

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



RICE COOKER SRK 400 A2

(GB)

RICE COOKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

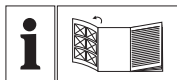
(SE)

RISKOKARE

Bruksanvisning

IAN 282274

(SE)



GB

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

SE

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

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

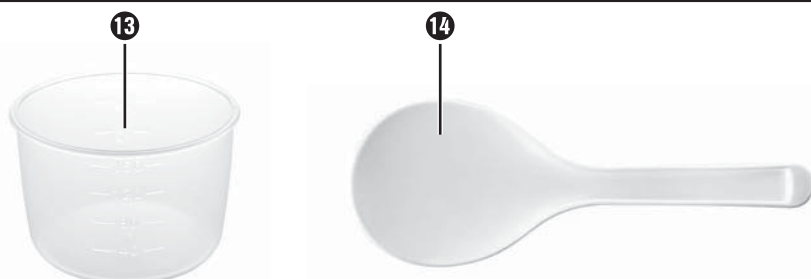
A**B**

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
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service	17
Importer	17



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!

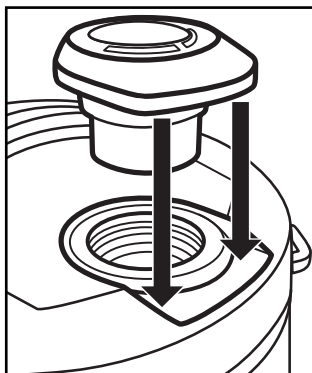
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance.
- ▶  Under no circumstances must the rice cooker be submerged in water or held under running water.
- ▶ No liquid must be allowed to penetrate the inside of the rice cooker or the onto the heating plate!

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.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 282274

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	20
Upphovsrätt	20
Föreskriven användning	20
Leveransens innehåll/Förberedelser	21
Kassera förpackningen	21
Beskrivning	22
Tekniska data	22
Säkerhetsanvisningar	23
Använda riskokaren.	25
Koka förbehandlat ris	25
Koka ris som inte förkokats	27
Ångkoka	30
Åtgärda fel	31
Rengöring	32
Förvaring	33
Kassera produkten.	33
Garanti från Kompernass Handels GmbH	34
Service.	35
Importör.	35



Läs nogga igenom bruksanvisningen, i synnerhet säkerhetsanvisningarna.

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att koka ris samt ångkoka livsmedel som t ex grönsaker och fisk.

Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte yrkesmässigt!

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna.

- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen.

OBSERVERA

- Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna. Använd endast produkten enligt föreskrifterna. Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen. Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll/Förberedelser

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Riskokare inkl. kokkärl och ångkokningstillsats
- Mått
- Plastslev
- Anslutningskabel med skyddskontakt
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och all folie från produkten.
- 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantiiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning

Bild A:

- ❶ Ångkokningstillsats
- ❷ Locköppnare
- ❸ Ångutsläpp
- ❹ Uppsamlingskär! för kondens
- ❺ Strömkabel
- ❻ Orange kontrollampa "☺" (varmhållning)
- ❼ Funktionsväljare
- ❽ Uttag för strömkabel
- ❾ Röd kontrollampa "☹" (kokning)
- ❿ På/Av-knapp
- ⓫ Hållare för platslev
- ⓬ Kokkär!

Bild B:

- Ⓜ Mått
- Ⓨ Platslev

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	400 W
Effekt, varmhållning	45 W
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast riskokaren till ett godkänt och jordat eluttag med den spänning som anges på typskylten.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du flyttar eller fyller på produkten, vid störningar, innan den rengörs och när den inte används!
- ▶ Dra aldrig i kabeln när du ska dra ut kontakten ur uttaget. Fatta tag om själva kontakten när du drar ut den.
- ▶ Ta inte i kontakten med våta eller fuktiga händer.
- ▶ Om produkten falla ner i vätska ska du genast dra ut kontakten. Sedan måste du lämna in den till ett godkänt service-ställe för kontroll innan du använder den igen.
- ▶ Utsätt inte produkten för fukt och använd den inte utomhus.
- ▶ Använd inte riskokaren när du står på ett fuktigt golv, om riskokaren själv är våt eller om du är blöt om händerna.
- ▶ Lägg kabeln så att den inte kan komma i kontakt med heta eller vassa föremål.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och linda den inte runt produkten.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kund-tjänst byta ut skadade elkontakter och kablar för att undvika olyckor.



Du får absolut inte doppa ner produkten i vatten eller andra vätskor.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär. Endast barn som är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt får rengöra och serva produkten. Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Låt produkten och alla tillbehör bli helt kalla innan du rengör och sätter undan dem.
- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Den ånga som kommer ut är mycket het! Risk för brännskador!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

AKTA! Det tränger ut het ånga ur ångutsläppet när locket öppnas! Risk för brännskador!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

Akta! Het yta!

Den här symbolen ska varna för heta ytor på produkten!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Lägg aldrig dukar och liknande på locket när du använder produkten.
- ▶ Ställ aldrig produkten i närheten av värmekällor.
- ▶ Öppna aldrig höljet. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- ▶ Använd endast de tillbehör som medföljer i leveransen och sätt aldrig på riskokaren utan kokkärl.

Använda riskokaren

Med den här riskokaren kan du både koka ris och ångkoka andra livsmedel. Experimentera lite för att hitta rätt mängd vatten och rätt koktid för olika livsmedel.

OBSERVERA

- ▶ Innan första användningen ska du fylla på vatten upp till CUP-markeringen 4 i kokkärlet 12 och låta det sjuda ca 30 minuter (se kapitel Ångkoka). Häll ut detta vatten, låt produkten kyla av och rengör därefter kokkärlet 12 grundligt.

Koka förbehandlat ris

Förbehandlat ris kan köpas i handeln under namnet "snabbris", "snabbkokande ris" och liknande.

OBSERVERA

- ▶ Stryk ut ett jämnt, tunt lager vegetabilisk olja eller annat matfett över kokkärls 12 insida så blir resultatet bättre.
- ▶ Fyll aldrig på mer än upp till markeringen 5 CUP/1 liter i kokkärlet 12. Annars kan det koka över!

- 1) Öppna locket genom att trycka på locköppnaren 2 och samtidigt lyfta upp locket.
- 2) Ta ut kokkärlet 12.
- 3) Fyll på ris och den mängd vatten som anges på risförpackningen i kokkärlet 12.

OBSERVERA

- Koka alltid minst så mycket ris att vattnet minst når upp till CUP-markering 2. Annars kan resultatet bli sämre!

- 4) Sätt in kokkärlet 12 i produkten.
Kontrollera då att...
 - ... det inte finns någon fukt eller ris på kokkärlets 12 utsida för att inte söla ner kokytan. Torka av kärlets utsida då och då med en ren trasa.
 - ... kokkärlet 12 inte står snett eller lutar i riskokaren. Sätt alltid in kokkärlet 12 på rätt sätt och rakt i riskokaren. Annars kan säkerhetsfrånkopplingen utlösas och det går inte att sätta på produkten igen.
- 5) Stäng locket.
- 6) Koppla strömkabeln 5 till uttaget 8 och sätt kontakten i ett eluttag.
- 7) Sätt på produkten med På/Av-knappen 10. Den orangefärgade kontrollampen "  " 6 tänds.
- 8) Tryck ner funktionsväljaren 7 och koka riset den tid som anges på förpackningen.
- 9) När riset är färdigt:s
 - Dra ut kontakten ur uttaget om du ska äta riset direkt.
 - Om du vill hålla riset varmt (i max 2 timmar) trycker du funktionsväljaren 7 uppåt.
- 10) När du tagit ut riset stänger du av produkten med På/Av-knappen 10 och drar ut kontakten ur uttaget.

OBSERVERA

- Vissa typer av snabbkokande ris måste stå och svälla en stund innan man äter det. Följ alltid anvisningarna på risets förpackning.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd endast medföljande platslev 14 för att ta upp riset. Annars kan kokkärlets 12 yteläggning skadas.

OBSERVERA

- Platsleven 14 kan fästas i bygeln 11 på kanten av riskokaren. Då har man den alltid nära till hands!

Koka ris som inte förkokats

OBSERVERA

- Stryk ut ett jämnt, tunt lager vegetabilisk olja eller annat matfett över kokkärlets 12 insida så blir resultatet bättre.

- 1) Öppna locket genom att trycka på locköppnaren 2 och samtidigt lyfta upp locket.
- 2) Ta ut kokkärl 12.

OBSERVERA

- Om kokkärl 12 är skadat får du inte använda det längre! Det kan hända att skadan utlöser säkerhetsfrånkopplingen och det inte går att sätta på produkten igen.

- 3) Mät upp önskad mängd ris med medföljande mått 13.
Som riktvärde gäller: Ett struket mått 13 ris är en portion för en person.
Ta fram rätt proportioner mellan vatten och ris genom att provkoka några gånger.
- 4) Skölj det okokta riset noga och låt det rinna av. Då försvinner visserligen en del näringsämnen, men om riset inte tvättas kan resultatet bli sämre och det kan bildas mycket skum och ånga inuti kokkärl 12. Observera alltid kokningsanvisningarna från ristillverkaren.
- 5) Häll det tvättade riset i kokkärl 12 och jämna till det på ytan.
- 6) Fyll sedan kokkärl 12 med vatten upp till motsvarande CUP-markering:
 - 2 mått ris = vatten upp till CUP-markering "2"
 - 3 mått ris = vatten upp till CUP-markering "3"
 - 4 mått ris = vatten upp till CUP-markering "4"
 - 5 mått ris = vatten upp till CUP-markering "5"

Den som vill kan också tillsätta lite salt i riset.

OBSERVERA

- Fyll aldrig på mer än upp till markeringen 5 CUP/1 liter i kokkärlet 12. Annars kan det koka över!
- Koka alltid minst 2 portioner ris. Annars kan resultatet bli sämre!
- Koktiden kan förkortas om man använder varmt vatten. Ta då lite mindre vatten än upp till motsvarande CUP-markering i kokkärlet 12.
- Beroende på typen av ris kan det hända att man måste tillsätta mer eller mindre vatten för att resultatet ska bli så bra som möjligt. Variera mängden vatten efter din egen smak och erfarenhet.

OBSERVERA

- Om du använder något annat än medföljande mått 13 för att fylla på ris kan du orientera dig efter literskalan inuti kokkärlet 12. Om du till exempel vill koka 0,6 liter ris mäter du upp den mängden ris och häller det i kokkärlet 12. Fyll sedan kokkärlet 12 så att vattnet når upp till markeringen "0,6 l". Skalan baseras alltid på den sammanlagda mängden av ris och vatten. Använd därför inte skalan för att mäta upp andra vätskor eller livsmedel, skalan gäller bara för riskokaren!

7) När du fyllt kokkärlet 12 sätter du in det i riskokaren igen.

Kontrollera då att...

- ... det inte finns någon fukt eller ris på kokkärlets 12 utsida för att inte söla ner kokyten. Torka av kärlets utsida då och då med en ren trasa.
- ... kokkärlet 12 inte står snett eller lutar i riskokaren. Sätt alltid in kokkärlet 12 på rätt sätt och rakt i riskokaren. Annars kan säkerhetsfrånkopplingen utlösas och det går inte att sätta på produkten igen.

8) Stäng locket.

9) Koppla strömkabeln 5 till uttaget 8 och sätt kontakten i ett eluttag.

10) Sätt på produkten med På/Av-knappen 10. Den orangefärgade kontroll-ampnan "  " 6 tänds.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- När riset kokar kommer det ut ånga ur ångutsläppet **3**. Håll aldrig händerna eller andra kroppsdelar ovanför ångutsläppet **3** när det kokar. Då finns risk för brännskador!

11) Tryck ner funktionsväljaren **7**. Den orangefärgade kontrollampen " " **6** slocknar och den röda kontrollampen " " **9** tänds. Kokningsprocessen har börjat.

OBSERVERA

- Om kokkärlet **12** inte fyllts och satts in går det inte att sätta funktionsväljaren **7** på "Kokning".

Så snart riset är färdigkokt kopplas riskokaren automatiskt över till varmhållning. Den röda kontrollampen " " **9** slocknar och den orangefärgade kontrollampen " " **6** tänds igen. Vänta i 5 minuter.

OBSERVERA

- Riset kan varmhållas i ca 2 timmar om man så vill. Smaken och kokningsgraden kan dock förändras om riset står på varmhållning längre.

12) Öppna locket. Nu är riset klart att ätas.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd endast medföljande plastslev **14** för att ta upp riset. Annars kan ytbeläggningen skadas.

OBSERVERA

- Plastsleven **14** kan fästas i bygeln **11** på kanten av riskokaren. Då har man den alltid nära till hands!

Om du inte ska äta riset direkt:

- Öppna inte locket under varmhållningstiden.
- Låt inte riset stå på varmhållning längre än 2 timmar.

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte använder riskokaren. Annars finns risk för elchocker!

13) När du tagit ut riset stänger du av produkten med På/Av-knappen **10** och drar ut kontakten ur uttaget.

Ångkoka

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!



Lyft inte upp ångkokningstillsatsen **1** under tiden, du kan bränna dig på den heta ånga som då tränger ut. Ångkokningstillsatsen **1** blir varm när den används. Använd grytlappar eller liknande när du lyfter av ångkokningstillsatsen **1** från kokkärlet **12**.

OBSERVERA

- Kontrollera att kokkärlet **12** satts in rätt även när du ångkokar. Kokkärlet **12** får inte ha några skador. Annars kan säkerhetsfrånkopplingen utlösas och det går inte att sätta på produkten igen.

1) Häll så mycket vatten som krävs i kokkärlet **12**. Observera exemplen i följande tabell.

Grönsaker (Vikt)	Vattenmängd	Ångkok- ningstid (ca)
Gröna bönor, kål, morötter (ca 200 g)	1 - 2 mått 13	25 minuter
Svamp, i halvor (250 g)	1 mått 13	15 minuter
Röda och bruna bönor, sparris, spenat (ca 200 g)	1 - 2 mått 13	20 minuter

OBSERVERA

- Skär upp livsmedel i mindre bitar som lätt får plats i ångkokningstillsatsen **1**. Skär morötter i mindre bitar och dela upp blomkål och broccoli i buketter.

Fisk/Skaldjur (Vikt)	Vattenmängd	Ångkok- ningstid (ca)
Musslor ångkokas tills de öppnas (ca 100 g)	1 mått 13	10 minuter
Räkor ångkokas tills de blir rosa (ca 200 g)	1 mått 13	15 minuter

Fiskfilé (lax) (ca 350 g)	2 mått 13	20 minuter
Ostron med skal (ca 3 - 4 st.)	2 mått 13	30 minuter

- 2) Lägg de livsmedel som ska ångkokas i ångkokningstillsatsen **1**.
- 3) Sätt ångkokningstillsatsen **1** på kokkärlet **12**.
- 4) Stäng locket.
- 5) Koppla strömkabeln **5** till uttaget **8** och sätt kontakten i ett eluttag.
- 6) Sätt på produkten med På/Av-knappen **10**. Den orangefärgade kontrollampan "  " **6** tänds.
- 7) Tryck ner funktionsväljaren **7**. Den orangefärgade kontrollampan "  " **6** slocknar och den röda kontrollampan "  " **9** tänds. Ångkokningsprocessen har börjat.
- 8) När den angivna tiden är slut trycker du funktionsväljaren **7** uppåt. Produkten stängs inte av eller går över till varmhållning automatiskt.
- 9) Stäng av produkten med På/Av-knappen **10** och dra ut kontakten ur uttaget.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte över huvud taget.	Riskokaren är inte kopplad till eluttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
Funktionsväljaren 7 åker hela tiden upp igen.	Kokkärlet 12 saknas eller har inte satts in i riskokaren på rätt sätt.	Sätt in kokkärlet 12 på rätt sätt i produkten.

Rengöring

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

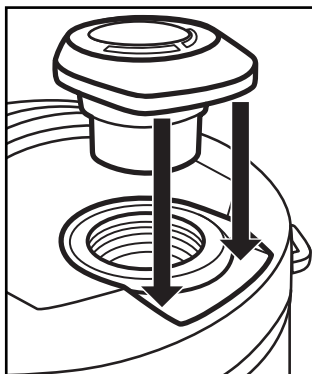
- Dra alltid ut kontakten innan du rengör produkten.
-  Riskokaren får absolut inte doppas ner i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.
- Det får inte komma in vätska i riskokaren eller på värmeplattan!

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Produktens delar får inte diskas i maskin, då kan de skadas.
 - Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Annars kan produktens yta bli helt förstörd!
- Töm ut kondensvattnet ur uppsamlingskärlet **4** efter varje kokning eller varmhållning.
 - Rengör höljet och värmeplattan med en torr trasa. Envis smuts tas bort med en något fuktig, väl urvriden trasa.
 - Ta av förslutningen över ångutsläppet **3** och rengör den noga med vatten. Sätt tillbaka förslutningen och kontrollera att den sitter rätt: Förslutningen måste tryckas ner helt så att den hamnar i öppningen som är avsedd för detta.



- Kockärlet 12, ångkokningstillsatsen 1, platsleven 14 och måttbägaren 13 kan rengöras i vatten med diskmedel. Skölj sedan alla delar i rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.
- Torka allt noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

TIPS FÖR LÄTTARE RENGÖRING

- Innan du diskar ur kockärlet 12 kan du hälla en kopp vatten med diskmedel i kärlet 12.
- Sätt in kockärlet 12 i produkten.
- Sätt riskokaren på "☕" och vänta tills vattnet kokar.
- Dra sedan ut kontakten och vänta tills produkten svalnat. Nu går det betydligt lättare att diska kockärlet 12.

Förvaring

Förvara den rengjorda riskokaren på ett torrt och dammfritt ställe.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

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

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

IAN 282274

Importör

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Urheberrecht	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang/Vorbereitungen	39
Entsorgung der Verpackung	39
Gerätebeschreibung	40
Technische Daten.....	40
Sicherheitshinweise	41
Benutzung des Reiskochers	43
Vorbehandelten Reis zubereiten	43
Nicht vorgekochten Reis zubereiten.....	45
Dampfparen.....	48
Fehlerbehebung	49
Reinigen.....	50
Aufbewahren	51
Gerät entsorgen	51
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	52
Service.....	53
Importeur.....	53



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 Schnellkochreis-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 Kunststofföffel **14**. Ansonsten kann die Antihafbeschichtung des Kochbehälters **12** beschädigt werden.

HINWEIS

- Den Kunststofföffel **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!

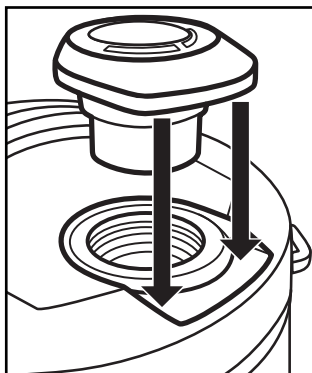
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ 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 **④**.
 - 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 **③** 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282274

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stand der Informationen:

11 / 2016 · Ident.-No.: SRK400A2-112016-1

IAN 282274