

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



RICE COOKER SRK 400 A2

(DK)

RISKOGER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

RIJSTKOKER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Mode d'emploi

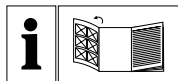
(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 311017

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

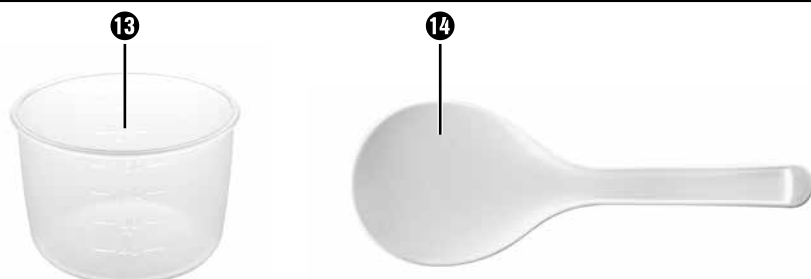
NL BE

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

DE AT CH

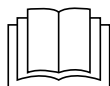
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi et consignes de sécurité	Page	19
NL/BE	Gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften	Pagina	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	55

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Ophavsret	2
Tilsigtet anvendelse	2
Leverede dele/forberedelse	3
Bortskaffelse af emballagen	3
Beskrivelse af produktet	4
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	5
Sådan bruges riskogeren	7
Tilberedning af forbehandlede ris	7
Tilberedning af ris, der ikke er forkogt	9
Dampkogning	12
Afhjælpning af fejl	13
Rengøring	14
Opbevaring	15
Bortskaffelse af produktet	15
Garanti for Kompernass Handels GmbH	16
Service	17
Importør	17



Læs betjeningsvejledningen og især sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt igennem.

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Tilsigtet anvendelse

Brug kun riskogeren til kogning af ris og til dampkogning af fødevarer som f.eks. grøntsager og fisk.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i kommerciel sammenhæng!

ADVARSEL

Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med det tilsigtede!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til områder, det ikke er beregnet til.

- Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til områder, det ikke er beregnet til. Brug kun produktet til formål, det er beregnet til. Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med det tilsigtede, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede. Ejeren/brugeren bærer selv risikoen.

Leverede dele/forberedelse

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Riskoger inkl. kogebeholder og dampindsats
- Målebæger
- Plastiske
- Tilslutningsledning med stik
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt folier og mærkater.
- 3) Rengør alle riskogerens dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen



Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:
1-7: Plast,
20-22: Papir og pap,
80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Dampindsats
- ❷ Oplåsning
- ❸ Dampåbning
- ❹ Opsamlingsbeholder til kondensvand
- ❺ Ledning
- ❻ Orange kontrollampe "" (varmholdning)
- ❼ Funktionskontakt
- ❽ Stik til strømledning
- ❾ Rød kontrollampe "" (kogning)
- ❿ Tænd-/slukknop
- ⓫ Holder til plastikske
- ⓬ Kogebeholder

Figur B:

- Ⓜ Målebæger
- Ⓝ Plastikske

Tekniske data

Netspænding	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Nominel effekt	400 W
Effekt varmholdningsfunktion	45 W
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut kun riskogeren til en stikkontakt, som er installeret og jordforbundet efter forskrifterne, og som har den strøm-spænding, som er angivet på riskogers typeskilt.
 - ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder produktet, ved fejl, før du rengør produktet, og når du ikke bruger det!
 - ▶ Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve ledningen. Træk i selve stikket.
 - ▶ Rør ikke ved stikket med våde eller fugtige hænder.
 - ▶ Hvis produktet falder ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Lad derefter være med at bruge produktet, før du har fået et godkendt servicested til at kontrollere det.
 - ▶ Udsæt ikke riskogeren for fugt, og anvend den aldrig udendørs.
 - ▶ Brug ikke riskogeren, hvis du står på et fugtigt gulv, hvis du har våde hænder, eller hvis riskogeren er våd.
 - ▶ Læg ledningen, så den ikke rører ved varme genstande eller genstande med skarpe kanter.
 - ▶ Bøj eller klem ikke ledningen, og vikl den ikke rundt om riskogeren.
 - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stiksamlinger.
-  Produktet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sørg for, at produktet er under opsyn under brug.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det. Rengøring og vedligeholdelse, som udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og under opsyn. Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Lad produktet og tilbehørsdelene køle helt af, før du rengør dem og gemmer dem væk.
- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- ▶ Vanddampen, der siver ud, er meget varm! Fare for forbrændinger!
- ▶ Efter anvendelsen har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



FORSIGTIG!

Der kommer varm damp ud af dampåbningen og ved åbning af låget! Fare for skoldning!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



Forsigtig! Varm overflade! Dette symbol advarer mod riskogerens varme overflader!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Dæk aldrig låget til med en klud eller lignende under kogningen.
- Stil aldrig produktet i nærheden af varmekilder.
- Åbn aldrig kabinettet. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert længere, og garantien bortfalder.
- Brug kun de medfølgende tilbehørsdele, og brug aldrig riskogeren, uden at kogebeholderen er sat i.

Sådan bruges riskogeren

Med denne riskoger kan du koge ris og dampe andre fødevarer. Prøv at eksperimentere lidt for at finde den rigtige mængde vand og den rigtige kogetid for de forskellige fødevarer.

BEMÆRK

- Hæld vand i kogebeholderen ⑫ op til CUP-markeringen "4" første gang riskogeren skal bruges, og lad det koge i ca. 30 minutter (betjening se kapitlet "Dampkogning"). Hæld vandet ud, lad riskogeren køle af, og rengør derefter kogebeholderen ⑫ grundigt.

Tilberedning af forbehandlede ris

Forbehandlede ris findes i forretningerne under navnet "hurtigris", "minutris" eller lignende.

BEMÆRK

- Smør den indvendige side af kogebeholderen ⑫ jævnt med en smule fedt eller planteolie for at opnå det bedste kogeresultat.
- Hæld aldrig mere i kogebeholderen ⑫ end op til skalaen 5 CUP/1 liter. Ellers løber vandet over!

- 1) Åbn låget ved at trykke på oplåsningen ②, og tag samtidig låget af.
- 2) Tag kogebeholderen ⑫ ud.
- 3) Fyld ris og den mængde vand, som er angivet på risemballagen, i kogebeholderen ⑫.

BEMÆRK

- Tilbered altid mindst så meget ris, at det påfyldte vand som minimum når op til CUP-markeringen "2". Ellers er der risiko for, at resultatet ikke bliver godt!

4) Sæt kogebeholderen 12 ind i riskogeren:

Sørg for, ...

- ... at der ikke sidder fugt og ris på kogebeholderens 12 yderside, så der ikke bliver snavset omkring kogebeholderen. Ydersiden kan tørres af med en ren klud ved behov.
- ... at kogebeholderen 12 ikke sættes skævt eller skråt ind i riskogers kabiner. Sæt altid kogebeholderen 12 korrekt og lige ind i riskogers kabiner. Ellers er der risiko for, at riskogers sikkerhedsfrakobling udløses, og at riskogeren ikke kan tændes igen.

5) Luk låget.

6) Forbind ledningen 5 med stikket 8, og sæt stikket i stikkontakten.

7) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen 10. Den orange kontrollampe "0" 6 lyser.



8) Tryk funktionskontakten 7 ned, og kog risene som angivet på emballagen.

9) Når risene er færdige:

- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis risene skal spises straks.
- Tryk funktionskontakten 7 op, hvis risene skal holdes varme (maks. 2 timer).

10) Sluk for riskogeren på tænd-/slukknappen 10, når risene er taget op, og tag stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK

- Nogle hurtigris-sorter skal trække lidt efter kogning. Følg altid anvisningerne på risenes emballage.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug kun den medfølgende plastiske 14 til at øse risene op med. Ellers kan kogebeholderens 12 slip-let-belægning blive beskadiget.

BEMÆRK

- Plastiskeen 14 kan sættes i holderen 11 på kanten af riskogeren. Så er den altid inden for rækkevidde!

Tilberedning af ris, der ikke er forkogt

BEMÆRK

- Smør den indvendige side af kogebeholderen 12 jævnt med en smule fedt eller planteolie for at opnå det bedste kogeresultat.

- 1) Åbn låget ved at trykke på oplåsningen 2, og tag samtidig låget af.
- 2) Tag kogebeholderen 12 ud.

BEMÆRK

- Hvis kogebeholderen 12 er beskadiget, må den ikke bruges længere! Det kan ske, at sikkerhedsfrakoblingen på produktet udløses på grund af skader, og at riskogeren ikke længere kan tændes.

- 3) Opmål den ønskede mængde ris med det medfølgende målebæger 13.
Som vejledning gælder: Et strøget målebæger 13 - fyldt med ris - er en portion til én person. Prøv dig frem for at finde den rigtige mængde ris og vand.
- 4) Vask de løse ris grundigt, og si dem. Derved mistes nogle af næringsstofferne, men hvis risene ikke vaskes, kan det give dårlige kogeresultater og medføre øget dannelse af skum og damp i kogebeholderen 12. Følg altid tilberedningsanvisningerne fra risproducenten.
- 5) Hæld risene i kogebeholderen 12, når de er blevet vasket, og glat dem ud.
- 6) Hæld derefter vand i kogebeholderen 12 til den tilsvarende CUP-markering:
 - 2 målebægre ris = vand op til CUP-markering "2"
 - 3 målebægre ris = vand op til CUP-markering "3"
 - 4 målebægre ris = vand op til CUP-markering "4"
 - 5 målebægre ris = vand op til CUP-markering "5"Du kan også tilsætte salt til risene, hvis du ønsker det.

BEMÆRK

- ▶ Hæld aldrig mere i kogebeholderen 12 end op til skalaen 5 CUP/1 liter. Ellers løber vandet over!
- ▶ Tilbered altid mindst 2 portioner ris. Ellers er der risiko for, at resultatet ikke bliver godt!
- ▶ Hvis du bruger varmt vand, kan kogetiden afkortes. Brug i så fald lidt mindre vand, end CUP-markeringen i kogebeholderen 12 angiver.
- ▶ Afhængigt af rissorten skal der muligvis fyldes mere eller mindre vand på for at opnå et godt resultat. Varier vandmængden efter dine egne erfaringer og din smag.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke bruger det medfølgende målebæger 13 til påfyldning, men en anden beholder, kan du bruge "liter-skalaen" i kogebeholderen 12 som orienteringshjælp. Hvis du f.eks. vil koge 0,6 liter ris, skal du måle denne mængde af med et målebæger og hælde risene i kogebeholderen 12. Hæld så vand i kogebeholderen 12, så vandet når op til markeringen "0,6 l".
Skalaen angiver altid kun værdien, som fås ud fra den samlede mængde ris tilsat vand.
Brug derfor ikke skalaen til måling af væske eller fødevarer, da den kun gælder for riskogeren!

- 7) Sæt kogebeholderen 12 i riskogers kabinets igen, når du har fyldt den. Sørg for, ...
- ... at der ikke sidder fugt og ris på kogebeholderens 12 yderside, så der ikke bliver snavset omkring kogebeholderen. Ydersiden kan tørres af med en ren klud ved behov.
 - ... at kogebeholderen 12 ikke sættes skævt eller skråt ind i riskogers kabinets. Sæt altid kogebeholderen 12 korrekt og lige ind i riskogers kabinets. Ellers er der risiko for, at riskogers sikkerhedsfrakobling udløses, og at riskogeren ikke kan tændes igen.
- 8) Luk låget.
- 9) Forbind ledningen 5 med stikket 8, og sæt stikket i stikkontakten.
- 10) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen 10. Den orange kontrollampe  6 lyser.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Under kogningen slipper der damp ud af dampåbningen **3**. Hold aldrig hænderne eller andre kropsdele over dampåbningen **3** under tilberedningsprocessen. Der er fare for forbrændinger!

- 11) Tryk funktionskontakten **7** ned. Den orange kontrollampe "" **6** slukkes, og den røde kontrollampe "" **9** lyser. Nu begynder kogningen.

BEMÆRK

- Hvis kogebeholderen **12** ikke er sat ind, kan funktionskontakten **7** ikke stilles på "kogning".

Så snart risene er kogt, skifter riskogeren automatisk tilbage til varmholdningsfunktionen. Den røde kontrollampe "" **9** slukkes, og den orange kontrollampe "" **6** lyser igen. Vent 5 minutter.

BEMÆRK

- Risene kan holdes varme i ca. 2 timer. Risens smag og konsistens kan dog ændres, jo længere de holdes varme.

- 12) Åbn låget. Risene er nu klar til at blive spist.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug kun den medfølgende plastikske **14** til at øse risene op med. Ellers kan slip-let-belægningen blive beskadiget.

BEMÆRK

- Plastikskeen **14** kan sættes i holderen **11** på kanten af riskogeren. Så er den altid inden for rækkevidde!

Hvis risene ikke skal spises med det samme:

- Åbn ikke låget, mens risene holdes varme.
- Hold ikke risene varme i mere end 2 timer.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger riskogeren længere. Der er fare for elektrisk stød!

- 13) Sluk for riskogeren på tænd-/slukknappen **10**, når risene er taget op, og tag stikket ud af stikkontakten.

Dampkogning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



Tag ikke dampindsatsen **1** op under dampningen, da der er fare for at blive skoldet af dampen, der slipper ud. Dampindsatsen **1** opvarmes under dampkogningen. Tag dampindsatsen **1** ud af kogebeholderen **12** med grydelapper eller lignende.

BEMÆRK

- Sørg for, at kogebeholderen **12** også er sat rigtigt i ved dampkogning. Kogebeholderen **12** må ikke være beskadiget. Ellers er der risiko for, at riskogeren sikkerhedsfrakobling udløses, og at riskogeren ikke kan tændes igen.

- 1) Hæld den ønskede mængde vand i kogebeholderen **12**. Se eksemplerne i de efterfølgende tabeller.

Grøntsager (Vægt)	Vandmængde	Damptid (ca.)
Grønne bønner, kål, gulerødder (ca. 200 g)	1 - 2 målebægre 13	25 minutter
Svampe, halverede (250 g)	1 målebægre 13	15 minutter
Røde og brune bønner, asparges, spinat (ca. 200 g)	1 - 2 målebægre 13	20 minutter

BEMÆRK

- Skær fødevarerne i mindre stykker, så de nemt kan være i dampindsatsen **1**. Skær gulerødderne i små stykker, og del blomkål eller broccoli i buketter.

Fisk/skaldyr (Vægt)	Vandmængde	Damptid (ca.)
Muslinger, koges, til de åbner (ca. 100 g)	1 målebægre 13	10 minutter
Rejer, koges, til de bliver lyserøde (ca. 200 g)	1 målebægre 13	15 minutter
Fiskefileter (laks) (ca. 350 g)	2 målebægre 13	20 minutter
Østers, i skal (ca. 3 - 4 styk)	2 målebægre 13	30 minutter

- 2) Læg fødevarerne, der skal dampes, i dampindsatsen ❶.
- 3) Sæt dampindsatsen ❶ på kogebeholderen ❷.
- 4) Luk låget.
- 5) Forbind ledningen ❺ med stikket ❸, og sæt stikket i stikkontakten.
- 6) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen ❿. Den orange kontrollampe " ❻ lyser.
- 7) Tryk funktionskontakten ❼ ned. Den orange kontrollampe " ❻ slukkes, og den røde kontrollampe " ❸ lyser. Dampkogningen begynder.
- 8) Tryk funktionskontakten ❼ op, når den angivne tid er gået. Produktet slukkes ikke automatisk og skifter ikke over til varmholdningsfunktionen.
- 9) Sluk for riskogeren på tænd-/slukknappen ❿, og tag stikket ud af stikkontakten.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Riskogeren fungerer ikke.	Riskogeren er ikke sluttet til stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
Funktionskontakten ❼ hopper hele tiden op igen.	Kogebeholderen ❷ er ikke sat i eller ikke sat rigtigt i riskogeren.	Sæt kogebeholderen ❷ i, eller sæt den rigtigt ind i riskogeren.

Rengøring

⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

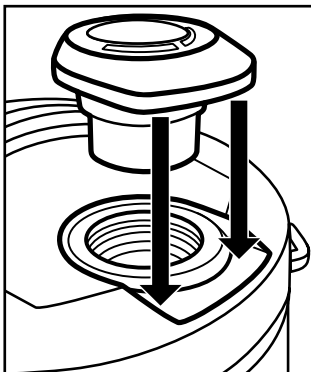
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Riskogeren må aldrig lægges ned i vand eller holdes ind under rindende vand.
- Der må ikke komme væske ind i riskogeren eller på varmepladen!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad riskogeren køle af, før den rengøres.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Produktets dele må ikke rengøres i opvaskemaskine, da de derved beskadiges.
- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!
- Tøm altid opsamlingsbeholderen til kondensvand **4** efter brug.
- Rengør riskogers kabiner og varmepladen med en tør klud. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge en let fugtet og godt opvredet klud.
- Tag lukningen til dampåbningen **3** af til rengøring, og rengør den grundigt med vand. Sørg for, at lukningen er sat rigtigt i, når den sættes på igen: Lukningen skal trykkes helt ned, så den sidder i den dertil beregnede udskæring igen.



- Rengør kogebeholderen 12, dampindsatsen 1, plastikskeen 14 og målebægeret 13 i vand med opvaskemiddel. Skyl derefter alle dele med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel forsvinder.
- Tør alle dele af med et viskestykke, og sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

TIP TIL LET RENGØRING

- Hæld en kop vand med opvaskemiddel i kogebeholderen 12, før kogebeholderen 12 skylles.
- Sæt kogebeholderen 12 ind i riskogeren.
- Stil riskogeren på "☕", og vent, til vandet koger.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og vent, til riskogeren er afkølet. Når kogebeholderen 12 skylles, forsvinder snavset meget nemmere.

Opbevaring

Opbevar den rengjorte riskoger på et tørt og støvfrit sted.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 5 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for fem år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for fem-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejlednings forsiden (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 311017

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

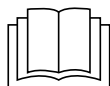
DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	20
Propriété intellectuelle	20
Utilisation conforme	20
Étendue des fournitures/Préparatifs	21
Élimination de l'emballage	21
Description de l'appareil	22
Caractéristiques techniques	22
Consignes de sécurité	23
Utilisation du cuiseur de riz	25
Préparer du riz prétraité	25
Cuire du riz non prétraité	27
Cuisson à la vapeur	30
Dépannage	31
Nettoyage	32
Rangement	33
Mise au rebut de l'appareil	33
Garantie de Kompernass Handels GmbH	34
Service après-vente	35
Importateur	35



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

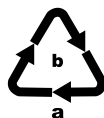
L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans les filières de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Remettre les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés dans les points de collecte prévus par la réglementation.

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 triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) 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 :

- Ⓜ Verre mesureur
- Ⓨ Cuillère en plastique

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (Courant alternatif), 50/60 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.
 - ▶ Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur de l'appareil.
-  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 !
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.

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 12 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 12.

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 12 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 12. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déverrouillage ② et soulevez le couvercle en même temps.
- 2) Sortez la cuve de cuisson ⑫.
- 3) Remplissez la cuve de cuisson ⑫ avec le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz.

REMARQUE

► Cuisez 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 15 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.

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.

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 **1**, car vous risquez de vous brûler avec la vapeur s'échappant de l'appareil. L'insert de cuisson à la vapeur **1** est chauffé pendant la cuisson. Retirez l'insert de cuisson à la vapeur **1** à l'aide de maniques ou autres de la cuve de cuisson **12**.

REMARQUE

- Veillez à ce que la cuve de cuisson **12** soit de même correctement insérée pendant la cuisson à la vapeur. La cuve de cuisson **12** 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 **12**. 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 13	25 minutes
Champignons coupés en deux (250 g)	1 verre mesureur 13	15 minutes
Haricots rouges et marrons, asperges, épinards (env. 200 g)	1 – 2 verre mesureur 13	20 minutes

REMARQUE

- Coupez les aliments en petits morceaux, pour pouvoir remplir aisément l'insert de cuisson à la vapeur **1**. Découpez les carottes en petits morceaux et divisez les fleurettes de choux-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 13	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

- 2) Placez les aliments à cuire dans l'insert de cuisson à la vapeur ❶.
- 3) Mettez l'insert de cuisson à la vapeur ❶ en place dans la cuve de cuisson ❷.
- 4) Fermez le couvercle.
- 5) Reliez le cordon d'alimentation ❸ à la douille ❹ et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 6) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ❺. Le témoin lumineux orange «  » ❻ s'allume.
- 7) Abaissez le sélecteur de fonction ❽. Le témoin lumineux orange «  » ❻ s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » ❼ s'allume. La cuisson à la vapeur commence.
- 8) À la fin du temps de cuisson indiqué, soulevez le sélecteur de fonction ❽. L'appareil ne s'arrête pas automatiquement ou passe en mode de maintien au chaud.
- 9) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ❺ 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 ❽ remonte sans arrêt.	La cuve de cuisson ❷ n'est pas mise en place ou pas correctement placée.	Mettez la cuve de cuisson ❷ en place, ou placez-la correctement.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

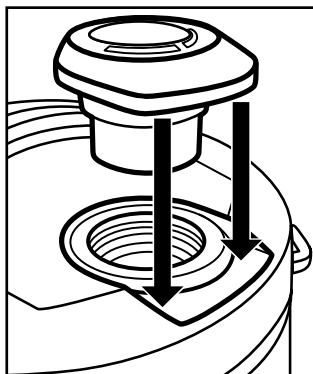
- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ⚡ Vous ne devez en aucun cas plonger le cuiseur de riz dans l'eau ou le rincer à l'eau courante.
- ▶ Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur du cuiseur de riz ou sur la plaque chauffante !

⚠ AVERTISSEMENT ! 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.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

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 311017

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

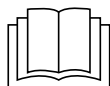
DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	38
Auteursrecht.....	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Inhoud van het pakket/Vorbereidingen	39
De verpakking afvoeren.....	39
Apparaatbeschrijving	40
Technische gegevens	40
Veiligheidsvoorschriften	41
Gebruik van de rijstkoker	43
Voorbehandelde rijst koken.....	43
Niet-voorgekookte rijst koken.....	45
Stomen.....	48
Problemen oplossen	49
Reinigen	50
Opbergen	51
Apparaat afvoeren	51
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	52
Service.....	53
Importeur.....	53



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".

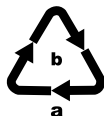
OPMERKING

- 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 (a) en cijfers (b) 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 garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Stoom-opzetstuk
- ❷ Ontgrendeling
- ❸ Stoomgaatje
- ❹ Opvangreservoir voor condenswater
- ❺ Netsnoer
- ❻ Oranje controlelampje "" (warmhouden)
- ❼ Functiekeuzeknop
- ❽ Aansluiting voor netsnoer
- ❾ Rood controlelampje "" (koken)
- ❿ Aan-/uitknop
- ⓫ Houder voor kunststoflepel
- ⓬ Kookpan

Afbeelding B:

- Ⓜ Maatbeker
- Ⓝ Kunststoflepel

Technische gegevens

Netspanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	400 W
Vermogen warmhoudstand	45 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelveilig.

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.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.



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!
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.

⚠ 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! MATERIEËLE 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. 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! MATERIEËLE 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/zeevruchten (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	35 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 ELEKTRISCHE SCHOK!

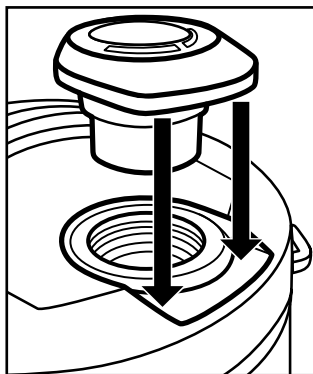
- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  Dompel de rijstkoker in geen geval onder in water en houd hem niet onder stromend water.
- ▶ Er mag geen vloeistof in de rijstkoker binnendringen of op de verwarmingsplaat terechtkomen!

⚠ 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 gemeenteregistratie. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 5 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 vijf 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 vijf 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, product-video'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 311017

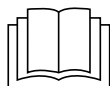
Importeur

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Urheberrecht	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang/Vorbereitungen	57
Entsorgung der Verpackung	57
Gerätebeschreibung	58
Technische Daten	58
Sicherheitshinweise	59
Benutzung des Reiskochers	61
Vorbehandelten Reis zubereiten	62
Nicht vorgekochten Reis zubereiten	63
Dampf garen	66
Fehlerbehebung	67
Reinigen	68
Aufbewahren	69
Gerät entsorgen	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung



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



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

- ➊ Dampfgareinsatz
- ➋ Entriegelung
- ➌ Dampfaustrittsöffnung
- ➍ Auffangbehälter für Kondenswasser
- ➎ Netzkabel
- ➏ orangene Kontrollleuchte „“ (Warmhalten)
- ➐ Funktionswahlschalter
- ➑ Buchse für Netzkabel
- ➒ rote Kontrollleuchte „“ (Kochen)
- ➓ Ein-/Aus-Schalter
- ➔ Haltebügel für Kunststofflöffel
- ➕ Kochbehälter

Abbildung B:

- ➓ Messbecher
- ➔ Kunststofflöffel

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	400 W
Leistung Warmhaltemodus	45 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die 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.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.



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 Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**Achtung! 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 Kunststofföffel **14**. Ansonsten kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

HINWEIS

- Den Kunststofföffel **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!

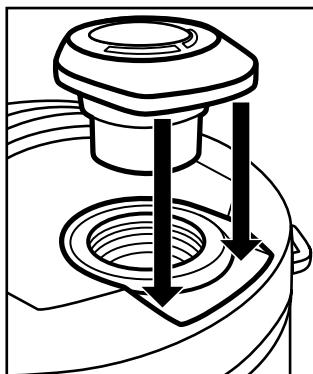
- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ⚠️ Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ 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 ausgewringenes 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.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Serviceanschrift 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 311017

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2018 · Ident.-No.: SRK400A2-092018-1

IAN 311017