SILVERCREST®

RICE COOKER SRK 400 A2

GB IE NI

RICE COOKER

Operating instructions

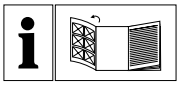
DE AT CH

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 311017

GB IE NI



(GB) (IE) (NI)

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

(DE) (AT) (CH)

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

GB / IE / NI	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

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

Table of contents

Introduction 2
Copyright 2
Intended use 2
Scope of delivery/Preparation 3
Disposal of packaging 3
Appliance description 4
Technical details 4
Safety instructions 5
Using the rice cooker 7
Preparing pretreated rice 7
Preparing rice that has not been pretreated 9
Steam cooking 12
Fault rectification 13
Cleaning 14
Storage 15
Disposal of the appliance 15
Kompernass Handels GmbH warranty 16
Service 17
Importer 17

Read the operating instructions thoroughly, particularly the safety instructions.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

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

Intended use

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

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

⚠ WARNING

Risks from non-intended use

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

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

NOTE

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

Scope of delivery/Preparation

This appliance is supplied with the following components as standard:

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

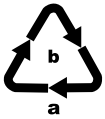
1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
2) Remove all packaging materials as well as foils and stickers.
3) Clean all parts of the appliance as described in the section “Cleaning”.

NOTE

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

Disposal of packaging

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



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: Plastics,
20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites.

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

⓭ Measuring cup
⓮ Plastic spoon

Technical details

Mains voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Rated power	400 W
Keep-warm mode output	45 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Attention! Hot surface!
This symbol warns of hot surfaces on the appliance!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Using the rice cooker

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

NOTE

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

Preparing pretreated rice

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

► You can insert the plastic spoon ⓮ into the bracket ⓫ at the edge of the rice cooker. This is always ready to hand!

Preparing rice that has not been pretreated

NOTE

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

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

NOTE

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

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

Subject to taste preferences, salt can also be added to the rice.

NOTE

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

NOTE

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

7) After filling the cooking bowl ⑫, put it back into the rice cooker housing. Ensure that…
   - …there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl ⑫ – this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
   - …the cooking bowl ⑫ is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl ⑫ correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.
8) Now close the lid.
9) Connect the power cable ❺ to the socket ❽ and insert the mains plug into the mains socket.
10) Switch the appliance on using the On/Off switch ⑩. The orange control lamp " " ❻ lights up.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

NOTE

► If the cooking bowl ⓬ is not correctly positioned, the function selector switch ❼ cannot be moved to the "Cook" setting.

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

NOTE

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

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

► You can insert the plastic spoon ⓮ into the bracket ⓫ at the edge of the rice cooker. This way it is always ready to hand!

If you do not eat the rice immediately:

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

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

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

Steam cooking

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

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

1) Pour the desired quantity of water into the cooking bowl ⓬. TakeNOTE of the examples given in the following tables.

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

NOTE

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

Fish/seafood (weight)	Quantity of water	Steaming time (approx.)
Mussels (cook until they are opened) (approx. 100 g)	1 measuring cup ⓭	10 minutes
Prawns (cook until a pink colour) (approx. 200 g)	1 measuring cup ⓭	15 minutes
Fish fillet (salmon) (approx. 350 g)	2 measuring cups ⓭	20 minutes
Oysters (in the shell) (approx. 3 – 4)	2 measuring cups ⓭	30 minutes

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

Fault rectification

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

Cleaning

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

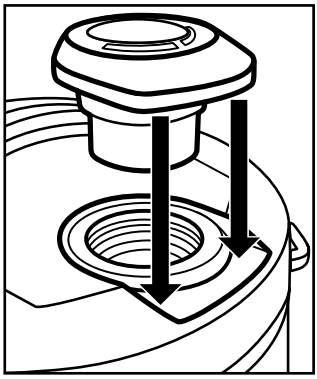
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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



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

TIP FOR EASY CLEANING

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

Storage

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

Disposal of the appliance

Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.
Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre should you be in any doubt.

Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 5-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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

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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 311017

Importer

Please note that the following address is not the service address.
Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 20
Urheberrecht 20
Bestimmungsgemäße Verwendung 20
Lieferumfang/Vorbereitungen 21
Entsorgung der Verpackung 21
Gerätebeschreibung 22
Technische Daten. 22
Sicherheitshinweise 23
Benutzung des Reiskochers 25
Vorbehandelten Reis zubereiten 26
Nicht vorgekochten Reis zubereiten. 27
Dampfgaren. 30
Fehlerbehebung 31
Reinigen. 32
Aufbewahren 33
Gerät entsorgen 33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 34
Service. 35
Importeur 35

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

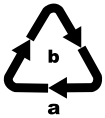
1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, sowie Folien und Aufkleber.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

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:

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

Abbildung B:

⓭ Messbecher
⓮ Kunststofflöffel

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (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 Fernwirksystem, 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 „Dampfgaren"). 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 ⓬ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- ► Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter ⓬. Ansonsten läuft das Wasser über!

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

HINWEIS

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

4) Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ in das Gerät:
   Achten Sie dabei darauf, dass …
   - … sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ⓬ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
   - … der Kochbehälter ⓬ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.
5) Schließen Sie den Deckel.
6) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❿ ein. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ leuchtet.
8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten und kochen Sie den Reis so lange, wie auf der Verpackung des Reises angegeben.

9) Wenn der Reis fertig ist:
   - Wenn Sie den Reis sofort verzehren wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
   - Wenn der Reis noch warmgehalten werden soll (max. 2 Stunden), drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach oben.

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

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Nicht vorgekochten Reis zubereiten

HINWEIS

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

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

2) Entnehmen Sie den Kochbehälter ⓬.

HINWEIS

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

3) Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers ⓭ ab. Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher ⓭ – gefüllt mit Reis – ergibt eine Portion für eine Person. Ermitteln Sie, die für Sie richtige Menge Reis/Wasser, durch einige Kochversuche.

4) Waschen Sie den losen Reis gründlich und sieben Sie ihn ab. Dabei gehen zwar Nährstoffe verloren, jedoch kann es ohne Waschen zu schlechteren Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter ⓬ kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.

5) Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter 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 ⓬ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

8) Schließen Sie den Deckel.

9) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

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

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

Dampfgaren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz ❶ nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz ❶ erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ❶ mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter 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 ❶ passen. Schneiden Sie Karotten in kleine Stücke und teilen Sie die Röschen des Blumenkohls oder Brokkoli.

Fisch/Meeresfrüchte (Gewicht)	Wassermenge	Dampfzeit (ca.)
Muscheln, bis zum Öffnen garen (ca. 100 g)	1 Messbecher ⓭	10 Minuten
Garnelen, bis rosa Färbung garen (ca. 200 g)	1 Messbecher ⓭	15 Minuten
Fischfilet (Lachs) (ca. 350 g)	2 Messbecher ⓭	20 Minuten
Austern, in der Schale (ca. 3 – 4 Stück)	2 Messbecher ⓭	30 Minuten

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

Fehlerbehebung

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

Reinigen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

► Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

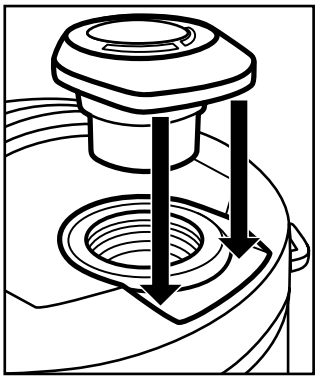
► Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

► Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser ❹.
- Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung ❸ ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen drauf, dass der Verschluss korrekt eingesetzt ist: Der Verschluss muss komplett heruntergedrückt werden, so dass er wieder in der dafür vorgesehenen Aussparung sitzt.



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

TIPP ZUR LEICHTEN REINIGUNG

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

Aufbewahren

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

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

Last Information Update · Stand der Informationen:
11 / 2018 · Ident.-No.: SRK400A2-092018-1

IAN 311017