

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



RICE COOKER SRK 400 A2

SE

RISKOKARE

Bruksanvisning

DE AT CH

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

LT

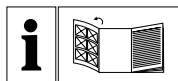
RYŽIŲ VIRIMO PUODAS

Naudojimo instrukcija

IAN 289834

SE

LT



SE

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

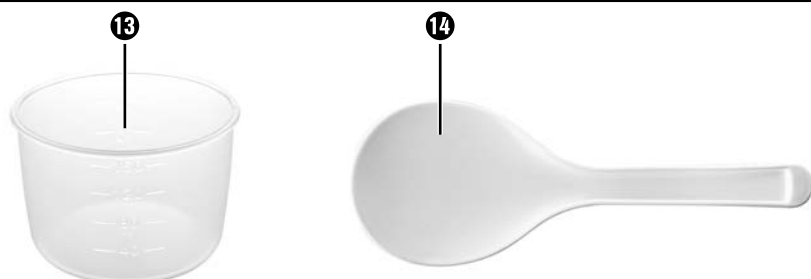
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Upphovsrätt	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll/Förberedelser	3
Kassera förpackningen	3
Beskrivning	4
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	5
Använda riskokaren.	7
Koka förbehandlat ris	7
Koka ris som inte förkokats	9
Ångkoka	12
Åtgärda fel	13
Rengöring	14
Förvaring	15
Kassera produkten.	15
Garanti från Kompernass Handels GmbH	16
Service.	17
Importör.	17



Läs nogga igenom bruksanvisningen, i synnerhet säkerhetsanvisningarna.

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

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

Föreskriven användning

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

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

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

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

Leveransens innehåll/Förberedelser

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

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

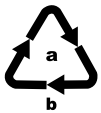
OBSERVERA

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

Kassera förpackningen



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



Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (b) och siffror (a) som har följande betydelse:

1–7: Plast

20–22: Papper och kartong

80–98: Sammansatta material

OBSERVERA

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

Beskrivning

Bild A:

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

Bild B:

- ⓫ Mått
- ⓬ Platslev

Tekniska data

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

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

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



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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

Akta! Het yta!

Den här symbolen ska varna för heta ytor på produkten!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Använda riskokaren

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

OBSERVERA

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

Koka förbehandlat ris

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

OBSERVERA

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

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

OBSERVERA

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

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

OBSERVERA

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

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

OBSERVERA

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

Koka ris som inte förkokats

OBSERVERA

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

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

OBSERVERA

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

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

Den som vill kan också tillsätta lite salt i riset.

OBSERVERA

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

OBSERVERA

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

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

Kontrollera då att...

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

8) Stäng locket.

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

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

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

OBSERVERA

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

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

OBSERVERA

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

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

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

OBSERVERA

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

Om du inte ska äta riset direkt:

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

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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

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

Ångkoka

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!



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

OBSERVERA

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

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

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

OBSERVERA

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

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

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

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

Åtgärda fel

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

Rengöring

VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

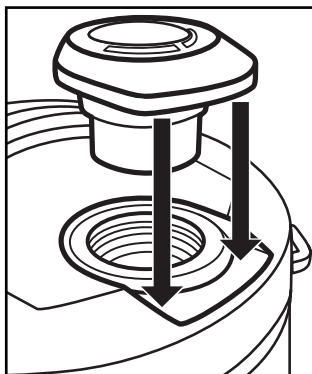
- Dra alltid ut kontakten innan du rengör produkten.
-  Riskokaren får absolut inte doppas ner i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.
- Det får inte komma in vätska i riskokaren eller på värmeplattan!

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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



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

TIPS FÖR LÄTTARE RENGÖRING

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

Förvaring

Förvara den rengjorda riskokaren på ett torrt och dammfritt ställe.

Kassera produkten



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

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

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



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

Service

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

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

IAN 289834

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Turinys

Ižanga	20
Autorių teisės	20
Naudojimas pagal paskirtį	20
Tiekiamas rinkinys ir paruošiamieji darbai	21
Pakuotės šalinimas	21
Prietaiso aprašas	22
Techniniai duomenys	22
Saugos nurodymai	23
Ryžių virtuvo naudojimas	25
Apdorotų ryžių paruošimas	25
Neapvirtų ryžių paruošimas	27
Troškinimas garuose	29
Trikčių šalinimas	31
Valymas	32
Laikymas nenaudojant	33
Prietaiso šalinimas	33
Kompernaß Handels GmbH garantija	34
Priežiūra	35
Importuotojas	35



Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją, ypač saugos nurodymus.

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštiško gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti ar visais įmanomais būdais perspausdinti, draudžiama kopijuoti paveikslėlius (net ir pakeistus).

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik ryžiams virti ir maisto produktams, pvz., daržovėms ar žuviai, garuose troškinti.

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams!

ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojų.

- ▶ Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

NURODYMAS

- ▶ Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisyti, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys ir paruošiamieji darbai

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Ryžių virtuvės su virimo indu ir troškinimo garuose įdėklų
- Matavimo indas
- Plastikinis šaukštas
- Prijungimo laidas su tinklo kištuku
- Naudojimo instrukcija

- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas, plėveles ir lipdukus.
- 3) Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės šalinimas



Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (b) ir skaičiais (a):

1–7: plastikai

20–22: popierius ir kartonas

80–98: sudėtinės medžiagos

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

- ➊ Troškimo garuose įdėklas
- ➋ Užraktas
- ➌ Garų išleidimo anga
- ➍ Kondensato surinkimo indas
- ➎ Maitinimo laidas
- ➏ Oranžinė kontrolinė lemputė  (šildymas)
- ➐ Funkcijų pasirinkimo jungiklis
- ➑ Maitinimo laido lizdas
- ➒ Raudona kontrolinė lemputė  (virimas)
- ➓ Įjungimo / išjungimo jungiklis
- ➔ Plastikinio šaukšto laikiklis
- ➕ Virimo indas

B paveikslėlis:

- ➓ Matavimo indas
- ➔ Plastikinis šaukštas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Vardinė galia	400 W
Šildymo režimo galia	45 W
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Ryžių virtuvą junkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa atitinka prietaiso duomenų lentelėje nurodytą tinklo įtampą.
- ▶ Visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo prieš perkeldami, pripildydami, valydami prietaisą, sutrikus jo veikimui arba jei prietaiso neketinate naudoti!
- ▶ Kai tinklo kištuką norite ištraukti iš elektros lizdo, niekada netraukite už maitinimo laido. Traukite suėmę už paties tinklo kištuko.
- ▶ Nelieskite tinklo kištuko šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- ▶ Jeigu prietaisas įkristų į skystį, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Paskui prietaiso nebenaudokite – pirmiausia paveskite įgaliotai techninės priežiūros tarnybai patikrinti prietaisą.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke.
- ▶ Nenaudokite ryžių virtuvo, jei stovite ant drėgnų grindų arba jei šlapios jūsų rankos ar prietaisas.
- ▶ Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis nesiliestų prie karštų ar aštriabriaunių daiktų.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido, nevyniokite jo ant prietaiso.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ⊗ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų. Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi. Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prieš valydami ir padėdami prietaisą palaukite, kol prietaisas ir jo priedai visiškai atvės.
- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Išeinantys vandens garai yra labai karšti! Pavojus nusideginti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

ATSARGIAI! Iš garų išleidimo angos ir atidarius dangtį sklinda karšti garai! Pavojus nusiplikyti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

Atsargiai! Karštas paviršius!

Šiuo simboliu įspėjama apie įkaitusius prietaiso paviršius!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Naudodami prietaisą niekada neuždenkite dangčio šluoste ar panašiu daiktu.
- ▶ Niekada nestatykite prietaiso šalia šilumos šaltinių.
- ▶ Niekada nebandykite ardyti korpuso. Tai nesaugu ir šiuo atveju prarandama garantija.
- ▶ Naudokite tik tiekiamame rinkinyje esančius priedus ir niekada nenaudokite prietaiso neįdėję virimo indo.

Ryžių virtuvo naudojimas

Šiuo prietaisu galima virti ryžius arba troškinti garuose kitus maisto produktus. Skirtingiems maisto produktams paruošti reikalingą vandens kiekį ir tinkamą virimo trukmę nustatykite išbandydami įvairius variantus.

NURODYMAS

- ▶ Prieš naudodami pirmą kartą, įpilkite į virimo indą 12 vandens iki CUP (indelio) žymės „4“ ir pavirinkite apie 30 minučių (valdymas aprašytas skyriuje „Troškinimas garuose“). Išpilkite šį vandenį, palaukite, kol prietaisas atvės, ir tada virimo indą 12 kruopščiai išvalykite.

Apdorotų ryžių paruošimas

Apdoroti ryžiai parduodami kaip „Greitai išverdančios ryžiai“, „Greitai paruošiami ryžiai“, „Trumpai verdami ryžiai“ ar pan.

NURODYMAS

- ▶ Kad išvirę ryžiai būtų skanesni, virimo indo 12 vidinę pusę tolygiai patepkite trupučiu riebalų ar augalinio aliejaus.
- ▶ Niekada neviršykite 5 CUP/1 litro žymės virimo inde 12. Antraip vanduo išbėgs!

- 1) Atidarykite dangtį: spauskite užraktą 2 ir tuo pat metu dangtį kelkite aukštyn.
- 2) Išimkite virimo indą 12.
- 3) Į virimo indą 12 suberkite ryžius ir įpilkite ant ryžių pakuotės nurodytą vandens kiekį.

NURODYMAS

- Ryžių visada ruoškite bent tiek, kad įpildo vandens būtų ne mažiau nei iki CUP žymės „2“. Antraip ryžiai gali prastai išvirti!

4) Įdėkite virimo indą **12** į prietaisą.

Atkreipkite dėmesį, kad ...

- ... virimo indo **12** išorinė pusė nebūtų drėgna ir ant jos nebūtų ryžių, antraip vieta, kurioje verdate, taps nešvari. Jei reikia, nusauskite išorinę pusę švaria šluoste.
- ... virimo indas **12** į ryžių virtuvo korpusą būtų įdėtas tiesiai ir nepasviręs. Virimo indą **12** į ryžių virtuvo korpusą visada įdėkite tinkamai ir tiesiai. Antraip gali suveikti prietaiso apsauginio išjungimo funkcija ir prietaiso nebebus galima įjungti.

5) Uždarykite dangtį.

6) Maitinimo laidą **5** įkiškite į lizdą **8**, o tinklo kištuką įjunkite į elektros lizdą.

7) Įjungimo / išjungimo jungiklio **10** įjunkite prietaisą. Šviečia oranžinė kontrolinė lemputė  **6**.

8) Funkcijų pasirinkimo jungiklį **7** nuspauskite žemyn ir virkite ryžius ant ryžių pakuotės nurodytą laiką.

9) Ryžiams išvirus:

- Jei ryžius valgysite iškart, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Jei norite, kad ryžiai išliktų šilti (daugiausia 2 valandas), funkcijų pasirinkimo jungiklį **7** nuspauskite aukštyn.

10) Jei ryžius išėmėte, išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **10** ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

NURODYMAS

- Kai kurių rūšių greitai išverdami ryžiai išvirę dar turi išbrinkti. Visada vadovaukitės nurodymais ant ryžių pakuotės.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Ryžius išimkite tik kartu tiekiamu plastikiniu šaukštu **14**. Antraip galite apgadinti virimo indo **12** nepridegantį paviršių.

NURODYMAS

- Plastikinį šaukštą **14** galite įkišti į laikiklį **11** ryžių virtuvo krašte. Tad pririnkus jis visada bus čia pat!

Neapvirtų ryžių paruošimas

NURODYMAS

- Kad išvirę ryžiai būtų skanesni, virimo indo **12** vidinę pusę tolygiai patepkite trupučiu riebalų ar augalinio aliejaus.

- 1) Atidarykite dangtį: spauskite užraktą **2** ir tuo pat metu dangtį kelkite aukštyn.
- 2) Išimkite virimo indą **12**.

NURODYMAS

- Jei virimo indas **12** pažeistas, jo nebenaudokite! Pažeidus prietaisą, gali suveikti prietaiso apsauginio išjungimo funkcija ir prietaiso nebebus galima įjungti.

- 3) Norimą ryžių kiekį atmatuokite kartu tiekiamu matavimo indu **13**.
Apytikslis kiekis: nubrauktas matavimo indas **13** ryžių – porcija vienam asmeniui. Jums tinkamą ryžių ir vandens kiekį nustatykite ryžius keletą kartų skirtingai virdami.
 - 4) Palaidus ryžius kruopščiai nuplaukite ir nuvarvinkite pro sietelį. Nors ryžiai praras maisto medžiagų, tačiau nenuplovus jie gali išvirti prasčiau, o virimo inde **12** gali susidaryti daugiau putų ir garų. Visada vadovaukitės ir ryžių gamintojo pateiktais paruošimo nurodymais.
 - 5) Nuplautus ryžius suberkite į virimo indą **12** ir išlyginkite ryžių paviršių.
 - 6) Paskui į virimo indą **12** įpilkite vandens iki atitinkamos CUP žymės:
 - 2 matavimo indai ryžių = vandens iki CUP žymės „2“
 - 3 matavimo indai ryžių = vandens iki CUP žymės „3“
 - 4 matavimo indai ryžių = vandens iki CUP žymės „4“
 - 5 matavimo indai ryžių = vandens iki CUP žymės „5“
- Pagal skonį į ryžius galite įberti ir druskos.

NURODYMAS

- ▶ Niekada neviršykite 5 CUP/1 litro žymės virimo inde **12**. Antraip vanduo išbėgs!
- ▶ Visada ruoškite ne mažiau nei 2 porcijas ryžių. Antraip ryžiai gali prastai išvirti!
- ▶ Įpylus šilto vandens, virimo trukmė sutrumpėja. Tačiau tokiu atveju naudokite šiek tiek mažiau vandens nei iki atitinkamos CUP žymės virimo inde **12**.
- ▶ Gali būti, kad norint tinkamiausiai išvirti ryžius vandens reikės įpilti šiek tiek daugiau arba šiek tiek mažiau – tai priklauso nuo ryžių rūšies. Vandens kiekį keiskite vadovaudamiesi savo patirtimi ir skoniu.

NURODYMAS

- ▶ Jei virtuvą norite užpildyti kitu, o ne kartu tiekiamu matavimo indu **13**, vadovaukitės litrų skale virimo inde **12**. Jei, pavyzdžiui, norite išvirti 0,6 litro ryžių, atmatuokite šį kiekį matavimo indu ir suberkite ryžius į virimo indą **12**. Tada į virimo indą **12** įpilkite vandens iki 0,6 l žymės. Skalėje visada rodoma tik ryžių ir įpildo vandens bendrojo kiekio vertė. Todėl skalės niekada nenaudokite skysčiams ar maisto produktams atmatuoti, nes ji galioja tik ryžių virtuvui!

7) Užpildytą virimo indą **12** įdėkite į ryžių virtuvo korpusą.

Atkreipkite dėmesį, kad ...

- ... virimo indo **12** išorinė pusė nebūtų drėgna ir ant jos nebūtų ryžių, antraip vieta, kurioje verdate, taps nešvari. Jei reikia, nusauskite išorinę pusę švaria šluoste.
- ... virimo indas **12** į ryžių virtuvo korpusą būtų įdėtas tiesiai ir nepasviręs. Virimo indą **12** į ryžių virtuvo korpusą visada įdėkite tinkamai ir tiesiai. Antraip gali suveikti prietaiso apsauginio išjungimo funkcija ir prietaiso nebebus galima įjungti.

8) Uždarykite dangtį.

9) Maitinimo laidą **5** įkiškite į lizdą **8**, o tinklo kištuką įjunkite į elektros lizdą.

10) Įjungimo / išjungimo jungikliu **10** įjunkite prietaisą. Šviečia oranžinė kontrolinė lemputė  **6**.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Verdant iš garų išleidimo angos **3** eina garai. Virdami rankas ar kitas kūno dalis visada laikykite atokiai nuo garų išleidimo angos **3**. Kyla pavojus nusiplikyti!

11) Funkcijų pasirinkimo jungiklį **7** nuspauskite žemyn. Oranžinė kontrolinė lemputė  **6** užgesa ir įsižiebia raudona kontrolinė lemputė  **9**. Prietaisas ima virti.

NURODYMAS

- Jei virimo indas **12** nejdėtas, funkcijų pasirinkimo jungiklio **7** negalima nustatyti į virimo padėtį.

Ryžiams išvirus, ryžių virtuvės automatiškai persijungia į šildymo funkciją. Raudona kontrolinė lemputė  **9** užgessta, o oranžinė kontrolinė lemputė  **6** vėl įsižiebia. Palaukite 5 minutes.

NURODYMAS

- Jei norite, ryžiai gali būti šildomi apie 2 valandas. Tačiau šildant ilgiau, gali pakisti ryžių skonis ir kietumas.

12) Atidarykite dangtį. Dabar ryžiai išvirti ir juos galima patiekti.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Ryžius išimkite tik kartu tiekiamu plastikiniu šaukštu **14**. Antraip galite apgadinti nepridegantį paviršių.

NURODYMAS

- Plastikinį šaukštą **14** galite įkišti į laikiklį **11** ryžių virtuvo krašte. Tad prireikus jis visada bus čia pat!

Jei ryžius valgysite ne iš karto:

- Šildydami ryžius neatidarinėkite dangčio.
- Nešildykite ryžių ilgiau nei 2 valandas.

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Kai ryžių virtuvo nebenaudojate, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Kyla elektros smūgio pavojus!

13) Jei ryžius išėmėte, išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **10** ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Troškinimas garuose

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!



Troškindami neiškelkite troškinimo garuose įdėklo **1**, nes sklindantys garai gali nuplūkyti. Gaminant maistą, troškinimo garuose įdėklas **1** įkaista. Troškinimo garuose įdėklą **1** nuo virimo indo **12** nukelkite puodkele ar panašiu daiktu.

NURODYMAS

- Pasirūpinkite, kad ir troškinant garuose virimo indas 12 būtų tinkamai įdėtas. Virimo indas 12 turi būti nepažeistas. Antraip gali suveikti prietaiso apsauginio išjungimo funkcija ir prietaiso nebebus galima įjungti.

1) Įpilkite reikiamą vandens kiekį į virimo indą 12. Vadovaukitės tolesnėse lentelėse pateiktais pavyzdžiais.

Daržovės (svoris)	Vandens kiekis	Apytikslis troškinimo laikas
žaliosios pupelės, kopūstai, morkos (apie 200 g)	1–2 matavimo indai 13	25 minutės
pusiau perpjauti grybai (250 g)	1 matavimo indas 13	15 minučių
raudonosios ir rudosios pupelės, šparagai, špinatai (apie 200 g)	1–2 matavimo indai 13	20 minučių

NURODYMAS

- Maisto produktus supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad jie laisvai tilptų į troškinimo garuose įdėklą 1. Morkas supjaustykite mažais gabalėliais, o žiedinį ar brokolinį kopūstą suskirstykite žiedynais.

Žuvis / jūros gėrybės (svoris)	Vandens kiekis	Apytikslis troškinimo laikas
Moliuskus troškinkite, iki geldelės prasivers (apie 100 g)	1 matavimo indas 13	10 minučių
Krevetės troškinkite, iki paraus (apie 200 g)	1 matavimo indas 13	15 minučių
Žuvies filė (lašiša) (apie 350 g)	2 matavimo indai 13	20 minučių
Austrės geldelėse (apie 3–4 vienetai)	2 matavimo indai 13	30 minučių

- 2) Troškinamus maisto produktus sudėkite į troškinimo garuose įdėklą **1**.
- 3) Troškinimo garuose įdėklą **1** uždėkite ant virimo indo **12**.
- 4) Uždarykite dangtį.
- 5) Maitinimo laidą **5** įkiškite į lizdą **8**, o tinklo kištuką įjunkite į elektros lizdą.
- 6) Įjungimo / išjungimo jungikliu **10** įjunkite prietaisą. Šviečia oranžinė kontrolinė lemputė  **6**.
- 7) Funkcijų pasirinkimo jungiklį **7** nuspauskite žemyn. Oranžinė kontrolinė lemputė  **6** užgesa ir įsižiebia raudona kontrolinė lemputė  **9**. Produktai troškinami.
- 8) Praėjus nurodytam laikui, funkcijų pasirinkimo jungiklį **7** nuspauskite žemyn. Prietaisas automatiškai neišsijungia arba persijungia į šildymo režimą.
- 9) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **10** ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Prietaisas neveikia.	Ryžių virtuvos neįjungtas į elektros lizdą.	Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
	Elektros lizdas neveikia.	Įjunkite prietaisą į kitą elektros lizdą.
Funkcijų pasirinkimo jungiklis 7 vis atšoka aukštyn.	Neįdėtas arba netinkamai įdėtas virimo indas 12 .	Įdėkite arba tinkamai įdėkite virimo indą 12 .

Valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

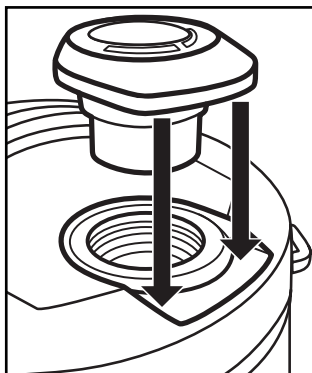
- ▶ Prieš valydami prietaisą kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶  Ryžių virtuvo jokių būdu nenardinkite į vandenį arba nelaikykite po tekančiu vandeniu.
- ▶ Į ryžių virtuvo vidų ar ant kaitinamosios plokštės neturi patekti skysčių!

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽEISTI!

- ▶ Prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis atvės.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Prietaiso dalių neplaukite indaplovėje, kad jų nesugadintumėte.
- ▶ Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių! Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių!
- Kas kartą baigę naudoti prietaisą ištuštinkite kondensato surinkimo indą ④.
- Sausa šluoste nuvalykite ryžių virtuvo korpusą ir kaitinamąją plokštę. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, nuvalykite juos vidutiniškai drėgna, gerai išgręžta šluoste.
- Nuo garų išleidimo angos ③ nuimkite gaubtelį, kad galėtumėte jį išvalyti, ir kruopščiai nuplaukite vandeniu. Uždėdami įsitikinkite, kad gaubtelį tinkamai uždėjote: gaubtelį reikia iki galo įspausti žemyn į jam skirtą išėmą.



- Virimo indą 12, troškimo garuose įdėklą 1, plastikinį šaukštą 14 ir matavimo indą 13 plaukite vandeniu su plovikliu. Paskui visas dalis nuplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad pašalintumėte ploviklio likučius.
- Sausa šluoste viską gerai nusausinkite ir prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad prietaisas visiškai sausas.

KAD IŠPLAUTUMĖTE LENGVAI

- Prieš plaudami virimo indą 12 įpilkite į virimo indą 12 pilną puodelį vandens su plovikliu.
 - Įdėkite virimo indą 12 į ryžių virtuvę.
 - Įjunkite ryžių virtuvo funkciją  ir palaukite, kol vanduo užvirs.
 - Paskui ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- Kai dabar plausite virimo indą 12, nešvarumus nuplausite daug lengviau.

Laikymas nenaudojant

Išvalytą ryžių virtuvę laikykite sausoje ir nuo dulkių apsaugotoje vietoje.

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 289834

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

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 ~ (Wechselstrom), 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 12 und lassen Sie es ca. 30 Minuten köcheln (Bedienung siehe Kapitel „Dampfzugen“). Schütten Sie dieses Wasser weg, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Kochbehälter 12 danach gründlich.

Vorbehandelten Reis zubereiten

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Nicht vorgekochten Reis zubereiten

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Je nach Geschmacksrichtung kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

Achten Sie dabei darauf, dass...

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

- 8) Schließen Sie den Deckel.

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

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

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

Dampfgaren

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

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

Fehlerbehebung

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

Reinigen

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

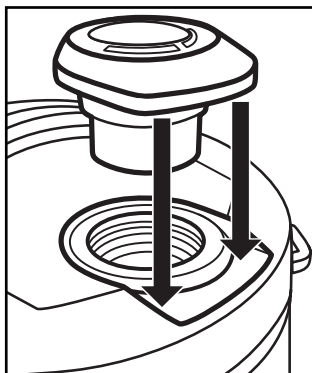
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
 - ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser **④**.
 - Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewrongenes Tuch.
 - Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung **③** ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen drauf, dass der Verschluss korrekt eingesetzt ist: Der Verschluss muss komplett heruntergedrückt werden, so dass er wieder in der dafür vorgesehenen Aussparung sitzt.



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

TIPP ZUR LEICHTEN REINIGUNG

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

Aufbewahren

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

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 289834

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Informationsstatus · Informacijos data

Stand der Informationen:

11 / 2017 · Ident.-No.: SRK400A2-092017-1

IAN 289834