

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



REISKOCHER RICE COOKER CUISEUR À RIZ SRK 400 A2

(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Mode d'emploi

(CZ)

VAŘIČ RÝŽE

Návod k obsluze

(PT)

MÁQUINA DE COZER ARROZ

Manual de instruções

(GB) (IE)

RICE COOKER

Operating instructions

(NL) (BE)

RIJSTKOKER

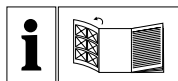
Gebruiksaanwijzing

(ES)

COCODOR ELÉCTRICO DE ARROZ

Instrucciones de uso

IAN 289834



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 IE

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

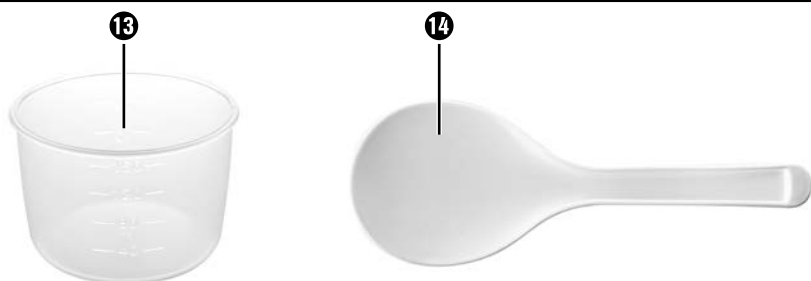
ES

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
CZ	Návod k obsluze	Strana	73
ES	Instrucciones de uso	Página	91
PT	Manual de instruções	Página	109

A**B**

Inhaltsverzeichnis

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



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung



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



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!

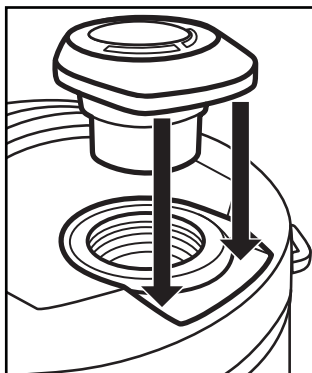
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ 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

Table of contents

Introduction	20
Copyright	20
Intended use	20
Scope of delivery/Preparation	21
Disposal of packaging	21
Appliance description	22
Technical details	22
Safety instructions	23
Using the rice cooker	25
Preparing pretreated rice	25
Preparing rice that has not been pretreated	27
Steam cooking	30
Fault rectification	31
Cleaning	32
Storage	33
Disposal of the appliance	33
Kompernass Handels GmbH warranty	34
Service	35
Importer	35



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.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (b) and numbers (a) with the following meanings:

1-7: Plastics

20-22: Paper and cardboard

80-98: Composites

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 ~ (AC), 50 Hz
Rated power	400 W
Keep-warm mode output	45 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



Never submerge the appliance in water or other liquids.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

WARNING! RISK OF INJURY!



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

WARNING! RISK OF INJURY!



Attention! Hot surface!

This symbol warns of hot surfaces on the appliance!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Using the rice cooker

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

NOTE

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

Preparing pretreated rice

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

Preparing rice that has not been pretreated

NOTE

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

NOTE

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

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

Ensure that...

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

8) Now close the lid.

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

If you do not eat the rice immediately:

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

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

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

Steam cooking

WARNING! RISK OF INJURY!



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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

Fish fillet (salmon) (approx. 350 g)	2 measuring cups 13	20 minutes
Oysters (in the shell) (approx. 3-4)	2 measuring cups 13	30 minutes

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

Fault rectification

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

Cleaning

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

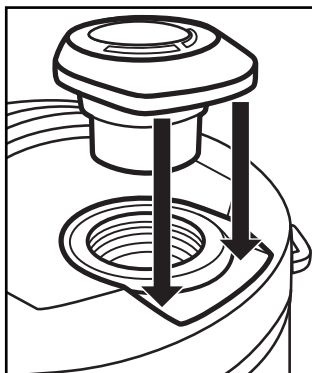
WARNING - RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

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



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

TIP FOR EASY CLEANING

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

Storage

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

Disposal of the appliance



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

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 289834

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	38
Propriété intellectuelle	38
Utilisation conforme	38
Étendue des fournitures/Préparatifs	39
Élimination de l'emballage	39
Description de l'appareil	40
Caractéristiques techniques	40
Consignes de sécurité	41
Utilisation du cuiseur de riz	43
Préparer du riz prétraité	43
Cuire du riz non prétraité	45
Cuisson à la vapeur	48
Dépannage	49
Nettoyage	50
Rangement	51
Mise au rebut de l'appareil	51
Garantie de Kompernass Handels GmbH	52
Service après-vente	53
Importateur	53



Veuillez lire attentivement le mode d'emploi notamment les consignes de sécurité.

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant l'usage, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également ces instructions d'utilisation.

Propriété intellectuelle

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Utilisez le cuiseur de riz uniquement pour la cuisson de riz et la cuisson à la vapeur de produits alimentaires comme des légumes ou du poisson par exemple.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage privé. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles !

AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage différent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ▶ L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage différent. Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou de l'utilisation de pièces de rechange non validées. L'utilisateur répond à lui seul des risques encourus.

Étendue des fournitures/Préparatifs

L'appareil est équipé de manière standard des composants suivants :

- Cuiseur à riz, avec cuve de cuisson et insert de cuisson à la vapeur
- Verre mesureur
- Cuillère en plastique
- Câble de raccordement avec fiche de contact de protection
- Mode d'emploi

- 1) Sortir du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlever tout le matériel d'emballage, les films et les autocollants.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre «Nettoyage».

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dommage apparent.
- En cas de livraison incomplète, de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages liés au transport. Le matériel d'emballage a été sélectionné selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage et peut être ainsi éliminé de manière écologique.



Le retour de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Veuillez éliminer le matériel d'emballage qui ne sert plus selon la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil, afin de pouvoir emballer ce dernier correctement en cas de recours à la garantie.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (b) et des numéros (a) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques
- 20 - 22 : Papier et carton
- 80 - 98 : Matériaux composites

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Insert de cuisson à la vapeur
- ❷ Déverrouillage
- ❸ Orifice de sortie de la vapeur
- ❹ Collecteur d'eau de condensation
- ❺ Cordon d'alimentation
- ❻ Témoin lumineux orange «  » (maintien au chaud)
- ❼ Sélecteur de fonction
- ❽ Douille pour le cordon d'alimentation
- ❾ Témoin lumineux rouge «  » (cuisson)
- ❿ Interrupteur Marche/Arrêt
- ⓫ Support pour la cuillère en plastique
- ⓬ Cuve de cuisson

Figure B :

- ❿ Verre mesureur
- ⓭ Cuillère en plastique

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif) 50 Hz
Puissance nominale	400 W
Puissance, maintien au chaud	45 W
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- ▶ Raccordez le cuiseur de riz uniquement à une prise installée et mise à la terre en bonne et due forme avec la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche secteur de la prise de courant. Tirez sur la fiche secteur et non sur le cordon.
 - ▶ Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
 - ▶ Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service suite à un tel incident, faites-le d'abord contrôler par un centre de réparation autorisé.
 - ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
 - ▶ N'utilisez pas le cuiseur de riz, si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
 - ▶ Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou comportant des arêtes vives.
 - ▶ Ne pliez pas ou ne coincez pas le cordon d'alimentation ; de même, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
 - ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les câbles secteur endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
-  Surtout, ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil et les pièces accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante ! Risque de brûlure !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

PRUDENCE ! De la vapeur brûlante s'échappe de l'orifice de sortie de la vapeur et lorsque vous ouvrez le couvercle ! Risque d'échaudures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

Attention ! Surface brûlante !

Ce symbole met en garde des surfaces brûlantes de l'appareil !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne jamais couvrir le couvercle avec un torchon ou autre pendant la cuisson.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces accessoires contenues dans la livraison ; n'utilisez jamais l'appareil sans insérer la cuve de cuisson.

Utilisation du cuiseur de riz

Avec cet appareil, il est possible de faire cuire du riz et de faire cuire à la vapeur d'autres aliments. Faites quelques essais, afin de déterminer la quantité d'eau et le temps de cuisson corrects concernant les différents aliments.

REMARQUE

- ▶ Avant la première utilisation, veuillez ajouter de l'eau jusqu'à la graduation CUP «4» de la cuve de cuisson ❶ et laissez bouillir lentement pendant environ 30 minutes (mode d'emploi, voir chapitre «Cuisson à la vapeur»). Jetez cette eau et laissez refroidir l'appareil. Ensuite, nettoyez soigneusement la cuve de cuisson ❶.

Préparer du riz prétraité

Vous trouverez le riz prétraité dans le commerce sous les appellations «riz cuisson rapide», «riz rapide» ou autres.

REMARQUE

- ▶ Enduisez la face interne de la cuve de cuisson ❶ de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale, pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.
- ▶ Ne dépassez jamais la graduation 5 CUP/1 litre de la cuve de cuisson ❶. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déverrouillage ❷ et soulevez le couvercle en même temps.
- 2) Sortez la cuve de cuisson ❶.
- 3) Remplissez la cuve de cuisson ❶ avec le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz.

REMARQUE

- Cuissez toujours suffisamment de riz pour que l'eau remplie atteigne au moins le repère CUP «2». Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !

- 4) Mettre la cuve de cuisson 12 dans l'appareil :
Veillez à ce
 - ... qu'il n'y ait pas d'humidité ni de riz sur l'extérieur de la cuve de cuisson 12 pour éviter toute salissure de la zone de cuisson. Le cas échéant, il faut essuyer l'extérieur de la cuve de cuisson avec un chiffon propre.
 - ... que la cuve de cuisson 12 ne soit pas placée de travers ou en position coincée dans le boîtier du cuiseur de riz. Toujours placer la cuve de cuisson 12 en position droite et correcte dans le boîtier du cuiseur de riz. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.
- 5) Fermez le couvercle.
- 6) Reliez le cordon d'alimentation 5 à la douille 8 et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 7) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 10. Le témoin lumineux orange «» 6 s'allume.
- 8) Abaissez le sélecteur de fonction 7 et faites cuire le riz selon la durée indiquée sur l'emballage du riz.
- 9) Lorsque le riz est cuit :
 - Si vous souhaitez consommer le riz immédiatement, veuillez débrancher la fiche secteur de la prise de courant.
 - Si vous souhaitez maintenir le riz au chaud (2 heures max.), soulevez le sélecteur de fonction 7.
- 10) Après avoir retiré le riz, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 10 et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

REMARQUE

- Certaines sortes de riz à cuisson rapide doivent gonfler après la cuisson. Veuillez toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage du riz.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour retirer du riz, veuillez utiliser uniquement la cuiller en plastique 14 jointe à la livraison. Sinon, le revêtement anti-adhésif de la cuve de cuisson 12 risque d'être endommagé.

REMARQUE

- Vous pouvez placer la cuiller en plastique 14 sur le support 11 situé sur le bord du cuiseur de riz. Celle-ci est ainsi toujours à portée de main !

Cuire du riz non prétraité

REMARQUE

- Enduisez la face interne de la cuve de cuisson **12** de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale, pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage **2** et soulevez le couvercle en même temps.
- 2) Sortez la cuve de cuisson **12**.

REMARQUE

- Ne plus utiliser la cuve de cuisson **12** si celle-ci est endommagée ! En cas d'endommagements, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

- 3) Mesurez la quantité souhaitée de riz à l'aide du verre mesureur **13** joint à la livraison.
Comme référence : un verre mesureur **13** - rempli à ras de riz - correspond à une portion pour une personne. Déterminez la quantité adéquate de riz/d'eau en faisant quelques essais.
- 4) Lavez soigneusement le riz et passez-le au tamis. Cela peut certes faire perdre des substances nutritives, mais si le riz n'est pas lavé, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson et la formation accrue de mousse et de vapeur dans la cuve de cuisson **12**. Veuillez toujours respecter les consignes de préparation du fabricant de riz.
- 5) Après avoir lavé le riz, placez celui-ci dans la cuve de cuisson **12** et étalez-le bien.
- 6) Puis, versez de l'eau jusqu'à la marque correspondante CUP de la cuve de cuisson **12** :
 - 2 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «2»
 - 3 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «3»
 - 4 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «4»
 - 5 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «5»

Selon vos goûts, vous pouvez rajouter du sel au riz.

REMARQUE

- Ne dépassez jamais la graduation 5 CUP/1 litre de la cuve de cuisson 12. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !
- Préparez toujours au minimum 2 portions de riz. Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !
- Si vous utilisez de l'eau chaude, vous pouvez diminuer le temps de cuisson. Cependant, il faut utiliser un peu moins d'eau par rapport à ce qui est prévu par la marque CUP de la cuve de cuisson 12.
- Selon le type de riz, il est possible que vous deviez verser un peu plus ou un peu moins d'eau, pour obtenir un résultat de cuisson optimal. Variez la quantité d'eau selon votre propre expérience et vos goûts.

REMARQUE

- Si vous n'utilisez pas le verre mesureur joint à la livraison 13 mais un autre récipient pour le remplissage, vous pouvez vous orienter à la "graduation en litres" à l'intérieur de la cuve de cuisson 12. Si vous souhaitez cuire par exemple 0,6 litre de riz, veuillez mesurer cette quantité avec un verre mesureur et versez celle-ci dans la cuve de cuisson 12. Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson 12 jusqu'à la marque "0,6 l". La graduation indique toujours la valeur provenant de la quantité totale de riz et de l'eau que vous avez ajoutée. Veuillez ne pas utiliser cette graduation pour mesurer des quantités de liquides ou d'aliments, car celle-ci ne concerne que le cuiseur de riz !

7) Après avoir rempli la cuve de cuisson 12, placez celle-ci dans le boîtier du cuiseur de riz.

Veuillez à ce

- ... qu'il n'y ait pas d'humidité ni de riz sur l'extérieur de la cuve de cuisson 12 pour éviter toute salissure de la zone de cuisson. Le cas échéant, il faut essuyer l'extérieur de la cuve de cuisson avec un chiffon propre.
- ... que la cuve de cuisson 12 ne soit pas placée de travers ou en position coincée dans le boîtier du cuiseur de riz. Toujours placer la cuve de cuisson 12 en position droite et correcte dans le boîtier du cuiseur de riz. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

8) Fermez le couvercle.

9) Reliez le cordon d'alimentation 5 à la douille 8 et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.

10) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt 10. Le témoin lumineux orange «  » 6 s'allume.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

- De la vapeur s'échappe de l'orifice de sortie de vapeur **3** pendant la cuisson. Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps au-dessus de l'orifice de sortie de vapeur **3** pendant la cuisson. Il y a risque d'échaudure !

11) Abaissez le sélecteur de fonction **7**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » **9** s'allume. La cuisson commence.

REMARQUE

- Si la cuve de cuisson **12** n'est pas en place et remplie, le sélecteur de fonction **7** ne peut pas être placé sur « Cuisson ».

Dès que le riz est cuit, le cuiseur de riz se met automatiquement en position de maintien au chaud. Le témoin lumineux rouge «  » **9** s'éteint et le témoin lumineux orange «  » **6** s'allume de nouveau. Veuillez patienter 5 minutes.

REMARQUE

- Si vous le souhaitez, vous pouvez maintenir le riz au chaud pendant environ 2 heures. Cependant, il est possible que le goût et le degré de cuisson du riz change plus il est maintenu au chaud.

12) Ouvrez le couvercle. Le riz est maintenant prêt à la consommation.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour retirer du riz, veuillez utiliser uniquement la cuiller en plastique **14** jointe à la livraison. Sinon, le revêtement anti-adhésif peut être endommagé.

REMARQUE

- Vous pouvez placer la cuiller en plastique **14** sur le support **11** situé sur le bord du cuiseur de riz. Celle-ci est ainsi toujours à portée de main !

Si vous ne consommez pas le riz immédiatement :

- Pendant le temps de maintien au chaud, veuillez ne pas ouvrir le couvercle.
- Ne maintenez pas le riz au chaud pendant plus de 2 heures.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous n'utilisez plus le cuiseur de riz. Risque d'électrocution !

13) Après avoir retiré le riz, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **10** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !



Pendant la procédure de cuisson, ne pas soulever l'insert de cuisson à la vapeur **❶**, car vous risquez de vous brûler avec la vapeur s'échappant de l'appareil. L'insert de cuisson à la vapeur **❶** est chauffé pendant la cuisson. Retirez l'insert de cuisson à la vapeur **❶** à l'aide de maniques ou autres de la cuve de cuisson **❷**.

REMARQUE

- Veillez à ce que la cuve de cuisson **❷** soit de même correctement insérée pendant la cuisson à la vapeur. La cuve de cuisson **❷** ne doit pas être endommagée. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

1) Versez la quantité d'eau nécessaire dans la cuve de cuisson **❷**. Suivez les exemples des tableaux suivants.

Légumes (Poids)	Quantité d'eau	Temps de cuisson vapeur (env.)
Haricots verts, choux, carottes (env. 200 g)	1 - 2 verre mesureur ❸	25 minutes
Champignons coupés en deux (250 g)	1 verre mesureur ❸	15 minutes
Haricots rouges et marrons, asperges, épinards (env. 200 g)	1 - 2 verre mesureur ❸	20 minutes

REMARQUE

- Coupez les aliments en petits morceaux, pour pouvoir remplir aisément l'insert de cuisson à la vapeur **❶**. Découpez les carottes en petits morceaux et divisez les fleurettes de chou-fleur ou de brocoli.

Poisson / fruits de mer (Poids)	Quantité d'eau	Temps de cuisson vapeur (env.)
Faire cuire les moules jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent (env. 100 g)	1 verre mesureur ❸	10 minutes

Faire revenir les gambas jusqu'à obtenir une couleur rosée (env. 200 g)	1 verre mesureur 13	15 minutes
Filet de poisson (saumon) (env. 350 g)	2 verres mesureur 13	20 minutes
Huîtres, dans leur coquille (env. 3 - 4 pièces)	2 verres mesureur 13	30 minutes

- Placez les aliments à cuire dans l'insert de cuisson à la vapeur **1**.
- Mettez l'insert de cuisson à la vapeur **1** en place dans la cuve de cuisson **12**.
- Fermez le couvercle.
- Reliez le cordon d'alimentation **5** à la douille **8** et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **10**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'allume.
- Abaissez le sélecteur de fonction **7**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » **9** s'allume. La cuisson à la vapeur commence.
- À la fin du temps de cuisson indiqué, soulevez le sélecteur de fonction **7**. L'appareil ne s'arrête pas automatiquement ou passe en mode de maintien au chaud.
- Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **10** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil n'indique aucune fonction.	Le cuiseur de riz n'est pas relié à la prise de courant.	Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
Le sélecteur de fonction 7 remonte sans arrêt.	La cuve de cuisson 12 n'est pas mise en place ou pas correctement placée.	Mettez la cuve de cuisson 12 en place, ou placez-la correctement.

Nettoyage

⚠ ATTENTION - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ▶  Vous ne devez en aucun cas plonger le cuiseur de riz dans l'eau ou le rincer à l'eau courante.
- ▶ Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur du cuiseur de riz ou sur la plaque chauffante !

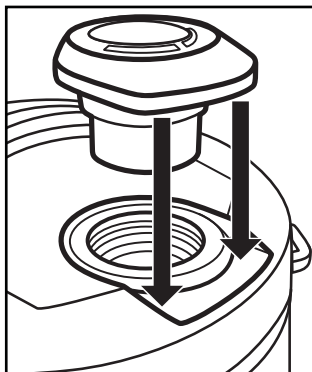
⚠ ATTENTION - RISQUE DE LÉSIONS !

- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les éléments de l'appareil ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- ▶ N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs. Ils peuvent en effet attaquer les surfaces de manière irréversible !

- Après chaque utilisation, videz le collecteur d'eau de condensation **④**.
- Nettoyez le cuiseur de riz et la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon sec. Pour éliminer des salissures plus tenaces, veuillez utiliser un chiffon humidifié et bien essoré.
- Pour effectuer le nettoyage, retirez le bouchon de l'orifice de sortie de vapeur **③** et rincez-le abondamment à l'eau. Veillez lors de la remise en place à ce que le bouchon soit correctement positionné : Le bouchon doit être entièrement poussé vers le bas de manière à reprendre place dans le creux prévu à cet effet.



- La cuve de cuisson ⑫, l'insert de cuisson à la vapeur ①, la cuiller en plastique ⑭ et le verre mesureur ⑬ sont nettoyés dans de l'eau contenant du détergent. Rincez toutes les pièces à l'eau claire, pour éliminer tout reste de détergent éventuel.
- Séchez minutieusement les pièces avec un torchon sec et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant la prochaine utilisation.

CONSEIL POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

- Avant de nettoyer la cuve de cuisson ⑫, ajoutez une tasse d'eau contenant du détergent dans la cuve de cuisson ⑫.
- Placez la cuve de cuisson ⑫ dans le cuiseur de riz.
- Placez le cuiseur de riz sur «  » et patientez jusqu'à ce que l'eau vienne à ébullition.
- Débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Maintenant, si vous nettoyez la cuve de cuisson ⑫, les salissures s'élimineront plus facilement.

Rangement

Conservez le cuiseur de riz propre dans un endroit sec et sans poussières.

Mise au rebut de l'appareil



L'appareil ne doit en aucun cas être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux règles de la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil en le confiant à une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE**Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 289834

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	56
Auteursrecht	56
Gebruik in overeenstemming met bestemming	56
Inhoud van het pakket/Vorbereidingen	57
De verpakking afvoeren	57
Apparaatbeschrijving	58
Technische gegevens	58
Veiligheidsvoorschriften	59
Gebruik van de rijstkoker	61
Voorbehandelde rijst koken	61
Niet-voorgekookte rijst koken	63
Stomen	66
Problemen oplossen	67
Reinigen	68
Opbergen	69
Apparaat afvoeren	69
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71



Lees de gebruiksaanwijzing, met name de veiligheidsvoorschriften, aandachtig door.

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Als u het product doorgeeft aan derden, vergeet dan niet alle bijbehorende documenten erbij te geven.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke verveelvoudiging resp. elke reproductie, ook samenvattingen, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het koken van rijst en voor het stomen van levensmiddelen, zoals bijvoorbeeld groente of vis.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.
Gebruik het niet bedrijfsmatig!

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

OPMERKING

- Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming. Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Inhoud van het pakket/Vorbereidingen

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Rijstkoker, incl. kookpan en stoom-opzetstuk
- Maatbeker
- Kunststoflepel
- Aansluitsnoer met randaardestekker
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de bedieningshandleiding uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen, folies en stickers van het apparaat.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Als het pakket niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (b) en cijfers (a) met de volgende betekenis:

- 1 – 7: kunststoffen
- 20 – 22: papier en karton
- 80 – 98: composietmaterialen

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Stoom-opzetstuk
- 2 Ontgrendeling
- 3 Stoomgaatje
- 4 Opvangreservoir voor condenswater
- 5 Netsnoer
- 6 Oranje controlelampje  (warmhouden)
- 7 Functiekeuzeknop
- 8 Aansluiting voor netsnoer
- 9 Rood controlelampje  (koken)
- 10 Aan-/uitknop
- 11 Houder voor kunststoflepel
- 12 Kookpan

Afbeelding B:

- 13 Maatbeker
- 14 Kunststoflepel

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	400 W
Vermogen warmhoudstand	45 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit de rijstkoker alleen aan op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en overeenkomt met de netspanning zoals aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt en als u het niet gebruikt!
- ▶ Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Alleen aan de stekker vastpakken.
- ▶ Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- ▶ Mocht het apparaat een in vloeistof zijn gevallen, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact. Neem het apparaat daarna niet meer in gebruik, maar laat het eerst door een erkend servicebedrijf nakijken.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Gebruik de rijstkoker niet als u op een vochtige vloer staat of als uw handen of het apparaat nat zijn.
- ▶ Leid het netsnoer zodanig dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen.
- ▶ Knik of plet het netsnoer niet en wikkel het niet om het apparaat.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.



Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ De vrijkomende stoom is zeer heet! Verbrandingsgevaar!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



VOORZICHTIG! Uit het stoomgaatje en bij het openen van het deksel ontsnapt hete stoom! Gevaar voor brandwonden!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken op het apparaat!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Bedek het deksel tijdens het koken nooit met een doek of iets dergelijks.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires en gebruik het apparaat nooit zonder dat de kookpan is ingezet.

Gebruik van de rijstkoker

Met dit apparaat kunt u rijst koken en tevens andere levensmiddelen gaarstomen. Probeer door experimenteren de juiste hoeveelheid water en de juiste kooktijd voor de verschillende combinatiemogelijkheden te vinden.

OPMERKING

- Vul voor het eerste gebruik water tot aan de CUP-markering "4" in de kookpan 12 en laat het ca. 30 minuten koken (bediening zie hoofdstuk "Stomen"). Giet dit water af en laat het toestel afkoelen en reinig de kookpan 12 daarna grondig.

Voorbehandelde rijst koken

Voorbehandelde rijst vindt u in de winkel onder de naam "snelkookrijst", "snelrijst", "kortkokende rijst" of iets dergelijks.

OPMERKING

- Voor een beter kookresultaat smeert u de binnenkant van de kookpan 12 gelijkmatig in met een beetje vet of plantaardige olie.
- Overschrijd nooit de schaal aanduiding 5 CUP/1 liter in de kookpan 12. Anders loopt het water over!

- 1) Open het deksel door op de ontgrendeling 2 te drukken en tegelijkertijd het deksel omhoog te trekken.
- 2) Neem de kookpan 12 uit.
- 3) Doe de rijst en de hoeveelheid water zoals aangegeven op de verpakking van de rijst, in de kookpan 12.

OPMERKING

- Bereid altijd minstens zo veel rijst, dat het water minimaal de CUP-markering "2" bereikt. Anders kan het kookresultaat slecht zijn!

4) Plaats de kookpan 12 in het apparaat.

Let er daarbij op, dat...

- ... er geen vocht en rijst aan de buitenzijde van de kookpan 12 zit, om verontreiniging van het kookgedeelte te voorkomen. Eventueel kan de buitenkant worden schoongemaakt met een schone doek.
- ... de kookpan 12 niet scheef of gekanteld in de behuizing van de rijstkoker wordt gezet. Zet de kookpan 12 altijd correct en recht in de behuizing van de rijstkoker. Anders bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

5) Sluit het deksel.

6) Sluit het netsnoer 5 aan op de aansluiting voor netsnoer 8 en steek de stekker in het stopcontact.

7) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 10. Het oranje controlelampje  6 brandt.

8) Druk de functiekeuzeknop 7 omlaag en kook de rijst zo lang als op de verpakking van de rijst staat aangegeven.

9) Wanneer de rijst gaar is:

- Als u de rijst meteen wilt eten, haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Als de rijst nog moet worden warmgehouden (max. 2 uur), drukt u de functiekeuzeknop 7 omhoog.

10) Wanneer u de rijst eruit hebt gehaald, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop 10 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

OPMERKING

- Sommige soorten snelkookrijst moeten na het koken nog zwellen. Neem altijd de aanwijzingen op de verpakking van de rijst in acht.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik om de rijst uit te scheppen uitsluitend de meegeleverde kunststoflepel 14. Anders kan de antiaanbaklaag van de kookpan 12 beschadigd raken.

OPMERKING

- De kunststoflepel 14 kunt u in de houder 11 op de rand van de rijstkoker plaatsen. Zo hebt u deze altijd snel bij de hand!

Niet-voorgekookte rijst koken

OPMERKING

- Voor een beter kookresultaat smeert u de binnenkant van de kookpan 12 gelijkmatig in met een beetje vet of plantaardige olie.

- 1) Open het deksel door op de ontgrendeling 2 te drukken en tegelijkertijd het deksel omhoog te trekken.
- 2) Neem de kookpan 12 uit.

OPMERKING

- Als de kookpan 12 beschadigd is, mag deze niet langer worden gebruikt! Door de beschadigingen bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en dat het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

- 3) Meet de gewenste hoeveelheid rijst af met behulp van de meegeleverde maatbeker 13.
Als richtlijn geldt: een afgestreken maatbeker 13 - gevuld met rijst - komt overeen met een portie voor één persoon. Stel voor uzelf de juiste hoeveelheid rijst / water vast door enkele keren uitproberen.
- 4) Was de losse rijst grondig en giet deze af. Daarbij gaan weliswaar voedingsstoffen verloren, maar als u de rijst niet wast, kan het kookresultaat slechter zijn en kan er meer schuim- en stoomontwikkeling in de kookpan 12 ontstaan. Neem altijd de bereidingsaanwijzingen van de rijstfabrikant in acht.
- 5) Na het wassen doet u de rijst in de kookpan 12 en strijkt u de rijst glad.
- 6) Vervolgens giet u tot aan de gewenste CUP-markering in de kookpan 12 water bij:
 - 2 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "2"
 - 3 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "3"
 - 4 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "4"
 - 5 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "5"

Afhankelijk van persoonlijke smaak kan er ook zout aan de rijst worden toegevoegd.

OPMERKING

- Overschrijd nooit de schaal aanduiding 5 CUP/1 liter in de kookpan 12. Anders loopt het water over!
- Kook altijd minstens 2 porties rijst. Anders kan het kookresultaat slecht zijn!
- Als u warm water gebruikt, kan de kooktijd verkort worden. Gebruik in dat geval wat minder water dan volgens de CUP-markering in de kookpan 12 nodig is.
- Afhankelijk van de rijstsoort kan het voorkomen dat u iets meer of iets minder water moet toevoegen om tot een optimaal kookresultaat te komen. Varieer de hoeveelheid water volgens uw eigen ervaringen en smaak.

OPMERKING

- Als u voor het vullen niet de meegeleverde maatbeker 13 maar iets anders wilt gebruiken, dient de "literschaal" in de kookpan 12 als richtlijn. Wanneer u bijvoorbeeld 0,6 liter rijst wilt koken, meet u deze hoeveelheid af met een maatbeker en doet u de rijst in de kookpan 12. Doe vervolgens zo veel water in de kookpan 12, dat het water tot aan de markering "0,6 l" staat. De schaal heeft altijd betrekking op het totaal van de hoeveelheid rijst en het toegevoegde water. Gebruik de schaal daarom niet voor het afmeten van vloeistoffen of levensmiddelen, omdat deze alleen voor de rijstkoker geldt!

7) Na het vullen plaatst u de kookpan 12 in de behuizing van de rijstkoker er.

Let er daarbij op, dat...

- ... er geen vocht en rijst aan de buitenzijde van de kookpan 12 zit, om verontreiniging van het kookgedeelte te voorkomen. Eventueel kan de buitenkant worden schoongemaakt met een schone doek.
- ... de kookpan 12 niet scheef of gekanteld in de behuizing van de rijstkoker wordt gezet. Zet de kookpan 12 altijd correct en recht in de behuizing van de rijstkoker. Anders bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

8) Sluit het deksel.

9) Sluit het netsnoer 5 aan op de aansluiting voor netsnoer 8 en steek de stekker in het stopcontact.

10) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 10. Het oranje controlelampje



6 brandt.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Tijdens het garingsproces komt er stoom uit het stoomgaatje **3**. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen boven het stoomgaatje **3** tijdens het garingsproces. Er bestaat gevaar voor brandwonden!

11) Druk de functiekeuzeknop **7** omlaag. Het oranje controlelampje " " **6** gaat uit en het rode controlelampje " " **9** gaat branden. Het koken begint.

OPMERKING

- ▶ Als de kookpan **12** niet is ingezet en gevuld, kan de functiekeuzeknop **7** niet op "Koken" worden gezet.

Zodra de rijst heeft gekookt, schakelt de rijstkoker automatisch terug naar de warmhoudfunctie. Het rode controlelampje " " **9** gaat uit en het oranje controlelampje " " **6** gaat weer branden. Wacht 5 minuten.

OPMERKING

- ▶ Desgewenst kunt u de rijst ca. 2 uur warmhouden. Het is echter mogelijk dat de smaak en de garingsgraad van de rijst verandert naarmate deze langer wordt warmgehouden.

12) Open het deksel. De rijst is nu klaar om te worden genuttigd.

LET OP - MATERIELE SCHADE!

- ▶ Gebruik om de rijst uit te scheppen uitsluitend de meegeleverde kunststoflepel **14**. Anders kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

OPMERKING

- ▶ De kunststoflepel **14** kunt u in de houder **11** op de rand van de rijstkoker plaatsen. Zo hebt u deze altijd snel bij de hand!

Wanneer u de rijst niet meteen eet:

- Open het deksel niet tijdens het warmhouden.
- Laat de rijst niet langer dan 2 uur in de warmhoudstand staan.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de rijstkoker niet meer gebruikt. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

13) Wanneer u de rijst eruit hebt gehaald, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop **10** en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Stomen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Tijdens het stomen mag het stoom-opzetstuk **1** niet afgenomen worden, aangezien er door de vrijkomende stoom gevaar voor verbranding bestaat. Het stoom-opzetstuk **1** wordt heet tijdens het garingsproces. Haal het stoom-opzetstuk **1** met een pannenlap of iets dergelijks van de kookpan **12** af.

OPMERKING

- Let erop dat de kookpan **12** ook tijdens het gaarstomen correct is ingezet. De kookpan **12** mag niet beschadigd zijn. Anders bestaat de kans dat de veiligheidsuitschakeling van het apparaat wordt geactiveerd en het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld.

1) Giet de benodigde hoeveelheid water in de kookpan **12**. Raadpleeg de voorbeelden in de volgende tabellen.

Groente (gewicht)	Hoeveelheid water	Stoomtijd (ca.)
Sperziebonen, kool, worteltjes (ca. 200 g)	1 - 2 maatbekers 13	25 minuten
Paddenstoelen, gehalveerd (250 g)	1 maatbeker 13	15 minuten
Rode en bruine bonen, asperges, spinazie (ca. 200 g)	1 - 2 maatbekers 13	20 minuten

OPMERKING

- Snijd de levensmiddelen in kleinere stukjes, zodat ze probleemloos in het stoom-opzetstuk **1** passen. Snijd worteltjes in kleine stukjes en snijd bloemkool of broccoli in roosjes.

Vis/zeeevruchten (gewicht)	Hoeveelheid water	Stoomtijd (ca.)
Mosselen, stomen totdat ze opengaan (ca. 100 g)	1 maatbeker 13	10 minuten
Garnalen, stomen totdat ze roze kleuren (ca. 200 g)	1 maatbeker 13	15 minuten

Visfilet (zalm) (ca. 350 g)	2 maatbekers 13	20 minuten
Oesters, in de schelp (ca. 3 - 4 stuks)	2 maatbekers 13	30 minuten

- 2) Vul het stoom-opzetstuk **1** met de levensmiddelen die moeten worden gestoomd.
- 3) Plaats het stoom-opzetstuk **1** op de kookpan **12**.
- 4) Sluit het deksel.
- 5) Sluit het netsnoer **5** aan op de aansluiting voor netsnoer **8** en steek de stekker in het stopcontact.
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **10**. Het oranje controlelampje " " **6** brandt.
- 7) Druk de functiekeuzeknop **7** omlaag. Het oranje controlelampje " " **6** gaat uit en het rode controlelampje " " **9** gaat branden. Het stomen begint.
- 8) Druk na afloop van de aangegeven tijd de functiekeuzeknop **7** omhoog. Het apparaat wordt niet automatisch uitgeschakeld en schakelt niet over op de warmhoudstand.
- 9) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **10** en haal de stekker uit het stopcontact.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat geeft geen functie aan.	De rijstkoker is niet aangesloten op een stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
De functiekeuzeknop 7 springt steeds opnieuw omhoog.	De kookpan 12 is niet of niet correct geplaatst.	Plaats de kookpan 12 of plaats deze correct.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

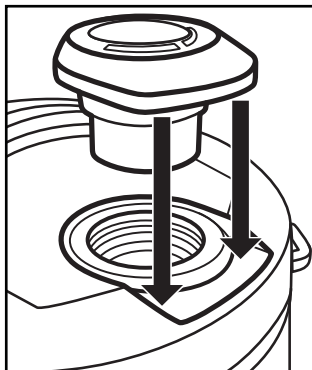
- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Dompel de rijstkoker in geen geval onder in water en houd hem niet onder stromend water.
- ▶ Er mag geen vloeistof in de rijstkoker binnendringen of op de verwarmingsplaat terechtkomen!

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ U mag de onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine reinigen, deze zouden daardoor beschadigd raken.
 - ▶ Gebruik geen agressieve, schurende of chemische schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!
- Na elk gebruik moet het opvangreservoir voor condenswater **④** worden geleegd.
 - Reinig de behuizing van de rijstkoker en de verwarmingsplaat met een droge doek. Gebruik bij hardnekkige vuilresten een licht bevochtigde, goed uitgewrongen doek.
 - Neem bij het reinigen de sluiting van het stoomgaatje **③** af en reinig de sluiting grondig met water. Let er bij het terugplaatsen op dat de sluiting correct is aangebracht: de sluiting moet volledig omlaag worden gedrukt, zodat deze zich weer in de daarvoor bestemde uitsparing bevindt.



- Reinig de kookpan 12, het stoom-opzetstuk 1, de kunststoflepel 14 en de maatbeker 13 in zeepsop. Spoel daarna alle onderdelen af met ruim schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- Droog alles goed af met een vaatdoek en vergewis u ervan dat dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

TIP VOOR MAKKELIJK REINIGEN

- ▶ Giet voor het afspoelen van de kookpan 12 een beker water waaraan afwasmiddel is toegevoegd in de kookpan 12.
- ▶ Plaats de kookpan 12 in de rijstkoker.
- ▶ Zet de rijstkoker op "koken" en wacht tot het water kookt.
- ▶ Haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
Wanneer u nu de kookpan 12 afspoelt, laten vuilresten aanzienlijk makkelijker los.

Opbergen

Berg de gereinigde rijstkoker op een droge en stofvrije plaats op.

Apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.
Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 289834

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod.....	74
Autorské právo.....	74
Použití dle předpisů	74
Rozsah dodávky/Přípravy	75
Likvidace obalového materiálu	75
Popis přístroje	76
Technická data	76
Bezpečnostní pokyny	77
Použití hrnce na vaření rýže	79
Příprava předvařené rýže	79
Příprava nepředvařené rýže	81
Vaření v páře	84
Odstranění závad.....	85
Čištění.....	86
Uložení.....	87
Likvidace přístroje	87
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH.....	88
Servis	89
Dovozce.....	89



Přečtěte si pozorně návod k obsluze, zejména bezpečnostní pokyny.

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Použití dle předpisů

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

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

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky/Přípravy

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace obalového materiálu



Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem:

1–7: Plasty

20–22: Papír a lepenka

80–98: Kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ⓓ odměrka
- ⓓ plastová lžice

Technická data

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

Pozor! Horký povrch!

Tento symbol varuje před horkými povrchy na přístroji!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

Použití hrnce na vaření rýže

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

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava předvařené rýže

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava nepředvažené rýže

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Dbejte přitom na to, aby...

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

8) Zavřete víko.

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Pokud rýži nechcete ihned jíst:

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

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

Vaření v páře

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

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

Odstranění závad

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

Čištění

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

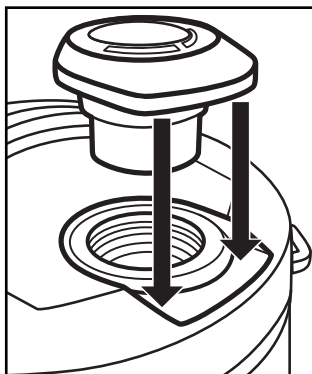
- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  Při čištění v žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
- ▶ Do vnitřku hrnce na vaření rýže ani na topnou plotýnku se nesmí dostat žádná tekutina!

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním přístroj nechte zcela vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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



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

TIP PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

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

Uložení

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

Likvidace přístroje



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

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 289834

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	92
Derechos de propiedad industrial.....	92
Uso previsto	92
Volumen de suministro/preparativos.....	93
Desecho del embalaje.....	93
Descripción de aparatos	94
Características técnicas.....	94
Indicaciones de seguridad	95
Utilización del cocedor de arroz	97
Preparar arroz precocinado	97
Preparar arroz no precocinado.....	99
Cocer al vapor.....	102
Eliminación de fallós.....	103
Limpieza	104
Almacenaje	105
Desecho del aparato	105
Garantía de Kompernass Handels GmbH	106
Asistencia técnica	107
Importador.....	107



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

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

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

Uso previsto

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

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

ADVERTENCIA

¡Peligro por la utilización contraria al uso previsto!

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

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

INDICACIÓN

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

Volumen de suministro/preparativos

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

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

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

INDICACIÓN

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

Desecho del embalaje



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



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

INDICACIÓN

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

Descripción de aparatos

Figura A:

- 1 Accesorio para cocción al vapor
- 2 Desenganche
- 3 Orificio de salida de vapor
- 4 Recipiente de recogida para agua de condensación
- 5 Cable de alimentación
- 6 Lámpara de control naranja "🍷" (mantener caliente)
- 7 Selector de función
- 8 Toma de conexión para el adaptador de red
- 9 Lámpara de control roja "🍷" (cocer)
- 10 Interruptor de encendido/apagado
- 11 Pestaña de fijación para la cuchara de plástico
- 12 Recipiente de cocción

Figura B:

- 13 Vaso medidor
- 14 Cuchara de plástico

Características técnicas

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

Indicaciones de seguridad

DESCARGA ELÉCTRICA / PELIGRO

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



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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡Este símbolo advierte de superficies calientes en el aparato!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Utilización del cocedor de arroz

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

INDICACIÓN

- ▶ Antes de utilizar el aparato por primera vez, llene el recipiente de cocción 12 con agua hasta la marca CUP "4" y póngala a cocer durante aprox. 30 minutos (para obtener instrucciones sobre el manejo, consulte el capítulo "Cocer al vapor"). Vacíe el aparato, déjelo enfriar y, seguidamente, limpie concienzudamente el recipiente de cocción 12.

Preparar arroz precocinado

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

INDICACIÓN

- ▶ Unte el interior del recipiente de cocción 12 de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.
- ▶ Nunca rebase la escala 5 CUP/1 litro en el recipiente de cocción 12. De otro modo, el agua desbordará!

- 1) Abra la tapadera presionando el desenganche 2 y tirando simultáneamente de la tapadera hacia arriba.
- 2) Retire el recipiente de cocción 12.
- 3) Introduzca el arroz y la cantidad de agua indicada en el envase del arroz en el recipiente de cocción 12.

INDICACIÓN

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

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

INDICACIÓN

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Preparar arroz no precocinado

INDICACIÓN

- Unte el interior del recipiente de cocción **12** de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.

- 1) Abra la tapadera presionando el desenganche **2** y tirando simultáneamente de la tapadera hacia arriba.
- 2) Retire el recipiente de cocción **12**.

INDICACIÓN

- ¡Si el recipiente de cocción **12** está dañado, no siga utilizándolo! Por los daños puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispare no pudiendo volver a conectar el aparato.

- 3) Mida la cantidad deseada de arroz con la ayuda del vaso medidor **13** suministrado.
A modo orientativo sirve: un vaso medidor **13** raso lleno de arroz resulta en una porción para una persona determine la cantidad de arroz / agua adecuada para usted realizando varios intentos.
- 4) Lave el arroz suelto cuidadosamente y cribelo. Así se pierden nutrientes pero, si no lava el arroz, puede que no quede cocinado adecuadamente y provocar la aparición de demasiada espuma y demasiado vapor en el recipiente de cocción **12**. Observe siempre las indicaciones de preparación del fabricante de arroz.
- 5) Después de lavar el arroz, introdúzcalo en el recipiente de cocción **12** de manera que quede plano.
- 6) A continuación introduzca agua en el recipiente de cocción **12** hasta la marca CUP correspondiente:
 - 2 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "2"
 - 3 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "3"
 - 4 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "4"
 - 5 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "5"

Según su gusto, puede añadir también sal al arroz.

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

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

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

Preste atención a que...

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

8) Cierre la tapadera.

9) Conecte el cable de red 5 en la toma de conexión 8 y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.

10) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado 10. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja "  " 6.

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Durante el proceso de cocción sale vapor de la apertura de salida de vapor **3**. No coloque nunca las manos u otras partes del cuerpo sobre la apertura de salida de vapor **3** durante el proceso de cocción. Existe peligro de sufrir quemaduras.

11) Pulse el selector de función **7** hacia abajo. La lámpara de control naranja "cocer" **6** se apaga y se enciende la lámpara de control roja "mantenimiento de calor" **9**. El proceso de cocción comenzará.

INDICACIÓN

- ▶ Si el recipiente de cocción **12** no está colocado y relleno, el selector de función **7** no se puede situar en "cocer".

Cuando el arroz esté cocido, el cocedor de arroz conecta automáticamente la función de mantenimiento de calor. La lámpara de control roja "mantenimiento de calor" **9** se apaga y vuelve a encenderse la lámpara de control naranja "cocer" **6**. Espere 5 minutos.

INDICACIÓN

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

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Para extraer el arroz, utilice solo la cuchara de plástico **14** suministrada. De otro modo se podría dañar la capa antiadherente.

INDICACIÓN

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

Si no consume el arroz inmediatamente:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

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

13) Tras retirar el arroz, desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **10** y extraiga la clavija de la base de enchufe.

Cocer al vapor

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!



Durante el proceso de cocción no levante el accesorio para cocción al vapor **1**, ya que existe peligro de quemaduras debido al vapor generado. El accesorio para cocción al vapor **1** se calienta durante el proceso de cocción. Saque el accesorio para cocción al vapor **1** del recipiente de cocción **12** con la ayuda de unos guantes de cocina o similares.

INDICACIÓN

- Preste atención a que se coloque correctamente el recipiente de cocción **12** también en la cocción a vapor. El recipiente de cocción **12** no se debe dañar. de lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispare no pudiendo volver a conectar el aparato.

1) Vierta la cantidad de agua necesaria en el recipiente de cocción **12**. Observe los ejemplos de las siguientes tablas.

Verduras (peso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción al vapor (aprox.)
Judías verdes, col, zanahorias (aprox. 200 g)	1 - 2 vasos medidores 13	25 minutos
Champiñones cortados por la mitad (250 g)	1 vaso medidor 13	15 minutos
Alubias rojas y marrones, espárragos, espinacas (aprox. 200 g)	1 - 2 vasos medidores 13	20 minutos

INDICACIÓN

- Corte los alimentos en pequeños trozos para que quepan sin problemas en el accesorio para cocción al vapor **1**. Corte las zanahorias en trozos pequeños y corte las cabezas de la coliflor o del brécol.

Pescado/marisco (peso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción al vapor (aprox.)
Mejillones, almejas (cocer hasta que se abran) (aprox. 100 g)	1 vaso medidor 13	10 minutos
Gambas (cocer hasta que alcancen un color rosado) (aprox. 200 g)	1 vaso medidor 13	15 minutos

Filete de pescado (salmón) (aprox. 350 g)	2 vasos medidores 13	20 minutos
Ostras en su concha (aprox. 3-4 unidades)	2 vasos medidores 13	30 minutos

- Introduzca los alimentos que desea cocer en el accesorio para cocción al vapor 1.
- Coloque el accesorio para cocción al vapor 1 sobre el recipiente de cocción 12.
- Cierre la tapadera.
- Conecte el cable de red 5 en la toma de conexión 8 y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
- Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado 10. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja "🍲" 6.
- Pulse el selector de función 7 hacia abajo. La lámpara de control naranja "🍲" 6 se apaga y se enciende la lámpara de control roja "🍲" 9. El proceso de cocción comenzará.
- Cuando haya transcurrido el tiempo indicado, pulse el selector de función 7 hacia arriba. El aparato no se apaga automáticamente ni cambia al modo de mantenimiento de calor.
- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado 10 y extraiga la clavija de la base de enchufe.

Eliminacion de fallós

Error	Causa	Solución
El aparato no mues- tra ninguna función.	El cocedor de arroz no está conectado a la base de enchufe.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
El selector de función 7 vuelve a saltar siempre hacia arriba.	El recipiente de cocción 12 no se ha colocado o se ha colocado incorrectamente.	Coloque el recipiente de cocción 12 correctamente.

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

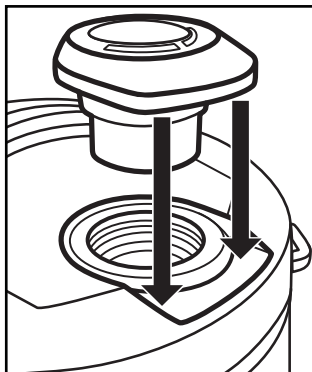
- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red.
- ▶  No deberá en ningún caso sumergir el cocedor de arroz en agua o mantenerlo bajo un grifo de agua corriente.
- ▶ ¡No puede llegar ningún líquido al interior del cocedor de arroz o a la placa de calor!

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No debe limpiar las piezas del aparato dentro del lavavajillas, estas podrían dañarse.
 - ▶ No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos. ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!
- Vacíe el recipiente de recogida para agua de condensación **4** tras cada uso.
 - Limpie la carcasa del cocedor de arroz y la placa de calor con un paño seco. En caso de suciedad resistente, use un paño moderadamente húmedo y bien escurrido.
 - Para la limpieza, extraiga el cierre del orificio de salida de vapor **3** y limpie el cierre con abundante agua. Al colocarlo de nuevo, procure que el cierre se asiente correctamente. Debe presionarse el cierre completamente hasta el fondo para que encastre en el alojamiento previsto para ello.



- Lave el recipiente de cocción 12, el accesorio para cocción al vapor 1, la cuchara de madera 14 y el vaso medidor 13 con agua con detergente. Lave a continuación todas las piezas con mucha agua limpia para eliminar los posibles restos de detergente.
- Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volverlo a usar.

CONSEJO PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

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

Almacenaje

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

Desecho del aparato



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

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 289834

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	110
Direitos de autor	110
Utilização correta	110
Volume de fornecimento/ Preparações	111
Eliminação da embalagem	111
Descrição do aparelho	112
Dados técnicos	112
Instruções de segurança	113
Utilização da panela de cozer arroz	115
Preparar arroz pré-tratado	115
Preparar arroz não pré-tratado	117
Cozer a vapor	120
Resolução de avarias	121
Limpeza	122
Guardar	123
Eliminar o aparelho	123
Garantia da Kompernass Handels GmbH	124
Assistência Técnica	125
Importador	125



Leia com atenção o manual de instruções, em especial as instruções de segurança.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Selecionou um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo que parcial, bem como reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho deve ser usado exclusivamente para cozer arroz e para cozer alimentos a vapor como, por exemplo, legumes ou peixe.

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado. Não o utilize a nível comercial!

AVISO

Perigo devido a uma utilização incorreta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade devido a danos resultantes de uma utilização incorreta, reparações incorretas, alterações efetuadas sem autorização ou da utilização de peças de reposição não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Volume de fornecimento/ Preparações

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina de cozer arroz, incl. recipiente de cozedura e cesto para cozer a vapor
- Copo de medição
- Colher de plástico
- Cabo de ligação com ficha de ligação à terra
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais da embalagem, assim como películas e autocolantes.
- 3) Limpe todas as peças do aparelho tal como descrito no capítulo “Limpeza”.

NOTA

- Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem



A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

1-7: plásticos

20-22: papel e cartão

80-98: compostos

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da garantia.

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Cesto para cozer a vapor
- 2 Desbloqueio
- 3 Orifício para saída de vapor
- 4 Recipiente para água condensada
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Luz de controlo cor de laranja  (manter quente)
- 7 Botão de seleção do modo de funcionamento
- 8 Tomada para cabo de alimentação
- 9 Luz de controlo vermelha  (cozer)
- 10 Interruptor de ligar/desligar
- 11 Suporte para a colher de plástico
- 12 Recipiente de cozedura

Figura B:

- 13 Copo de medição
- 14 Colher de plástico

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~ (corrente alternada) 50 Hz
Potência nominal	400 W
Potência do modo “manter quente”	45 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue a panela de cozer arroz apenas a uma tomada corretamente instalada, com ligação à terra e com a tensão de rede indicada na chapa de identificação do aparelho.
- ▶ Ao deslocar e encher o aparelho, em caso de avarias, antes da limpeza ou se não o utilizar, retire sempre a ficha de rede da tomada!
- ▶ Nunca puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha de rede da tomada. Puxe mesmo pela ficha.
- ▶ Nunca toque na ficha do aparelho com mãos molhadas ou húmidas.
- ▶ No entanto, se o aparelho cair no líquido, puxe imediatamente a ficha de rede da tomada. Depois não volte a utilizar o aparelho antes deste ser verificado pelo serviço de assistência autorizado.
- ▶ Não exponha o aparelho à humidade, nem o utilize ao ar livre.
- ▶ Não utilize a panela de cozer arroz, caso se encontre sobre piso húmido ou se as suas mãos ou o aparelho estiverem molhados.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que não entre em contacto com objetos quentes ou afiados.
- ▶ Nunca dobre ou esmague o cabo de alimentação nem o enrole em torno do aparelho.
- ▶ Fichas de rede ou cabos de alimentação danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem supervisionadas. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho e os acessórios, por completo, antes de os limpar e guardar.
- ▶ Não utilize nenhum temporizador externo ou um sistema de comando à distância para operar o aparelho.
- ▶ O vapor de água que sai é muito quente! Perigo de queimaduras!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

CUIDADO! Do orifício para saída de vapor e ao abrir a tampa sai vapor quente! Perigo de queimaduras!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Atenção! Superfície quente!

Este símbolo alerta sobre superfícies quentes no aparelho!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Durante a cozedura nunca cubra a tampa com panos ou outros objetos semelhantes.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- ▶ Nunca abra a estrutura. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.
- ▶ Utilize apenas os acessórios incluídos no volume de fornecimento e nunca utilize o aparelho sem a taça para cozedura colocada.

Utilização da panela de cozer arroz

Com este aparelho é possível cozer arroz bem como cozer outros alimentos a vapor. Faça as suas próprias experiências para descobrir a quantidade exata de água e o tempo de cozedura ideal para os diferentes alimentos.

NOTA

- ▶ Antes da primeira utilização, coloque água até à marcação CUP "4" no recipiente de cozedura 12 e deixe fervê-la durante aprox. 30 minutos (Operação, ver capítulo "Cozer a vapor"). Deite esta água fora, deixe o aparelho arrefecer e depois limpe bem o recipiente de cozedura 12.

Preparar arroz pré-tratado

O arroz pré-tratado é comercializado com nomes como "arroz vaporizado", "arroz estufado" ou "parboilizado".

NOTA

- ▶ Unte uniformemente a parte interior do recipiente de cozedura 12 com um pouco de gordura ou óleo vegetal para obter um melhor resultado de cozedura.
- ▶ Nunca ultrapasse a graduação 5 CUP/1 litro existente no recipiente de cozedura 12. Caso contrário, a água irá transbordar!

- 1) Abra a tampa pressionando o botão de desbloqueio 2 e puxando simultaneamente a tampa.
- 2) Retire o recipiente de cozedura 12.
- 3) Deite a quantidade de arroz e água recomendada na embalagem do arroz no recipiente de cozedura 12.

NOTA

- Prepare sempre uma quantidade de arroz, de modo a que a água abastecida atinja, no mínimo, a marcação CUP "2". Caso contrário, pode obter maus resultados de cozedura!

- Coloque o recipiente de cozedura **12** no aparelho.
Certifique-se de que:
 - ... não existe humidade ou arroz no exterior do recipiente de cozedura **12** para evitar que a área de cozedura fique suja. Se for necessário, seque o lado exterior com um pano limpo.
 - ... o recipiente de cozedura **12** não seja colocado torto ou inclinado na estrutura da panela de cozer arroz. Coloque o recipiente de cozedura **12** sempre de forma correta e direita na estrutura da panela de cozer arroz. Caso contrário, a desativação de segurança do aparelho pode ativar, fazendo com que não seja possível ligar o aparelho novamente.
- Feche a tampa.
- Ligue o cabo de alimentação **5** à tomada do aparelho **8** e insira a ficha de rede na tomada.
- Ligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar **10**. A luz de controlo cor de laranja „“ **6** acende.
- Pressione o botão de seleção do modo de funcionamento **7** para baixo e coza o arroz durante o tempo recomendado na embalagem do arroz.
- Quando o arroz estiver pronto:
 - Se pretender consumir o arroz de imediato, retire a ficha de rede da tomada.
 - Se pretender que o arroz se mantenha quente dentro da panela (máx. 2 horas), pressione o botão de seleção do modo de funcionamento **7** para cima.
- Depois de tirar o arroz, desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar **10** e retire a ficha de rede da tomada.

NOTA

- Alguns tipos de arroz pré-tratados precisam de abrir ainda mais depois da cozedura. Tenha sempre em atenção as indicações na embalagem do arroz.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Utilize unicamente a colher de plástico incluída **14** para retirar o arroz. Caso contrário, o revestimento antiaderente do recipiente de cozedura **12** pode ficar danificado.

NOTA

- Pode encaixar a colher de plástico **14** no suporte lateral **11** da panela de arroz. Desta maneira, ela fica sempre à mão!

Preparar arroz não pré-tratado

NOTA

- Unte uniformemente a parte interior do recipiente de cozedura 12 com um pouco de gordura ou óleo vegetal para obter um melhor resultado.

- 1) Abra a tampa pressionando o botão de desbloqueio 2 e puxando simultaneamente a tampa.
- 2) Retire o recipiente de cozedura 12.

NOTA

- Se o recipiente de cozedura 12 estiver danificado, não continue a utilizá-lo! Devido aos danos, a desativação de segurança do aparelho poderá ativar, fazendo com que não seja possível voltar a ligar o aparelho.

- 3) Meça a quantidade certa de arroz com o copo de medição 13 fornecido. Medida de referência: Um copo de medição 13 cheio de arroz equivale a uma porção para uma pessoa. Determine a quantidade de arroz/água certa para si, fazendo as suas próprias experiências.
- 4) Lave bem o arroz e deixe-o escorrer. Mesmo havendo alguma perda de nutrientes, se não lavar o arroz, pode obter maus resultados de cozedura e uma formação elevada de espuma e de vapor no recipiente de cozedura 12. Respeite sempre as instruções de preparação do fabricante de arroz.
- 5) Coloque o arroz lavado no recipiente de cozedura 12 e uniformize-o.
- 6) De seguida, adicione água no recipiente de cozedura 12 até à marca CUP:
 - 2 Copos de arroz = água até à marca CUP "2"
 - 3 Copos de arroz = água até à marca CUP "3"
 - 4 Copos de arroz = água até à marca CUP "4"
 - 5 Copos de arroz = água até à marca CUP "5"

A gosto, também pode ser adicionado sal ao arroz.

NOTA

- ▶ Nunca ultrapasse a graduação 5 CUP/1 litro existente no recipiente de cozedura 12. Caso contrário, a água irá transbordar!
- ▶ Prepare sempre, no mínimo, duas porções de arroz. Caso contrário, pode obter maus resultados de cozedura!
- ▶ Se usar água quente, o tempo de cozedura pode ser reduzido. No entanto, deve utilizar um pouco menos de água que a prevista na marcação CUP do recipiente de cozedura 12.
- ▶ Dependendo do tipo de arroz, poderá ter que adicionar mais ou menos água para obter um resultado de cozedura perfeito. Varie as quantidades de água consoante a sua experiência e gosto.

NOTA

- ▶ Se não quiser usar o copo de medição 13 fornecido, mas um outro recipiente, use sempre a escala de litro no recipiente de cozedura 12 para orientação. Se desejar, por exemplo, cozer 0,6 litros de arroz, meça essa quantidade com um copo de medição e adicione o arroz à taça de cozedura 12. De seguida, adicione água à taça de cozedura 12 até que a água atinja a marca "0,6 l".
A escala significa sempre apenas o valor que resulta da quantidade total de arroz com a água adicionada.
Por isso, não utilize a escala para medição de líquidos ou de alimentos, uma vez que esta apenas se aplica à panela de cozer arroz!

7) Depois de encher o recipiente de cozedura 12, insira-o na estrutura da panela de cozer arroz.

Certifique-se de que:

- ... não existe humidade ou arroz no exterior do recipiente de cozedura 12 para evitar que a área de cozedura fique suja. Se for necessário, seque wo lado exterior com um pano limpo.
- ... o recipiente de cozedura 12 não seja colocado torto ou inclinado na estrutura da panela de cozer arroz. Coloque o recipiente de cozedura 12 sempre de forma correta e direita na estrutura da panela de cozer arroz. Caso contrário, a desativação de segurança do aparelho pode ativar, fazendo com que não seja possível ligar o aparelho novamente.

8) Feche a tampa.

9) Ligue o cabo de alimentação 5 à tomada do aparelho 8 e insira a ficha de rede na tomada.

10) Ligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar 10. A luz de controlo cor de laranja „“ 6 acende.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Durante o processo de cozedura sai vapor do orifício para saída de vapor **3**. Nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo por cima do orifício para saída de vapor **3** durante o processo de cozedura. Existe perigo de queimaduras provocadas pelo vapor!

- 11) Pressione o botão de seleção do modo de funcionamento **7** para baixo. A luz de controlo cor de laranja “” **6** apaga e a luz de controlo vermelha “” **9** acende. O processo de cozedura inicia.

NOTA

- ▶ Se o recipiente de cozedura **12** não estiver inserido e cheio, não é possível colocar o botão de seleção do modo de funcionamento **7** em “Cozer”.

Assim que o arroz estiver cozido, a panela de cozer arroz passa automaticamente para a função de manutenção do calor. A luz de controlo vermelha “” **9** apaga enquanto a luz de controlo cor de laranja “” **6** volta a acender. Aguarde 5 minutos.

NOTA

- ▶ Se assim o desejar, pode manter o arroz quente durante aproximadamente 2 horas. No entanto, pode acontecer que o paladar e o grau de cozedura do arroz se alterem, se este for mantido mais tempo assim.

- 12) Abra a tampa. O arroz está pronto para ser servido.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Utilize unicamente a colher de plástico incluída **14** para retirar o arroz. Caso contrário, o revestimento anti-aderente pode ficar danificado.

NOTA

- ▶ Pode encaixar a colher de plástico **14** no suporte lateral **11** da panela de arroz. Desta maneira, ela fica sempre à mão!

Se não pretender consumir o arroz de imediato:

- Durante o período “manter quente” não abra a tampa.
- Não deixe o arroz na função “manter quente” durante mais de 2 horas.

⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire sempre a ficha de rede da tomada, caso não utilize a panela de cozer arroz. Existe perigo de choque elétrico!

- 13) Depois de tirar o arroz, desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar **10** e retire a ficha de rede da tomada.

Cozer a vapor

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!



Não retire o cesto de cozer a vapor ❶ durante o processo de cozedura, visto que existe perigo de queimaduras. O cesto de cozer a vapor ❶ aquece durante o processo de cozedura. Retire o cesto de cozer a vapor ❶, usando pegas de cozinha ou utensílios semelhantes do recipiente de cozedura ❷.

NOTA

- Certifique-se de que o recipiente de cozedura ❷ se encontra corretamente colocado durante a cozedura a vapor. O recipiente de cozedura ❷ não pode estar danificado. Caso contrário, a desativação de segurança do aparelho pode ativar, fazendo com que não seja possível ligar o aparelho novamente.

- 1) Deite a quantidade desejada de água no recipiente de cozedura ❷. Respeite os exemplos das tabelas abaixo.

Legumes (Peso)	Quantidade de água	Tempo de cozedura a vapor (aprox.)
feijão verde, couve, cenouras (aprox. 200 g)	1 - 2 copos de medição ❸	25 minutos
Cogumelos, cortados ao meio (250 g)	1 copo de medição ❸	15 minutos
feijão vermelho e manteiga, espargos, espinafres (aprox. 200 g)	1 - 2 copos de medição ❸	20 minutos

HINWEIS

- Corte os alimentos em pedaços pequenos, para que caibam no cesto de cozer a vapor ❶. Corte as cenouras em pedaços pequenos e separe os ramos da couve-flor ou dos brócolos.

Peixe/frutos do mar (Peso)	Quantidade de água	Tempo de cozedura a vapor (aprox.)
Mexilhões, cozer até abrirem (aprox. 100 g)	1 copo de medição ❸	10 minutos

Camarões, cozer até obterem a coloração rosa (aprox. 200 g)	1 copo de medição 13	15 minutos
Filete de peixe (salmão) (aprox. 350 g)	2 copos de medição 13	20 minutos
Ostras, com concha (aprox. 3 - 4 unidades)	2 copos de medição 13	30 minutos

- 2) Coloque os alimentos a cozinhar no cesto de cozer a vapor 1.
- 3) Coloque o cesto 1 no recipiente de cozedura 12.
- 4) Feche a tampa.
- 5) Ligue o cabo de alimentação 5 à tomada do aparelho 8 e insira a ficha de rede na tomada.
- 6) Ligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar 10. A luz de controlo cor de laranja "  " 6 acende.
- 7) Pressione o botão de seleção do modo de funcionamento 7 para baixo. A luz de controlo cor de laranja "  " 6 apaga e a luz de controlo vermelha "  " 9 acende. A cozedura a vapor inicia.
- 8) Depois de decorrido o tempo indicado, pressione o botão de seleção do modo de funcionamento 7 para cima. O aparelho não se desliga automaticamente ou muda para o modo de "manter quente".
- 9) Desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar 10 e retire a ficha da tomada.

Resolução de avarias

Avaria	Causa	Resolução
O aparelho não funciona.	A panela de cozer arroz não está ligada à tomada.	Insira a ficha de rede numa tomada.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
O botão de seleção do modo de funcionamento 7 salta sempre para cima.	O recipiente de cozedura 12 não está introduzido ou não está bem encaixado.	Introduza o recipiente de cozedura 12 ou encaixe-o corretamente.

Limpeza

⚠ ATENÇÃO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

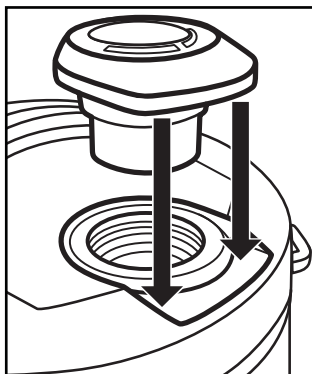
- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada.
- ▶  Durante a limpeza, nunca deve mergulhar o aparelho em água ou colocá-lo por baixo de água corrente.
- ▶ Não deve haver qualquer infiltração de líquidos para o interior da panela de arroz ou para a placa de aquecimento!

⚠ ATENÇÃO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não deve lavar as peças do aparelho na máquina de lavar louça, pois estas ficariam danificadas.
 - ▶ Não utilize quaisquer produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!
- Depois de cada utilização esvazie o recipiente de recolha para água condensada ❶.
- Limpe a estrutura da panela de cozer arroz e a placa de aquecimento com um pano seco. Em caso de sujidade mais entranhada, use um pano húmido bem torcido.
- Para proceder à limpeza, retire o fecho do orifício para saída de vapor ❸ e lave meticulosamente o fecho com água. Ao voltar a colocá-lo, certifique-se de que fica corretamente encaixado: O fecho tem de ser completamente pressionado para baixo, de modo a que assente novamente no entalhe previsto.



- Lave o recipiente de cozedura 12, o cesto de cozer a vapor 1, a colher de plástico 14 e o copo de medição 13 em água com detergente. De seguida, passe todas as peças por água corrente para retirar eventuais resíduos de detergente.
- Com um pano seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

DICA PARA UMA LIMPEZA FÁCIL

- ▶ Antes de lavar o recipiente de cozedura 12 adicione uma chávena de água com um pouco de detergente ao recipiente de cozedura 12.
- ▶ Coloque o recipiente de cozedura 12 na panela de cozer arroz.
- ▶ Ligue a panela de arroz "🍲" e aguarde até que a água ferva.
- ▶ De seguida, retire a ficha de rede da tomada e aguarde que o aparelho arrefeça.
Se lavar agora o recipiente de cozedura 12 a sujidade sairá com mais facilidade.

Guardar

Depois de limpa, mantenha a panela de cozer arroz num local seco e limpo.

Eliminar o aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto é abrangido pela Diretiva Europeia 2012/19/EU.**

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha em atenção os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a sua entidade de eliminação.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 289834

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

IAN 289834