

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



REISKOCHER / RICE COOKER CUISEUR À RIZ SRK 400 A2

(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Mode d'emploi

(PL)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

Instrukcja obsługi

(SK)

VARIČ RÝŽE

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

RICE COOKER

Operating instructions

(NL) (BE)

RIJSTKOKER

Gebruiksaanwijzing

(CZ)

VARIČ RÝŽE

Návod k obsluze

IAN 311017

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL)



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

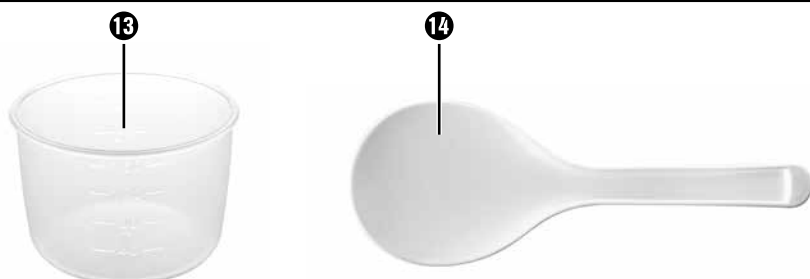
CZ

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

SK

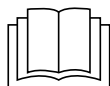
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
PL	Instrukcja obsługi	Strona	73
CZ	Návod k obsluze	Strana	91
SK	Návod na obsluhu	Strana	109

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang/Vorbereitungen	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Benutzung des Reiskochers	7
Vorbehandelten Reis zubereiten	8
Nicht vorgekochten Reis zubereiten	9
Dampfgaren	12
Fehlerbehebung	13
Reinigen	14
Aufbewahren	15
Gerät entsorgen	15
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	16
Service	17
Importeur	17



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung



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



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

- ➒ 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 „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 **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!

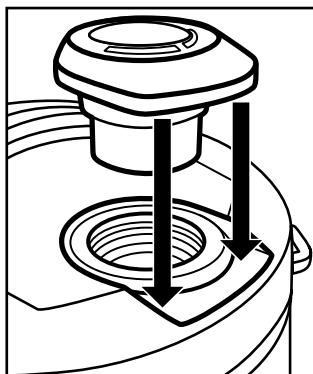
- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ⚠️ Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ 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

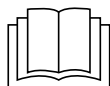
DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table of contents

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



Read the operating instructions thoroughly, particularly the safety instructions.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

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

Intended use

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

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

WARNING

Risks from non-intended use

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

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

NOTE

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

Scope of delivery/Preparation

This appliance is supplied with the following components as standard:

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

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

NOTE

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

Disposal of packaging



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



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (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:

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

Figure B:

- 13 Measuring cup
- 14 Plastic spoon

Technical details

Mains voltage	220 – 240 V ~ (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 ⑫ up as far as the CUP marking “4”, and allow to boil for around 30 min (see chapter entitled “Steam cooking” for operation). Now throw this water away, allow the appliance to cool down and then clean the cooking bowl ⑫ thoroughly.

Preparing pretreated rice

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

Preparing rice that has not been pretreated

NOTE

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

NOTE

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

- 7) After filling the cooking bowl 12, put it back into the rice cooker housing. Ensure that...
 - ...there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl 12 – this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
 - ...the cooking bowl 12 is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl 12 correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.
- 8) Now close the lid.
- 9) Connect the power cable 5 to the socket 8 and insert the mains plug into the mains socket.
- 10) Switch the appliance on using the On/Off switch 10. The orange control lamp "🍲" 6 lights up.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

If you do not eat the rice immediately:

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

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

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

Steam cooking

WARNING! RISK OF INJURY!



Do not lift up the steam cooking insert **1** during the steaming process – risk of scalding from escaping steam. The steam cooking insert **1** becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steam cooking insert **1**, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl **12**.

NOTE

- Ensure that the cooking bowl **12** is also inserted correctly when it is used for steaming. The cooking bowl **12** 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 **12**. Take NOTE of the examples given in the following tables.

Vegetables (weight)	Quantity of water	Steaming time (approx.)
Green beans, cabbage, carrots (approx. 200 g)	1 – 2 measuring cups 13	25 minutes
Mushrooms, halved (250 g)	1 measuring cup 13	15 minutes
Kidney beans, brown beans, asparagus, spinach (approx. 200 g)	1 – 2 measuring cups 13	20 minutes

NOTE

- Cut the food into small pieces which will fit into the steam cooking insert **1**. 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 13	10 minutes
Prawns (cook until a pink colour) (approx. 200 g)	1 measuring cup 13	15 minutes
Fish fillet (salmon) (approx. 350 g)	2 measuring cups 13	20 minutes
Oysters (in the shell) (approx. 3 – 4)	2 measuring cups 13	30 minutes

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

Fault rectification

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

Cleaning

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

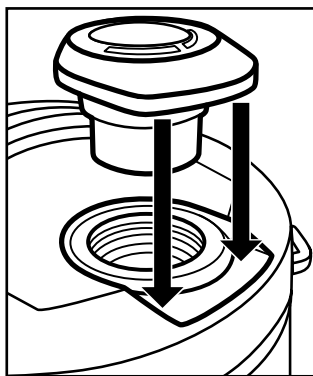
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

- Always empty the condensation collector ④ 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 ③ for cleaning and give the closure a thorough cleaning with water. When replacing the closure, ensure that it is correctly inserted: The closure must be pressed down completely so that it sits firmly in the intended recess.



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

TIP FOR EASY CLEANING

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

Storage

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

Disposal of the appliance



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

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



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

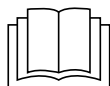
DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

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



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

Introduction

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

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

Propriété intellectuelle

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

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

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

AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Étendue des fournitures/Préparatifs

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

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

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

REMARQUE

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

Élimination de l'emballage

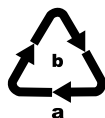
L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



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 ❶ et laissez bouillir lentement pendant environ 30 minutes (mode d'emploi, voir chapitre « Cuisson à la vapeur »). Jetez cette eau et laissez refroidir l'appareil. Ensuite, nettoyez soigneusement la cuve de cuisson ❶.

Préparer du riz prétraité

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

REMARQUE

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

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déverrouillage ❷ et soulevez le couvercle en même temps.

- 2) Sortez la cuve de cuisson 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 15 joint à la livraison.
Comme référence : un verre mesureur 15 - 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 !

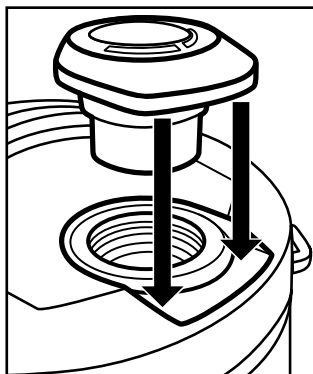
- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ⚡ Vous ne devez en aucun cas plonger le cuiseur de riz dans l'eau ou le rincer à l'eau courante.
- ▶ Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur du cuiseur de riz ou sur la plaque chauffante !

⚠ 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: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@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

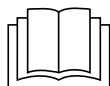
DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

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



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

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket/Vorbereidingen

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

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

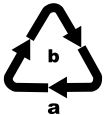
OPMERKING

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

De verpakking afvoeren



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



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (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!

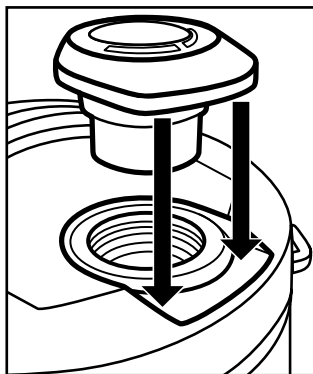
- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  Dompel de rijstkoker in geen geval onder in water en houd hem niet onder stromend water.
- ▶ Er mag geen vloeistof in de rijstkoker binnendringen of op de verwarmingsplaat terechtkomen!

⚠ 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 gemeenteretening. 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

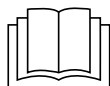
Importeur

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

Spis treści

Wstęp	74
Prawo autorskie	74
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	74
Zakres dostawy/Czynności przygotowawcze	75
Utylizacja opakowania	75
Opis urządzenia	76
Dane techniczne	76
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	77
Korzystanie z urządzenia do gotowania ryżu	79
Gotowanie wstępnie przygotowanego ryżu	79
Gotowanie nieprzygotowanego wstępnie ryżu	81
Gotowanie na parze	84
Usuwanie usterek	85
Czyszczenie	86
Przechowywanie	87
Utylizacja urządzenia	87
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	88
Serwis	89
Importer	89



Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, w szczególności wskazówki bezpieczeństwa.

Wstęp

Gratulujemy zakupu naszego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkie rozpowszechnianie, wgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie za pisemną zgodą producenta.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do gotowania ryżu i gotowania na parze artykułów spożywczych, jak np. warzywa lub wryby.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Wykorzystywać urządzenie wyłącznie do celów zgodnych z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania. Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające z szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy/Czynności przygotowawcze

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- urządzenie do gotowania ryżu, z pojemnikiem do gotowania i wkładką do gotowania na parze
- miarka
- plastikowa łyżka
- przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem
- instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.
- 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub poprzez transport należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

Ilustracja A:

- ❶ wkładka do gotowania na parze
- ❷ odblokowanie
- ❸ otwór wylotowy pary
- ❹ naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną
- ❺ kabel sieciowy
- ❻ pomarańczowa lampka kontrolna „” (podtrzymywanie temperatury)
- ❼ przełącznik wyboru funkcji
- ❽ gniazdo do kabla sieciowego
- ❾ czerwona lampka kontrolna „” (gotowanie)
- ❿ włącznik/wyłącznik
- ⓫ uchwyt łyżki z tworzywa sztucznego
- ⓬ pojemnik do gotowania

Ilustracja B:

- ⓓ pojemnik z miarką
- ⓔ plastikowa łyżka

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Moc znamionowa	400 W
Moc w trybie podtrzymywania temperatury	45 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością posiadają na to odpowiednie dopuszczenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie do gotowania ryżu podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych i uziemionych gniazdek wtykowych o napięciu takim, jakie podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka zasilania!
- ▶ Wyciągając wtyczkę z gniazdka zasilania nigdy nie ciągnij za sam kabel. Ciągnij zawsze za wtyczkę.
- ▶ Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- ▶ Jeśli że do urządzenia dostanie się woda, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Po tym zdarzeniu nie włączaj urządzenia w normalny sposób, lecz zwróć się do serwisu w celu stwierdzenia ewentualnych usterek.
- ▶ Unikaj przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie włączaj urządzenia do gotowania ryżu stojąc na wilgotnym podłożu lub mając mokre ręce.
- ▶ Kabel sieciowy ułożyć w taki sposób, aby nie stykał się on w żaden sposób z ostro zakończonymi częściami.
- ▶ Kabla sieciowego nie wolno zginać, zgniatać ani owijać wokół urządzenia.
- ▶ Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może się wylać żadna ciecz.



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem. Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i akcesoriów odczekaj do całkowitego ostygnięcia wszystkich części.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Wydostająca się para wodna jest bardzo gorąca!
Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

OSTROŻNIE! Z otworu wylotowego pary oraz przy otwieraniu pokrywy wydobywa się gorące powietrze! Niebezpieczeństwo poparzenia!

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!



Uwaga! Gorąca powierzchnia! Symbol ten ostrzega przed gorącymi powierzchniami w urządzeniu!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy podczas gotowania nie zakrywaj pokrywy żadną ścierką ani inną rzeczą.
- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy. W takim wypadku nie można zapewnić należytego bezpieczeństwa i następuje wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ Stosuj wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria oraz nigdy nie włączaj urządzenia bez włożonego pojemnika do gotowania.

Korzystanie z urządzenia do gotowania ryżu

Urządzenie nadaje się idealnie do gotowania zarówno ryżu, jak również w do gotowania na parze innych składników. Na podstawie prób należy ustalić stosunek ilości wody i rzeczywistego czasu gotowania w zależności od zastosowanych artykułów spożywczych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym użyciem napełnij urządzenie wodą do poziomu do oznaczenia CUP „4” w pojemniku do gotowania 12 i gotuj wodę przez ok. 30 minut (instrukcja obsługi, patrz „Gotowanie na parze”). Wylej resztę wody, odczekaj na schłodzenie urządzenia, następnie dokładnie wyczyść pojemnik do gotowania 12.

Gotowanie wstępnie przygotowanego ryżu

Wstępnie przygotowany ryż można znaleźć w handlu pod nazwą „Ryż błyskawiczny” lub podobną.

WSKAZÓWKA

- ▶ W celu uzyskania lepszych efektów kulinarnych wewnątrz pojemnika na ryż 12 posmaruj lekko warstwą tłuszczu lub oleju roślinnego.
- ▶ Nigdy nie przekraczać skali 5 CUP/1 litr w pojemniku do gotowania 12. W przeciwnym razie dojdzie do przelania się wody!

- 1) Otwórz pokrywę przez wciśnięcie przycisku odblokowania 2 i jednocześnie pociągnięcie pokrywki do góry.

- 2) Wyciągnij pojemnik do gotowania 12.
- 3) Napełnij pojemnik do gotowania 12 odpowiednią ilością ryżu i wody, wskazaną na opakowaniu ryżu.

WSKAZÓWKA

- Przygotowuj zawsze taką ilość ryżu, aby nalana woda sięgała co najmniej do oznaczenia CUP „2”. W przeciwnym razie wyniki gotowania mogą być niezadowalające!

- 4) Włóż ponownie pojemnik do gotowania 12 do urządzenia.
Uważaj przy tym na to, by
 - ...wilgoć i ryż ze środka nie przedostały się na zewnątrz pojemnika 12 i nie zabrudziły obszaru gotowania. W razie konieczności zewnętrzną część pojemnika wytrzeć czystą szmatką.
 - ...pojemnik do gotowania 12 nie został włożony do obudowy urządzenia do gotowania ryżu ukosem lub krzywo. Pojemnik do gotowania 12 wkładaj zawsze do obudowy urządzenia do gotowania ryżu prawidłowo i prosto. W przeciwnym razie może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.
- 5) Zamknij pokrywę.
- 6) Podłącz kabel sieciowy 5 do gniazdka 8 i włóż wtyczkę do gniazda sieciowego.
- 7) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 10. Świeci się pomarańczowa kontrolka „” 6.
- 8) Wciśnij przełącznik wyboru funkcji 7 do dołu i gotuj ryż tak długo, jak wskazane jest na opakowaniu ryżu.
- 9) Gdy ryż będzie gotowy:
 - Jeśli chcesz ryż spożyć od razu, to wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
 - Jeśli ryż ma być utrzymywany w stanie ciepłym (maks. 2 godziny), przyciśnij przycisk wyboru funkcji 7 do góry.
- 10) Po wyjęciu ryżu wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 10 i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.

WSKAZÓWKA

- Niektóre rodzaje ryżu błyskawicznego muszą zostać pozostawione po gotowaniu jeszcze do napęcznienia. Należy zawsze stosować się do wskazówek zawartych na opakowaniu ryżu.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do wyjmowania ryżu należy używać wyłącznie dostarczonej wraz z urządzeniem plastikowej łyżki **14**. Przy użyciu innej łyżki można uszkodzić warstwę pojemnika **12** zapobiegającą przywieraniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Plastikową łyżkę **14** można włożyć w uchwyt znajdujący **11** się na krawędzi naczynia do gotowania ryżu. W ten sposób łyżka będzie zawsze pod ręką!

Gotowanie nieprzygotowanego wstępnie ryżu

WSKAZÓWKA

- ▶ W celu uzyskania lepszych efektów kulinarnych wewnątrz pojemnika na ryż **12** posmaruj lekko warstwą tłuszczu lub oleju roślinnego.

- 1) Otwórz pokrywę przez wciśnięcie przycisku odblokowania **2** i jednocześnie pociągnięcie pokrywki do góry.
- 2) Wyciągnij pojemnik do gotowania **12**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy pojemnik do gotowania **12** jest uszkodzony, nie wolno z niego dalej korzystać! Wskutek uszkodzenia może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.

- 3) Odmierz dostarczoną wraz z urządzeniem miarką **13** odpowiednią ilość ryżu. Ilość orientacyjna: Miarka po kreskę **13** - wypełniona ryżem - to odmierzona porcja dla jednej osoby. Poprzez odpowiednią liczbę prób gotowania ustal właściwą ilość ryżu / wody.
- 4) Luźny ryż obmyć starannie i odsączyć na sitku. Wprawdzie traci się w ten sposób część substancji odżywczych, jednak zastosowanie ryżu bez uprzedniego umycia może spowodować gorsze wyniki w gotowaniu i nadmierne tworzenie się piany i pary pojemniku do gotowania **12**. Stosować się zawsze do zaleceń producenta ryżu odnośnie do jego przygotowania.
- 5) Dodaj wyflukany ryż do pojemnika do gotowania **12** i rozłóż równomiernie po całej powierzchni.
- 6) Następnie wlej wodę do odpowiedniego zaznaczenia CUP w pojemniku gotowania **12**:
 - 2 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP „2”
 - 3 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP „3”
 - 4 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP „4”
 - 5 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP „5”

Ryż można posolić do smaku.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nigdy nie przekraczać skali 5 CUP/1 litr w pojemniku do gotowania 12. W przeciwnym razie dojdzie do przelania się wody!
- ▶ Zawsze przygotuj co najmniej 2 porcje ryżu. W przeciwnym razie wyniki gotowania mogą być niezadowalające!
- ▶ Gdy naleje się do gotowania ciepłej wody, można skrócić czas gotowania. Należy wtedy użyć nieco mniej wody, niż do zaznaczenia CUP w pojemniku do gotowania 12.
- ▶ W zależności od różnych gatunków ryżu może się zdarzyć, że do uzyskania optymalnego wyniku gotowania potrzebne będzie nalanie nieco więcej lub nieco mniej wody. Stosuj ilość wody wedle własnego doświadczenia i smaku.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli będziesz używać do napełniania innego naczynia, niż dostarczona z urządzeniem miarka 13, „skala litrowa” w pojemniku do gotowania 12 pozwala zachować odpowiednią orientację. Gdy chcesz na przykład ugotować 0,6 litra ryżu, odmierz tę ilość za pomocą miarki i wsyp ryż do pojemnika do gotowania 12. Następnie do pojemnika do gotowania 12 dodaj wody, aby woda sięgała do zaznaczenia „0,6 l”. Wskazanie na skali oznacza zawsze wartość, która wynika z łącznej ilości ryżu i dodanej wody. Dlatego nie należy korzystać ze skali do odmierzania cieczy lub artykułów spożywczych, ponieważ wskazania dotyczą wyłącznie zastosowania w urządzeniu do gotowania ryżu!

7) Po napełnieniu pojemnika do gotowania 12, wstaw go do obudowy urządzenia do gotowania ryżu.

Uważaj przy tym na to, by

- ...wilgoć i ryż ze środka nie przedostały się na zewnątrz pojemnika 12 i nie zabrudziły obszaru gotowania. W razie konieczności zewnętrzną część pojemnika wytrzeć czystą szmatką.
- ...pojemnik do gotowania 12 nie został włożony do obudowy urządzenia do gotowania ryżu ukosem lub krzywo. Pojemnik do gotowania 12 wkładaj zawsze do obudowy urządzenia do gotowania ryżu prawidłowo i prosto. W przeciwnym razie może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.

8) Zamknij pokrywę.

9) Podłącz kabel sieciowy 5 do gniazdka 8 i włóż wtyczkę do gniazda sieciowego.

10) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 10. Świeci się pomarańczowa kontrolka „” 6.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ W czasie trwania gotowania, z otworu **3** wydostaje się para. Nigdy nie trzymaj rąk ani żadnych innych części ciała nad otworem wylotowym pary **3** w czasie gotowania. Zagrożenie odniesieniem oparzeń!

- 11) Naciśnij przełącznik wyboru funkcji **7** do dołu. Pomarańczowa lampka kontrolna „” **6** gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „” **9**. Rozpoczyna się gotowanie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy chwilowo nie używa się pojemnika do gotowania **12** i jest on pusty, nie ustawiać przełącznika wyboru funkcji **7** w położeniu „gotowanie”.

Gdy tylko ryż zostanie ugotowany, urządzenie do gotowania ryżu automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymywania temperatury. Czerwona lampka kontrolna „” **9** gaśnie i ponownie zapala się pomarańczowa lampka kontrolna „” **6**. Odczekaj 5 minut.

WSKAZÓWKA

- ▶ Można podtrzymywać ciepło ryżu przez ok. 2 godziny, jeśli jest taka potrzeba. Może się jednak zdarzyć, że smak i stopień ugotowania ryżu się będą zmieniać, im dłużej będzie podtrzymywana temperatura ryżu.

- 12) Otworzyć pokrywkę. Ryż jest gotowy spożycia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do wyjmowania ryżu należy używać wyłącznie dostarczonej wraz z urządzeniem plastikowej łyżki **14**. Przy użyciu innej łyżki można uszkodzić warstwę zapobiegającą przywieraniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Plastikową łyżkę **14** można włożyć w uchwyt znajdujący **11** się na krawędzi naczynia do gotowania ryżu. W ten sposób łyżka będzie zawsze pod ręką!

Jeśli ryż nie będzie spożywany od razu:

- W czasie podtrzymywania temperatury ryżu nie otwierać nigdy pokrywy.
- Nie pozostawiać ryżu w funkcji podtrzymywania temperatury przez okres dłuższy niż 2 godziny.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Pamiętaj, aby zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka jeśli urządzenie nie jest używane. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

- 13) Po wyjęciu ryżu wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **10** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.

Gotowanie na parze

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!



W trakcie gotowania na parze nie podnoś wykorzystywanej do tego celu wkładki **1**, ponieważ wydostająca się para może spowodować poparzenia. Wkładka **1** nagrzewa się w trakcie gotowania na parze. Wkładkę do gotowania na parze **1** zdejmuj z pojemnika **12** trzymając ją przez szmatkę lub rękawicę kuchenną.

WSKAZÓWKA

- Uważaj na to, aby pojemnik do gotowania **12** również w trakcie gotowania na parze był prawidłowo włożony. Pojemnik do gotowania **12** nie może być uszkodzony. W przeciwnym razie może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.

- 1) Do pojemnika do gotowania **12** wlej odmierzoną ilość wody. Zapoznaj się z przykładami w poniższych tabelach.

Warzywa (waga)	Ilość wody	Czas gotowania na parze (przybliżony)
zielona fasola, kapusta, marchew (ok. 200 g)	1 – 2 pojemniki z miarką 13	25 minut
Grzyby, pokrojone na pół (250 g)	1 pojemnik z miarką 13	15 minut
czerwona i brązowa fasola, szparagi, szpinak (ok. 200 g)	1 – 2 pojemniki z miarką 13	20 minut

WSKAZÓWKA

- Pokrój produkty na mniejsze kawałki, aby bez problemu można je było włożyć do wkładki do gotowania na parze **1**. Pokrój marchew na mniejsze kawałki i podziel kalafior lub brokuły na różyczki.

Ryby/owoce morza (waga)	Ilość wody	Czas gotowania na parze (przybliżony)
Małże należy gotować do momentu ich otwarcia (ok. 100 g)	1 pojemnik z miarką 13	10 minut
Krewetki należy gotować do pojawienia się różowego zabarwienia (ok. 200 g)	1 pojemnik z miarką 13	15 minut
Filet rybny (łosoś) (ok. 350 g)	2 pojemniki z miarką 13	20 minut
Ostrygi w muszlach (ok. 3 – 4 szt.)	2 pojemniki z miarką 13	30 minut

- 2) Potnij produkty na mniejsze kawałki, aby bez problemu można je było włożyć do wkładki do gotowania **1**. Potnij marchew na mniejsze kawałki i podziel kalafior lub brokuły na różyczki.
- 3) Do wkładki do gotowania na parze **1** włóż przygotowane składniki.
- 4) Ustaw wkładkę do gotowania **1** w pojemniku do gotowania **12**.
- 5) Zamknij pokrywę.
- 6) Podłącz kabel sieciowy **5** do gniazdka **8** i włóż wtyczkę do gniazda sieciowego.
- 7) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **10**. Świeci się pomarańczowa kontrolka „” **6**.
- 8) Naciśnij przełącznik wyboru funkcji **7** do dołu. Pomarańczowa lampka kontrolna „” **6** gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „” **9**. Zaczyna się gotowanie na parze.
- 9) Po upływie wskazanego czasu wciśnij przycisk wyboru funkcji **7** do góry. Urządzenie nie wyłącza się automatycznie ani nie przełącza się do trybu podtrzymywania temperatury.
- 10) Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **10** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.

Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie do gotowania ryżu nie jest podłączone do gniazdka zasilania.	Podłącz wtyczkę do gniazda sieciowego.
	Gniazdko sieciowe jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazdko.
Przełącznik wyboru funkcji 7 przeskakuje cały czas do góry.	Pojemnik do gotowania 12 nie został prawidłowo zamontowany.	Zamontuj prawidłowo pojemnik do gotowania 12 .

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

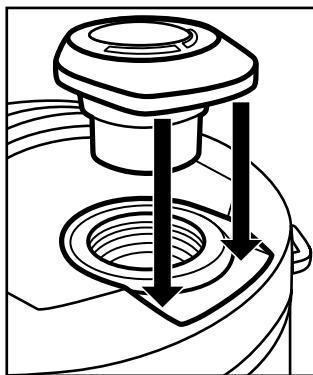
- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
-  Urządzenia do gotowania ryżu nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani zmywać bieżącą wodą.
- ▶ Do wnętrza urządzenia do gotowania ryżu ani na płytę grzewczą nie może dostać się żadna ciecz!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wolno myć elementów urządzenia w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do ich uszkodzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!
- Po każdym użyciu opróżnij naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną **4**.
- Obudowę pojemnika do gotowania oraz płytę grzewczą należy czyścić suchą szmatką. W przypadku trudnych do usunięcia zanieczyszczeń należy użyć umiarkowanego zwilżonej, dobrze wyciśniętej szmatki.
- W czasie czyszczenia zdemontuj zamknięcie otworu wylotowego pary **3** i oczyść je dokładnie wodą. Podczas ponownego montażu uważaj, aby prawidłowo zamontować zamek. Zamek musi zostać całkowicie wciśnięty do dołu, aby znajdował się w przewidzianej do tego szczelinie.



- Pojemnik do gotowania 12, wkładkę do gotowania na parze 1, plastikową łyżkę 14 oraz miarkę 13 czyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Następnie wszystkie elementy spłukać dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- Osuszyć wszystko szmatką i upewnić się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

WSKAZÓWKA NA TEMAT ŁATWEGO CZYSZCZENIA

- Przed myciem pojemnika do gotowania 12 wlej do pojemnika do gotowania 12 jedną filiżankę wody z płynem do mycia naczyń.
- Włóż pojemnik do gotowania 12 do urządzenia do gotowania ryżu.
- Włącz urządzenie do gotowania ryżu na „” i odczekaj, aż woda się zagotuje.
- Wyjmij wtyczkę sieciową i odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Gdy teraz będziesz myć pojemnik do gotowania 12, wszystkie zabrudzenia pozwolą się znacznie łatwiej usunąć.

Przechowywanie

Oczyszczone urządzenie do gotowania ryżu należy przechowywać w suchym i czystym miejscu.

Utylizacja urządzenia



Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Urządzenie usuwaj poprzez akredytowane lub komunalne zakłady usuwania odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 311017

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

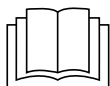
DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	92
Autorské právo	92
Použití dle předpisů	92
Rozsah dodávky/Přípravy	93
Likvidace obalového materiálu	93
Popis přístroje	94
Technická data	94
Bezpečnostní pokyny	95
Použití hrnce na vaření rýže	97
Příprava předvařené rýže	97
Příprava nepředvařené rýže	99
Vaření v páře	102
Odstranění závad	103
Čištění	104
Uložení	105
Likvidace přístroje	105
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	106
Servis	107
Dovozce	107



Přečtěte si pozorně návod k obsluze, zejména bezpečnostní pokyny.

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Použití dle předpisů

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

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

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky/Přípravy

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace obalového materiálu



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



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

1 – 7: Plasty,
20 – 22: Papír a lepenka,
80 – 98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ⓓ odměrka
- ⓔ plastová lžice

Technická data

Síťové napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	400 W
Výkon při režimu udržování teploty	45 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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



V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**POZOR!**

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

Pozor! Horký povrch! Tento symbol varuje před horkými povrchy na přístroji!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Použití hrnce na vaření rýže

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

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava předvařené rýže

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava nepředvařené rýže

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

- 7) Po naplnění varné nádoby 12 ji vložte do těla hrnce na vaření rýže. Dbejte přitom na to, aby ...
- ... se na vnější straně varné nádoby 12 nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
 - ... varná nádoba 12 nebyla vložena do těla hrnce na vaření rýže šikmo nebo zpříčeně. Varnou nádobu 12 vložte vždy správně a přímo do těla hrnce na vaření rýže. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnostní vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.
- 8) Zavřete víko.
- 9) Zastrčte síťový kabel 5 do zdířky 8 a zástrčku zastrčte do zásuvky.
- 10) Přístroj zapněte zapínačem/vypínačem 10. Svítí oranžová kontrolka „“ 6.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Pokud rýži nechcete ihned jíst:

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

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

Vaření v páře

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



Během vaření v páře nezvedejte koš na vaření v páře **1**, protože hrozí nebezpečí opaření vystupující párou. Koš na vaření v páře **1** se během vaření zahřívá. Koš na vaření v páře **1** vyjměte z varné nádoby **12** pomocí chňapky na hrnce nebo podobné pomůcky.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby varná nádoba **12** byla správně vsazená i při vaření v páře. Varná nádoba **12** nesmí být poškozená. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnost vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

- 1) Do varné nádoby **12** nalijte požadované množství vody. Orientujte se podle příkladů v následujících tabulkách.

Zelenina (hmotnost)	Množství vody	Doba paření (cca)
zelené fazolky, zeli, mrkev (cca 200 g)	1 – 2 odměrné nádoby 13	25 minut
houby, rozpůlené (250 g)	1 odměrné nádoby 13	15 minut
červené a hnědé fazole, chřest, špenát (cca 200 g)	1 – 2 odměrné nádoby 13	20 minut

UPOZORNĚNÍ

- Nakrájejte potraviny na malé kousky, aby se vešly bez problémů do koše na vaření v páře **1**. Nakrájejte mrkev na malé kousky a oddělte od sebe růžič-ky kvěťáku nebo brokolice.

Ryby/plody moře (hmotnost)	Množství vody	Doba paření (cca)
mušle vařit až do jejich otevření (cca 100 g)	1 odměrná nádoba 13	10 minut
krevey vařit až do růžového zbarvení (cca 200 g)	1 odměrná nádoba 13	15 minut
rybí filé (losos) (cca 350 g)	2 odměrná nádoba 13	20 minut
ústřice, ve skořápce (cca 3 – 4 kusy)	2 odměrná nádoba 13	30 minut

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

Odstranění závad

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

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

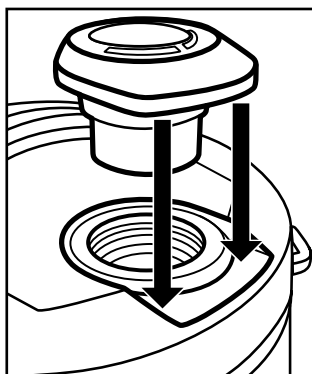
- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
-  Při čištění v žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
- ▶ Do vnitřku hrnce na vaření rýže ani na topnou plotýnku se nesmí dostat žádná tekutina!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním přístroj nechte zcela vychladnout.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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



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

TIP PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

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

Uložení

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

Likvidace přístroje



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

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



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 311017

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

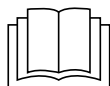
DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	110
Autorské právo	110
Určené použitie	110
Rozsah dodávky/pripravy	111
Likvidácia balenia	111
Opis prístroja	112
Technické údaje	112
Bezpečnostné pokyny	113
Používanie hrnca na varenie ryže	115
Príprava predvarenej ryže	115
Príprava nepredvarenej ryže	117
Varenie na pare	120
Odstraňovanie porúch	121
Čistenie	122
Uskladnenie	123
Likvidácia zariadenia	123
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	124
Servis	125
Dovozca	125



Pozorne si prečítajte návod na používanie, predovšetkým bezpečnostné pokyny.

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Určené použitie

Tento prístroj slúži výlučne na varenie ryže a na varenie potravín (napr. zeleniny alebo rýb) na pare.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v súkromnej domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne!

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom použití a/alebo používaní prístroja v rozpore s určeným účelom môžu hrozit' nebezpečenstvá.

- Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určeným účelom.
- Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- Pri nesprávnom použití a/alebo akomkoľvek inom používaní prístroja môžu hrozit' nebezpečenstvá. Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určeným účelom. Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo používaním nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie samotný prevádzkovateľ.

Rozsah dodávky/prípravy

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Varič ryže, vrátane nádoby na varenie a nadstavca na varenie v pare
- Odmerná nádobka
- Plastová lyžica
- Pripojovací kábel so sieťovou zástrčkou
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetky obalové materiály, fólie a nálepky.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia balenia



Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú zvolené podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:
1–7: Plasty,
20–22: Papier a lepenka,
80–98: Kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatnenia záruky správne zabaliť.

Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ Nadstavec na parné varenie
- ❷ Odistenie
- ❸ Otvor výstupu pary
- ❹ Záchytná nádoba na kondenzovanú vodu
- ❺ Sieťový kábel
- ❻ Oranžová kontrolka „“ (udržiavanie teploty)
- ❼ Volič funkcií
- ❽ Zásuvka pre sieťový šnúru
- ❾ Červená kontrolka „“ (varenie)
- ❿ Spínač zap./vyp.
- ⓫ Držiak na plastovú lyžicu
- ⓬ Nádoba na varenie

Obrázok B:

- ⓓ Odmerka
- ⓔ Plastová lyžica

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	400 W
Výkon pri udržiavaní v teple	45 W
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Hrniec na varenie ryže zapojte iba do uzemnenej a podľa predpisov nainštalovanej sieťovej zásuvky so sieťovým napätím uvedeným na typovom štítku prístroja.
 - ▶ Vždy, keď prístroj premiestňujete alebo naplňate, pri poruchách, pred čistením prístroja alebo keď prístroj dlhšie nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
 - ▶ Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky nikdy neťahajte za sieťový šnúru. Ťahajte len za samotnú sieťovú zástrčku.
 - ▶ Nedotýkajte sa sieťovej zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.
 - ▶ Ak prístroj predsa len spadne do kvapaliny, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Potom prístroj neuvádzajte do prevádzky, ale nechajte ho skontrolovať prostredníctvom schváleného servisného miesta.
 - ▶ Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani používať ho vonku na voľnom priestranstve.
 - ▶ Hrniec na varenie ryže nepoužívajte, keď stojíte na vlhkej zemi, keď máte mokré ruky alebo keď je mokrý prístroj.
 - ▶ Položte sieťový šnúru tak, aby sa nedotýkala horúcich ani ostrých predmetov.
 - ▶ Neohýbajte a nestláčajte sieťový šnúru, ani ju neovíjajte okolo prístroja.
 - ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodenú sieťovú šnúru nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniam.
 - ▶ Na zásuvné spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna tekutina.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dohľadom. Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj aj príslušenstvo nechajte úplne vychladnúť predtým, než ich vyčistíte a odložíte.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Vystupujúca vodná para je veľmi horúca! Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Po použití je na povrchu výhrevného prvku ešte zvyškové teplo.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**POZOR!**

Z otvorov na paru a pri otvorení veka uniká horúca para! Nebezpečenstvo obarenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Pozor! Horúci povrch! Tento symbol je varovaním pred horúcimi povrchmi na prístroji!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Počas varenia nikdy nezakrývajte veko utierkou ani podobnými predmetmi.
- Nikdy nestavte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neotvárajte telo prístroja. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- Používajte iba príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky a nikdy nepoužívajte prístroj bez vloženej nádoby na varenie.

Používanie hrnca na varenie ryže

S týmto prístrojom je možné variť ryžu aj dusiť iné potraviny. Pomocou experimentov nájdite správne množstvo vody a správnu dobu varenia pre varenie rôznych druhov potravín.

UPOZORNENIE

- Pred prvým použitím naplňte vodu až po značku CUP „4“ do nádoby na varenie 12 a nechajte ju mierne variť cca 30 minút (obsluha pozri kapitolu „Parné varenie“). Vylejte túto vodu preč, nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite potom dôkladne nádobu na varenie 12.

Príprava predvarenej ryže

Predvarenú ryžu nájdete v obchodoch pod názvami „rýchlovarná ryža“, „rýchla ryža“, „krátkovarná ryža“ a pod.

UPOZORNENIE

- Rovnomerne potrite vnútornú stranu nádoby na varenie 12 trochou masťi alebo rastlinného oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok varenia.
- Nikdy neprekročte značku 5 CUP/1 liter v nádobe na varenie 12. Inak voda pretečie!

- 1) Otvorte veko zatlačením na odistenie 2 a súčasným vytiahnutím veka nohor.
- 2) Vyberte nádobu na varenie 12.
- 3) Do nádoby na varenie 12 naplňte ryžu a množstvo vody, ktoré je uvedené na balení ryže.

UPOZORNENIE

- Pripravujte vždy aspoň toľko ryže, aby voda siahala minimálne po značku CUP „2“. Inak to môže viesť k zlým výsledkom varenia!

- 4) Nasadíte nádobu na varenie **12** do prístroja:
Dbajte pritom na to, aby ...
 - ... žiadna vlhkosť ani ryža neboli na vonkajšej strane nádoby na varenie **12**, čím zabránite znečisteniu varného priestoru. V prípade potreby vytrite vonkajšiu stranu dosucha čistou handrou.
 - ... nádoba na varenie **12** nebola do tela hrnca na varenie ryže vložená šikmo alebo naprieč. Vždy nasadíte nádobu na varenie **12** do hrnca na varenie ryže správne a rovno. Inak sa môže stať, že sa spustí bezpečnostné odpojenie prístroja a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.
- 5) Zatvorte veko.
- 6) Zasuňte sieťovú šnúru **5** do zásuvky **8** na prístroji a sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 7) Prístroj zapnite spínačom zap./vyp. **10**. Oranžová kontrolka „“ **6** svieti.
- 8) Stlačte prepínač funkcií **7** nadol a varte ryžu tak dlho, ako je uvedené na obale ryže.
- 9) Keď je ryža hotová:
 - Ak chcete ryžu ihneď konzumovať, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
 - Ak chcete ryžu udržiavať v teple (max. 2 hodiny), potlačte prepínač funkcií **7** nahor.
- 10) Keď vyberiete ryžu, vypnite prístroj spínačom zap./vyp. **10** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Niektoré druhy ryže na rýchle varenie musia po uvarení ešte napučať. Vždy sa riadte pokynmi, uvedenými na obale ryže.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na vyberanie ryže používajte výlučne dodanú plastovú lyžicu **14**. Inak by sa mohla poškodiť nepríľnavá vrstva nádoby na varenie **12**.

UPOZORNENIE

- Plastovú lyžicu **14** môžete zasunúť do držiaka **11** na okraji hrnca na varenie ryže. Tak ju máte vždy poruke!

Príprava nepredvarenej ryže

UPOZORNENIE

- Rovnomerne potrite vnútornú stranu nádoby na varenie 12 trochu masťou alebo rastlinného oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok varenia.

- 1) Otvorte veko zatlačením na odistenie 2 a súčasným vytiahnutím veka nahor.
- 2) Vyberte nádobu na varenie 12.

UPOZORNENIE

- Keď je nádoba na varenie 12 poškodená, tak ju ďalej nepoužívajte!
V dôsledku poškodení sa môže stať, že sa spustí bezpečnostné odpojenie prístroja a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.

- 3) Pomocou dodanej odmerky 13 odmerajte požadované množstvo ryže.
Ako smerná hodnota platí: Zarovnaná odmerka 13 – naplnená ryžou – stačí na jednu porciu pre jednu osobu. Správne množstvo ryže / vody zistíte na základe niekoľkých pokusov o varenie.
- 4) Ryžu dôkladne umyte a preosejte. Stratíte pritom síce nejaké výživné látky, ale keď ryžu neumyjete, môžu to viesť k zlým výsledkom varenia a môže dôjsť k zvýšenej tvorbe peny a pary v nádobe na varenie 12. Vždy sa riaďte pokynmi na prípravu výrobcu ryže.
- 5) Po umytí dajte ryžu do nádoby na varenie 12 a zarovnajte ju.
- 6) Potom nalejte vodu až po príslušnú značku CUP v nádobe na varenie 12:
 - 2 odmerné nádoby ryže = voda po značku CUP „2“
 - 3 odmerné nádoby ryže = voda po značku CUP „3“
 - 4 odmerné nádoby ryže = voda po značku CUP „4“
 - 5 odmerných nádobiek ryže = voda po značku CUP „5“

Podľa chuti môžete do ryže pridať soľ.

UPOZORNENIE

- ▶ Nikdy neprekročte značku 5 CUP/1 liter v nádobe na varenie 12. Inak voda pretečie!
- ▶ Vždy pripravte aspoň 2 porcie ryže. Inak to môže viesť k zlým výsledkom varenia!
- ▶ Ak použijete teplú vodu, môžete skrátiť dobu varenia. V takom prípade však použite trochu menej vody než zodpovedá označeniu CUP v nádobe na varenie 12.
- ▶ Podľa druhu ryže sa môže stať, že budete musieť naliať o niečo viac alebo o niečo menej vody, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia. Upravte množstvo vody podľa vašich vlastných skúseností a chuť.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak na napĺňanie nepoužívate dodanú odmernú nádobku 13, ale inú nádobu, na orientáciu vám poslúži litrová stupnica v nádobe na varenie 12. Ak chcete uvariť napríklad 0,6 l ryže, odmerajte toto množstvo pomocou odmerky a dajte ryžu do nádoby na varenie 12. Potom dajte do varnej nádoby 12 vodu tak, aby siahala po značku „0,6 l“. Táto stupnica označuje vždy len hodnotu skladajúcu sa z celkového množstva ryže a k nej pridanej vody. Nepoužívajte túto stupnicu na odmeriavanie tekutín alebo potravín, lebo platí len pre tento hrniec na varenie ryže!

- 7) Po naplnení nádoby na varenie 12 ju nasadíte do krytu hrnca na varenie ryže. Dbajte pritom na to, aby...
- ... žiadna vlhkosť ani ryža neboli na vonkajšej strane nádoby na varenie 12, čím zabránite znečisteniu varného priestoru. V prípade potreby vytrite vonkajšiu stranu dosucha čistou handrou.
 - ... nádoba na varenie 12 nebola do tela hrnca na varenie ryže vložená šikmo alebo naprieč. Vždy nasadíte nádobu na varenie 12 do hrnca na varenie ryže správne a rovno. Inak sa môže stať, že sa spustí bezpečnostné odpojenie prístroja a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.
- 8) Zatvorte veko.
- 9) Zasuňte sieťovú šnúru 5 do zásuvky 8 na prístroji a sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 10) Prístroj zapnete spínačom zap./vyp. 10. Oranžová kontrolka „“ 6 svieti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas varenia vystupuje para z otvoru na výstup pary **3**. Nikdy nedávajte počas varenia ruky ani iné časti tela nad otvor na výstup pary **3**. Hrozí nebezpečenstvo obarenia!

- 11) Zatlačte prepínač funkcií **7** nadol. Oranžová kontrolka „“ **6** zhasne a červená kontrolka „“ **9** sa rozsvieti. Proces varenia začne.

UPOZORNENIE

- Ak nie je nádoba na varenie **12** nasadená, nedá sa prepínač funkcií **7** prepnúť na „varenie“.

Len čo je ryža uvarená, prepne sa hrniec na varenie ryže automaticky späť do funkcie udržiavania teploty. Červená kontrolka „“ **9** zhasne, zatiaľ čo oranžová kontrolka „“ **6** sa znova rozsvieti. Vyčkajte 5 minút.

UPOZORNENIE

- Ak chcete, môžete ryžu udržiavať asi 2 hodiny v teple. Môže sa však stať, že chuť a stupeň uvarenia ryže sa zmenia v závislosti od toho, ako sa bude udržiavať v teple.

- 12) Otvorte veko. Ryža je teraz hotová na konzumáciu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na vyberanie ryže používajte výlučne dodanú plastovú lyžicu **14**. Inak by sa mohla poškodiť neprílišná vrstva.

UPOZORNENIE

- Plastovú lyžicu **14** môžete zasunúť do držiaka **11** na okraji hrnca na varenie ryže. Tak ju máte vždy poruke!

Ak ryžu nebudete konzumovať ihneď:

- Počas udržiavania v teple neotvárajte veko.
- Nenechajte ryžu udržiavať v teple dlhšie než 2 hodiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, keď už hrniec na varenie ryže nebudete používať. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- 13) Keď vyberiete ryžu, vypnite prístroj spínačom zap./vyp. **10** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Varenie na pare

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



Počas varenia na pare nezdvíhajte nadstavec na parné varenie **1**, pretože unikajúca para predstavuje nebezpečenstvo obarenia. Nadstavec na varenie v pare **1** sa počas varenia v pare veľmi zohreje. Nadstavec na parné varenie **1** odoberte z nádoby na varenie **12** pomocou chňapky alebo podobnej pomôcky.

UPOZORNENIE

- Dajte pozor na to, aby bola nádoba na varenie **12** správne nasadená aj pri parnom varení. Nádoba na varenie **12** nesmie byť poškodená. Inak sa môže stať, že sa spustí bezpečnostné odpojenie prístroja a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.

- 1) Nalejte požadované množstvo vody do nádoby na varenie **12**. Riadte sa príkladmi v nasledujúcich tabuľkách.

Zelenina (hmotnosť)	Množstvo vody	Doba parenia (cca)
zelená fazuľka, kapusta, karotka (cca 200 g)	1 – 2 odmerky 13	25 minút
huby, rozpolené (250 g)	1 odmerky 13	15 minút
červená a hnedá fazuľa, špargľa, špenát (cca 200 g)	1 – 2 odmerky 13	20 minút

UPOZORNENIE

- Pokrájajte potraviny na malé kúsky, aby sa dali bez problémov vložiť do nadstavca na parné varenie **1**. Nakrájajte karotku na malé kúsky a rozdeľte ružičky karfiolu alebo brokolice.

Ryby/morské plody (hmotnosť)	Množstvo vody	Doba parenia (cca)
mušle, variť až do otvorenia (cca 100 g)	1 odmerka 13	10 minút
krevey, variť až do ružového sfarbenia (cca 200 g)	1 odmerka 13	15 minút
rybie filé (losos) (cca 350 g)	2 odmerka 13	20 minút
Ustrice, v lastúre (cca 3 – 4 kusy)	2 odmerka 13	30 minút

- 2) Dajte potraviny, ktoré chcete variť na pare, do nadstavca na parné varenie **1**.
- 3) Nasaďte nadstavec na parné varenie **1** na nádobu na varenie **12**.
- 4) Zatvorte veko.
- 5) Zasuňte sieťovú šnúru **5** do zásuvky **8** na prístroji a sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 6) Prístroj zapnite spínačom zap./vyp. **10**. Oranžová kontrolka „“ **6** svieti.
- 7) Zatlačte prepínač funkcií **7** nadol. Oranžová kontrolka „“ **6** zhasne a červená kontrolka „“ **9** sa rozsvieti. Varenie na pare sa spustí.
- 8) Po skončení zadaného času potlačte prepínač funkcií **7** nahor. Prístroj sa automaticky nevypne ani neprejde do režimu udržiavania v teple.
- 9) Vypnite prístroj spínačom zap./vyp. **10** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Odstránenie
Prístroj nefunguje.	Hrniec na varenie ryže nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zasuňte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Sieťová zásuvka je pokazená.	Použite inú sieťovú zásuvku.
Prepínač funkcií 7 zakaždým vyskočí nahor.	Nádoba na varenie 12 nie je vložená alebo je vložená nesprávne.	Nádobu na varenie 12 vložte, príp. ju vložte správne.

Čistenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

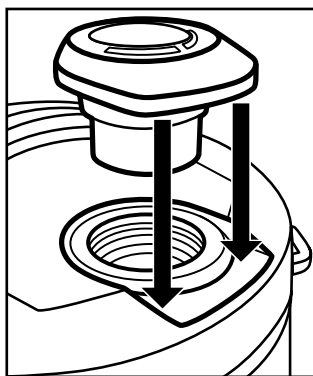
- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
-  Pri čistení nesmiete prístroj v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.
- ▶ Žiadna tekutina sa nesmie dostať do vnútra hrnca na varenie ryže ani na vyhrievaciu platničku!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred čistením nechajte prístroj celkom vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Jednotlivé diely prístroja nesmiete umývať v umývačke riadu, mohli by sa tým poškodiť.
- ▶ Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické ani abrazívne čistiace prostriedky! Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!
- Po každom použití vyprázdnite záchytnú nádobu na kondenzovanú vodu ④.
- Kryt hrnca na varenie ryže a vyhrievaciu platničku vyčistíte suchou handrou. V prípade silných nečistôt použite jemne navlhčenú, dobre vyžmýkanú utierku.
- Pri čistení odoberte uzáver na otvore výstupu pary ③ a dôkladne ho vyčistite vodou. Pri jeho vkladaní naspäť dávajte pozor na to, aby ste ho nasadili správne: Uzáver sa musí sťačiť úplne dole tak, aby opäť zapadol do príslušnej vyhlbeniny.



- Nádobu na varenie 12, nadstavec na parné varenie 1, plastovú lyžicu 14 a odmerku 13 vyčistíte vo vode so saponátom. Potom opláchnite všetky diely veľkým množstvom čistej vody, aby na nich nezostali žiadne zvyšky saponátu.
- Všetko dobre vytrite suchou utierkou do sucha a uistite sa, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

TIP NA LAHKÉ ČISTENIE

- Pred umývaním nádoby na varenie 12 dajte šálku plnú vody so saponátom do nádoby na varenie 12.
- Nasadíte nádobu na vodu 12 do hrnca na varenie ryže.
- Zapnite hrniec na varenie ryže „“ a vyčakajte, až voda zovrie.
- Potom vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte, kým prístroj vychladne. Keď teraz budete čistiť nádobu na varenie 12, nečistoty z nej zídu výrazne ľahšie.

Ukladanie

Vyčistený hrniec na varenie ryže uschovajte na suchom a bezprašnom mieste.

Likvidácia zariadenia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné použitie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 311017

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

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

IAN 311017