SILVERCREST®

COCEDOR ELÉCTRICO DE ARROZ
CUOCIRISO SRK 400 A2

(ES)
COCEDOR ELÉCTRICO DE ARROZ
Instrucciones de uso

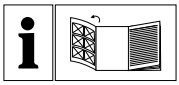
(GB) (MT)
RICE COOKER
Operating instructions

(IT) (MT)
CUOCIRISO
Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)
REISKOCHER
Bedienungsanleitung

IAN 282274

(ES) (IT)



(ES)

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

(IT) (MT)

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

(GB) (MT)

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

(DE) (AT) (CH)

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SILVERCREST
B
13
14

Índice

Introducción 2
Derechos de propiedad industrial 2
Uso previsto 2
Volumen de suministro/preparativos 3
Desecho del embalaje 3
Descripción de aparatos 4
Características técnicas 4
Indicaciones de seguridad 5
Utilización del cocedor de arroz 7
Preparar arroz precocinado 7
Preparar arroz no precocinado 9
Cocer al vapor 12
Eliminacion de fallós 13
Limpieza 14
Almacenaje 15
Desecho del aparato 15
Garantía de Kompernass Handels GmbH 16
Asistencia técnica 17
Importador 17

Lea las instrucciones de uso, especialmente las advertencias de seguridad, con atención.

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

La reproducción o reimpresión, incluso de forma extractada, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, queda permitida solo con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Utilice este aparato exclusivamente para cocinar arroz y para cocer al vapor alimentos como, p.ej., verduras o pescado.

Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por la utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente.

- ► Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- ► El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro/preparativos

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Cocedor eléctrico de arroz, incl. recipiente de cocción y accesorio para cocción al vapor
- Vaso medidor
- Cuchara de plástico
- Línea de alimentación con enchufe con puesta a tierra
- Instrucciones de uso

1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del cartón.
2) Retire el resto de material de embalaje, así como las láminas y los adhesivos.
3) Limpie todas las piezas del aparato tales como viene descrito en el capítulo "Limpieza".

INDICACIÓN

► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.

► Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo ***Asistencia técnica***).

Desecho del embalaje

El embalaje protege al aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción de aparatos

Figura A:

❶ Accesorio para cocción al vapor
❷ Desenganche
❸ Orificio de salida de vapor
❹ Recipiente de recogida para agua de condensación
❺ Cable de alimentación
❻ Lámpara de control naranja " " (mantener caliente)
❼ Selector de función
❽ Toma de conexión para el adaptador de red
❾ Lámpara de control roja " " (cocer)
❿ Interruptor de encendido/apagado
⓫ Pestaña de fijación para la cuchara de plástico
⓬ Recipiente de cocción

Figura B:

⓭ Vaso medidor
⓮ Cuchara de plástico

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	400 W
Potencia modo de mantenimiento de calor	45 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

⚠ DESCARGA ELÉCTRICA / PELIGRO

- Conecte el cocedor de arroz solo a una base de enchufe correctamente instalada y con toma de tierra con la tensión de red indicada en la placa de características del aparato.
- ¡Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe, al mover el aparato, al llenarlo, en caso de avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando!
- No tire nunca del cable de alimentación para extraer la clavija de red de la base de enchufe. Tire de la clavija de red.
- Nunca toque el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Si el aparto cae dentro de un líquido, extraiga inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe. Después no vuelva a ponerlo a funcionamiento y hágalo revisar en un servicio técnico autorizado.
- No exponga el aparato a humedad y no lo utilice en el exterior.
- No utilice el cocedor de arroz, si usted se encuentra sobre suelo húmedo o si sus manos o el aparato están mojados.
- Coloque el cable de red de tal forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados.
- No doble ni aprisione el cable de red, y no lo enrolle en torno al aparato.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de postventa con el fin de evitar riesgos.

No sumerja bajo ningún concepto el aparato en agua u otros líquidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento, a no ser que tengan más de 8 años de edad y las realicen bajo vigilancia. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto aparte para accionar el aparato.
- ¡El vapor de agua que sale está muy caliente! ¡Peligro de quemaduras!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡CUIDADO! ¡Por el orificio de salida de vapor y al abrir la tapa se desprende vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Atención! ¡Superficie caliente!
¡Este símbolo advierte de superficies calientes en el aparato!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- No cubra nunca la tapadera durante la cocción con un paño o similar.
- Nunca coloque el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- No abra nunca la carcasa. En este caso no existe seguridad y perderá el derecho a la garantía.
- Utilice siempre los accesorios contenidos en el volumen de suministro y nunca utilice el aparato sin colocar el recipiente de cocción.

Utilización del cocedor de arroz

Con este aparato es posible tanto cocinar arroz como cocer al vapor otros alimentos. Experimente un poco para determinar la cantidad adecuada de agua y el tiempo de cocción apropiado para los distintos alimentos.

INDICACIÓN

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, llene el recipiente de cocción ⓬ con agua hasta la marca CUP "4" y póngala a cocer durante aprox. 30 minutos (para obtener instrucciones sobre el manejo, consulte el capítulo "Cocer al vapor"). Vacíe el aparato, déjelo enfriar y, seguidamente, limpie concienzudamente el recipiente de cocción ⓬.

Preparar arroz precocinado

Encontrará el arroz precocinado en su tienda habitual bajo el nombre "Arroz de cocción rápida", "Arroz rápido", "Arroz de cocción corta" o similares.

INDICACIÓN

- Unte el interior del recipiente de cocción ⓬ de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.
- Nunca rebase la escala 5 CUP/1 litro en el recipiente de cocción ⓬. De otro modo, el agua desbordará!

1) Abra la tapadera presionando el desenganche ❷ y tirando simultáneamente de la tapadera hacia arriba.
2) Retire el recipiente de cocción ⓬.
3) Introduzca el arroz y la cantidad de agua indicada en el envase del arroz en el recipiente de cocción ⓬.

INDICACIÓN

► Prepare siempre una cantidad de arroz que permita que el agua rellenada alcance la marca CUP "2" como mínimo. De lo contrario, los resultados de la cocción podrían no ser los esperados!

4) Coloque el recipiente de cocción ⑫ en el aparato:
Preste atención a que...
   – ... no haya humedad ni ningún grano de arroz en el exterior del recipiente ⑫ para evitar que se ensucie la zona de cocción.
   En caso necesario limpie el exterior con un trapo limpio seco.
   – ... el recipiente de cocción ⑫ no se coloque inclinado o torcido en la carcasa del cocedor de arroz. Coloque el recipiente de cocción ⑫ siempre correctamente y recto en la carcasa del cocedor de arroz. De lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispara no pudiendo volver a conectar el aparato.
5) Cierre la tapadera.
6) Conecte el cable de red ⑤ en la toma de conexión ⑧ y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
7) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⑩. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja „ " ⑥.
8) Presione el selector de función ⑦ hacia abajo y cueza el arroz el tiempo indicado en el envase.
9) Cuando el arroz esté listo:
   – Si desea consumir el arroz inmediatamente, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
   – Si desea mantener al arroz caliente (máx. 2 horas), pulse el selector de función ⑦ hacia arriba.
10) Tras retirar el arroz, desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⑩ y extraiga la clavija de la base de enchufe.

INDICACIÓN

► Algunos tipos de arroz de cocción rápida aún tienen que hincharse después de la cocción. Tenga en cuenta siempre las indicaciones del envase del arroz.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► Para extraer el arroz, utilice solo la cuchara de plástico ⑭ suministrada. De otro modo se podría dañar la capa antiadherente del recipiente de cocción ⑫.

INDICACIÓN

► Puede colocar la cuchara de plástico ⑭ en el estribo de fijación situado ⑪ en el borde del cocedor de arroz. Así, la tendrá siempre a mano.

Preparar arroz no precocinado

INDICACIÓN

► Unte el interior del recipiente de cocción ⓬ de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.

1) Abra la tapadera presionando el desenganche ❷ y tirando simultáneamente de la tapadera hacia arriba.
2) Retire el recipiente de cocción ⓬.

INDICACIÓN

► ¡Si el recipiente de cocción ⓬ está dañado, no siga utilizándolo! Por los daños puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispara no pudiendo volver a conectar el aparato.

3) Mida la cantidad deseada de arroz con la ayuda del vaso medidor ⓭ suministrado.
   A modo orientativo sirve: un vaso medidor ⓭ raso lleno de arroz resulta en una porción para una persona determine la cantidad de arroz / agua adecuada para usted realizando varios intentos.
4) Lave el arroz suelto cuidadosamente y críbelo. Así se pierden nutrientes pero, si no lava el arroz, puede que no quede cocinado adecuadamente y provocar la aparición de demasiada espuma y demasiado vapor en el recipiente de cocción ⓬. Observe siempre las indicaciones de preparación del fabricante de arroz.
5) Después de lavar el arroz, introdúzcalo en el recipiente de cocción ⓬ de manera que quede plano.
6) A continuación introduzca agua en el recipiente de cocción ⓬ hasta la marca CUP correspondiente:
   - 2 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "2"
   - 3 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "3"
   - 4 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "4"
   - 5 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "5"

Según su gusto, puede añadir también sal al arroz.

INDICACIÓN

- Nunca rebase la escala 5 CUP/1 litro en el recipiente de cocción ⑫. De otro modo, el agua desbordará.
- Prepare siempre al menos 2 raciones de arroz. De lo contrario, los resultados de la cocción podrían no ser los esperados.
- Si usa agua caliente, se puede reducir el tiempo de cocción. Use entonces algo menos de agua de lo indicado en la marca CUP en el recipiente de cocción ⑫.
- Según el tipo de arroz es posible que deba introducir más o menos agua para alcanzar un resultado óptimo. Varíe la cantidad de agua según su experiencia y gusto.

INDICACIÓN

- Si no quiere usar el vaso medidor ⑬ proporcionado, sino que prefiere usar otro recipiente, la escala de litros del recipiente de cocción ⑫ sirve a modo de orientación. Si, por ejemplo, quiere cocer 0,6 litros de arroz, mida esta cantidad con un vaso medidor e introduzca el arroz en el recipiente de cocción ⑫. Luego, añada agua en el recipiente de cocción ⑫, de modo que el agua llegue a la marca "0,6 l".
  La escala indica siempre el valor que se produce de la cantidad total de arroz con el agua añadida.
  Por tanto, no use la escala para medir líquidos o alimentos, ya que solo es válida para el cocedor de arroz.

7) Una vez llenado el recipiente de cocción ⑫, colóquelo en la carcasa del cocedor de arroz.

Preste atención a que...

- ... no haya humedad ni ningún grano de arroz en el exterior del recipiente de cocción ⑫ para evitar que se ensucie la zona de cocción. En caso necesario limpie el exterior con un trapo limpio seco.
- ... el recipiente de cocción ⑫ no se coloque inclinado o torcido en la carcasa del cocedor de arroz. Coloque el recipiente de cocción ⑫ siempre correctamente y recto en la carcasa del cocedor de arroz. de lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispara no pudiendo volver a conectar el aparato.

8) Cierre la tapadera.

9) Conecte el cable de red ❺ en la toma de conexión ❽ y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.

10) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ❿. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja "" ❻.

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

► Durante el proceso de cocción sale vapor de la apertura de salida de vapor ❸. No coloque nunca las manos u otras partes del cuerpo sobre la apertura de salida de vapor ❸ durante el proceso de cocción. Existe peligro de sufrir quemaduras.

11) Pulse el selector de función ❼ hacia abajo. La lámpara de control naranja " " ❻ se apaga y se enciende la lámpara de control roja " " ❾. El proceso de cocción comenzará.

INDICACIÓN

► Si el recipiente de cocción ⓬ no está colocado y relleno, el selector de función ❼ no se puede situar en "cocer".

Cuando el arroz esté cocido, el cocedor de arroz conecta automáticamente la función de mantenimiento de calor. La lámpara de control roja " " ❾ se apaga y vuelve a encenderse la lámpara de control naranja " " ❻. Espere 5 minutos.

INDICACIÓN

► Si quiere, puede mantener el arroz caliente durante unas 2 horas. Sin embargo, puede suceder que se modifique el gusto y el punto del arroz cuanto más tiempo permanezca caliente.

12) Abra la tapa. Ahora el arroz está listo para comer.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► Para extraer el arroz, utilice solo la cuchara de plástico ⓮ suministrada. De otro modo se podría dañar la capa antiadherente.

INDICACIÓN

► Puede colocar la cuchara de plástico ⓮ en el estribo de fijación ⓫ situado en el borde del cocedor de arroz. Así, la tendrá siempre a mano.

Si no consume el arroz inmediatamente:

– No abra la tapadera durante el tiempo de mantenimiento de calor.
– No deje el arroz manteniendo calor durante más de 2 horas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

► Extraiga la clavija de red de la base de enchufe si no sigue utilizando el cocedor de arroz. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

13) Tras retirar el arroz, desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⓾ y extraiga la clavija de la base de enchufe.

Cocer al vapor

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

Durante el proceso de cocción no levante el accesorio para cocción al vapor ❶, ya que existe peligro de quemaduras debido al vapor generado. El accesorio para cocción al vapor ❶ se calienta durante el proceso de cocción. Saque el accesorio para cocción al vapor ❶ del recipiente de cocción ⓬ con la ayuda de unos guantes de cocina o similares.

INDICACIÓN

► Preste atención a que se coloque correctamente el recipiente de cocción ⓬ también en la cocción a vapor. El recipiente de cocción ⓬ no se debe dañar. de lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispara no pudiendo volver a conectar el aparato.

1) Vierta la cantidad de agua necesaria en el recipiente de cocción ⓬. Observe los ejemplos de las siguientes tablas.

Verduras (peso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción al vapor (aprox.)
Judías verdes, col, zanahorias (aprox. 200 g)	1 - 2 vasos medidores ⓭	25 minutos
Champiñones cortados por la mitad (250 g)	1 vaso medidor ⓭	15 minutos
Alubias rojas y marrones, espárragos, espinacas (aprox. 200 g)	1 - 2 vasos medidores ⓭	20 minutos

INDICACIÓN

► Corte los alimentos en pequeños trozos para que quepan sin problemas en el accesorio para cocción al vapor ❶. Corte las zanahorias en trozos pequeños y corte las cabezas de la coliflor o del brécol.

Pescado/marisco (peso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción al vapor (aprox.)
Mejillones, almejas (cocer hasta que se abran) (aprox. 100 g)	1 vaso medidor ⓭	10 minutos
Gambas (cocer hasta que alcancen un color rosado) (aprox. 200 g)	1 vaso medidor ⓭	15 minutos

Filete de pescado (salmón) (aprox. 350 g)	2 vasos medidores ⓭	20 minutos
Ostras en su concha (aprox. 3-4 unidades)	2 vasos medidores ⓭	30 minutos

2) Introduzca los alimentos que desea cocer en el accesorio para cocción al vapor ❶.
3) Coloque el accesorio para cocción al vapor ❶ sobre el recipiente de cocción ⓬.
4) Cierre la tapadera.
5) Conecte el cable de red ❺ en la toma de conexión ❽ y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
6) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⓾. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja „ “ ❻.
7) Pulse el selector de función ❼ hacia abajo. La lámpara de control naranja ” ” ❻ s se apaga y se enciende la lámpara de control roja “ ” ❾. El proceso de cocción comenzará.
8) Cuando haya transcurrido el tiempo indicado, pulse el selector de función ❼ hacia arriba. El aparato no se apaga automáticamente ni cambia al modo de mantenimiento de calor.
9) Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⓾ y extraiga la clavija de la base de enchufe.

Eliminacion de fallós

Error	Causa	Solución
El aparato no muestra ninguna función.	El cocedor de arroz no está conectado a la base de enchufe.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
El selector de función ❼ vuelve a saltar siempre hacia arriba.	El recipiente de cocción ⓬ no se ha colocado o se ha colocado incorrectamente.	Coloque el recipiente de cocción ⓬ correctamente.

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red.
- No deberá en ningún caso sumergir el cocedor de arroz en agua o mantenerlo bajo un grifo de agua corriente.
- ¡No puede llegar ningún líquido al interior del cocedor de arroz o a la placa de calor!

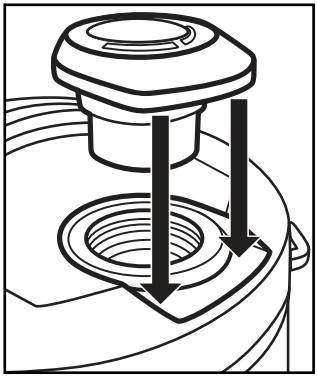
⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- No debe limpiar las piezas del aparato dentro del lavavajillas, estas podrían dañarse.
- No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos. ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

- Vacíe el recipiente de recogida para agua de condensación ❹ tras cada uso.
- Limpie la carcasa del cocedor de arroz y la placa de calor con un paño seco. En caso de suciedad resistente, use un paño moderadamente húmedo y bien escurrido.
- Para la limpieza, extraiga el cierre del orificio de salida de vapor ❸ y limpie el cierre con abundante agua. Al colocarlo de nuevo, procure que el cierre se asiente correctamente. Debe presionarse el cierre completamente hasta el fondo para que encastre en el alojamiento previsto para ello.



- Lave el recipiente de cocción ⑫, el accesorio para cocción al vapor ❶, la cuchara de madera ⑭ y el vaso medidor ⑬ con agua con detergente. Lave a continuación todas las piezas con mucha agua limpia para eliminar los posibles restos de detergente.
- Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volverlo a usar.

CONSEJO PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

- ► Antes de limpiar el recipiente de cocción ⑫, añada una taza llena de agua con detergente en el recipiente de cocción ⑫.
- ► Coloque el recipiente de cocción ⑫ en el cocedor de arroz.
- ► Conecte después el cocedor de arroz en " " y espere a que hierva el agua.
- ► Entonces extraiga la clavija de red y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
  Si ahora limpia el recipiente de cocción ⑫, la suciedad se irá mucho más fácilmente.

Almacenaje

Guarde el aparato limpio en un lugar seco y libre de polvo.

Desecho del aparato

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

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

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

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 282274

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Indice

Introduzione 20
Diritto d'autore 20
Uso conforme 20
Volume della fornitura/Preparativi 21
Smaltimento della confezione 21
Descrizione dell'apparecchio 22
Dati tecnici 22
Indicazioni relative alla sicurezza 23
Uso del cuociriso 25
Preparazione di riso precotto 25
Preparazione del riso non precotto 27
Cottura a vapore 30
Guasti e possibili rimedi 31
Pulizia 32
Conservazione 33
Smaltimento dell'apparecchio 33
Garanzia della Kompernass Handels GmbH 34
Assistenza 35
Importatore 35

Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni relative alla sicurezza.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per la cottura del riso e la cottura a vapore di alimenti come ad es. verdure o pesce.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzarlo a fini commerciali.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura/Preparativi

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Cuociriso,
  compreso contenitore di cottura e inserto per la cottura a vapore
- Misurino
- Cucchiaio di plastica
- Cavo di collegamento con spina provvista di messa a terra
- Istruzioni per l'uso

1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi.
3) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

AVVERTENZA

► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. il capitolo ***Assistenza***).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

❶ Inserto per cottura a vapore
❷ Dispositivo di sblocco
❸ Foro di sfiato del vapore
❹ Contenitore di raccolta dell'acqua di condensa
❺ Cavo di rete
❻ Spia di controllo arancione " " (mantenimento del calore)
❼ Selettore di funzione
❽ Ingresso per cavo di rete
❾ Spia di controllo rossa " " (cottura)
❿ Interruttore ON/OFF
⓫ Staffa di supporto per cucchiai in plastica
⓬ Contenitore di cottura

Figura B:

⓭ Misurino
⓮ Cucchiaio di plastica

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	400 W
Potenza modalità di mantenimento del calore	45 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- Collegare il cuociriso esclusivamente a una presa di corrente installata a norma e provvista di messa a terra, con la tensione di rete coincidente a quella riportata sull'etichetta dell'apparecchio.
- Estrarre sempre la spina dalla presa prima di spostare o riempire l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o in caso di inutilizzo!
- Non tirare mai dal cavo per estrarre la spina dalla presa di corrente. Tirare sempre dalla spina.
- Non toccare mai la spina con mani bagnate o umide.
- Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua o in altro liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non usare più l'apparecchio fin quando non è stato fatto controllare da un centro specializzato di assistenza.
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non usarlo all'aperto.
- Non usare il cuociriso se ci si trova su un pavimento umido, se si hanno le mani bagnate o l'apparecchio è bagnato.
- Posizionare il cavo di rete in modo tale da evitarne il contatto con oggetti surriscaldati o taglienti.
- Non piegare o schiacciare il cavo e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- Fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti al fine di evitare pericoli.

Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori, prima di lavarli e riporli.
- Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Il vapore che fuoriesce è bollente! Pericolo di ustioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

ATTENZIONE! Dal foro di sfiato e all'apertura del coperchio fuoriesce vapore bollente! Pericolo di ustioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

Attenzione! Superficie rovente!
Questo simbolo avverte che la superficie dell'apparecchio può essere rovente!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Durante la cottura non coprire mai il coperchio con un panno o simili.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Non aprire mai l'involucro. In tal caso non si garantisce la sicurezza dell'apparecchio e la garanzia decade.
- Usare solo gli accessori contenuti nella fornitura e non usare mai l'apparecchio senza il contenitore di cottura inserito.

Uso del cuociriso

Con questo apparecchio è possibile cucinare sia riso e sia altri alimenti a vapore. Provare a sperimentare per scoprire la quantità d'acqua necessaria e il tempo di cottura adeguato per i diversi alimenti.

AVVERTENZA

- Prima del primo impiego, versare acqua fino alla marcatura CUP "4" nel contenitore di cottura ⑫ e fare sobbollire per circa 30 minuti (per l'uso vedi capitolo "Cottura a vapore"). Gettare via quest'acqua, fare raffreddare l'apparecchio e quindi pulire accuratamente il contenitore di cottura ⑫.

Preparazione di riso precotto

Il riso precotto lo si trova in commercio sotto le definizioni "riso istantaneo", "riso a cottura rapida", "riso già pronto", o simili.

AVVERTENZA

- Ricoprire uniformemente l'interno del contenitore di cottura ⑫ con un po' di grasso alimentare o olio vegetale, per ottenere un migliore risultato di cottura.
- Non superare mai la marcatura 5 CUP/1 litro nel contenitore di cottura ⑫. In caso contrario, l'acqua trabocherà!

1) Aprire il coperchio premendo sul dispositivo di sblocco ❷ e tirando contemporaneamente il coperchio verso l'alto.
2) Prelevare il cestello di cottura ⑫.
3) Immettere il riso e la quantità di acqua indicata sulla confezione del riso nel contenitore di cottura ⑫.

AVVERTENZA

► Cuocere sempre una quantità tale di riso in modo che l'acqua immessa raggiunga almeno la marcatura CUP "2". In caso contrario si potrebbero ottenere cattivi risultati di cottura.

4) Inserire il contenitore di cottura ⑫ nell'apparecchio.
   Nel far questo assicurarsi che...
   – ... non siano presenti umidità e riso sulla superficie esterna del contenitore di cottura ⑫ per evitare di sporcare l'area di cottura. Eventualmente, ripulire la superficie esterna e asciugarla con un panno pulito.
   – ... il contenitore di cottura ⑫ non venga collocato nell'involucro di metallo obliquamente o in modo angolato. Collocare il contenitore di cottura ⑫ sempre in modo corretto e diritto nell'involucro di metallo. In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio, cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.
5) Chiudere il coperchio.
6) Collegare il cavo di rete ❺ con l'ingresso ❽ e infilare la spina di rete nella presa di corrente.
7) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ⑩. La spia di controllo arancione " " ❻ si accende.
8) Premere il selettore di funzione ❼ verso il basso e lasciar cuocere il riso per il tempo indicato sulla confezione.
9) Quando il riso è pronto:
   – se non si desidera consumare il riso subito, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.
   – Se si desidera mantenere caldo il riso (per max. 2 ore), premere il selettore di funzione ❼ verso l'alto.
10) Dopo aver prelevato il riso, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off ⑩ ed estrarre la spina dalla presa.

AVVERTENZA

► Alcuni tipi di riso istantaneo devono ancora restare alcuni minuti nell'acqua dopo la cottura. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del riso.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► Per prelevare il riso, usare esclusivamente il cucchiaio di plastica accluso ⑭. In caso contrario, il rivestimento antiaderente del contenitore di cottura ⑫ potrebbe danneggiarsi.

AVVERTENZA

► Il cucchiaio di plastica ⑭ può venire infilato nella staffa di sostegno ⑪ applicata sul bordo del cuociriso. Così lo si ha sempre a portata di mano!

Preparazione del riso non precotto

AVVERTENZA

► Ricoprire uniformemente l'interno del contenitore di cottura ⓬ con un po' di grasso alimentare o olio vegetale, per ottenere un migliore risultato di cottura.

1) Aprire il coperchio premendo sul dispositivo di sblocco ❷ e tirando contemporaneamente il coperchio verso l'alto.
2) Prelevare il cestello di cottura ⓬.

AVVERTENZA

► Se il contenitore di cottura ⓬ è danneggiato, non continuare a usarlo! In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio, cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

3) Misurare la quantità di riso desiderata con l'aiuto del misurino ⓭ accluso. Orientativamente: un misurino ⓭ raso, pieno di riso, è pari a una porzione per una persona. Ottenere la quantità di riso/acqua giusta tramite alcuni tentativi di cottura.
4) Lavare accuratamente il riso sfuso e setacciarlo. Ciò comporta la perdita di sostanze nutritive, ma se non si lava il riso, si potrebbero ottenere cattivi risultati di cottura e maggiore formazione di schiuma e vapore nel contenitore di cottura ⓬. Osservare anche sempre le istruzioni per la preparazione fornite dal produttore del riso.
5) Dopo il lavaggio, versare il riso nel contenitore di cottura ⓬ e pareggiarne la superficie.
6) Versare quindi la quantità di acqua misurata in base alla relativa marcatura CUP nel contenitore di cottura ⓬:
   - 2 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "2"
   - 3 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "3"
   - 4 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "4"
   - 5 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "5"

A seconda dei gusti, è possibile anche aggiungere del sale al riso.

AVVERTENZA

- Non superare mai la marcatura 5 CUP/1 litro nel contenitore di cottura ⑫. In caso contrario, l'acqua trabocherà!
- Preparare sempre almeno 2 porzioni di riso. In caso contrario si potrebbero ottenere cattivi risultati di cottura.
- Se si usa acqua calda si può ridurre il tempo di cottura. In tal caso però impiegare una quantità di acqua leggermente inferiore a quella necessaria per raggiungere la marcatura CUP nel contenitore di cottura ⑫.
- A seconda del tipo di riso, può capitare che sia necessaria una quantità maggiore o minore di acqua per ottenere un risultato di cottura ottimale. Variare la quantità di acqua in base alle proprie esperienze e ai propri gusti.

AVVERTENZA

- Se per lo riempimento si desidera usare un misurino diverso da quello fornito in dotazione ⑬, orientarsi in base alla scala dei litri nel contenitore di cottura ⑫. Se per esempio si desidera cuocere 0,6 litri di riso, misurare questa quantità con un misurino e immettere il riso nel contenitore di cottura ⑫. Aggiungere poi acqua nel contenitore di cottura ⑫ fino al raggiungimento della marcatura "0,6 l".
  La scala indica sempre solo il valore che risulta dalla quantità totale di riso e acqua aggiunta.
  Non usare pertanto la scala per misurare liquidi o alimenti, in quanto tale scala vale solo per il cuociriso!

7) Dopo aver riempito il contenitore di cottura ⑫, inserirlo nell'involucro di metallo.

Nel far questo assicurarsi che...

- ... non siano presenti umidità e riso sulla superficie esterna del contenitore di cottura ⑫ per evitare di sporcare l'area di cottura. Eventualmente, ripulire la superficie esterna e asciugarla con un panno pulito.
- ... il contenitore di cottura ⑫ non venga collocato nell'involucro di metallo obliquamente o in modo angolato. Collocare il contenitore di cottura ⑫ sempre in modo corretto e diritto nell'involucro di metallo. In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio, cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

8) Chiudere il coperchio.

9) Collegare il cavo di rete ❺ con l'ingresso ❽ e infilare la spina di rete nella presa di corrente.

10) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ⑩. La spia di controllo arancione " " ❻ si accende.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Durante il procedimento di cottura, il vapore fuoriesce dal foro di fuoriuscita del vapore ❸. Non esporre mai le mani o altre parti del corpo al foro di fuoriuscita del vapore ❸ durante il procedimento di cottura. Sussiste il pericolo di ustioni!

11) Premere il selettore di funzione ❼ verso il basso. La spia di controllo arancione " " ❻ si spegne e la spia di controllo rossa " " ❾ si accende. Comincia la cottura.

AVVERTENZA

► Se il contenitore di cottura ⓬ non è inserito e riempito, il selettore di funzione ❼ non potrà essere posizionato su "cottura".

Non appena il riso è cotto, il cuociriso passa automaticamente alla funzione di riscaldamento. La spia di controllo rossa " " ❾ si spegne, mentre la spia di controllo arancione " " ❻ si riaccende. Attendere 5 minuti.

AVVERTENZA

► Se si desidera, si può mantenere il riso caldo per circa 2 ore. Non è però escluso che in tal caso il gusto e il grado di cottura del riso cambino più lungo è il tempo in cui esso viene mantenuto caldo.

12) Aprire il coperchio. Il riso è ora pronto per il consumo.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► Per prelevare il riso, usare esclusivamente il cucchiaio di plastica accluso ⓮. In caso contrario, il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

AVVERTENZA

► Il cucchiaio di plastica ⓮ può venire infilato nella staffa di sostegno ⓫ applicata sul bordo del cuociriso. Così lo si ha sempre a portata di mano!

Se non si consuma il riso subito dopo la cottura:

– Durante il tempo in cui il riso viene mantenuto caldo, non aprire il coperchio.
– Non lasciare il riso più a lungo di 2 ore nell'apparecchio per tenerlo caldo.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

► Estrarre sempre la spina dalla presa quando non si usa più il cuociriso. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

13) Dopo aver prelevato il riso, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off ⓾ ed estrarre la spina dalla presa.

Cottura a vapore

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

Durante il procedimento di cottura, non sollevare l'inserto per la cottura a vapore ❶, poiché sussiste il rischio di ustione a causa del vapore in fuoriuscita. L'inserto per la cottura a vapore ❶ si surriscalda durante il procedimento di cottura. Prelevare l'inserto per la cottura a vapore ❶ tramite presine o simili dal contenitore di cottura ⓬.

AVVERTENZA

► Assicurarsi che il contenitore di cottura ⓬ sia collocato correttamente anche con la cottura a vapore. Il contenitore di cottura ⓬ non deve essere danneggiato. In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio; cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

1) Versare nel contenitore di cottura ⓬ la quantità di acqua necessaria. Rispettare gli esempi nelle tabelle successive.

Verdure (Peso)	Quantità di acqua	Tempo di cottura a vapore (ca.)
Fagiolini, cavoli, carote (ca. 200 g)	1 - 2 misurini ⓭	25 minuti
Funghi, tagliati a metà (250 g)	1 misurino ⓭	15 minuti
Fagioli rossi e marroni, asparagi, spinaci (ca. 200 g)	1 - 2 misurini ⓭	20 minuti

AVVERTENZA

► Sminuzzare gli alimenti in modo che i pezzetti stiano senza problemi nell'inserto per la cottura a vapore ❶. Tagliare le carote a pezzetti e dividere in due le rosette del cavolo o i broccoli.

Pesce/frutti di mare (Peso)	Quantità di acqua	Tempo di cottura a vapore (ca.)
Cozze, cuocere fino all'apertura delle valve (ca. 100 g)	1 misurino ⓭	10 minuti
Gamberi, cuocere finché non diventano di colore rosa (ca. 200 g)	1 misurino ⓭	15 minuti

Filetto di pesce (salmone) (ca. 350 g)	2 misurini ⓭	20 minuti
Ostriche, nel guscio (ca. 3 - 4 pezzi)	2 misurini ⓭	30 minuti

2) Collocare i cibi da cuocere nell'inserto di cottura ❶.
3) Collocare l'inserto per la cottura a vapore ❶ sul contenitore di cottura ⓬.
4) Chiudere il coperchio.
5) Collegare il cavo di rete ❺ con l'ingresso ❽ e infilare la spina di rete nella presa di corrente.
6) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ⓾. La spia di controllo arancione " " ❻ si accende.
7) Premere il selettore di funzione ❼ verso il basso. La spia di controllo arancione " " ❻ si spegne e la spia di controllo rossa " " ❾ si accende. Comincia la cottura a vapore.
8) Alla scadenza del tempo indicato premere il selettore di funzione ❼ verso l'alto. L'apparecchio non si spegne automaticamente e non passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore.
9) Spegnere l'apparecchio a mezzo dell'interruttore On/Off ⓾ ed estrarre la spina dalla presa.

Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Rimedio
L'apparecchio non dà alcun segno di funzionamento.	Il cuociriso non è collegato alla presa.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Usare un'altra presa di corrente.
Il selettore di funzione ❼ si porta continuamente nella posizione superiore.	Il contenitore di cottura ⓬ non è inserito del tutto o non è inserito correttamente.	Inserire il contenitore di cottura ⓬ nel cuociriso o correggerne la posizione.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere assolutamente il cuociriso in acqua per la pulizia e non metterlo sotto l'acqua corrente.
- Badare a far sì che non penetri liquido all'interno del cuociriso o sulla piastra di riscaldamento!

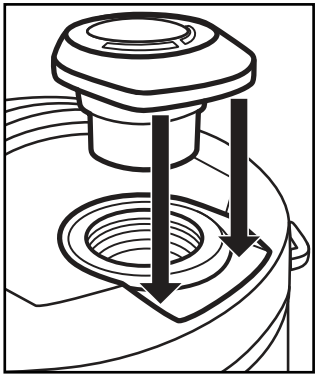
⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non lavare le parti dell'apparecchio in lavastoviglie perché potrebbero danneggiassi.
- Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi. Essi possono attaccare irrimediabilmente la superficie.

- Dopo ogni uso, svuotare il contenitore di raccolta dell'acqua di condensa ❹.
- Pulire l'involucro di metallo e la piastra di riscaldamento con un panno asciutto. In caso di sporco ostinato usare un panno leggermente inumidito e ben strizzato.
- Per la pulizia togliere il tappo del foro di fuoriuscita del vapore ❸ e pulire a fondo il tappo con acqua. Quando si rimette il tappo sul foro, badare a inserirlo correttamente: il tappo deve venire completamente premuto verso il basso in modo che venga nuovamente a trovarsi nell'apposita rientranza.



- Pulire il recipiente di cottura ⑫, l'inserto per la cottura a vapore ❶, il cucchiaio di plastica ⑭ e il misurino ⑬ in acqua con aggiunta di detergente per stoviglie. Infine risciacquare tutte le parti con molta acqua calda, in modo da rimuovere i resti di detergente.
- Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

CONSIGLIO PER UNA FACILE PULIZIA

- ► Prima di risciacquare il contenitore di cottura ⑫ immettervi una tazza piena di acqua con aggiunta di detergente per stoviglie ⑫.
- ► Inserire il contenitore di cottura ⑫ nel cuociriso.
- ► Accendere il cuociriso " " e attendere che l'acqua bolla.
- ► Estrarre poi la spina dalla presa e attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio.
  Quando ora si sciacqua il contenitore di cottura ⑫, lo sporco va via molto più facilmente.

Conservazione

Conservare il cuociriso pulito in un luogo asciutto ed esente dalla polvere.

Smaltimento dell'apparecchio

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistro) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 282274

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table of contents

Introduction 38
Copyright 38
Intended use 38
Scope of delivery/Preparation 39
Disposal of packaging 39
Appliance description 40
Technical details 40
Safety instructions 41
Using the rice cooker 43
Preparing pretreated rice 43
Preparing rice that has not been pretreated 45
Steam cooking 48
Fault rectification 49
Cleaning 50
Storage 51
Disposal of the appliance 51
Kompernass Handels GmbH warranty 52
Service 53
Importer 53

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:

❶ Steam cooking insert
❷ Release
❸ Steam outlet opening
❹ Condensation collector
❺ Power cable
❻ Orange control lamp " " (Keep-warm)
❼ Function selector switch
❽ Socket for mains adapter
❾ Red control lamp " " (Cooking)
❿ On/Off switch
⓫ Bracket for the plastic spoon
⓬ Cooking bowl

Figure B:

⓭ Measuring cup
⓮ 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 ❷ 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 the 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 ⓬ evenly with a little fat or vegetable oil to achieve a better cooking result.

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

NOTE

► If the cooking bowl ⓬ 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 ⓭.
   As a general rule: A level measuring cup ⓭ – 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 ⓬. Always pay attention to the rice manufacturer's preparation instructions
5) After washing the rice, pour it rice into the cooking bowl ⓬ and smooth it out.
6) Then add water up to the relevant CUP markings in the cooking bowl ⓬.
   - 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 ❺ to the socket ❽ and insert the mains plug into the mains socket.

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

11) Press the function selector switch ❼ downwards. The orange control lamp " " ❻ goes out and the red control lamp " " ❾ lights up. The cooking process starts.

NOTE

► If the cooking bowl ⓬ is not correctly positioned, the function selector switch ❼ 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 " " ❾ goes out and the orange control lamp " " ❻ 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 ⓮ to remove the rice. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating.

NOTE

► You can insert the plastic spoon ⓮ into the bracket ⓫ 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 ⓾ 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 ⓬.

NOTE

► Ensure that the cooking bowl ⓬ is also inserted correctly when it is used for steaming. The cooking bowl ⓬ 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 ⓬. 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 ⓭	25 minutes
Mushrooms, halved (250 g)	1 measuring cup ⓭	15 minutes
Kidney beans, brown beans, asparagus, spinach (approx. 200 g)	1–2 measuring cups ⓭	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 ⓭	10 minutes
Prawns (cook until a pink colour) (approx. 200 g)	1 measuring cup ⓭	15 minutes

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

2) Place the food to be steamed in the steam cooking insert ❶.
3) Place the steam cooking insert ❶ onto the cooking bowl ⓬.
4) Now close the lid.
5) Connect the power cable ❺ to the socket ❽ and insert the mains plug into the mains socket.
6) Switch the appliance on using the On/Off switch ⓾. The orange control lamp " " ❻ lights up.
7) Press the function selector switch ❼ downwards. The orange control lamp " " ❻ goes out and the red control lamp " " ❾ lights up. The steaming process begins.
8) Once the specified time has elapsed, press the function selector switch ❼ upwards. The appliance does not switch off automatically or switch to keep-warm mode.
9) Switch the device off at the On/Off switch ⓾ 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 ❼ keeps springing up again.	The cooking bowl ⓬ is not seated/not seated correctly.	Insert the cooking bowl ⓬ 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!

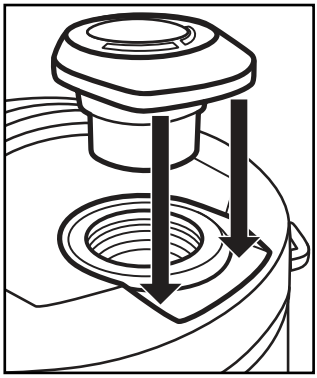
⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- 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 ❹ 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 ❸ 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 ❶, 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

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 56
Urheberrecht 56
Bestimmungsgemäße Verwendung 56
Lieferumfang/Vorbereitungen 57
Entsorgung der Verpackung 57
Gerätebeschreibung 58
Technische Daten. 58
Sicherheitshinweise 59
Benutzung des Reiskochers 61
Vorbehandelten Reis zubereiten 61
Nicht vorgekochten Reis zubereiten. 63
Dampfgaren. 66
Fehlerbehebung 67
Reinigen. 68
Aufbewahren 69
Gerät entsorgen 69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 70
Service. 71
Importeur 71

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:

❶ Dampfgareinsatz
❷ Entriegelung
❸ Dampfaustrittsöffnung
❹ Auffangbehälter für Kondenswasser
❺ Netzkabel
❻ orangene Kontrollleuchte „ “ (Warmhalten)
❼ Funktionswahlschalter
❽ Buchse für Netzkabel
❾ rote Kontrollleuchte „ “ (Kochen)
❿ Ein-/Aus-Schalter
⓫ Haltebügel für Kunststofflöffel
⓬ Kochbehälter

Abbildung B:

⓭ Messbecher
⓮ 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 Fernwirksystem, 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 ⓬ und lassen Sie es ca. 30 Minuten köcheln (Bedienung siehe Kapitel „Dampfgaren"). Schütten Sie dieses Wasser weg, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Kochbehälter ⓬ 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 ⓬ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter ⓬. Ansonsten läuft das Wasser über!

1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung ❷ und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
2) Entnehmen Sie den Kochbehälter ⓬.
3) Füllen Sie den Reis und die Wassermenge, die auf der Verpackung des Reises angegeben ist, in den Kochbehälter ⓬.

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 ⓬ in das Gerät:
   Achten Sie dabei darauf, dass...
   - ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ⓬ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
   - ... der Kochbehälter ⓬ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ 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 ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❿ ein. Die orangene Kontrollleuchte „ " ❻ leuchtet.
8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ 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 ❼ nach oben.
10) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus–Schalter ❿ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEIS

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel ⓮. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung des Kochbehälters ⓬ beschädigt werden.

HINWEIS

► Den Kunststofflöffel ⓮ können Sie in den Haltebügel ⓫ am Rand des Reiskochers stecken. So haben Sie diesen immer schnell zur Hand!

Nicht vorgekochten Reis zubereiten

HINWEIS

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

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

HINWEIS

► Wenn der Kochbehälter ⓬ 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 ⓭ ab.
   Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher ⓭ – 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 ⓬ kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.
5) Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter ⓬ und streichen Sie den Reis glatt.
6) Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter ⓬ 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 ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

10) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❿ ein. Die orangene Kontrollleuchte „ " ❻ leuchtet.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

11) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ erlischt und die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS

► Ist der Kochbehälter ⓬ nicht eingesetzt, lässt sich der Funktionswahlschalter ❼ nicht auf „Kochen” stellen.

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ erlischt, während die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ 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 ⓮. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

HINWEIS

► Den Kunststofflöffel ⓮ können Sie in den Haltebügel ⓫ 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 ⓾ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Dampfgaren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass der Kochbehälter ⓬ auch beim Dampfgaren korrekt eingesetzt ist. Der Kochbehälter ⓬ 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 ⓬. Beachten Sie die Beispiele in den nachfolgenden Tabellen.

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

HINWEIS

► Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, so dass diese problemlos in den Dampfgareinsatz ❶ 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 ⓭	10 Minuten
Garnelen, bis rosa Färbung garen (ca. 200 g)	1 Messbecher ⓭	15 Minuten

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

2) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz ❶.
3) Setzen Sie den Dampfgareinsatz ❶ auf den Kochbehälter ⓬.
4) Schließen Sie den Deckel.
5) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓫ ein. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ leuchtet.
7) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ erlischt und die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.
8) Drücken Sie nach Ablauf der angegebenen Zeit den Funktionswahlschalter ❼ nach oben. Das Gerät schaltet nicht automatisch ab oder wechselt in den Warmhaltemodus.
9) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus–Schalter ⓫ 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 ❼ springt immer wieder nach oben.	Der Kochbehälter ⓬ ist nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ 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!

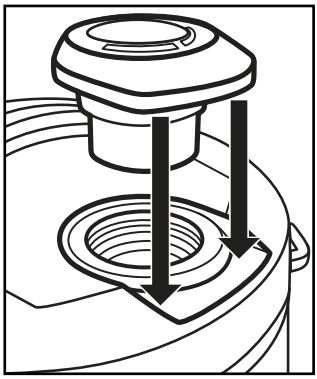
⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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 ❹.
- Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung ❸ 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 ❶, 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Last Information Update · Stand der Informationen:
11 / 2016 · Ident.-No.: SRK400A2-112016-1

IAN 282274