

# SILVERCREST®



## RICE COOKER SRK 400 A2

(GB) (CY)

### RICE COOKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

### REISKOCHER

Bedienungsanleitung

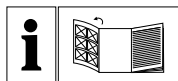
(BG)

### УРЕД ЗА ВАРЕНЕ НА ОРИЗ

Ръководство за експлоатация

IAN 282274

(BG)



GB CY

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

---

BG

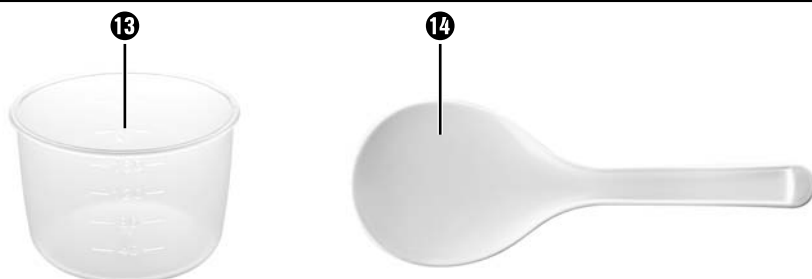
Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

---

DE AT CH

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

|              |                             |          |    |
|--------------|-----------------------------|----------|----|
| GB / CY      | Operating instructions      | Page     | 1  |
| BG           | Ръководство за експлоатация | Страница | 19 |
| DE / AT / CH | Bedienungsanleitung         | Seite    | 37 |

**A****B**

# Table of contents

**Introduction . . . . . 2**  
Copyright. . . . . 2

**Intended use . . . . . 2**

**Scope of delivery/Preparation . . . . . 3**  
Disposal of packaging. . . . . 3

**Appliance description . . . . . 4**

**Technical details . . . . . 4**

**Safety instructions . . . . . 5**

**Using the rice cooker . . . . . 7**  
Preparing pretreated rice. . . . . 7  
Preparing rice that has not been pretreated . . . . . 9  
Steam cooking. . . . . 12

**Fault rectification . . . . . 13**

**Cleaning . . . . . 14**

**Storage . . . . . 15**

**Disposal of the appliance . . . . . 15**

**Kompernass Handels GmbH warranty . . . . . 16**  
Service. . . . . 17  
Importer . . . . . 17



Read the operating instructions thoroughly, particularly the safety instructions.

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

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

## Intended use

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

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

### **WARNING**

#### **Risks from non-intended use**

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

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

### **NOTE**

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

## Scope of delivery/Preparation

This appliance is supplied with the following components as standard:

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

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

### NOTE

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

## Disposal of packaging

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



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

### NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

- 13 Measuring cup
- 14 Plastic spoon

Technical details

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

## Safety instructions

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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



Never submerge the appliance in water or other liquids.



## **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## **WARNING! RISK OF INJURY!**



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

## **WARNING! RISK OF INJURY!**



**Attention! Hot surface!**

This symbol warns of hot surfaces on the appliance!

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

## Using the rice cooker

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

**NOTE**

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

## Preparing pretreated rice

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

**NOTE**

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

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

## NOTE

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

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

## NOTE

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

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

## NOTE

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

## Preparing rice that has not been pretreated

### NOTE

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

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

### NOTE

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

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

## NOTE

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

## NOTE

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

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

Ensure that...

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

8) Now close the lid.

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

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

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

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

## **NOTE**

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

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

## **NOTE**

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

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

## **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

## **NOTE**

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

If you do not eat the rice immediately:

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

## **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

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

Steam cooking

 **WARNING! RISK OF INJURY!**



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

**NOTE**

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

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

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

**NOTE**

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

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

|                                         |                            |            |
|-----------------------------------------|----------------------------|------------|
| Fish fillet (salmon)<br>(approx. 350 g) | 2 measuring cups <b>13</b> | 20 minutes |
| Oysters (in the shell)<br>(approx. 3-4) | 2 measuring cups <b>13</b> | 30 minutes |

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

## Fault rectification

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



## Cleaning

### **WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

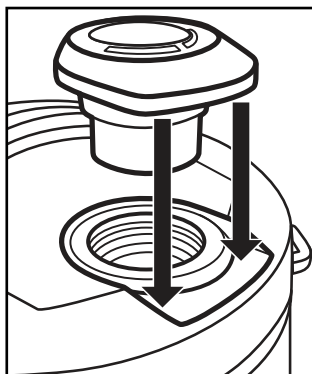
### **WARNING - RISK OF INJURY!**

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

### **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

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



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

#### **TIP FOR EASY CLEANING**

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

## **Storage**

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

## **Disposal of the appliance**



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

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

## **Kompernass Handels GmbH warranty**

Dear Customer,

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

### **Warranty conditions**

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

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

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

### **Warranty period and statutory claims for defects**

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

### **Scope of the warranty**

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **CY** Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

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](http://www.kompernass.com)



# Съдържание

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Въведение</b>                              | <b>20</b> |
| Авторско право                                | 20        |
| <b>Употреба по предназначение</b>             | <b>20</b> |
| <b>Окомплектовка на доставката/Подготовка</b> | <b>21</b> |
| Предаване на опаковката за отпадъци           | 21        |
| <b>Описание на уреда</b>                      | <b>22</b> |
| <b>Технически характеристики</b>              | <b>22</b> |
| <b>Указания за безопасност</b>                | <b>23</b> |
| <b>Работа с уреда за варене на ориз</b>       | <b>25</b> |
| Приготвяне на предварително обработен ориз    | 25        |
| Приготвяне на необработен предварително ориз  | 27        |
| Готвене на пара                               | 30        |
| <b>Отстраняване на повреди</b>                | <b>31</b> |
| <b>Почистване</b>                             | <b>32</b> |
| <b>Съхранение</b>                             | <b>33</b> |
| <b>Предаване на уреда за отпадъци</b>         | <b>33</b> |
| <b>Гаранция от Kompernass Handels GmbH</b>    | <b>34</b> |
| Сервиз                                        | 35        |
| Вносител                                      | 35        |



Прочетете внимателно цялото ръководство за обслужване и най-вече указанията за безопасност.

## Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за обслужване е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването на отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

## Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. всяко препечатване, дори само на откъси, както и възпроизвеждането на фигурите, дори в променен вид, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

## Употреба по предназначение

Уредът е предназначен единствено за варене на ориз и готвене на пара на хранителни продукти, напр. зеленчуци или риба.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели!

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Опасност при употреба не по предназначение!**

Употребата на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ▶ Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ▶ Спазвайте начините на действие, описани в това ръководство за обслужване.

### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Употребата на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност. Използвайте уреда единствено по предназначение. Спазвайте начините на действие, описани в това ръководство за обслужване. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, нецелесъобразни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неразрешени резервни части са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

## Окомплектовка на доставката/Подготовка

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Уред за варене на ориз вкл. съд за варене и приставка за готвене на пара
- Мензура
- Пластмасова лъжица
- Захранващ кабел с щепсел със защитен контакт
- Ръководство за обслужване

- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за обслужване от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали, фолиа и стикери.
- 3) Почистете всички части на уреда съгласно описанието в раздел „Почистване“.

### УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди в резултат на неправилна опаковка или получени по време на транспорта се обърнете към горещата линия на сервиса (виж раздел **Сервис**).

## Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспортиране. Опаковъчните материали са избрани от гледна точка на екологията и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката за оползотворяване спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте за отпадъци опаковъчните материали, които повече не са ви необходими, съгласно действащите местни разпоредби.

### УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да използвате гаранцията.



Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Приставка за готвене на пара
- 2 Бутон за деблокиране
- 3 Отвор за отделяне на пара
- 4 Събирателен съд за воден кондензат
- 5 Мрежов кабел
- 6 Оранжев контролен индикатор  (поддържане в топло състояние)
- 7 Превключвател за избор на функция
- 8 Букса за мрежовия кабел
- 9 Червен контролен индикатор  (варене)
- 10 Превключвател за включване и изключване
- 11 Фиксираща скоба за пластмасова лъжица
- 12 Съд за варене

Фигура В:

- 13 Мензура
- 14 Пластмасова лъжица

Технически характеристики

|                                                                                     |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напрежение на мрежата                                                               | 220 - 240 V ~, 50 Hz                                                                                               |
| Номинална мощност                                                                   | 400 W                                                                                                              |
| Мощност в режим на поддържане в топло състояние                                     | 45 W                                                                                                               |
|  | Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от безвреден за хранителни продукти материал. |

## Указания за безопасност

### ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда за варене на ориз единствено към инсталиран според инструкциите и заземен контакт с посоченото на фабричната табелка на уреда мрежово напрежение.
- ▶ Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато премествате или пълните уреда, при повреди, преди почистване на уреда или при неизползване!
- ▶ Никога не дърпайте кабела, за да изключите щепсела от контакта. Издърпвайте самия щепсел.
- ▶ Не докосвайте щепсела на уреда с мокри или влажни ръце.
- ▶ В случай че уредът попадне в течност, незабавно изключете щепсела от контакта. Не използвайте повече уреда, а се обърнете към оторизиран сервис с цел проверка на уреда.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ Не използвайте уреда за варене на ориз, ако сте стъпили на влажен под или ако ръцете ви или уредът са мокри.
- ▶ Разположете мрежовия кабел така, че да не влиза в контакт с горещи предмети или предмети с остри ръбове.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела и не го увивайте около уреда.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервис, за да се избегнат опасности.



В никакъв случай не потапяйте уреда във вода или други течности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
**ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него. Почистване и техническо обслужване от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не се намират под наблюдение. Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с нарушени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или умения само при условие че са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Оставете уреда и принадлежностите му да се охладят напълно, преди да ги почистите и приберете.
- ▶ Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление при работа с уреда.
- ▶ Отделящата се пара е много гореща! Опасност от изгаряне!

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
**ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**



**ВНИМАНИЕ!** От отвора за отделяне на пара и при отваряне на капака се отделя гореща пара! Опасност от попарване!

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!  
ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**



**Внимание! Гореща повърхност!**

Този символ предупреждава за горещи повърхности на уреда!

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Никога не покривайте капака с кърпа или други подобни по време на варене.
- ▶ Никога не поставяйте уреда в близост до източници на топлина.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
- ▶ Използвайте единствено включените в окомплектовката на доставката аксесоари и никога не използвайте уреда без да е поставен съдът за варене.

**Работа с уреда за варене на ориз**

С този уред можете да варите ориз, както и да готвите на пара други хранителни продукти. За да установите необходимото за целта количество вода и точната продължителност на варене за различните хранителни продукти, в началото изпробвайте различни комбинации.

**УКАЗАНИЕ**

- ▶ Преди първото използване напълнете съда за варене 12 с вода до маркировката CUP „4“ и я оставете да ври в продължение на около 30 минути (за обслужването виж глава „Готвене на пара“). Изсипете водата и оставете уреда да се охлади. След това измийте основно съда за варене 12.

**Приготвяне на предварително обработен ориз**

В търговската мрежа предварително обработеният ориз се предлага под наименованията „бързосваряващ се ориз“, „бърз ориз“, „ориз с кратко време на варене“, „бланширан ориз“ и други.

**УКАЗАНИЕ**

- ▶ Намажете равномерно вътрешната страна на съда за варене 12 с малко мазнина или растителна олио, за да постигнете по-добър резултат от варенето.
- ▶ Никога не превишавайте пропорцията 5 CUP/1 литър в съда за варене 12. В противен случай водата ще прелее!

- 1) Отворете капака, като натискате бутона за деблокиране **2** и същевременно издърпвате капака нагоре.
- 2) Извадете съда за варене **12**.
- 3) Сипете в съда за варене **12** ориза и количеството вода, указано на опаковката на ориза.

## УКАЗАНИЕ

- Винаги пригответе най-малко толкова ориз, че налятата вода да достига минимум до маркировката CUP „2“. В противен случай са възможни лоши резултати от варенето!

- 4) Поставете съда за варене **12** в уреда.  
При това се уверете, че...
  - по външната страна на съда за варене **12** няма влага или ориз, за да избегнете замърсяване на зоната за варене. При необходимост подсушете външната страна с чиста кърпа.
  - съдът за варене **12** не е поставен накриво или изметнато в корпуса на уреда за варене на ориз. Винаги поставяйте съда за варене **12** изправен правилно в корпуса на уреда за варене на ориз. В противен случай е възможно задействане на защитното изключване и уредът да не може да се включи повече.
- 5) Затворете капака.
- 6) Свържете мрежовия кабел **5** с буксата **8** и включете щепсела в електрическия контакт.
- 7) Включете уреда с превключвателя за включване и изключване **10**.  
Оранжевият контролен индикатор „“ **6** свети.
- 8) Натиснете надолу превключвателя за избор на функция **7** и оставете ориза да се вари толкова дълго, колкото е указано на опаковката.
- 9) Когато оризът е готов:
  - В случай че ще консумирате ориза веднага, изключете щепсела от контакта.
  - Ако оризът трябва да се поддържа в топло състояние (макс. 2 часа), натиснете превключвателя за избор на функция **7** нагоре.
- 10) След като извадите ориза, изключете уреда с превключвателя за включване и изключване **10** и издърпайте щепсела от контакта.

## УКАЗАНИЕ

- Някои видове полуготов ориз трябва да постоят известно време след варенето, за да набъбнат. Винаги спазвайте указанията върху опаковката на ориза.

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- За изваждане на ориза използвайте единствено включената в оком-плектовката на доставката пластмасова лъжица **14**. В противен случай незалепащото покритие на съда за варене **12** може да се повреди.

**УКАЗАНИЕ**

- Можете да поставите пластмасовата лъжица **14** в скобата на ръба **11** на уреда за варене на ориз. Така тя ще е на ваше разположение по всяко време!

## Приготвяне на необработен предварително ориз

**УКАЗАНИЕ**

- Намажете равномерно вътрешната страна на съда за варене **12** с малко мазнина или растително олио, за да постигнете по-добър резултат от варенето.

- 1) Отворете капака, като натискате бутона за деблокиране **2** и същевременно издърпвате капака нагоре.
- 2) Извадете съда за варене **12**.

**УКАЗАНИЕ**

- Не използвайте повече съда за варене **12**, в случай че е повреден! В резултат на повредите е възможно да се задейства защитното изключване на уреда и той да не може да се включи повече.

- 3) Измерете желаното количество ориз с помощта на включената в оком-плектовката на доставката мензура **13**.  
Ориентируващо важи: Една равна мензура **13** ориз се равнява на една порция. Определете подходящото съотношение ориз/вода посредством няколко опита за варене.
- 4) Измийте старателно насипния ориз и го отцедете. При миенето се загубват хранителни вещества, но без миене са възможни по-лоши резултати от варенето и засилено образуване на пяна и пара в съда за варене **12**. Винаги следвайте и указанията за приготвяне на производителя на ориза.
- 5) След измиването сипете ориза в съда за варене **12** и го заравнете с лъжицата.
- 6) След това сипете вода в съда за варене **12** до съответната маркировка CUP:
  - 2 мензури ориз = вода до маркировката CUP „2“
  - 3 мензури ориз = вода до маркировката CUP „3“
  - 4 мензури ориз = вода до маркировката CUP „4“
  - 5 мензури ориз = вода до маркировката CUP „5“

Към ориза може да се добави и сол на вкус.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Никога не превишавайте пропорцията 5 CUP/1 литър в съда за варене 12. В противен случай водата ще прелее!
- ▶ Винаги пригответе минимум 2 порции ориз. В противен случай са възможни лоши резултати от варенето!
- ▶ При използване на топла вода времето за варене се съкращава. В такъв случай използвайте малко по-малко вода, отколкото е предвидено от маркировката CUP в съда за варене 12.
- ▶ В зависимост от вида ориз може да се наложи да налеее малко повече или малко по-малко вода, за да постигнете оптимален резултат от варенето. Варирайте количеството вода в зависимост от собствения си опит и вкус.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ В случай че желаете да използвате друг съд вместо включената в окомплектовката на доставката мензура 18, скалата в литри в съда за варене 12 служи за ориентировка. Ако желаете например да сварите 0,6 литра ориз, измерете това количество с мензура и сипете ориза в съда за варене 12. След това добавете вода до маркировката „0,6 l“ в съда за варене 12. Маркировката винаги отговаря единствено на стойността, получаваща се от общото количество на ориза с добавена вода. Затова не използвайте скалата за измерване на течности или хранителни продукти, тъй като тя важи единствено за уреда за варене на ориз.

7) След като напълните съда за варене 12, го поставете в корпуса на уреда за варене на ориз.

При това се уверете, че:

- по външната страна на съда за варене 12 няма влага или ориз, за да избегнете замърсяване на зоната за варене. При необходимост подсушете външната страна с чиста кърпа.
- съдът за варене 12 не е поставен накриво или изметнато в корпуса на уреда за варене на ориз. Винаги поставяйте съда за варене 12 изправен правилно в корпуса на уреда за варене на ориз. В противен случай е възможно задействане на защитното изключване и уредът да не може да се включи повече.

8) Затворете капака.

9) Свържете мрежовия кабел 5 с буксата 8 и включете щепсела в електрическия контакт.

10) Включете уреда с превключвателя за включване и изключване 10.

Оранжевият контролен индикатор „“ 6 свети.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- По време на процеса на варене от отвора за отделяне на парата **3** излиза пара. Никога не дръжете ръцете си или други части на тялото над отвора за отделяне на парата **3** по време на процеса на варене. Съществува опасност от попарване!

- 11) Натиснете надолу превключвателя за избор на функция **7**. Оранжевият контролен индикатор „“ **6** угасва, а червеният контролен индикатор „“ **9** светва. Процесът на варене започва.

**УКАЗАНИЕ**

- Ако съдът за варене **12** не е поставен или напълнен, превключвателят за избор на функция **7** не може да се постави на позиция за варене.

Веднага щом оризът се сvari, уредът за варене на ориз превключва автоматично към функцията за поддържане в топло състояние. Червеният контролен индикатор „“ **9** угасва, а оранжевият контролен индикатор „“ **6** светва отново. Изчакайте 5 минути.

**УКАЗАНИЕ**

- Ако желаете, оризът може да се поддържа в топло състояние в продължение на приблизително 2 часа. Но е възможно вкусът и степента на приготвяне да се променят колкото по-дълго оризът се поддържа в топло състояние.

- 12) Отворете капака. Сега оризът е готов за консумация.

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- За изваждане на ориза използвайте единствено включената в окомплектовката на доставката пластмасова лъжица **14**.
- В противен случай незалепващото покритие може да се повреди.

**УКАЗАНИЕ**

- Можете да поставите пластмасовата лъжица **14** в скобата на ръба **11** на уреда за варене на ориз. Така тя ще е на ваше разположение по всяко време!

В случай че няма да консумирате ориза веднага:

- Не отваряйте капака по време на режим на поддържане в топло състояние.
- Не оставяйте ориза да се поддържа в топло състояние в продължение на повече от 2 часа.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато няма да използвате повече уреда за варене на ориз. Съществува опасност от токов удар!

- 13) След като извадите ориза, изключете уреда с превключвателя за включване и изключване **10** и издърпайте щепсела от контакта.



## Готвене на пара

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!



Не повдигайте приставката за готвене на пара **1** по време на приготвянето, тъй като съществува опасност от попарване поради отделящата се пара. Приставката за готвене на пара **1** се нагорещява по време на готвенето. Изваждайте приставката за готвене на пара **1** от съда за варене **12** посредством ръкохватка за горещи тенджери или други подобни.

### УКАЗАНИЕ

- Уверете се, че съдът за варене **12** е поставен правилно и по време на готвене на пара. Съдът за варене **12** трябва да е в безупречно състояние. В противен случай е възможно задействане на защитното изключване и уредът да не може да се включи повече.

- 1) Налейте необходимото количество вода в съда за варене **12**.  
Вземете под внимание примерите в следващите таблици.

| Зеленчуци<br>(тегло)                                    | Количество вода                   | Време за<br>готвене на пара<br>(приблизително) |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------|
| Зелен боб, зеле, моркови<br>(около 200 g)               | 1 – 2 мерителни<br>чаши <b>13</b> | 25 минути                                      |
| Гъби, на половинки<br>(250 g)                           | 1 мерителна<br>чаша <b>13</b>     | 15 минути                                      |
| Червен и кафяв боб,<br>аспержи, спанак<br>(около 200 g) | 1 – 2 мерителни<br>чаши <b>13</b> | 20 минути                                      |

### УКАЗАНИЕ

- Нарезжете хранителните продукти на малки парчета така, че да се побират безпроблемно в приставката за готвене на пара **1**. Нарезжете морковите на малки парчета и накъсайте на розички карфиола или броколите.

| Риба/<br>Морски дарове<br>(тегло)                        | Количество<br>вода            | Време за готвене<br>на пара<br>(приблизително) |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|
| Миди, варене до отваряне<br>(около 100 g)                | 1 мерителна<br>чаша <b>13</b> | 10 минути                                      |
| Скариди, варене до розово<br>оцветяване<br>(около 200 g) | 1 мерителна<br>чаша <b>13</b> | 15 минути                                      |

|                                           |                               |           |
|-------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Филе от риба (сьомга)<br>(около 350 g)    | 2 мерителни<br>чаши <b>13</b> | 20 минути |
| Стриди, с черупките<br>(около 3 – 4 броя) | 2 мерителни<br>чаши <b>13</b> | 30 минути |

- 2) Сипете хранителните продукти в приставката за готвене на пара **1**.
- 3) Поставете приставката за готвене на пара **1** върху съда за варене **12**.
- 4) Затворете капака.
- 5) Свържете мрежовия кабел **5** с буксата **8** и включете щепсела в електрическия контакт.
- 6) Включете уреда с превключвателя за включване и изключване **10**. Оранжевият контролен индикатор „“ **6** свети.
- 7) Натиснете надолу превключвателя за избор на функция **7**. Оранжевият контролен индикатор „“ **6** угасва, а червеният контролен индикатор „“ **9** светва. Готвенето на пара започва.
- 8) След изтичане на зададеното време натиснете превключвателя за избор на функция **7** нагоре. Уредът не се изключва автоматично и не превключва в режим на поддържане в топло състояние.
- 9) След като извадите ориза, изключете уреда с превключвателя за включване и изключване **10** и издърпайте щепсела от контакта.

## Отстраняване на повреди

| Повреда                                                                 | Причина                                                            | Отстраняване                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Уредът не функционира.                                                  | Уредът за варене на ориз не е включен в контакта.                  | Включете щепсела в контакт.                                 |
|                                                                         | Контактът е дефектен.                                              | Използвайте друг електрически контакт.                      |
| Превключвателят за избор на функция <b>7</b> всеки път прескача нагоре. | Съдът за варене <b>12</b> не е поставен или е поставен неправилно. | Поставете или поставете правилно съда за варене <b>12</b> . |

## Почистване

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

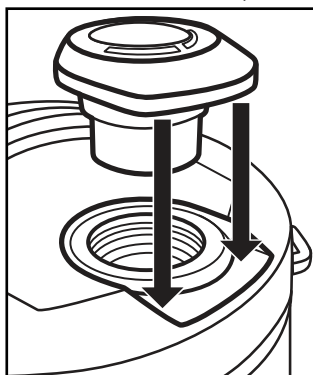
- ▶ Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да започнете да почиствате уреда.
- ▶  В никакъв случай не потапяйте уреда във вода и не го дръжте под течаща вода.
- ▶ Във вътрешността на уреда за варене на ориз или върху нагревателната плоча не трябва да попада течност!

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почистите.

### ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не почиствайте частите на уреда в съдомиялна машина, тъй като това ще доведе до повреди.
- ▶ Не използвайте агресивни, химически или абразивни почистващи препарати! Те могат да повредят непоправимо повърхността!
- След всяка употреба изпразвайте събирателния съд за воден кондензат .
- Почиствайте корпуса на уреда за варене на ориз и нагревателната плоча със суха кърпа. При упорити замърсявания използвайте леко навлажнена, добре изцедена кърпа.
- За почистване свалете капачката на отвора за отделяне на пара  и я почистете старателно с вода. При повторното поставяне се уверете, че капачката е поставена правилно: Капачката трябва да е натисната докрай надолу така, че да стои отново в предвиденото за нея гнездо.



- Почиствайте съда за варене **12**, приставката за готвене на пара **1**, пластмасовата лъжица **14** и мензурата **13** с разтвор от вода и препарат за миене на чинии. След това изплакнете всички части с чиста вода, за да отстраните евентуални остатъци от препаратите за миене на чинии.
- Подсушете всички части с кърпа и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

#### **СЪВЕТИ ЗА ПО-ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ**

- Преди миенето на съда за варене **12** налейте в него чаша разтвор от вода и препарат за миене на чинии **12**.
- Поставете съда за варене **12** в уреда за варене на ориз.
- Включете уреда за варене на ориз на  и изчакайте, докато водата заври.
- Изключете щепсела от контакта и изчакайте, докато уредът се охлади. Замърсяванията се отстраняват значително по-лесно по време на миенето на съда за варене **12**.

## **Съхранение**

Съхранявайте почистения уред за варене на ориз на защитено от прах сухо място.

## **Предаване на уреда за отпадъци**



**В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.**

Предайте уреда в специализирано предприятие за рециклиране или местния пункт за събиране на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

## Гаранция от Kompernass Handels GmbH

Уважаеми клиенти,

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. В случай на дефекти на този продукт ви се ползват законови права спрямо продавача на продукта. Тези законови права не се ограничават от нашата представена по-долу гаранция.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок започва от датата на закупуване. Моля съхранявайте добре оригиналния касов бон. Този документ е необходим като доказателство за покупката.

В случай че в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи материален или фабричен дефект, продуктът се ремонтира или заменя – по наш избор – безплатно от нас за вас. Условие за тази гаранционна услуга е в рамките на тригодишния срок да ни бъдат представени дефектният уред, касовата бележка (касовият бон) и кратко писмено описание в какво се състои дефектът и кога се е появил.

В случай че дефектът се покрива от нашата гаранция, вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. След ремонта или смяната на продукта не започва нов гаранционен период.

### Продължителност на гаранцията и законови искания за отстраняване на дефекти

Продължителността на гаранцията не се удължава от гаранционната услуга. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Евантуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането. След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

### Гаранционен обем

Уредът е произведен старателно съгласно строги директиви за качество и е проверен добросъвестно преди доставката.

Даването на гаранция важи за материални или фабрични дефекти. Гаранцията не се простира върху части на продукта, които са изложени на нормално износване и затова могат да се разглеждат като износващи се части, или за повреди на чупливи елементи, напр. превключватели, акумулаторни батерии, форми за печене или стъклени части.

Тази гаранция отпада, когато продуктът е бил повреден, неправилно използван или поддържан. За правилно използване на продукта трябва точно да се спазват всички инструкции, посочени в ръководството за потребителя. Цели на приложение и действия, които не се препоръчват или за които се предупреждава в ръководството за потребителя, трябва непременно да се избягват.

Продуктът е предназначен само за лична, а не за професионална употреба. При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

## Процедура в гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на вашето искане, моля следвайте следните указания:

- За всички запитвания имайте готовност да представите касовия бон и да съобщите артикулния номер (напр. IAN 12345) като доказателство за покупката.
- Артикулният номер е посочен на фабричната табелка, на гравюра, на заглавния лист на ръководството (долу вляво) или като стикер на гърба или долната страна.
- В случай че се появят функционални повреди или други дефекти, първо се свържете с долупосочения сервизен отдел **по телефона или по имейл**.
- След това можете да изпратите регистрирания като дефектен продукт на съобщения ви адрес на сервиз, като приложите касовата бележка (касовия бон) и информация в какво се състои дефектът и кога се е появил, без да заплащате пощенска такса.



От [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) можете да изтеглите това и много други ръководства, видеоклипове за продукти и софтуер.

## Сервиз

**BG** Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: [kompernass@lidl.bg](mailto:kompernass@lidl.bg)

IAN 282274

## Вносител

Моля обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиз. Най-напред се свържете с посочения сервизен пункт.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Inhaltsverzeichnis

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



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



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

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



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

### HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 13 Messbecher
- 14 Kunststofflöffel

Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

**Vorsicht! Heiße Oberfläche!**

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

**ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## Benutzung des Reiskochers

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

**HINWEIS**

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

## Vorbehandelten Reis zubereiten

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

**HINWEIS**

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

## Nicht vorgekochten Reis zubereiten

### HINWEIS

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

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

### HINWEIS

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

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



## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

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

Achten Sie dabei darauf, dass...

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

- 8) Schließen Sie den Deckel.

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

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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

## **HINWEIS**

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

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

## **HINWEIS**

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

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

## **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## **HINWEIS**

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

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

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

## **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

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

## Dampfgaren

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

### **HINWEIS**

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

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

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

### **HINWEIS**

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

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

|                                             |                        |            |
|---------------------------------------------|------------------------|------------|
| Fischfilet (Lachs)<br>(ca. 350 g)           | 2 Messbecher <b>13</b> | 20 Minuten |
| Austern, in der Schale<br>(ca. 3 - 4 Stück) | 2 Messbecher <b>13</b> | 30 Minuten |

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

## Fehlerbehebung

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

## Reinigen

### **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

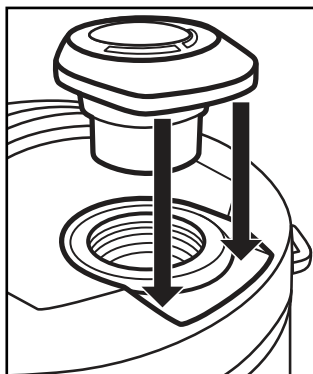
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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



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

#### **TIPP ZUR LEICHTEN REINIGUNG**

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

## **Aufbewahren**

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

## **Gerät entsorgen**



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## **Garantie der Kompernaß Handels GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

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

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

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### **AT** Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### **CH** Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

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

---

IAN 282274

