

SILVERCREST®



RICE COOKER SRK 400 A2

(GB)

RICE COOKER

Operating instructions

(CZ)

VAŘIČ RÝŽE

Návod k obsluze

(HU)

RIZSFŐZŐ

Használati utasítás

(DE)

(AT)

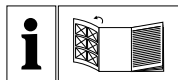
(CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 282274

(HU) (CZ)



(GB)

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

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(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
HU	Használati utasítás	Oldal	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

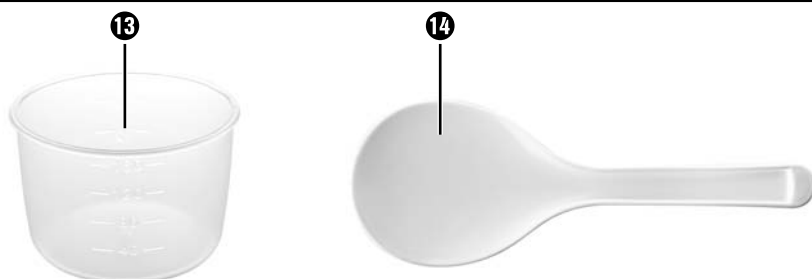
A**B**

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!

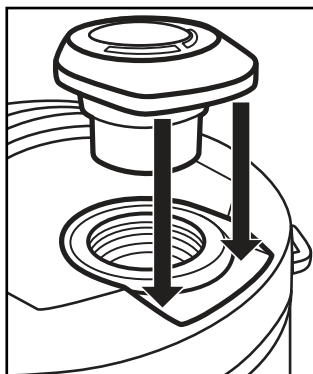
WARNING - RISK OF INJURY!

- ▶ 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

Tartalomjegyzék

Bevezető	20
Szerzői jogvédelem	20
Rendeltetésszerű használat	20
A csomag tartalma/Előkészítés	21
A csomagolás ártalmatlanítása	21
A készülék leírása	22
Műszaki adatok	22
Biztonsági utasítások	23
A rizsfőző készülék használata	25
Előkezelt rizs főzése	25
Nem előfőzött rizs főzése	27
Gőzpárolás	30
Hibaelhárítás	31
Tisztítás	32
Tárolás	33
A készülék ártalmatlanítása	33
A Kompernass Handels GmbH garanciája	34
Szerviz	35
Gyártja	35



Figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót, különösen a biztonsági előírásokat.

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utánnymás akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag rizs főzésére és élelmiszerek, mint pl. zöldség vagy hal párolására használható.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra!

FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- ▶ A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék nem rendeltetésnek megfelelő és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot. A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végrehajtott módosításokból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

A csomag tartalma/Előkészítés

A készüléket alapvetően az alábbi elemekkel szállítjuk:

- rizsfőző készülék főzőtartállyal és pároló edénnyel
- mérőpohár
- műanyag kanál
- csatlakozó vezeték hálózati csatlakozóval
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, fóliát és címkét.
- 3) Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

TUDNIVALÓ

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagok környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint kerültek kiválasztásra és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni bele.

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ pároló edény
- ❷ nyitó gomb
- ❸ gőzkibocsátó nyílás
- ❹ felfogótartály a lecsapódott vízhez
- ❺ hálózati kábel
- ❻ narancssárga ellenőrzőlámpa „” (melegen tartás)
- ❼ funkcióválasztó
- ❽ hálózati kábel aljzata
- ❾ piros ellenőrzőlámpa „” (főzés)
- ❿ be-/kikapcsoló
- ⓫ tartókengyel műanyag kanalaknak
- ⓬ főzőtartály

„B” ábra:

- ⓫ mérőpohár
- ⓬ műanyag kanál

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	400 W
Teljesítmény melegen-tartó üzemmódban	45 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A rizsfőző készüléket csak előírás szerűen beszerelt és földelt, a készülék típusjelzésén feltüntetett hálózati feszültségnek megfelelő hálózati aljzatba csatlakoztassa.
 - ▶ Mindig húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból, ha mozgatja vagy megtölti a készüléket, üzemzavar esetén, tisztítás előtt, vagy ha nem használja a készüléket!
 - ▶ A csatlakozót soha ne a vezetéknél fogva húzza ki a hálózati aljzataból. Magát a csatlakozót húzza.
 - ▶ Ne érjen hozzá a hálózati csatlakozóhoz nedves vagy vizes kézzel.
 - ▶ Ha a készülék folyadékba esne, húzza ki azonnal a csatlakozót a hálózati aljzataból. Ezt követően ne használja a készüléket, hanem ellenőriztesse először engedélyezett szakemberrel.
 - ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen nedves, és ne használja a szabadban.
 - ▶ Ne használja a rizsfőző készüléket, ha nedves talajon áll, illetve ha a keze vagy a készülék nedves.
 - ▶ Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy az ne kerülhessen érintkezésbe forró vagy éles tárgyakkal.
 - ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt, és ne tekerje a készülék köré.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
-  A készüléket semmilyenképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A gépet működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket. A felhasználó által végzendő tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyerekek, ez alól csak a 8 évesnél idősebb és felügyelet alatt lévő gyerekek képeznek kivételt. A készüléket és csatlakozóvezetékét 8 éves kor alatti gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették az ezzel kapcsolatos veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Hagyja a készüléket és a tartozékokat teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja, vagy elteszi őket.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ A kilépő vízgőz nagyon forró! Égési sérülés veszélye!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

VIGYÁZAT! A gőznyíláson át és a fedél kinyitásakor forró gőz áramlik ki! Leforrázás veszélye!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Vigyázat! Forró felület!

Ez a szimbólum a készülék forró felületeire figyelmeztet!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A fedelet a főzés közben soha ne takarja le kendővel vagy hasonló tárggyal.
- ▶ A készüléket soha se állítsa hőforrás közelébe.
- ▶ Soha ne nyissa ki a készülék burkolatát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Csak a csomagban mellékelt alkatrészeket használja, és soha ne használja a készüléket behelyezett főzőtartály nélkül.

A rizsfőző készülék használata

Ez a készülék rizs főzésére és más élelmiszerek gőzben történő párolása alkalmas. Kísérletezzon egy kicsit, hogy megtalálja a megfelelő vízmennyiséget és a főzési időt a különböző élelmiszerek számára.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használat előtt töltsön vizet a „4” CUP-jelzésig a főzőtartályba 12 és hagyja mintegy 30 percig lassan forni (a használatot lásd a „Gőzpárolás” részben). Öntse ki ezt a vizet, hagyja lehűlni a készüléket és ezután alaposan tisztítsa meg a főzőtartályt 12.

Előkezelt rizs főzése

Az előkezelt rizs a kereskedelemben „előfőzött rizs”, „gyorsrizs”, „rövid főzésű rizs” vagy hasonló néven kapható.

TUDNIVALÓ

- ▶ A jobb főzési eredmény elérése érdekében kenje be egyenletesen a főzőtartály 12 belső oldalát kevés zsírral vagy növényi olajjal.
- ▶ Soha ne lépje túl az 5 CUP/1 liter jelölést a főzőtartályban 12. Ellenkező esetben a víz kifut!

- 1) Nyissa ki a fedelet a nyitó gomb 2 megnyomásával és a fedél egyidejű megemelésével.
- 2) Vegye ki a főzőtartályt 12.
- 3) Töltse a rizst és a rizs csomagolásán megadott vízmennyiséget a főzőtartályba 12.

TUDNIVALÓ

- Mindig legalább annyi rizst főzzön, hogy a betöltött víz legalább elérje a „2” CUP-jelzést. Különben rossz eredménnyel végződhet a főzés!

- Helyezze be a főzőtartályt **12** a készülékbe.
Közben ügyeljen arra, hogy...
 - ... a főzőtartály **12** külseje ne legyen nedves és ne legyen rajta rizs, így elkerülhető, hogy a főzőrész beszennyeződjön. Ha szükséges, törölje szárazra a tartály külső oldalát törlőkendővel.
 - ... a főzőtartály **12** ne ferdén vagy döntve kerüljön a rizsfőző házába. A főzőtartályt **12** mindig helyesen és egyenesen helyezze bele a rizsfőző házába. Egyéb esetben előfordulhat, hogy aktiválódik a készülék biztonsági kikapcsolása és már nem lehet bekapcsolni a készüléket.
- Csukja be a fedelet.
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt **5** a készülék aljzatához **8** és helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
- Kapcsolja be a készüléket a **10** be-/kikapcsolóval. A „” **6** narancsszínű ellenőrzőlámpa világít.
- Nyomja lefelé a funkcióválasztót **7** és főzze a rizst a rizs csomagolásán megadott ideig.
- Amikor a rizs elkészült:
 - Ha azonnal el kívánja fogyasztani a rizst, húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból.
 - Ha még melegen kívánja tartani a rizst (max. 2 órán át), akkor nyomja felfelé a funkcióválasztót **7**.
- A rizs kivételét követően kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

TUDNIVALÓ

- Egyes gyorsrizs-fajtáknak a főzés után még duzzadniuk kell. Mindig vegye figyelembe a rizs csomagolásán található tudnivalókat.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- A rizs kiszedéséhez kizárólag a csomagban mellékelt műanyag kanalat **14** használja. Ellenkező esetben megsérülhet a főzőtartály **12** tapadásmentes bevonata.

TUDNIVALÓ

- A műanyag kanalat **14** beleállíthatja a rizsfőző peremén elhelyezett tartókengyelbe **11**. Így az mindig gyorsan kéznél van!

Nem előfőzött rizs főzése

TUDNIVALÓ

- A jobb főzési eredmény elérése érdekében kenje be egyenletesen a főzőtartály **12** belső oldalát kevés zsírral vagy növényi olajjal.

- 1) Nyissa ki a fedelet a nyitó gomb **2** megnyomásával és a fedél egyidejű megemelésével.
- 2) Vegye ki a főzőtartályt **12**.

TUDNIVALÓ

- Ne használja tovább a főzőtartályt **12**, ha sérült! A sérülés kiválthatja a készülék biztonsági kikapcsolását és akkor már nem lehet bekapcsolni a készüléket.

- 3) Mérje ki a kívánt mennyiségű rizst a kapott mérőpohár **13** segítségével. Iránymutató: Egy csapott mérőpohár **13** – rizzsel töltve – egy egyszemélyes adagnak felel meg. Néhány főzési kísérlet révén megállapíthatja az ön számára megfelelő rizs / víz mennyiséget.
- 4) Mossa meg alaposan a kimért rizst és csepegtesse le. Eközben ugyan tápanyagok mennek veszendőbe, de mosás nélkül rosszabb főzési eredményt kaphat és túlzott hab- és gőzképződés alakulhat ki a főzőtartályban **12**. Mindig vegye figyelembe a rizstermelő elkészítési utasítását is.
- 5) Miután megmosta, tegye a rizst a főzőtartályba **12** és simítsa el.
- 6) Ezután öntsön hozzá vizet a főzőtartály **12** megfelelő CUP-jelölésig:
 - 2 mérőpohár rizs = víz a „2” CUP jelölésig
 - 3 mérőpohár rizs = víz a „3” CUP jelölésig
 - 4 mérőpohár rizs = víz a „4” CUP jelölésig
 - 5 mérőpohár rizs = víz a „5” CUP jelölésig

Ízlés szerint só is adhat a rizshez.

TUDNIVALÓ

- ▶ Soha ne lépje túl az 5 CUP/1 liter jelölést a főzőtartályban 12. Ellenkező esetben a víz kifut!
- ▶ Mindig legalább 2 adag rizst készítsen. Ellenkező esetben rossz eredménnyel végződhet a főzés!
- ▶ Ha meleg vizet használ, rövidebb lehet a főzési idő. Ekkor azonban valamivel kevesebb vizet használjon, mint amennyi a CUP-jelzés szerint a főzőtartályban 12 szükséges lenne.
- ▶ A rizs fajtájától függően előfordulhat, hogy valamivel kevesebb vagy több vizet kell beletölteni, hogy optimális főzési eredményt érjen el. Saját tapasztalatai és ízlése szerint változtassa meg a vízmennyiséget.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a betöltésre nem a készülékkel együtt szállított mérőpoharat 13 használja, akkor a főzőtartályban 12 látható „liter-skála” alapján tájékozódhat. Ha például 0,6 liter rizst szeretne főzni, akkor mérje ki ezt a mennyiséget egy mérőpohárral, és tegye bele a rizst a főzőtartályba 12. Ezután öntsön annyi vizet a főzőtartályba 12, hogy a víz a „0,6 l” jelzésig álljon. A skálabeosztás mindig csak azt az értéket jelenti, amit a rizs és a hozzáadott víz teljes mennyisége kiad. Ezért ne használja a beosztást folyadékok vagy élelmiszer kimérésére, mert az csak a rizsfőzőre érvényes!

7) Miután megtöltötte a főzőtartályt 12, helyezze bele a rizsfőző házába.

Közben ügyeljen arra, hogy...

- ... a főzőtartály 12 külseje ne legyen nedves és ne legyen rajta rizs, így elkerülhető, hogy a főzőrész beszennyeződjön. Ha szükséges, törölje szárazra a tartály külső oldalát egy törlőkendővel.
- ... a főzőtartály 12 ne ferdén vagy döntve kerüljön a rizsfőző házába. A főzőtartályt 12 mindig helyesen és egyenesen helyezze a rizsfőző házába. Egyéb esetben előfordulhat, hogy kioldódik a készülék biztonsági kikapcsolása és akkor már nem lehet bekapcsolni a készüléket.

8) Csatolja be a fedelet.

9) Csatlakoztassa a hálózati kábelt 5 a készülék aljzatához 8 és helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.

10) Kapcsolja be a készüléket a 10 be-/kikapcsolóval. A „” 6 narancsszínű ellenőrzőlámpa világít.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Párolás közben gőz lép ki a gőzkibocsátó nyíláson **3** át. Soha ne tartsa a kezét vagy más testrészét párolás közben a gőzkibocsátó nyílás **3** fölé. Leforrázhajta magát!

- 11) Nyomja lefelé a funkcióválasztó kapcsolót **7**. A narancsszínű ellenőrzőlámpa „” **6** kialszik és elkezd világítani a piros ellenőrzőlámpa „” **9**. A főzési folyamat megkezdődik.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a főzőtartály **12** nincsen behelyezve, a funkcióválasztó kapcsolót **7** nem lehet „Főzés” helyzetbe állítani.

Amint a rizs megfőtt, a rizsfőző automatikusan melegen-tartó funkcióra kapcsol vissza. A piros ellenőrzőlámpa „” **9** kialszik, míg a narancsszínű ellenőrzőlámpa „” **6** ismét világítani kezd. Várjon 5 percet.

TUDNIVALÓ

- ▶ A rizst szükség esetén kb. 2 óra időtartamig tarthatja melegen. Azonban előfordulhat, hogy a rizs íze és párolási foka megváltozik, minél tovább tartja melegen.

- 12) Nyissa ki a fedelet. A rizs fogyasztásra kész.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A rizs kiszedéséhez kizárólag a csomagban mellékelt műanyag kanalat **14** használja. Ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.

TUDNIVALÓ

- ▶ A műanyag kanalat **14** beleállíthatja a rizsfőző peremén elhelyezett tartókengyelbe **11**. Így az mindig gyorsan kéznél van!

Ha nem fogyasztja el azonnal a rizst:

- A melegen-tartási idő alatt ne nyissa ki a fedelet.
- Ne hagyja 2 óránál tovább a rizst a melegen-tartásban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Mindig húzza ki a csatlakozót az aljzatból, ha már nem használja a rizsfőzőt. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

- 13) A rizs kivételét követően kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

Gőzpárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



A párolási folyamat közben ne emelje fel a pároló edényt **1**, mert a kiáramló gőzzel leforrázhatja magát. A pároló edény **1** felforrósodik a párolási folyamat közben. A főzőtartályról **12** edényfogó vagy hasonló segítségével vegye le a pároló edényt **1**.

TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a főzőtartály **12** a gőzpárolás közben is megfelelően legyen behelyezve. A főzőtartálynak **12** nem szabad sérülnie lennie. Egyéb esetben előfordulhat, hogy aktiválódik a készülék biztonsági kikapcsolása és akkor már nem lehet bekapcsolni a készüléket.

- 1) Öntse a szükséges vízmennyiséget a főzőtartályba **12**. Vegye figyelembe az alábbi táblázat példáit.

Zöldség (Súly)	Vízmennyiség	Párolási idő (kb.)
Zöldbab, káposzta, sárgarépa (kb. 200 g)	1 - 2 mérőpohár 13	25 perc
Gomba, felezett (250 g)	1 mérőpohár 13	15 perc
Piros és barna bab, spárga, spenót (kb. 200 g)	1 - 2 mérőpohár 13	20 perc

TUDNIVALÓ

- Vágja az élelmiszereket kisebb darabokra, hogy azok könnyen beleférjenek a pároló edénybe **1**. Vágja apró darabokra a sárgarépát és szedje darabokra a karfiol vagy brokkoli rózsákat.

Hal / tenger gyümölcsei (Súly)	Vízmennyiség	Párolási idő (kb.)
Kagyló - addig kell főzni, amíg ki nem nyílnak (kb. 100 g)	1 mérőpohár 13	10 perc
Garnélarák - addig kell őket főzni, amíg rózsaszínűek nem lesznek (kb. 200 g)	1 mérőpohár 13	15 perc

Halfilék (lazac) (kb. 350 g)	2 mérőpohár 13	20 perc
Osztriga - héjában (kb. 3 - 4 darab)	2 mérőpohár 13	30 perc

- 2) Tegye a párolandó élelmiszert a pároló edénybe **1**.
- 3) Tegye a pároló edényt **1** a főzőtartályra **12**.
- 4) Csukja be a fedelet.
- 5) Csatlakoztassa a hálózati kábelt **5** a készülék aljzatához **8** és helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
- 6) Kapcsolja be a készüléket a **10** be-/kikapcsolóval. A „” **6** narancsszínű ellenőrzőlámpa világít.
- 7) Nyomja lefelé a funkcióválasztó kapcsolót **7**. A narancsszínű ellenőrzőlámpa „” **6** kialszik és elkezd világítani a piros ellenőrzőlámpa „” **9**. A gőzzel történő párolási folyamat elkezdődik.
- 8) A megadott idő letelte után nyomja a funkcióválasztó kapcsolót **7** felfelé. A készülék nem kapcsol ki automatikusan, vagy vált a melegen-tartó üzemmódba.
- 9) Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

Hibaelhárítás

Hiba	Oka	Elhárítás
A készülék nem működik.	A rizsfőző nincs a hálózati aljzathoz csatlakoztatva.	Helyezze a hálózati csatlakozót egy hálózati aljzatba.
	A hálózati aljzat hibás.	Használjon másik hálózati aljzatot.
A funkcióválasztó kapcsoló 7 mindig felugrik.	A főzőtartály 12 nincs, vagy rosszul van behelyezve.	Helyezze be helyesen a főzőtartályt 12 .

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

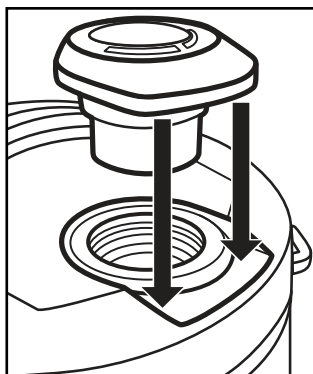
- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- ▶  Tisztításkor semmiképpen ne merítse vízbe a rizsfőzőt, vagy ne tartsa folyó víz alá.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a rizsfőző belsejébe, vagy a fűtőlapra!

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt megtisztítaná.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Tilos a készülék részeit mosogatógépben tisztítani, ezek ugyanis ezáltal megrongálódhatnak.
 - ▶ Ne használjon erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- Minden használat után ürítse ki a lecsapódó víz tartályát **4**.
- A rizsfőző házát és a fűtőlapot száraz kendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén használjon kissé nedves, jól kicsavart kendőt.
- A tisztításhoz vegye le a gőzkilépő nyílás **3** kupakját és alaposan tisztítsa meg a kupakot vízzel. A visszahelyezésnél ügyeljen a kupak helyes ráhelyezésére: A kupakot teljesen le kell nyomni, hogy ismét a megfelelő mélyedésben legyen rögzítve.



- A főzőtartályt **12**, a pároló edényt **1**, a műanyag kanalat **14** és a mérőpo-
harat **13** mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Ezután bő tiszta vízzel öblítse
le az összes elemet, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer.
- Egy törölkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék
az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

TIPP A KÖNNYEBB TISZTÍTÁSHOZ

- ▶ A főzőtartály **12** mosogatása előtt tegyen egy csésze mosogatószeres
vizet a főzőtartályba **12**.
- ▶ Tegye a főzőtartályt **12** a rizsfőzőbe.
- ▶ Kapcsolja a rizsfőzőt „” állásba és várja meg, amíg a víz felforr.
- ▶ Ezután húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, míg a készülék
szobahőmérsékletre hűl.
Ha így mosogatja el a főzőtartályt **12**, a szennyeződés lényegesen
könnyebben eltávolítható.

Tárolás

A megtisztított rizsfőzőt száraz és pormentes helyen tárolja.

A készülék ártalmatlanítása



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba.
Erre a termékre a 2012/19/EU európai uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékel-
távolító üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat.
Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékezelővel.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügynök gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 282274

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	38
Autorské právo	38
Použití dle předpisů	38
Rozsah dodávky/Přípravy	39
Likvidace obalového materiálu	39
Popis přístroje	40
Technická data	40
Bezpečnostní pokyny	41
Použití hrnce na vaření rýže	43
Příprava předvařené rýže	43
Příprava nepředvařené rýže	45
Vaření v páře	48
Odstranění závad	49
Čištění	50
Uložení	51
Likvidace přístroje	51
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	52
Servis	53
Dovozce	53



Přečtěte si pozorně návod k obsluze, zejména bezpečnostní pokyny.

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

Tím jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Prosím, přečtěte si před použitím výrobku všechny provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, je dovoleno pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

Tento přístroj používejte výhradně k vaření rýže a k přípravě potravin v páře, jako např. zeleniny nebo ryb.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen k profesionálnímu použití!

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- Dodržujte postupy, popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržujte postupy, popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu, vzniklé v důsledku nesprávného používání, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy, nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Rozsah dodávky/Přípravy

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- vařič rýže, vč. varné nádoby a koše na vaření v páře
- odměrka
- plastová lžíce
- připojovací kabel s vidlicí s ochranným kontaktem
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z kartonu.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál, ochranné fólie a nálepky.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitolu **Servis**).

Likvidace obalového materiálu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky, přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ koš na vaření v páře
- ❷ odblokování
- ❸ otvor pro únik páry
- ❹ záchytná nádoba na sraženou vodu
- ❺ síťový kabel
- ❻ oranžová kontrolka „“ (udržování teploty)
- ❼ přepínač funkcí
- ❽ zdířka pro síťový adaptér
- ❾ červená kontrolka „“ (vaření)
- ❿ zapínač/vypínač
- ⓫ přídržení na plastovou lžici
- ⓬ varná nádoba

Obrázek B:

- ⓓ odměrka
- ⓔ plastová lžice

Technická data

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	400 W
Výkon při režimu udržování teploty	45 W
	Všechny části přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Hrniec na vaření rýže zapojte výhradně do předpisově instalované a uzemněné zásuvky se síťovým napětím, které odpovídá údajům na typovém štítku přístroje.
- ▶ Pokud spotřebič přemísťujete či plníte nebo v případě poruchy, před čištěním a tehdy, když přístroj není v provozu, vytahujte vždy zástrčku ze zásuvky!
- ▶ Chcete-li vytáhnout zástrčku ze sítě, nikdy netahejte za síťový kabel. Tahejte pouze za samotnou zástrčku.
- ▶ Nedotýkejte se zástrčky mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- ▶ Pokud spotřebič spadne do kapaliny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Poté již spotřebič neuvádějte do provozu a nechte ho zkontrolovat autorizovaným servisním střediskem.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorách.
- ▶ Nepoužívejte spotřebič, když stojíte na vlhké podlaze, máte mokré ruce nebo tehdy, pokud je mokřý.
- ▶ Síťový kabel umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty.
- ▶ Neohýbejte a nestlačujte síťový kabel a neomotávejte ho kolem přístroje.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.



V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.
- ▶ Děti, starší než 8 let, mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí. Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Spotřebič i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením vychladnout.
- ▶ K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Unikající pára je velmi horká! Nebezpečí popálení!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

POZOR! Z otvoru na odvádění páry a při otevření víka uniká horká pára! Nebezpečí opaření!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

Pozor! Horký povrch!

Tento symbol varuje před horkými povrchy na přístroji!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Během vaření nikdy nezakrývejte víko utěrkou nebo podobným.
- Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- Nikdy neotevírejte plášť přístroje. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Používejte jen části příslušenství, které jsou součástí dodávky a přístroj nikdy nepoužívejte bez vložené varné nádoby.

Použití hrnce na vaření rýže

Tento spotřebič Vám umožní vařit rýži a také připravovat v páře i jiné potraviny. Trochu experimentujte, abyste zjistili správné množství vody a správnou dobu vaření pro různé potraviny.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím nalijte do varné nádoby 12 vodu až po značku CUP „4“ a nechte ji vařit cca 30 minut (obsluha viz kapitola „Vaření v páře“). Tuto vodu vylijte, nechte přístroj vychladnout a poté důkladně vyčistěte varnou nádobu 12.

Příprava předvařené rýže

Předvařenou rýži lze nalézt v obchodě pod názvem "rychle uvařená rýže", "rychlá rýže", "rýže pro krátké vaření" a podobně.

UPOZORNĚNÍ

- Pro dosažení lepšího výsledku vaření potřete vnitřní stěnu varné nádoby 12 rovnoměrně malým množstvím tuku nebo rostlinného oleje.
- Nikdy nepřekračujte údaj 5 CUP (šálků) /1 litr ve varné nádobě 12. V opačném případě přeteče voda!

- 1) Otevřete víko stisknutím zablokování 2 a současným tažením víka nahoru.
- 2) Vyjměte varnou nádobu 12.
- 3) Naplňte rýži a nalijte množství vody, uvedené na obalu rýže, do varné nádoby 12.

UPOZORNĚNÍ

- Vařte vždy minimálně tolik rýže, aby voda v nádobě dosahovala minimálně ke značce CUP „2“. V opačném případě může dojít ke špatnému výsledku vaření!

- 4) Nasadíte varnou nádobu **12** opět do přístroje.
Dbejte přitom na to, aby...
 - ... se na vnější straně varné nádoby **12** nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
 - ... varná nádoba **12** nebyla vložena do těla hrnce na vaření rýže šikmo nebo zpříčeně. Varnou nádobu **12** vložte vždy správně a přímo do těla hrnce na vaření rýže. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnost vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.
- 5) Zavřete víko.
- 6) Zastrčte síťový kabel **5** do zdířky **8** a zástrčku zastrčte do zásuvky.
- 7) Přístroj zapnete zapínačem/vypínačem **10**. Svítí oranžová kontrolka „“ **6**.
- 8) Stiskněte přepínač funkcí **7** směrem dolů a vařte rýži tak dlouho, jak je uvedeno na balení rýže.
- 9) Když je rýže hotová:
 - Pokud chcete jíst rýži ihned, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - Když se má rýže ještě udržovat teplá (max. 2 hodiny), zatlačte přepínač funkcí **7** směrem nahoru.
- 10) Pokud jste vyjmuli, vypněte přístroj zapínačem/vypínačem **10** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- Některé druhy rýže pro rychlé vaření musí po vaření ještě bobtnat. Dodržujte vždy pokyny, uvedené na obalu rýže.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- K vyjmutí rýže použijte výhradně přiloženou plastovou lžici **14**. V opačném případě by mohlo dojít k poškození protiadhezivní vrstvy varné nádoby **12**.

UPOZORNĚNÍ

- Plastovou lžici **14** můžete zastrčit do držáku **11** na okraji hrnce na vaření rýže. Tak máte tuto vždy rychle po ruce!

Příprava nepředvažené rýže

UPOZORNĚNÍ

- Pro dosažení lepšího výsledku vaření potřebujete vnitřní stěnu varné nádoby 12 rovnoměrně malým množstvím tuku nebo rostlinného oleje.

- 1) Otevřete víko stisknutím zablokování 2 a současným tažením víka nahoru.
- 2) Vyjměte varnou nádobu 12.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud je varná nádoba 12 poškozená, tak ji dále nepoužívejte! Z důvodu poškození může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnostní vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

- 3) Požadované množství rýže odměřte pomocí odměrné nádoby 13.
Orientační hodnota: Jedna zarovnaná měrná nádoba 13 naplněná rýží představuje jednu porci pro jednu osobu. Správný poměr rýže a vody, který Vám bude vyhovovat, zjistíte po několika pokusech vaření.
- 4) Sypkou rýži důkladně propláchněte a sced'te. Přitom se sice ztratí živiny, když však rýži nepropláchnete, může se stát, že nedosáhnete tak dobrých výsledků vaření a dojde ke zvýšené tvorbě pěny a páry ve varné nádobě 12. Dodržujte také vždy pokyny pro přípravu výrobce rýže.
- 5) Rýži po propláchnutí vložte do varné nádoby 12 a uhlad'te.
- 6) Vzápětí nalijte až po příslušnou značku CUP (šálek) do varné nádoby 12 vodu:
 - 2 odměrné nádoby rýže = voda až po označení CUP "2"
 - 3 odměrné nádoby rýže = voda až po značku CUP "3"
 - 4 odměrné nádoby rýže = voda až po značku CUP "4"
 - 5 odměrné nádoby rýže = voda až po značku CUP "5"

V závislosti na individuální chuti se může do rýže přidat i sůl.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nikdy nepřekračujte značku 5 CUP/1 litr ve varné nádobě 12. V opačném případě přeteče voda!
- ▶ Připravujte vždy alespoň 2 porce rýže. V opačném případě může dojít ke špatnému výsledku vaření.
- ▶ Když použijete horkou vodu, může se zkrátit doba vaření. Potom však použijte o něco méně vody, než je uvedeno označením CUP ve varné nádobě 12.
- ▶ V závislosti na druhu rýže se může stát, že budete muset naplnit větší či menší množství vody, abyste dosáhli optimálního výsledku vaření. Množství vody upravujte podle vlastních zkušeností a chuti.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud pro naplnění nechcete používat dodanou odměrnou nádobku 13, nýbrž použijete jinou nádobu, slouží pro orientaci „litrová stupnice“ ve varné nádobě 12. Pokud například chcete vařit 0,6 l rýže, odměřte toto množství odměrnou nádobkou a přidejte rýži do varné nádoby 12. Poté do varné nádoby 12 nalijte vodu, aby voda dosahovala ke značce „0,6 l“. Stupnice znamená pouze hodnotu, která vyplývá z celkového množství rýže s přidanou vodou. Nepoužívejte stupnici proto pro měření kapalin nebo potravin, neboť se vztahuje pouze pro hrnec na vaření rýže!

7) Po naplnění varné nádoby 12 ji vložte do těla hrnce na vaření rýže.

Dbejte přitom na to, aby...

- ... se na vnější straně varné nádoby 12 nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
- ... varná nádoba 12 nebyla vložena do těla hrnce na vaření rýže šikmo nebo zpříčeně. Varnou nádobu 12 vložte vždy správně a přímo do těla hrnce na vaření rýže. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnosti vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

8) Zavřete víko.

9) Zastrčte síťový kabel 5 do zdířky 8 a zástrčku zastrčte do zásuvky.

10) Přístroj zapněte zapínačem/vypínačem 10. Svítí oranžová kontrolka „“ 6.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Během procesu vaření uniká pára z otvoru pro únik páry **3**. Během vaření nedávejte ruce nebo jiné části těla nad tento otvor pro únik páry **3**. Hrozí nebezpečí opaření!

11) Stiskněte přepínač funkci **7** směrem dolů. Oranžová kontrolka „“ **6** zhasne a rozsvítí se červená kontrolka „“ **9**. Začíná proces varu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Není-li vložená a naplněná varná nádoba **12**, nedá se přepínač funkci **7** přepnout do polohy „vaření“.

Jakmile je rýže uvařená, přepne se hrnec na vaření rýže automaticky do funkce udržování teploty. Červená kontrolka „“ **9** zhasne, zatímco se znovu rozsvítí oranžová kontrolka „“ **6**. Vyčkejte 5 minut.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud chcete, můžete rýži udržovat teplou po dobu cca 2 hodin. Může se však stát, že se změní chuť a stupeň uvaření rýže, čím déle se udržuje teplá.

12) Otevřete víko. Nyní je rýže hotová a připravená ke konzumaci.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K vyjmutí rýže používejte výhradně přiloženou plastovou lžici **14**. V opačném případě by mohlo dojít k poškození protiadhezní vrstvy.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Plastovou lžici **14** můžete zastrčit do držáku **11** na okraji hrnce na vaření rýže. Tak ji máte vždy rychle po ruce!

Pokud rýži nechcete ihned jíst:

- Během doby udržování teploty neotevírejte víko.
- Rýži nenechávejte udržovat teplou déle než 2 hodiny.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

13) Pokud jste rýži vyjmuli, vypněte přístroj zapínačem/vypínačem **10** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Vaření v páře

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



Během vaření v páře nezvedejte koš na vaření v páře **❶**, protože hrozí nebezpečí opaření vystupující párou. Koš na vaření v páře **❶** se během vaření zahřívá. Koš na vaření v páře **❶** vyjměte z varné nádoby **❷** pomocí chňapky na hrnce nebo podobné pomůcky.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby varná nádoba **❷** byla správně vsazená i při vaření v páře. Varná nádoba **❷** nesmí být poškozená. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnost vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

1) Do varné nádoby **❷** nalijte požadované množství vody. Orientujte se podle příkladů v následujících tabulkách.

Zelenina (hmotnost)	Množství vody	Doba paření (cca)
zelené fazolky, zelí, mrkev (cca 200 g)	1 - 2 odměrné nádobky ❸	25 minut
houby, rozpůlené (250 g)	1 odměrná nádobka ❸	15 minut
červené a hnědé fazole, chřest, špenát (cca 200 g)	1 - 2 odměrné nádobky ❸	20 minut

UPOZORNĚNÍ

- Nakrájejte potraviny na malé kousky, aby se vešly bez problémů do koše na vaření v páře **❶**. Nakrájejte mrkev na malé kousky a oddělte od sebe růžičky květáku nebo brokolice.

Ryby / plody moře (hmotnost)	Množství vody	Doba paření (cca)
mušle vařit až do jejich otevření (cca 100 g)	1 odměrná nádobka ❸	10 minut
krevey vařit až do růžového zbarvení (cca 200 g)	1 odměrná nádobka ❸	15 minut

rybí filé (losos) (cca 350 g)	2 odměrné nádoby 13	20 minut
ústřice, ve skořápce (cca 3 - 4 kusy)	2 odměrné nádoby 13	30 minut

- 2) Potravinu, kterou chcete vařit v páře, vložte do koše na vaření v páře **1**.
- 3) Nasadíte koš na vaření v páře **1** na varnou nádobu **12**.
- 4) Zavřete víko.
- 5) Zastrčte síťový kabel **5** do zdířky **8** a zástrčku zastrčte do zásuvky.
- 6) Přístroj zapnete zapínačem/vypínačem **10**. Svítí oranžová kontrolka „“ **6**.
- 7) Stiskněte přepínač funkcí **7** směrem dolů. Oranžová kontrolka „“ **6** zhasne a rozsvítí se červená kontrolka „“ **9**. Začíná vaření v páře.
- 8) Po uplynutí uvedené doby zatlačte přepínač funkcí **7** směrem nahoru. Přístroj se automaticky nevypne ani nepřejde do režimu udržování teploty.
- 9) Vypněte přístroj zapínačem/vypínačem **10** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Odstranění
Spotřebič neukazuje žádnou funkci.	Hrnc na vaření rýže není zapojen do zásuvky.	Zapojte zástrčku do zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
Přepínač funkcí 7 vždy vyskočí opět nahoru.	Varná nádoba 12 není správně nebo vůbec vsazená.	Vsadte varnou nádobu 12 nebo opravte její polohu.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

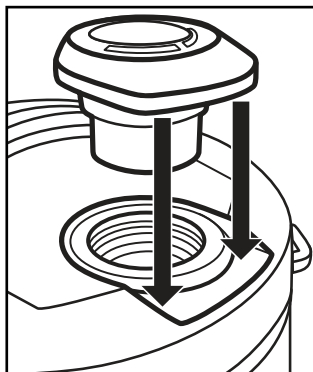
- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  Při čištění v žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
- ▶ Do vnitřku hrnce na vaření rýže ani na topnou plotýnku se nesmí dostat žádná tekutina!

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním přístroj nechte zcela vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Díly přístroje se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou neopravitelně poškodit povrch!
- Po každém použití vyprázdněte sběrnou nádobku na sraženou vodu ④.
- Kryt hrnce na vaření rýže a topnou plotýnku otřete suchým hadříkem. Při silném znečištění použijte mírně vlhký, dobře vyždímaný hadřík.
- Pro čištění sejměte uzávěr otvoru pro únik páry ③ a vyčistěte uzávěr důkladně vodou. Při opětovném nasazení dbejte na to, aby byl uzávěr správně nasazený. Uzávěr se musí celý zatlačit dolů tak, aby opět držel v příslušném vybrání.



- Varnou nádobu 12, koš na vaření v páře 1, plastovou lžici 14 a odměrnou nádobku 13 umyjte ve vodě s mycím prostředkem. Poté všechny díly dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

TIP PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

- Před mytím varné nádoby 12 dejte do varné nádoby 12 šálek vody s mycím prostředkem.
 - Nasad'te varnou nádobu 12 opět do hrnce na vaření rýže.
 - Hrnec na vaření rýže zapněte na „“ a vyčkejte, dokud voda nezačne vřít.
 - Potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud se přístroj opět neochladil.
- Když chcete nyní varnou nádobu 12 umývat, dají se nečistoty podstatně snadněji odstranit.

Uložení

Vyčištěný hrnec na vaření rýže uchovávejte na suchém a bezprašném místě.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve Vašem recyklačním místě.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 282274

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang/Vorbereitungen	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten.....	4
Sicherheitshinweise	5
Benutzung des Reiskochers	7
Vorbehandelten Reis zubereiten	7
Nicht vorgekochten Reis zubereiten.....	9
Dampfgaren.....	12
Fehlerbehebung	13
Reinigen.....	14
Aufbewahren	15
Gerät entsorgen	15
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	16
Service.....	17
Importeur.....	17



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!

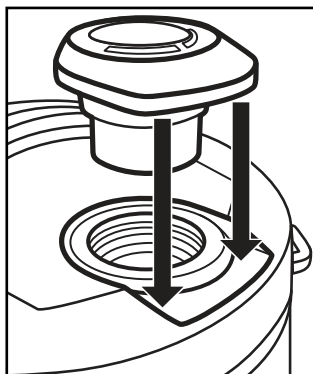
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

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.

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 · Információk állása

Stav informací · Stand der Informationen:

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

IAN 282274