Ensure that...

- ... there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl 12 – this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
- ... the cooking bowl 12 is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl 12 correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.

8) Now close the lid.

9) Connect the power cable 5 to the socket 8 and insert the mains plug into the mains socket.

10) Switch the appliance on using the On/Off switch 10. The orange control lamp  6 lights up.

WARNING! RISK OF INJURY!

- During the cooking process steam is emitted from the steam outlet opening **3**. NEVER hold your hands or other parts of the body over the steam outlet opening **3** during the cooking process. Risk of scalding!

11) Press the function selector switch **7** downwards. The orange control lamp " **6** goes out and the red control lamp " **9** lights up. The cooking process starts.

NOTE

- If the cooking bowl **12** is not correctly positioned, the function selector switch **7** cannot be moved to the "Cook" setting.

As soon as the rice is cooked, the rice cooker switches itself automatically back to the keep-warm setting. The red control lamp " **9** goes out and the orange control lamp " **6** lights up again. Wait for five minutes.

NOTE

- You can keep the rice warm for approx. 2 hours if you like. However, the taste and the degree of cooking of the rice may change the longer it is kept warm.

12) Open the lid. The rice is now ready to eat.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Use only the supplied plastic spoon **14** to remove the rice. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating.

NOTE

- You can insert the plastic spoon **14** into the bracket **11** at the edge of the rice cooker. This way it is always ready to hand!

If you do not eat the rice immediately:

- Do not remove the lid whilst keeping the rice warm.
- Do not keep the rice warm for longer than 2 hours.

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always pull the power plug out of the power socket when no longer using the rice cooker. Risk of electric shock!

13) When you have removed the rice, switch the device off at the On/Off switch **10** and pull the power plug out of the mains power socket.

Steam cooking

WARNING! RISK OF INJURY!



Do not lift up the steam cooking insert ❶ during the steaming process – risk of scalding from escaping steam. The steam cooking insert ❶ becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steam cooking insert ❶, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl ❷.

NOTE

- Ensure that the cooking bowl ❷ is also inserted correctly when it is used for steaming. The cooking bowl ❷ must not be damaged. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may be activated and the appliance will not allow itself to be switched on.

1) Pour the desired quantity of water into the cooking bowl ❷. Take note of the examples given in the following tables.

Vegetables (weight)	Quantity of water	Steaming time (approx.)
Green beans, cabbage, carrots (approx. 200 g)	1 – 2 measuring cups ❸	25 minutes
Mushrooms, halved (250 g)	1 measuring cup ❸	15 minutes
Kidney beans, brown beans, as- paragus, spinach (approx. 200 g)	1 – 2 measuring cups ❸	20 minutes

NOTE

- Cut the food into small pieces which will fit into the steam cooking insert ❶. Cut the carrots into small pieces and divide up the florets of the cauliflower or broccoli.

Fish/seafood (weight)	Quantity of water	Steaming time (approx.)
Mussels (cook until they are opened) (approx. 100 g)	1 measuring cup ❸	10 minutes
Prawns (cook until a pink colour) (approx. 200 g)	1 measuring cup ❸	15 minutes

Fish fillet (salmon) (approx. 350 g)	2 measuring cups 13	20 minutes
Oysters (in the shell) (approx. 3-4)	2 measuring cups 13	30 minutes

- 2) Place the food to be steamed in the steam cooking insert **1**.
- 3) Place the steam cooking insert **1** onto the cooking bowl **12**.
- 4) Now close the lid.
- 5) Connect the power cable **5** to the socket **8** and insert the mains plug into the mains socket.
- 6) Switch the appliance on using the On/Off switch **10**. The orange control lamp " **6** lights up.
- 7) Press the function selector switch **7** downwards. The orange control lamp " **6** goes out and the red control lamp " **9** lights up. The steaming process begins.
- 8) Once the specified time has elapsed, press the function selector switch **7** upwards. The appliance does not switch off automatically or switch to keep-warm mode.
- 9) Switch the device off at the On/Off switch **10** and pull the power plug out of the mains power socket.

Fault rectification

Defect	Cause	Rectification
Appliance not working.	The rice cooker is not plugged in.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different wall power socket.
The function selector switch 7 keeps springing up again.	The cooking bowl 12 is not seated/not seated correctly.	Insert the cooking bowl 12 correctly into the rice cooker.

Cleaning

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance.
- ▶  Under no circumstances must the rice cooker be submerged in water or held under running water.
- ▶ No liquid must be allowed to penetrate the inside of the rice cooker or the onto the heating plate!

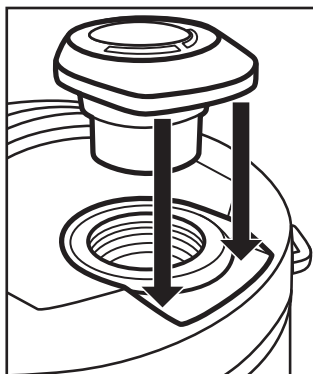
WARNING - RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the attachments of your hand blender in the dishwasher, as it may cause damage to them.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- Always empty the condensation collector  after use.
- Clean the rice cooker casing and the heating plate with a dry cloth. Remove stubborn soiling with a moderately damp, well wrung-out cloth.
- Remove the closure of the steam outlet opening  for cleaning and give the closure a thorough cleaning with water. When replacing the closure, ensure that it is correctly inserted: The closure must be pressed down completely so that it sits firmly in the intended recess.



- Clean the cooking bowl 12, the steam cooking insert 1, the plastic spoon 14 and the measuring cup 13 in water containing a mild detergent. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all residual detergent.
- Dry everything with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

TIP FOR EASY CLEANING

- ▶ Pour a cup of water containing a mild detergent into the cooking bowl 12 before cleaning the cooking bowl 12.
- ▶ Insert the cooking bowl 12 into the rice cooker.
- ▶ Switch the rice cooker to "🍲" and wait until the water boils.
- ▶ Disconnect the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled down.
If you now wash the cooking bowl 12, soiling will be much easier to remove.

Storage

Store the cleaned rice cooker in a dry and dust-free location.

Disposal of the appliance



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 through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre should you be in any doubt.

Importer

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

Warranty

The warranty provided for this appliance is 3 years from date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact the Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free dispatch of your goods.

NOTE

- This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts.

Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 273386

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 273386

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Indholdsfortegnelse

Indledning	18
Ophavsret	18
Anvendelsesområde	18
Leverance/Forberedelser	19
Bortskaffelse af emballagen	19
Beskrivelse af riskogeren	20
Tekniske data	20
Sikkerhedsanvisninger	21
Sådan bruges riskogeren	23
Tilberedning af forbehandlede ris	23
Tilberedning af ris, der ikke er forkogt	25
Dampkogning	28
Afhjælpning af fejl	29
Rengøring	30
Opbevaring	31
Bortskaffelse af riskogeren	31
Importør	32
Garanti	32
Service	32



Læs betjeningsvejledningen og især sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt igennem.

Indledning

Tillykke med købet af din nye riskoger.

Du har dermed valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billederne - også i ændret tilstand - er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Anvendelsesområde

Brug kun riskogeren til kogning af ris og til dampkogning af fødevarer som f.eks. grøntsager og fisk.

Denne riskoger er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med riskogeren, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- Brug kun riskogeren til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Der kan være farer forbundet med riskogeren, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til. Brug kun riskogeren til det anvendelsesområde, den er beregnet til. Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukkede. Ejeren bærer alene risikoen.

Leverance/Forberedelser

Riskogeren leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Riskoger, inkl. kogebeholder og dampindsats
- Målebæger
- Plastske
- Ledning med stik
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt folier og mærkater.
- 3) Rengør alle riskogers dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter riskogeren mod transportskader. Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af riskogers garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke riskogeren ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af riskogeren

Figur A:

- ❶ Dampindsats
- ❷ Oplåsning
- ❸ Dampåbning
- ❹ Opsamlingsbeholder til kondensvand
- ❺ Ledning
- ❻ Orange kontrollampe "" (varmholdning)
- ❼ Funktionskontakt
- ❽ Stik til netledning
- ❾ Rød kontrollampe "" (kogning)
- ❿ Tænd-/slukknop
- ⓫ Bøjle til plastske
- ⓬ Kogebeholder

Figur B:

- Ⓜ Målebæger
- Ⓝ Plastske

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	400 W
Effekt varmholdningsmodus	45 W
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Slut kun riskogeren til en stikkontakt, som er installeret og jordforbundet efter forskrifterne, og som har den strømspænding, som er angivet på riskogeren's typeskilt.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder riskogeren, ved fejl, før du rengør riskogeren, og når du ikke bruger den!
- ▶ Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve ledningen. Hold altid fast i selve stikket.
- ▶ Rør ikke ved stikket med våde eller fugtige hænder.
- ▶ Hvis riskogeren falder ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Lad derefter være med at bruge riskogeren, før du har fået et godkendt servicested til at kontrollere den.
- ▶ Udsæt ikke riskogeren for fugt, og anvend den aldrig uden dørs.
- ▶ Brug ikke riskogeren, hvis du står på et fugtigt gulv, hvis du har våde hænder, eller hvis riskogeren er våd.
- ▶ Læg ledningen, så den ikke rører ved varme genstande eller genstande med skarpe kanter.
- ▶ Bøj eller klem ikke ledningen, og vikl den ikke rundt om riskogeren.
- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.



Riskogeren må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sørg for, at riskogeren er under opsyn under brug.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med den. Rengøring og vedligeholdelse, som udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og under opsyn. Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Lad riskogeren og tilbehørsdelene køle helt af, før du rengør dem og gemmer dem væk.
- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af riskogeren.
- ▶ Vanddampen, der siver ud, er meget varm! Forbrændingsfare!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



FORSIGTIG! Der kommer varm damp ud af dampåbningen, og når du åbner låget! Fare for skoldning!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



Obs! Varm overflade!

Dette symbol advarer mod riskogerens varme overflader!

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Dæk aldrig låget til med en klud eller lignende under kogningen.
- ▶ Stil aldrig riskogeren i nærheden af varmekilder.
- ▶ Åbn aldrig kabinettet. Hvis du gør det, er riskogeren ikke længere sikker, og garantien bortfalder.
- ▶ Brug kun de medfølgende tilbehørsdele, og brug aldrig riskogeren, uden at kogebeholderen er sat i.

Sådan bruges riskogeren

Med denne riskoger kan du både koge ris og dampe andre fødevarer. Prøv at eksperimentere lidt for at finde den rigtige mængde vand og den rigtige kogetid for de forskellige fødevarer.

BEMÆRK

- ▶ Fyld vand i kogebeholderen **12** indtil CUP-markeringen "4" før første brug, og lad det koge ca. 30 minutter (betjening se kapitlet "Dampkogning"). Hæld vandet ud, og lad maskinen køle af, og rengør så kogebeholderen **12** grundigt.

Tilberedning af forbehandlede ris

Forbehandlede ris findes i forretningerne under navnet "hurtigris", "minutris" eller lignende.

BEMÆRK

- ▶ Smør den indvendige side af kogebeholderen **12** med en smule fedt eller planteolie for at opnå det bedste kogeresultat.
- ▶ Hæld aldrig mere i kogebeholderen **12** end op til skalaen 5 CUP/1 liter. Ellers løber vandet over!

- 1) Åbn låget ved at trykke på oplåsningen **2**, og tag samtidig låget af.
- 2) Tag kogebeholderen **12** ud.
- 3) Fyld ris og den mængde vand, som er angivet på risemballagen, i kogebeholderen **12**.

BEMÆRK

- Tilbered altid mindst så meget ris, at det vand, der er fyldt i, som minimum når op til CUP-markeringen "2". Ellers bliver resultatet muligvis ikke så godt.

4) Sæt kogebeholderen 12 ind i riskogeren:

Sørg for, ...

- ... at der ikke sidder fugt og ris på kogebeholderens 12 yderside, så du undgår, at kogeområdet bliver snavset. Tør ydersiden af med en ren klud ved behov.
- ... kogebeholderen 12 ikke sættes skævt ind i riskogers kabiner. Sæt altid kogebeholderen 12 korrekt og lige ind i riskogers kabiner. Ellers kan det ske, at riskogers sikkerhedsfrakobling udløses på grund af skader, og at riskogeren ikke længere kan tændes.

5) Luk låget.

6) Forbind ledningen 5 med stikket 8, og sæt stikket i stikkontakten.

7) Tænd for produktet på tænd/slukknappen 10. Den orange kontrollampe " " 6 lyser.

8) Tryk funktionskontakten 7 ned, og kog risene som angivet på risens emballage.

9) Når risen er færdig:

- Hvis risen skal spises straks, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis risen skal holdes varm (maks. 2 timer), skal du trykke funktionskontakten 7 op.

10) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen 10, når du har taget risen ud, og tag stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK

- Nogle hurtigris-sorter skal trække lidt efter kogning. Følg altid anvisningerne på risens emballage.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug kun den medfølgende plastske 14 til at øse risen op med. Ellers kan kogebeholderens slip-let-belægning 12 beskadiges.

BEMÆRK

- Plastskeen 14 kan sættes fast i bøjlen 11 på kanten af riskogeren. Så er den altid inden for rækkevidde!

Tilberedning af ris, der ikke er forkogt

BEMÆRK

- Smør den indvendige side af kogebeholderen 12 med en smule fedt eller planteolie for at opnå det bedste kogeresultat.

- 1) Åbn låget ved at trykke på oplåsningen 2, og tag samtidig låget af.
- 2) Tag kogebeholderen 12 ud.

BEMÆRK

- Hvis kogebeholderen 12 er beskadiget, må den ikke bruges længere! Det kan ske, at sikkerhedsfrakoblingen på apparatet udløses på grund af skader, og at riskogeren ikke længere kan tændes.

- 3) Opmål den ønskede mængde ris med det medfølgende målebæger 13. Som vejledende mål kan du bruge følgende: Et strøget målebæger 13 - fyldt med ris - er en portion til én person. Find den mængde ris / vand, som du synes er rigtig, ved at prøve dig lidt frem.
- 4) Vask risen grundigt, og si den. Hvis du ikke vasker risen, kan det give dårlige kogeresultater og medføre øget dannelse af skum og damp i kogebeholderen 12. Følg altid tilberedningsanvisningerne fra risproducenten.
- 5) Fyld risen i kogebeholderen 12, når du har vasket den, og glat risen ud.
- 6) Hæld derefter vand i kogebeholderen 12 til den tilhørende CUP-markering:
 - 2 målebæger ris = vand til CUP-markering "2"
 - 3 målebæger ris = vand til CUP-markering "3"
 - 4 målebæger ris = vand til CUP-markering "4"
 - 5 målebæger ris = vand til CUP-markering "5"

Du kan også tilsætte salt til risen, hvis du ønsker det.

BEMÆRK

- ▶ Hæld aldrig mere i kogebeholderen 12 end op til skalaen 5 CUP/1 liter. Ellers løber vandet over!
- ▶ Tilbered altid mindst 2 portioner ris. Ellers bliver resultatet muligvis ikke så godt.
- ▶ Hvis du bruger varmt vand, kan kogetiden afkortes. Brug så lidt mindre vand, end CUP-markeringen i kogebeholderen 12 angiver.
- ▶ Afhængigt af rissorten skal du muligvis fylde mere eller mindre vand på for at opnå et godt resultat. Variér vandmængden efter dine egne erfaringer og smag.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke bruger det medfølgende målebæger 13, men en anden beholder, kan du bruge "liter-skalaen" i kogebeholderen 12 som orienteringshjælp. Hvis du f. eks. vil koge 0,6 liter ris, skal du måle denne mængde af med et målebæger og hælde risen i kogebeholderen 12. Hæld så vand i kogebeholderen 12, så vandet står op til markeringen "0,6 l". Skalaen angiver altid kun den værdi, som fås ud fra den samlede mængde ris tilsat vand. Brug derfor ikke skalaen til måling af væske eller fødevarer, da den kun gælder for riskogeren!

7) Sæt kogebeholderen 12 i riskogers kabinett igen, når du har fyldt den.

Sørg for, ...

- ... at der ikke sidder fugt og ris på kogebeholderens 12 yderside så du undgår, at kogeområdet bliver snavset. Tør ydersiden af med en ren klud ved behov.
- ... kogebeholderen 12 ikke sættes skævt ind i riskogers kabinett. Sæt altid kogebeholderen 12 korrekt og lige ind i riskogers kabinett. Ellers kan det ske, at riskogers sikkerhedsfrakobling udløses på grund af skader, og at riskogeren ikke længere kan tændes.

8) Luk låget.

9) Forbind ledningen 5 med stikket 8, og sæt stikket i stikkontakten.

10) Tænd for produktet på tænd/sluk-knappen 10. Den orange kontrollampe

 6 lyser.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Under kogningen slipper der damp ud af dampåbningen **3**. Hold aldrig hænderne eller andre dele af kroppen hen over dampåbningen **3** under kogeforløbet. Der er fare for forbrændinger!

11) Tryk funktionskontakten **7** ned. Den orange kontrollampe "" **6** slukkes, og den røde kontrollampe "" **9** lyser. Kogningen starter.

BEMÆRK

- Hvis kogebeholderen **12** ikke er sat ind og fyldt, kan funktionskontakten **7** ikke stilles på "kogning".

Så snart risen er kogt, skifter riskogeren automatisk tilbage til varmholdningsfunktionen. Den røde kontrollampe "" **9** slukkes, og den orange kontrollampe "" **6** lyser igen. Vent 5 minutter.

BEMÆRK

- Risen kan holdes varm i ca. 2 timer. Det kan dog forekomme, at risens smag og konsistens ændres, jo længere den holdes varm.

12) Åbn låget. Nu kan risen spises.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug kun den medfølgende plastske **14** til at øse risen op med. Ellers kan slip-let-belægningen beskadiges.

BEMÆRK

- Plastskeen **14** kan sættes i bøjlens **11** på kanten af riskogeren. Så er den altid inden for rækkevidde!

Hvis risen ikke skal spises med det samme:

- Åbn ikke låget, mens risen holdes varm.
- Hold ikke risen varm i mere end 2 timer.

ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger riskogeren længere. Der er fare for elektrisk stød!

13) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen **10**, når du har taget risen ud, og tag stikket ud af stikkontakten.

Dampkogning

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



Løft ikke dampindsatsen ❶ under dampningen, da der er fare for at blive skoldet af dampen, der slipper ud. Dampindsatsen ❶ opvarmes under dampningen. Tag dampindsatsen ❶ ud af kogebeholderen ❷ med grydelapper eller lignende.

BEMÆRK

- Sørg for, at kogebeholderen ❷ også er korrekt indsat ved kogning med damp. Kogebeholderen ❷ må ikke være beskadiget. Ellers kan det ske, at riskogerens sikkerhedsfrakobling udløses på grund af skader, og at riskogeren ikke længere kan tændes.

1) Hæld den ønskede mængde vand i kogebeholderen ❷. Se eksemplerne i de efterfølgende tabeller.

Grøntsager (Vægt)	Vandmængde	Damptid (ca.)
Grønne bønner, kål, gulerødder (ca. 200 g)	1 - 2 målebægre ❸	25 minutter
Svampe, halverede (250 g)	1 målebæger ❸	15 minutter
Røde og brune bønner, asparges, spinat (ca. 200 g)	1 - 2 målebægre ❸	20 minutter

BEMÆRK

- Skær fødevarerne i mindre stykker, så de nemt kan være i dampindsatsen ❶. Skær gulerødderne i små stykker, og del blomkål eller broccoli i buketter.

Fisk/skaldyr (Vægt)	Vandmængde	Damptid (ca.)
Muslinger, koges til de åbner (ca. 100 g)	1 målebæger ❸	10 minutter
Rejer, koges til de bliver lyserøde (ca. 200 g)	1 målebæger ❸	15 minutter

Fiskefileter (laks) (ca. 350 g)	2 målebægre 13	20 minutter
Østers, i skal (ca. 3 - 4 styk)	2 målebægre 13	30 minutter

- 2) Læg fødevarerne, der skal dampes, i dampindsatsen **1**.
- 3) Sæt dampindsatsen **1** på kogebeholderen **12**.
- 4) Luk låget.
- 5) Forbind ledningen **5** med stikket **8**, og sæt stikket i stikkontakten.
- 6) Tænd for produktet på tænd-/sluk-knappen **10**. Den orange kontrollampe " " **6** lyser.
- 7) Tryk funktionskontakten **7** ned. Den orange kontrollampe " " **6** slukkes, og den røde kontrollampe " " **9** lyser. Dampningen starter.
- 8) Tryk funktionskontakten **7** op, når den angivne tid er gået. Maskinen slukkes ikke automatisk eller skifter til varmholdningsmodus.
- 9) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen **10**, og tag stikket ud af stikkontakten.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Riskogeren fungerer ikke.	Riskogeren er ikke sluttet til stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
Funktionskontakten 7 hopper hele tiden op.	Kogebeholderen 12 er ikke sat i eller er ikke sat korrekt ind i riskogeren.	Sæt kogebeholderen 12 korrekt i eller korrekt ind i riskogeren.

Rengøring

⚠ ADVARSEL - FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør riskogeren.
- ▶  Du må aldrig lægge riskogeren ned i vand eller holde den ind under rindende vand under rengøringen.
- ▶ Der må ikke komme væske ind i riskogeren eller på varmepladen!

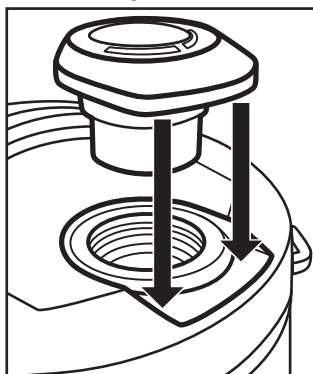
⚠ ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad riskogeren køle af, før den rengøres.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Maskinens dele må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da de derved beskadiges.
- ▶ Brug ingen stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ikke kan repareres igen!

- Tøm altid opsamlingsbeholderen til kondensvand **4** efter brug.
- Rengør riskogersens hus og varmepladen med en tør klud. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge en let fugtet og godt opvredet klud.
- Tag lukningen til dampåbningen **3** af til rengøring, og rengør den grundigt med vand. Sørg for, at lukningen er sat rigtigt i, når den sættes på igen. Lukningen skal trykkes helt ned, så den igen sidder i den dertil beregnede udsparring.



- Rengør kogebeholderen 12, dampindsatsen 11, plasticskeen 14 og målebægeret 13 i vand med opvaskemiddel. Skyl derefter alle dele med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel forsvinder.
- Tør det hele med et viskestykke, og sørg for, at riskogeren er helt tør, før den bruges igen.

TIP TIL LET RENGØRING

- Hæld en kop vand med opvaskemiddel i kogebeholderen 12, før kogebeholderen 12 skylles.
- Sæt kogebeholderen 12 ind i riskogeren.
- Stil riskogeren på "☕", og vent, til vandet koger.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og vent, til riskogeren er afkølet. Når kogebeholderen 12 skylles, forsvinder snarere meget nemmere.

Opbevaring

Opbevar den rengjorte riskoger på et tørt og støvfrit sted.

Bortskaffelse af riskogeren



Smid under ingen omstændigheder produktet ud med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf riskogeren via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanti

På denne riskoger får du 3 års garanti fra købsdatoen. Riskogeren er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

- Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 273386

Åbningstid for hotline: Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Table des matières

Introduction	34
Propriété intellectuelle	34
Utilisation conforme	34
Étendue des fournitures/Préparatifs	35
Élimination de l'emballage	35
Description de l'appareil	36
Caractéristiques techniques	36
Consignes de sécurité	37
Utilisation du cuiseur de riz	39
Préparer du riz prétraité	39
Cuire du riz non prétraité	41
Cuisson à la vapeur	44
Dépannage	45
Nettoyage	46
Rangement	47
Mise au rebut de l'appareil	47
Importateur	48
Garantie	48
Services après-vente	48



Veuillez lire attentivement le mode d'emploi notamment les consignes de sécurité.

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant l'usage, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également ces instructions d'utilisation.

Propriété intellectuelle

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Utilisez le cuiseur de riz uniquement pour la cuisson de riz et la cuisson à la vapeur de produits alimentaires comme des légumes ou du poisson par exemple.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage privé. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles !

AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage différent.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage différent. Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou de l'utilisation de pièces de rechange non validées. L'utilisateur répond à lui seul des risques encourus.

Étendue des fournitures/Préparatifs

L'appareil est équipé de manière standard des composants suivants :

- Cuiseur à riz, avec cuve de cuisson et insert de cuisson à la vapeur
- Verre mesureur
- Cuillère en plastique
- Câble de raccordement avec fiche de contact de protection
- Mode d'emploi

- 1) Sortir du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlever tout le matériel d'emballage, les films et les autocollants.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre «Nettoyage».

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dommage apparent.
- En cas de livraison incomplète, de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages liés au transport. Le matériel d'emballage a été sélectionné selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage et peut être ainsi éliminé de manière écologique.



Le retour de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Veuillez éliminer le matériel d'emballage qui ne sert plus selon la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil, afin de pouvoir emballer ce dernier correctement en cas de recours à la garantie.

Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Insert de cuisson à la vapeur
- 2 Déverrouillage
- 3 Orifice de sortie de la vapeur
- 4 Collecteur d'eau de condensation
- 5 Cordon d'alimentation
- 6 Témoin lumineux orange «  » (maintien au chaud)
- 7 Sélecteur de fonction
- 8 Douille pour le cordon d'alimentation
- 9 Témoin lumineux rouge «  » (cuisson)
- 10 Interrupteur Marche/Arrêt
- 11 Support pour la cuillère en plastique
- 12 Cuve de cuisson

Figure B :

- 13 Verre mesureur
- 14 Cuillère en plastique

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	400 W
Puissance, maintien au chaud	45 W
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- ▶ Raccordez le cuiseur de riz uniquement à une prise installée et mise à la terre en bonne et due forme avec la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche secteur de la prise de courant. Tirez sur la fiche secteur et non sur le cordon.
 - ▶ Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
 - ▶ Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service suite à un tel incident, faites-le d'abord contrôler par un centre de réparation autorisé.
 - ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
 - ▶ N'utilisez pas le cuiseur de riz, si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
 - ▶ Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou comportant des arêtes vives.
 - ▶ Ne pliez pas ou ne coincez pas le cordon d'alimentation ; de même, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
 - ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les câbles secteur endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
-  Surtout, ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil et les pièces accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante ! Risque de brûlure !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

PRUDENCE ! De la vapeur brûlante s'échappe de l'orifice de sortie de la vapeur et lorsque vous ouvrez le couvercle ! Risque d'échaudures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

Attention ! Surface brûlante !

Ce symbole met en garde des surfaces brûlantes de l'appareil !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne jamais couvrir le couvercle avec un torchon ou autre pendant la cuisson.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces accessoires contenues dans la livraison ; n'utilisez jamais l'appareil sans insérer la cuve de cuisson.

Utilisation du cuiseur de riz

Avec cet appareil, il est possible de faire cuire du riz et de faire cuire à la vapeur d'autres aliments. Faites quelques essais, afin de déterminer la quantité d'eau et le temps de cuisson corrects concernant les différents aliments.

REMARQUE

- ▶ Avant la première utilisation, veuillez ajouter de l'eau jusqu'à la graduation CUP «4» de la cuve de cuisson 12 et laissez bouillir lentement pendant environ 30 minutes (mode d'emploi, voir chapitre «Cuisson à la vapeur»). Jetez cette eau et laissez refroidir l'appareil. Ensuite, nettoyez soigneusement la cuve de cuisson 12.

Préparer du riz prétraité

Vous trouverez le riz prétraité dans le commerce sous les appellations «riz cuisson rapide», «riz rapide» ou autres.

REMARQUE

- ▶ Enduisez la face interne de la cuve de cuisson 12 de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale, pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.
- ▶ Ne dépassez jamais la graduation 5 CUP/1 litre de la cuve de cuisson 12. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déverrouillage 2 et soulevez le couvercle en même temps.
- 2) Sortez la cuve de cuisson 12.
- 3) Remplissez la cuve de cuisson 12 avec le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz.

REMARQUE

- Cuisez toujours suffisamment de riz pour que l'eau remplie atteigne au moins le repère CUP «2». Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !

- 4) Mettre la cuve de cuisson 12 dans l'appareil :
Veillez à ce
 - ... qu'il n'y ait pas d'humidité ni de riz sur l'extérieur de la cuve de cuisson 12 pour éviter toute salissure de la zone de cuisson. Le cas échéant, il faut essuyer l'extérieur de la cuve de cuisson avec un chiffon propre.
 - ... que la cuve de cuisson 12 ne soit pas placée de travers ou en position coincée dans le boîtier du cuiseur de riz. Toujours placer la cuve de cuisson 12 en position droite et correcte dans le boîtier du cuiseur de riz. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.
- 5) Fermez le couvercle.
- 6) Reliez le cordon d'alimentation 5 à la douille 8 et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 7) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 10. Le témoin lumineux orange «» 6 s'allume.
- 8) Abaissez le sélecteur de fonction 7 et faites cuire le riz selon la durée indiquée sur l'emballage du riz.
- 9) Lorsque le riz est cuit :
 - Si vous souhaitez consommer le riz immédiatement, veuillez débrancher la fiche secteur de la prise de courant.
 - Si vous souhaitez maintenir le riz au chaud (2 heures max.), soulevez le sélecteur de fonction 7.
- 10) Après avoir retiré le riz, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 10 et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

REMARQUE

- Certaines sortes de riz à cuisson rapide doivent gonfler après la cuisson. Veuillez toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage du riz.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour retirer du riz, veuillez utiliser uniquement la cuiller en plastique 14 jointe à la livraison. Sinon, le revêtement anti-adhésif de la cuve de cuisson 12 risque d'être endommagé.

REMARQUE

- Vous pouvez placer la cuiller en plastique 14 sur le support 11 situé sur le bord du cuiseur de riz. Celle-ci est ainsi toujours à portée de main !

Cuire du riz non prétraité

REMARQUE

- Enduisez la face interne de la cuve de cuisson **12** de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale, pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage **2** et soulevez le couvercle en même temps.
- 2) Sortez la cuve de cuisson **12**.

REMARQUE

- Ne plus utiliser la cuve de cuisson **12** si celle-ci est endommagée ! En cas d'endommagements, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

- 3) Mesurez la quantité souhaitée de riz à l'aide du verre mesureur **13** joint à la livraison.
Comme référence : un verre mesureur **13** - rempli à ras de riz - correspond à une portion pour une personne. Déterminez la quantité adéquate de riz/d'eau en faisant quelques essais.
- 4) Lavez soigneusement le riz et passez-le au tamis. Cela peut certes faire perdre des substances nutritives, mais si le riz n'est pas lavé, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson et la formation accrue de mousse et de vapeur dans la cuve de cuisson **12**. Veuillez toujours respecter les consignes de préparation du fabricant de riz.
- 5) Après avoir lavé le riz, placez celui-ci dans la cuve de cuisson **12** et étalez-le bien.
- 6) Puis, versez de l'eau jusqu'à la marque correspondante CUP de la cuve de cuisson **12** :
 - 2 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «2»
 - 3 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «3»
 - 4 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «4»
 - 5 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «5»

Selon vos goûts, vous pouvez rajouter du sel au riz.

REMARQUE

- ▶ Ne dépassez jamais la graduation 5 CUP/1 litre de la cuve de cuisson 12. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !
- ▶ Préparez toujours au minimum 2 portions de riz. Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !
- ▶ Si vous utilisez de l'eau chaude, vous pouvez diminuer le temps de cuisson. Cependant, il faut utiliser un peu moins d'eau par rapport à ce qui est prévu par la marque CUP de la cuve de cuisson 12.
- ▶ Selon le type de riz, il est possible que vous deviez verser un peu plus ou un peu moins d'eau, pour obtenir un résultat de cuisson optimal. Variez la quantité d'eau selon votre propre expérience et vos goûts.

REMARQUE

- ▶ Si vous n'utilisez pas le verre mesureur joint à la livraison 13 mais un autre récipient pour le remplissage, vous pouvez vous orienter à la "graduation en litres" à l'intérieur de la cuve de cuisson 12. Si vous souhaitez cuire par exemple 0,6 litre de riz, veuillez mesurer cette quantité avec un verre mesureur et versez celle-ci dans la cuve de cuisson 12. Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson 12 jusqu'à la marque "0,6 l". La graduation indique toujours la valeur provenant de la quantité totale de riz et de l'eau que vous avez ajoutée. Veuillez ne pas utiliser cette graduation pour mesurer des quantités de liquides ou d'aliments, car celle-ci ne concerne que le cuiseur de riz !

7) Après avoir rempli la cuve de cuisson 12, placez celle-ci dans le boîtier du cuiseur de riz.

Veuillez à ce

- ... qu'il n'y ait pas d'humidité ni de riz sur l'extérieur de la cuve de cuisson 12 pour éviter toute salissure de la zone de cuisson. Le cas échéant, il faut essuyer l'extérieur de la cuve de cuisson avec un chiffon propre.
- ... que la cuve de cuisson 12 ne soit pas placée de travers ou en position coincée dans le boîtier du cuiseur de riz. Toujours placer la cuve de cuisson 12 en position droite et correcte dans le boîtier du cuiseur de riz. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

8) Fermez le couvercle.

9) Reliez le cordon d'alimentation 5 à la douille 8 et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.

10) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt 10. Le témoin lumineux orange «  » 6 s'allume.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

- De la vapeur s'échappe de l'orifice de sortie de vapeur **3** pendant la cuisson. Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps au-dessus de l'orifice de sortie de vapeur **3** pendant la cuisson. Il y a risque d'échaudure !

11) Abaissez le sélecteur de fonction **7**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » **9** s'allume. La cuisson commence.

REMARQUE

- Si la cuve de cuisson **12** n'est pas en place et remplie, le sélecteur de fonction **7** ne peut pas être placé sur « Cuisson ».

Dès que le riz est cuit, le cuiseur de riz se met automatiquement en position de maintien au chaud. Le témoin lumineux rouge «  » **9** s'éteint et le témoin lumineux orange «  » **6** s'allume de nouveau. Veuillez patienter 5 minutes.

REMARQUE

- Si vous le souhaitez, vous pouvez maintenir le riz au chaud pendant environ 2 heures. Cependant, il est possible que le goût et le degré de cuisson du riz change plus il est maintenu au chaud.

12) Ouvrez le couvercle. Le riz est maintenant prêt à la consommation.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour retirer du riz, veuillez utiliser uniquement la cuiller en plastique **14** jointe à la livraison. Sinon, le revêtement anti-adhésif peut être endommagé.

REMARQUE

- Vous pouvez placer la cuiller en plastique **14** sur le support **11** situé sur le bord du cuiseur de riz. Celle-ci est ainsi toujours à portée de main !

Si vous ne consommez pas le riz immédiatement :

- Pendant le temps de maintien au chaud, veuillez ne pas ouvrir le couvercle.
- Ne maintenez pas le riz au chaud pendant plus de 2 heures.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous n'utilisez plus le cuiseur de riz. Risque d'électrocution !

13) Après avoir retiré le riz, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **10** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !



Pendant la procédure de cuisson, ne pas soulever l'insert de cuisson à la vapeur **❶**, car vous risquez de vous brûler avec la vapeur s'échappant de l'appareil. L'insert de cuisson à la vapeur **❶** est chauffé pendant la cuisson. Retirez l'insert de cuisson à la vapeur **❶** à l'aide de maniques ou autres de la cuve de cuisson **❷**.

REMARQUE

- Veillez à ce que la cuve de cuisson **❷** soit de même correctement insérée pendant la cuisson à la vapeur. La cuve de cuisson **❷** ne doit pas être endommagée. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

1) Versez la quantité d'eau nécessaire dans la cuve de cuisson **❷**. Suivez les exemples des tableaux suivants.

Légumes (Poids)	Quantité d'eau	Temps de cuisson vapeur (env.)
Haricots verts, choux, carottes (env. 200 g)	1 - 2 verre mesureur ❸	25 minutes
Champignons coupés en deux (250 g)	1 verre mesureur ❸	15 minutes
Haricots rouges et marrons, asperges, épinards (env. 200 g)	1 - 2 verre mesureur ❸	20 minutes

REMARQUE

- Coupez les aliments en petits morceaux, pour pouvoir remplir aisément l'insert de cuisson à la vapeur **❶**. Découpez les carottes en petits morceaux et divisez les fleurettes de chou-fleur ou de brocoli.

Poisson / fruits de mer (Poids)	Quantité d'eau	Temps de cuisson vapeur (env.)
Faire cuire les moules jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent (env. 100 g)	1 verre mesureur ❸	10 minutes

Faire revenir les gambas jusqu'à obtenir une couleur rosée (env. 200 g)	1 verre mesureur 13	15 minutes
Filet de poisson (saumon) (env. 350 g)	2 verres mesureur 13	20 minutes
Huîtres, dans leur coquille (env. 3 - 4 pièces)	2 verres mesureur 13	30 minutes

- Placez les aliments à cuire dans l'insert de cuisson à la vapeur **1**.
- Mettez l'insert de cuisson à la vapeur **1** en place dans la cuve de cuisson **12**.
- Fermez le couvercle.
- Reliez le cordon d'alimentation **5** à la douille **8** et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **10**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'allume.
- Abaissez le sélecteur de fonction **7**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » **9** s'allume. La cuisson à la vapeur commence.
- À la fin du temps de cuisson indiqué, soulevez le sélecteur de fonction **7**. L'appareil ne s'arrête pas automatiquement ou passe en mode de maintien au chaud.
- Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **10** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil n'indique aucune fonction.	Le cuiseur de riz n'est pas relié à la prise de courant.	Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
Le sélecteur de fonction 7 remonte sans arrêt.	La cuve de cuisson 12 n'est pas mise en place ou pas correctement placée.	Mettez la cuve de cuisson 12 en place, ou placez-la correctement.

Nettoyage

⚠ ATTENTION - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

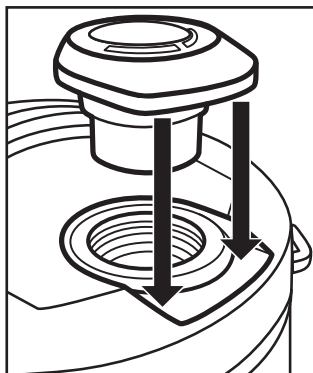
- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ▶  Vous ne devez en aucun cas plonger le cuiseur de riz dans l'eau ou le rincer à l'eau courante.
- ▶ Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur du cuiseur de riz ou sur la plaque chauffante !

⚠ ATTENTION - RISQUE DE LÉSIONS !

- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les éléments de l'appareil ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
 - ▶ N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs. Ils peuvent en effet attaquer les surfaces de manière irréversible !
- Après chaque utilisation, videz le collecteur d'eau de condensation ④.
 - Nettoyez le cuiseur de riz et la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon sec. Pour éliminer des salissures plus tenaces, veuillez utiliser un chiffon humidifié et bien essoré.
 - Pour effectuer le nettoyage, retirez le bouchon de l'orifice de sortie de vapeur ③ et rincez-le abondamment à l'eau. Veillez lors de la remise en place à ce que le bouchon soit correctement positionné : Le bouchon doit être entièrement poussé vers le bas de manière à reprendre place dans le creux prévu à cet effet.



- La cuve de cuisson ⑫, l'insert de cuisson à la vapeur ①, la cuiller en plastique ⑭ et le verre mesureur ⑬ sont nettoyés dans de l'eau contenant du détergent. Rincez toutes les pièces à l'eau claire, pour éliminer tout reste de détergent éventuel.
- Séchez minutieusement les pièces avec un torchon sec et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant la prochaine utilisation.

CONSEIL POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

- Avant de nettoyer la cuve de cuisson ⑫, ajoutez une tasse d'eau contenant du détergent dans la cuve de cuisson ⑫.
- Placez la cuve de cuisson ⑫ dans le cuiseur de riz.
- Placez le cuiseur de riz sur «  » et patientez jusqu'à ce que l'eau vienne à ébullition.
- Débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Maintenant, si vous nettoyez la cuve de cuisson ⑫, les salissures s'élimineront plus facilement.

Rangement

Conservez le cuiseur de riz propre dans un endroit sec et sans poussières.

Mise au rebut de l'appareil



L'appareil ne doit en aucun cas être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux règles de la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil en le confiant à une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- Cette garantie s'applique uniquement en cas de vice de fabrication ; elle ne concerne pas les dommages subis pendant le transport, les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. les commutateurs.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Signalez sans tarder toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment de l'achat, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation effectuée après l'échéance de la période de garantie fera l'objet d'une facturation.

Services après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 273386

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 273386

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Inhoud

Inleiding	50
Auteursrecht	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Inhoud van het pakket/Vorbereidingen	51
De verpakking afvoeren	51
Apparaatbeschrijving	52
Technische gegevens	52
Veiligheidsvoorschriften	53
Gebruik van de rijstkoker	55
Voorbehandelde rijst koken	55
Niet-voorgekookte rijst koken	57
Stomen	60
Problemen oplossen	61
Reinigen	62
Opbergen	63
Apparaat afvoeren	63
Importeur	64
Garantie	64
Service	64



Lees de gebruiksaanwijzing, met name de veiligheidsvoorschriften, aandachtig door.

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Als u het product doorgeeft aan derden, vergeet dan niet alle bijbehorende documenten erbij te geven.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke verveelvoudiging resp. elke reproductie, ook samenvattingen, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het koken van rijst en voor het stomen van levensmiddelen, zoals bijvoorbeeld groente of vis.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

OPMERKING

- Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming. Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Inhoud van het pakket/Vorbereidingen

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Rijstkoker, incl. kookpan en stoom-opzetstuk
- Maatbeker
- Kunststoflepel
- Aansluitsnoer met randaardestekker
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de bedieningshandleiding uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen, folies en stickers van het apparaat.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Als het pakket niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Stoom-opzetstuk
- 2 Ontgrendeling
- 3 Stoomgaatje
- 4 Opvangreservoir voor condenswater
- 5 Netsnoer
- 6 Oranje controlelampje "🍲" (warmhouden)
- 7 Functiekeuzeknop
- 8 Aansluiting voor netsnoer
- 9 Rood controlelampje "🍲" (koken)
- 10 Aan-/uitknop
- 11 Houder voor kunststoflepel
- 12 Kookpan

Afbeelding B:

- 13 Maatbeker
- 14 Kunststoflepel

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	400 W
Vermogen warmhoudstand	45 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit de rijstkoker alleen aan op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en overeenkomt met de netspanning zoals aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt en als u het niet gebruikt!
- ▶ Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Alleen aan de stekker vastpakken.
- ▶ Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- ▶ Mocht het apparaat een in vloeistof zijn gevallen, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact. Neem het apparaat daarna niet meer in gebruik, maar laat het eerst door een erkend servicebedrijf nakijken.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Gebruik de rijstkoker niet als u op een vochtige vloer staat of als uw handen of het apparaat nat zijn.
- ▶ Leid het netsnoer zodanig dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen.
- ▶ Knik of plet het netsnoer niet en wikkel het niet om het apparaat.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.



Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ De vrijkomende stoom is zeer heet! Verbrandingsgevaar!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

VOORZICHTIG! Uit het stoomgaatje en bij het openen van het deksel ontsnapt hete stoom! Gevaar voor brandwonden!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

Let op! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken op het apparaat!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Bedek het deksel tijdens het koken nooit met een doek of iets dergelijks.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- ▶ Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires en gebruik het apparaat nooit zonder dat de kookpan is ingezet.

Gebruik van de rijstkoker

Met dit apparaat kunt u rijst koken en tevens andere levensmiddelen gaarstomen. Probeer door experimenteren de juiste hoeveelheid water en de juiste kooktijd voor de verschillende combinatiemogelijkheden te vinden.

OPMERKING

- ▶ Vul voor het eerste gebruik water tot aan de CUP-markering "4" in de kookpan 12 en laat het ca. 30 minuten koken (bediening zie hoofdstuk "Stomen"). Giet dit water af en laat het toestel afkoelen en reinig de kookpan 12 daarna grondig.

Voorbehandelde rijst koken

Voorbehandelde rijst vindt u in de winkel onder de naam "snelkookrijst", "snelrijst", "kortkokende rijst" of iets dergelijks.

OPMERKING

- ▶ Voor een beter kookresultaat smeert u de binnenkant van de kookpan 12 gelijkmatig in met een beetje vet of plantaardige olie.
- ▶ Overschrijd nooit de schaal aanduiding 5 CUP/1 liter in de kookpan 12. Anders loopt het water over!

- 1) Open het deksel door op de ontgrendeling 2 te drukken en tegelijkertijd het deksel omhoog te trekken.
- 2) Neem de kookpan 12 uit.
- 3) Doe de rijst en de hoeveelheid water zoals aangegeven op de verpakking van de rijst, in de kookpan 12.

OPMERKING

- Bereid altijd minstens zo veel rijst, dat het water minimaal de CUP-markeering "2" bereikt. Anders kan het kookresultaat slecht zijn!

- 4) Plaats de kookpan 12 in het apparaat.
Let er daarbij op, dat...
 - ... er geen vocht en rijst aan de buitenzijde van de kookpan 12 zit, om verontreiniging van het kookgedeelte te voorkomen. Eventueel kan de buitenkant worden schoongemaakt met een schone doek.
 - ... de kookpan 12 niet scheef of gekanteld in de behuizing van de rijstkoker wordt gezet. Zet de kookpan 12 altijd correct en recht in de behuizing van de rijstkoker. Anders bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.
- 5) Sluit het deksel.
- 6) Sluit het netsnoer 5 aan op de aansluiting voor netsnoer 8 en steek de stekker in het stopcontact.
- 7) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 10. Het oranje controlelampje  6 brandt.
- 8) Druk de functiekeuzeknop 7 omlaag en kook de rijst zo lang als op de verpakking van de rijst staat aangegeven.
- 9) Wanneer de rijst gaar is:
 - Als u de rijst meteen wilt eten, haalt u de stekker uit het stopcontact.
 - Als de rijst nog moet worden warmgehouden (max. 2 uur), drukt u de functiekeuzeknop 7 omhoog.
- 10) Wanneer u de rijst eruit hebt gehaald, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop 10 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

OPMERKING

- Sommige soorten snelkookrijst moeten na het koken nog zwellen. Neem altijd de aanwijzingen op de verpakking van de rijst in acht.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik om de rijst uit te scheppen uitsluitend de meegeleverde kunststoflepel 14. Anders kan de antiaanbaklaag van de kookpan 12 beschadigd raken.

OPMERKING

- De kunststoflepel 14 kunt u in de houder 11 op de rand van de rijstkoker plaatsen. Zo hebt u deze altijd snel bij de hand!

Niet-voorgekookte rijst koken

OPMERKING

- Voor een beter kookresultaat smeert u de binnenkant van de kookpan 12 gelijkmatig in met een beetje vet of plantaardige olie.

- 1) Open het deksel door op de ontgrendeling 2 te drukken en tegelijkertijd het deksel omhoog te trekken.
- 2) Neem de kookpan 12 uit.

OPMERKING

- Als de kookpan 12 beschadigd is, mag deze niet langer worden gebruikt! Door de beschadigingen bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en dat het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

- 3) Meet de gewenste hoeveelheid rijst af met behulp van de meegeleverde maatbeker 13.
Als richtlijn geldt: een afgestreken maatbeker 13 - gevuld met rijst - komt overeen met een portie voor één persoon. Stel voor uzelf de juiste hoeveelheid rijst / water vast door enkele keren uitproberen.
- 4) Was de losse rijst grondig en giet deze af. Daarbij gaan weliswaar voedingsstoffen verloren, maar als u de rijst niet wast, kan het kookresultaat slechter zijn en kan er meer schuim- en stoomontwikkeling in de kookpan 12 ontstaan. Neem altijd de bereidingsaanwijzingen van de rijstfabrikant in acht.
- 5) Na het wassen doet u de rijst in de kookpan 12 en strijkt u de rijst glad.
- 6) Vervolgens giet u tot aan de gewenste CUP-markering in de kookpan 12 water bij:
 - 2 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "2"
 - 3 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "3"
 - 4 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "4"
 - 5 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "5"

Afhankelijk van persoonlijke smaak kan er ook zout aan de rijst worden toegevoegd.

OPMERKING

- Overschrijd nooit de schaal aanduiding 5 CUP/1 liter in de kookpan 12. Anders loopt het water over!
- Kook altijd minstens 2 porties rijst. Anders kan het kookresultaat slecht zijn!
- Als u warm water gebruikt, kan de kooktijd verkort worden. Gebruik in dat geval wat minder water dan volgens de CUP-markering in de kookpan 12 nodig is.
- Afhankelijk van de rijstsoort kan het voorkomen dat u iets meer of iets minder water moet toevoegen om tot een optimaal kookresultaat te komen. Varieer de hoeveelheid water volgens uw eigen ervaringen en smaak.

OPMERKING

- Als u voor het vullen niet de meegeleverde maatbeker 13 maar iets anders wilt gebruiken, dient de "literschaal" in de kookpan 12 als richtlijn. Wanneer u bijvoorbeeld 0,6 liter rijst wilt koken, meet u deze hoeveelheid af met een maatbeker en doet u de rijst in de kookpan 12. Doe vervolgens zo veel water in de kookpan 12, dat het water tot aan de markering "0,6 l" staat. De schaal heeft altijd betrekking op het totaal van de hoeveelheid rijst en het toegevoegde water. Gebruik de schaal daarom niet voor het afmeten van vloeistoffen of levensmiddelen, omdat deze alleen voor de rijstkoker geldt!

7) Na het vullen plaatst u de kookpan 12 in de behuizing van de rijstkoker.

Let er daarbij op, dat...

- ... er geen vocht en rijst aan de buitenzijde van de kookpan 12 zit, om verontreiniging van het kookgedeelte te voorkomen. Eventueel kan de buitenkant worden schoongemaakt met een schone doek.
- ... de kookpan 12 niet scheef of gekanteld in de behuizing van de rijstkoker wordt gezet. Zet de kookpan 12 altijd correct en recht in de behuizing van de rijstkoker. Anders bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

8) Sluit het deksel.

9) Sluit het netsnoer 5 aan op de aansluiting voor netsnoer 8 en steek de stekker in het stopcontact.

10) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 10. Het oranje controlelampje



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Tijdens het garingsproces komt er stoom uit het stoomgaatje **3**. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen boven het stoomgaatje **3** tijdens het garingsproces. Er bestaat gevaar voor brandwonden!

11) Druk de functiekeuzeknop **7** omlaag. Het oranje controlelampje "" **6** gaat uit en het rode controlelampje "" **9** gaat branden. Het koken begint.

OPMERKING

- ▶ Als de kookpan **12** niet is ingezet en gevuld, kan de functiekeuzeknop **7** niet op "Koken" worden gezet.

Zodra de rijst heeft gekookt, schakelt de rijstkoker automatisch terug naar de warmhoudfunctie. Het rode controlelampje "" **9** gaat uit en het oranje controlelampje "" **6** gaat weer branden. Wacht 5 minuten.

OPMERKING

- ▶ Desgewenst kunt u de rijst ca. 2 uur warmhouden. Het is echter mogelijk dat de smaak en de garingsgraad van de rijst verandert naarmate deze langer wordt warmgehouden.

12) Open het deksel. De rijst is nu klaar om te worden genuttigd.

LET OP - MATERIELE SCHADE!

- ▶ Gebruik om de rijst uit te scheppen uitsluitend de meegeleverde kunststoflepel **14**. Anders kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

OPMERKING

- ▶ De kunststoflepel **14** kunt u in de houder **11** op de rand van de rijstkoker plaatsen. Zo hebt u deze altijd snel bij de hand!

Wanneer u de rijst niet meteen eet:

- Open het deksel niet tijdens het warmhouden.
- Laat de rijst niet langer dan 2 uur in de warmhoudstand staan.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de rijstkoker niet meer gebruikt. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

13) Wanneer u de rijst eruit hebt gehaald, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop **10** en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Stomen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Tijdens het stomen mag het stoom-opzetstuk **1** niet afgenomen worden, aangezien er door de vrijkomende stoom gevaar voor verbranding bestaat. Het stoom-opzetstuk **1** wordt heet tijdens het garingsproces. Haal het stoom-opzetstuk **1** met een pannenlap of iets dergelijks van de kookpan **12** af.

OPMERKING

- Let erop dat de kookpan **12** ook tijdens het gaarstomen correct is ingezet. De kookpan **12** mag niet beschadigd zijn. Anders bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

- 1) Giet de benodigde hoeveelheid water in de kookpan **12**. Raadpleeg de voorbeelden in de volgende tabellen.

Groente (gewicht)	Hoeveelheid water	Stoomtijd (ca.)
Sperziebonen, kool, worteltjes (ca. 200 g)	1 - 2 maatbekers 13	25 minuten
Paddenstoelen, gehalveerd (250 g)	1 maatbeker 13	15 minuten
Rode en bruine bonen, asperges, spinazie (ca. 200 g)	1 - 2 maatbekers 13	20 minuten

OPMERKING

- Snijd de levensmiddelen in kleinere stukjes, zodat ze probleemloos in het stoom-opzetstuk **1** passen. Snijd worteltjes in kleine stukjes en snijd bloemkool of broccoli in roosjes.

Vis/zeeevruchten (gewicht)	Hoeveelheid water	Stoomtijd (ca.)
Mosselen, stomen totdat ze opengaan (ca. 100 g)	1 maatbeker 13	10 minuten
Garnalen, stomen totdat ze roze kleuren (ca. 200 g)	1 maatbeker 13	15 minuten

Visfilet (zalm) (ca. 350 g)	2 maatbekers 13	20 minuten
Oesters, in de schelp (ca. 3 - 4 stuks)	2 maatbekers 13	30 minuten

- 2) Vul het stoom-opzetstuk **1** met de levensmiddelen die moeten worden gestoomd.
- 3) Plaats het stoom-opzetstuk **1** op de kookpan **12**.
- 4) Sluit het deksel.
- 5) Sluit het netsnoer **5** aan op de aansluiting voor netsnoer **8** en steek de stekker in het stopcontact.
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **10**. Het oranje controlelampje " **6** brandt.
- 7) Druk de functiekeuze knop **7** omlaag. Het oranje controlelampje " **6** gaat uit en het rode controlelampje " **9** gaat branden. Het stomen begint.
- 8) Druk na afloop van de aangegeven tijd de functiekeuze knop **7** omhoog. Het apparaat wordt niet automatisch uitgeschakeld en schakelt niet over op de warmhoudstand.
- 9) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **10** en haal de stekker uit het stopcontact.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat geeft geen functie aan.	De rijstkoker is niet aangesloten op een stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
De functiekeuze knop 7 springt steeds opnieuw omhoog.	De kookpan 12 is niet of niet correct geplaatst.	Plaats de kookpan 12 of plaats deze correct.

Reinigen

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Dompel de rijstkoker in geen geval onder in water en houd hem niet onder stromend water.
- ▶ Er mag geen vloeistof in de rijstkoker binnendringen of op de verwarmingsplaat terechtkomen!

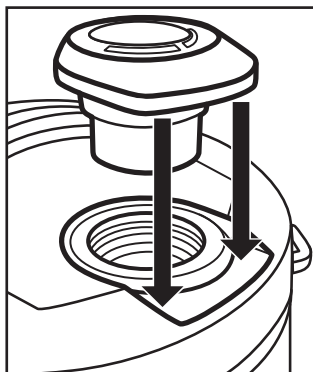
WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ U mag de onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine reinigen, deze zouden daardoor beschadigd raken.
- ▶ Gebruik geen agressieve, schurende of chemische schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- Na elk gebruik moet het opvangreservoir voor condenswater  worden geleegd.
- Reinig de behuizing van de rijstkoker en de verwarmingsplaat met een droge doek. Gebruik bij hardnekkige vuilresten een licht bevochtigde, goed uitgewrongen doek.
- Neem bij het reinigen de sluiting van het stoomgaatje  af en reinig de sluiting grondig met water. Let er bij het terugplaatsen op dat de sluiting correct is aangebracht: de sluiting moet volledig omlaag worden gedrukt, zodat deze zich weer in de daarvoor bestemde uitsparing bevindt.



- Reinig de kookpan 12, het stoom-opzetstuk 1, de kunststoflepel 14 en de maatbeker 13 in zeepsop. Spoel daarna alle onderdelen af met ruim schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- Droog alles goed af met een vaatdoek en vergewis u ervan dat dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

TIP VOOR MAKKELIJK REINIGEN

- Giet voor het afspoelen van de kookpan 12 een beker water waaraan afwasmiddel is toegevoegd in de kookpan 12.
- Plaats de kookpan 12 in de rijstkoker.
- Zet de rijstkoker op "koken" en wacht tot het water kookt.
- Haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
Wanneer u nu de kookpan 12 afspoelt, laten vuilresten aanzienlijk makkelijker los.

Opbergen

Berg de gereinigde rijstkoker op een droge en stofvrije plaats op.

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, en niet voor slijtage of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de aankoopdatum.

Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 273386

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 273386

Bereikbaarheid hotline: Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Urheberrecht	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Lieferumfang/Vorbereitungen	67
Entsorgung der Verpackung	67
Gerätebeschreibung	68
Technische Daten.....	68
Sicherheitshinweise	69
Benutzung des Reiskochers	71
Vorbehandelten Reis zubereiten	71
Nicht vorgekochten Reis zubereiten.....	73
Dampfgaren.....	76
Fehlerbehebung	77
Reinigen.....	78
Aufbewahren	79
Gerät entsorgen	79
Importeur	80
Garantie.....	80
Service	81



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, aufmerksam durch.

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen von Reis und dem Dampfgaren von Lebensmitteln, wie z. B. Gemüse oder Fisch.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Reiskocher inkl. Kochbehälter und Dampfgareinsatz
- Messbecher
- Kunststofflöffel
- Anschlussleitung mit Netzstecker
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, sowie Folien und Aufkleber.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Dampfgareinsatz
- 2 Entriegelung
- 3 Dampfaustrittsöffnung
- 4 Auffangbehälter für Kondenswasser
- 5 Netzkabel
- 6 orangene Kontrollleuchte „“ (Warmhalten)
- 7 Funktionswahlschalter
- 8 Buchse für Netzkabel
- 9 rote Kontrollleuchte „“ (Kochen)
- 10 Ein-/Aus-Schalter
- 11 Haltebügel für Kunststofflöffel
- 12 Kochbehälter

Abbildung B:

- 13 Messbecher
- 14 Kunststofflöffel

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	400 W
Leistung Warmhaltemodus	45 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie den Reiskocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung an.
- ▶ Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- ▶ Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Netzstecker selbst.
- ▶ Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- ▶ Sollte das Gerät in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Danach das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien.
- ▶ Benutzen Sie den Reiskocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



VORSICHT! Aus der Dampfaustrittsöffnung und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Bedecken Sie den Deckel während des Kochbetriebs niemals mit einem Tuch oder Ähnlichem.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den eingesetzten Kochbehälter.

Benutzung des Reiskochers

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch andere Lebensmittel dampfzugaren. Experimentieren Sie ein wenig, um die hierfür richtige Menge Wasser und die richtige Kochzeit für die verschiedenen Lebensmittel herauszufinden.

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie vor der ersten Benutzung Wasser bis zur CUP-Markierung „4“ in den Kochbehälter 12 und lassen Sie es ca. 30 Minuten köcheln (Bedienung siehe Kapitel „Dampfzugen“). Schütten Sie dieses Wasser weg, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Kochbehälter 12 danach gründlich.

Vorbehandelten Reis zubereiten

Vorbehandelten Reis finden Sie im Handel unter den Namen „Schnellkochreis“, „Schnellreis“, „Kurzkochreis“ oder ähnlichen.

HINWEIS

- ▶ Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters 12 gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
 - ▶ Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter 12. Ansonsten läuft das Wasser über!
- 1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung 2 und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
 - 2) Entnehmen Sie den Kochbehälter 12.
 - 3) Füllen Sie den Reis und die Wassermenge, die auf der Verpackung des Reises angegeben ist, in den Kochbehälter 12.

HINWEIS

- Bereiten Sie immer mindestens soviel Reis zu, dass das eingefüllte Wasser mindestens die CUP-Markierung „2“ erreicht. Ansonsten kann es zu schlechten Kochergebnissen führen!

- 4) Setzen Sie den Kochbehälter **12** in das Gerät:
Achten Sie dabei darauf, dass...
 - ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters **12** befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
 - ... der Kochbehälter **12** nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter **12** immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.
- 5) Schließen Sie den Deckel.
- 6) Verbinden Sie das Netzkabel **5** mit der Buchse **8** und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** leuchtet.
- 8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten und kochen Sie den Reis so lange, wie auf der Verpackung des Reises angegeben.
- 9) Wenn der Reis fertig ist:
 - Wenn Sie den Reis sofort verzehren wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - Wenn der Reis noch warmgehalten werden soll (max. 2 Stunden), drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach oben.
- 10) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEIS

- Einige Schnellochreis-Sorten müssen nach dem Kochen noch quellen. Beachten Sie immer die Hinweise auf der Verpackung des Reises.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel **14**. Ansonsten kann die Antihafbeschichtung des Kochbehälters **12** beschädigt werden.

HINWEIS

- Den Kunststofflöffel **14** können Sie in den Haltebügel **11** am Rand des Reiskochers stecken. So haben Sie diesen immer schnell zur Hand!

Nicht vorgekochten Reis zubereiten

HINWEIS

- Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters **12** gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

- 1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung **2** und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
- 2) Entnehmen Sie den Kochbehälter **12**.

HINWEIS

- Wenn der Kochbehälter **12** beschädigt ist, benutzen Sie diesen nicht weiter! Durch die Beschädigungen kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

- 3) Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers **13** ab.
Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher **13** – gefüllt mit Reis – ergibt eine Portion für eine Person. Ermitteln Sie, die für Sie richtige Menge Reis / Wasser, durch einige Kochversuche.
 - 4) Waschen Sie den losen Reis gründlich und sieben Sie ihn ab. Dabei gehen zwar Nährstoffe verloren, jedoch kann es ohne Waschen zu schlechteren Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter **12** kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.
 - 5) Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter **12** und streichen Sie den Reis glatt.
 - 6) Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter **12** Wasser ein:
 - 2 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „2“
 - 3 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „3“
 - 4 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „4“
 - 5 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „5“
- Je nach Geschmacksrichtung kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

HINWEIS

- ▶ Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter 12. Ansonsten läuft das Wasser über!
- ▶ Bereiten Sie immer mindestens 2 Portionen Reis zu. Ansonsten kann es zu schlechten Kochergebnissen führen!
- ▶ Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Kochzeit verkürzt werden. Verwenden Sie dann allerdings etwas weniger Wasser, als die CUP-Markierung im Kochbehälter 12 vorsieht.
- ▶ Je nach Reissorte kann es vorkommen, dass Sie etwas mehr oder etwas weniger Wasser einfüllen müssen, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Variieren Sie die Wassermenge nach Ihren eigenen Erfahrungen und Geschmack.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie zur Befüllung nicht den mitgelieferten Messbecher 13, sondern ein anderes Gefäß benutzen möchten, dient die „Liter-Skala“ im Kochbehälter 12 zur Orientierung. Wenn Sie zum Beispiel 0,6 Liter Reis kochen möchten, messen Sie diese Menge mit einem Messbecher ab und geben Sie den Reis in den Kochbehälter 12. Geben Sie dann Wasser in den Kochbehälter 12, so dass das Wasser bis zur Markierung „0,6 l“ steht. Die Skalierung bedeutet immer nur den Wert, der sich aus der Gesamtmenge von Reis mit dazugegebenem Wasser ergibt. Nutzen Sie die Skala daher nicht zum Abmessen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, da diese nur für den Reiskocher gelten!

- 7) Setzen Sie nach dem Befüllen des Kochbehälters 12, diesen in das Reiskochergehäuse ein.

Achten Sie dabei darauf, dass...

- ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters 12 befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
- ... der Kochbehälter 12 nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter 12 immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

- 8) Schließen Sie den Deckel.

- 9) Verbinden Sie das Netzkabel 5 mit der Buchse 8 und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

- 10) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 10 ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ 6 leuchtet.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Garvorgangs tritt Dampf aus der Dampfaustrittsöffnung **3** aus. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile über die Dampfaustrittsöffnung **3** während des Garvorganges. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

- 11) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** erlischt und die rote Kontrollleuchte „“ **9** leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS

- ▶ Ist der Kochbehälter **12** nicht eingesetzt, lässt sich der Funktionswahlschalter **7** nicht auf „Kochen“ stellen.

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrollleuchte „“ **9** erlischt, während die orangene Kontrollleuchte „“ **6** wieder aufleuchtet. Warten Sie 5 Minuten ab.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Reis für ca. 2 Stunden warmhalten, wenn Sie möchten. Es kann jedoch sein, dass der Geschmack und der Gargrad des Reises sich verändert, je länger dieser warmgehalten wird.

- 12) Öffnen Sie den Deckel. Der Reis ist nun fertig zum Verzehr.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel **14**. Ansonsten kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

HINWEIS

- ▶ Den Kunststofflöffel **14** können Sie in den Haltebügel **11** am Rand des Reiskochers stecken. So haben Sie diesen immer schnell zur Hand!

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

- Öffnen Sie während der Warmhaltezeit nicht den Deckel.
- Lassen Sie den Reis nicht länger als 2 Stunden in der Warmhaltung.

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie den Reiskocher nicht mehr verwenden. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- 13) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Dampfgaren

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz **1** nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz **1** erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz **1** mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter **12** ab.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass der Kochbehälter **12** auch beim Dampfgaren korrekt eingesetzt ist. Der Kochbehälter **12** darf nicht beschädigt sein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

- 1) Gießen Sie die nötige Wassermenge in den Kochbehälter **12**. Beachten Sie die Beispiele in den nachfolgenden Tabellen.

Gemüse (Gewicht)	Wassermenge	Dampfzeit (ca.)
grüne Bohnen, Kohl, Karotten (ca. 200 g)	1 - 2 Messbecher 13	25 Minuten
Pilze, halbiert (250 g)	1 Messbecher 13	15 Minuten
rote und braune Bohnen, Spargel, Spinat (ca. 200 g)	1 - 2 Messbecher 13	20 Minuten

HINWEIS

- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, so dass diese problemlos in den Dampfgareinsatz **1** passen. Schneiden Sie Karotten in kleine Stücke und teilen Sie die Röschen des Blumenkohls oder Brokkoli.

Fisch/Meeresfrüchte (Gewicht)	Wassermenge	Dampfzeit (ca.)
Muscheln, bis zum Öffnen garen (ca. 100 g)	1 Messbecher 13	10 Minuten
Garnelen, bis rosa Färbung garen (ca. 200 g)	1 Messbecher 13	15 Minuten

Fischfilet (Lachs) (ca. 350 g)	2 Messbecher 13	20 Minuten
Austern, in der Schale (ca. 3 - 4 Stück)	2 Messbecher 13	30 Minuten

- 2) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz **1**.
- 3) Setzen Sie den Dampfgareinsatz **1** auf den Kochbehälter **12**.
- 4) Schließen Sie den Deckel.
- 5) Verbinden Sie das Netzkabel **5** mit der Buchse **8** und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** leuchtet.
- 7) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** erlischt und die rote Kontrollleuchte „“ **9** leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.
- 8) Drücken Sie nach Ablauf der angegebenen Zeit den Funktionswahlschalter **7** nach oben. Das Gerät schaltet nicht automatisch ab oder wechselt in den Warmhaltemodus.
- 9) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Behebung
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Reiskocher ist nicht mit der Netzsteckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
Der Funktionswahlschalter 7 springt immer wieder nach oben.	Der Kochbehälter 12 ist nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Kochbehälter 12 ein oder korrekt ein.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

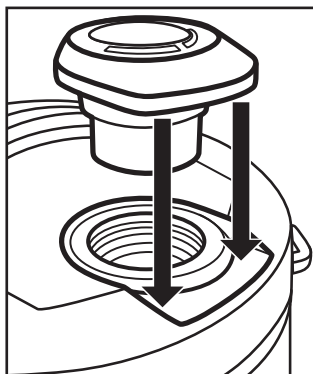
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
 - ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser .
 - Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewrongenes Tuch.
 - Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung  ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen drauf, dass der Verschluss korrekt eingesetzt ist: Der Verschluss muss komplett heruntergedrückt werden, so dass er wieder in der dafür vorgesehenen Aussparung sitzt.



- Den Kochbehälter 12, den Dampfgareinsatz 1, den Kunststofflöffel 14 und den Messbecher 13 reinigen Sie in spülmittelhaltigem Wasser. Spülen Sie danach alle Teile mit viel klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.
- Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

TIPP ZUR LEICHTEN REINIGUNG

- ▶ Geben Sie vor dem Spülen des Kochbehälters 12 eine Tasse voll spülmittelhaltigem Wassers in den Kochbehälter 12.
- ▶ Setzen Sie den Kochbehälter 12 in den Reiskocher ein.
- ▶ Schalten Sie den Reiskocher auf „“ und warten Sie, bis das Wasser kocht.
- ▶ Ziehen Sie dann den Netzstecker und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
Wenn Sie nun den Kochbehälter 12 spülen, gehen Verschmutzungen wesentlich leichter ab.

Aufbewahren

Bewahren Sie den gereinigten Reiskocher an einem trockenen und staubfreien Ort auf.

Gerät entsorgen



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.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 273386

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 273386

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 273386

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2015 · Ident.-No.: SRK400A2-102015-1

IAN 273386