

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



RICE COOKER SRK 400 A2

(DK)

RISKOGER

Betjeningsvejledning

(NL)

(BE)

RIJSTKOKER

Gebruiksaanwijzing

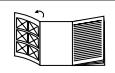
(DE) (AT) (CH)

REISKUCHER

Bedienungsanleitung

IAN 289834

(DK) (NL)



(DK)

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

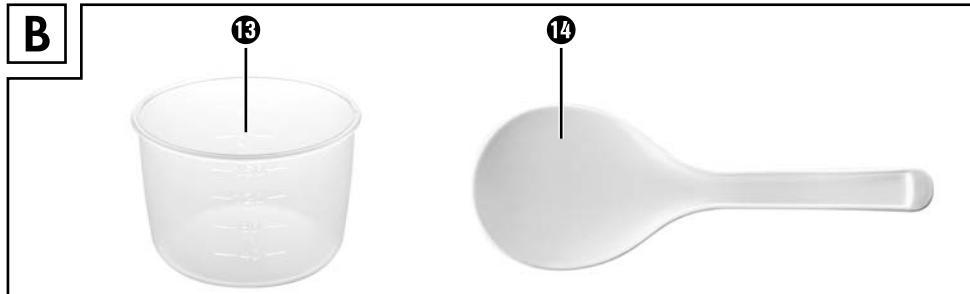
(NL) (BE)

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

(DE) (AT) (CH)

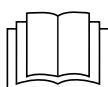
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

Indholdsfortegnelse

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



Læs betjeningsvejledningen og især sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt igennem.

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

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

Tilsigtedt anvendelse

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

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

ADVARSEL

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

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

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

BEMÆRK

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

Leverede dele/forberedelse

Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

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

BEMÆRK

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

Bortskaffelse af emballagen



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



Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelsene (b) og tallene (a) med følgende betydning:

1–7: Plast

20–22: Papir og pap

80–98: Kompositmaterialer

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ① Dampindsats
- ② Oplåsning
- ③ Dampåbning
- ④ Opsamlingsbeholder til kondensvand
- ⑤ Ledning
- ⑥ Orange kontrollampe "↑" (varmholdning)
- ⑦ Funktionskontakt
- ⑧ Stik til strømledning
- ⑨ Rød kontrollampe "↑" (kogning)
- ⑩ Tænd-/slukknap
- ⑪ Holder til plastikske
- ⑫ Kogebeholder

Figur B:

- ⑬ Målebæger
- ⑭ Plastikske

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (Vekselstrøm), 50 Hz
Nominel effekt	400 W
Effekt varmholdningsfunktion	45 W
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



Forsiktig! Varm overflade!

Dette symbol advarer mod riskogerens varme overflader!

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

Sådan bruges riskogereren

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

BEMÆRK

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

Tilberedning af forbehandlede ris

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

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

4) Sæt kogebeholderen **12** ind i riskogereren:

Sørg for, ...

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

5) Luk låget.

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

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

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

9) Når risene er færdige:

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

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

BEMÆRK

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

Tilberedning af ris, der ikke er forkogt

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

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

- 2 målebægre ris = vand op til CUP-markering "2"
- 3 målebægre ris = vand op til CUP-markering "3"
- 4 målebægre ris = vand op til CUP-markering "4"
- 5 målebægre ris = vand op til CUP-markering "5"

Du kan også tilføje salt til risene, hvis du ønsker det.

BEMÆRK

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

BEMÆRK

- Hvis du ikke bruger det medfølgende målebæger ⑯ til påfyldning, men en anden beholder, kan du bruge "liter-skalaen" i kogebeholderen ⑫ som orienteringshjælp. Hvis du f.eks. vil koge 0,6 liter ris, skal du måle denne mængde af med et målebæger og hælde risene i kogebeholderen ⑫. Hæld så vand i kogebeholderen ⑫, så vandet når op til markeringen "0,6 l". Skalaen angiver altid kun værdien, som fås ud fra den samlede mængde ris tilsat vand.
- Brug derfor ikke skalaen til måling af væske eller fødevarer, da den kun gælder for riskoger!

7) Sæt kogebeholderen ⑫ i riskogerens kabinet igen, når du har fyldt den.

Sørg for, ...

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

8) Luk låget.

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

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

Hvis risene ikke skal spises med det samme:

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

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

Dampkogning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!



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

BEMÆRK

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

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

Grøntsager (Vægt)	Vandmængde	Damptid (ca.)
Grønne bønner, kål, gulerødder (ca. 200 g)	1 - 2 målebægre ⑬	25 minutter
Svampe, halverede (250 g)	1 målebæger ⑭	15 minutter
Røde og brune bønner, asparges, spinat (ca. 200 g)	1 - 2 målebægre ⑬	20 minutter

BEMÆRK

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

Fisk/skaldyr (Vægt)	Vandmængde	Damptid (ca.)
Muslinger, koges, til de åbner (ca. 100 g)	1 målebæger ⑯	10 minutter
Rejer, koges, til de bliver lyserøde (ca. 200 g)	1 målebæger ⑯	15 minutter
Fiskefileter (laks) (ca. 350 g)	2 målebægre ⑯	20 minutter
Østers, i skal (ca. 3 - 4 styk)	2 målebægre ⑯	30 minutter

- 2) Læg fødevarerne, der skal dampes, i dampindsatsen ①.
- 3) Sæt dampindsatsen ① på kogebeholderen ⑫.
- 4) Luk låget.
- 5) Forbind ledningen ⑤ med stikket ⑧, og sæt stikket i stikkontakten.
- 6) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen ⑩. Den orange kontrollampe "" ⑥ lyser.
- 7) Tryk funktionskontakten ⑦ ned. Den orange kontrollampe "" ⑥ slukkes, og den røde kontrollampe "" ⑨ lyser. Dampkogningen begynder.
- 8) Tryk funktionskontakten ⑦ op, når den angivne tid er gået. Produktet slukkes ikke automatisk og skifter ikke over til varmholdningsfunktionen.
- 9) Sluk for riskogereren på tænd-/slukknappen ⑩, og tag stikket ud af stikkontakten.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Riskogereren fungerer ikke.	Riskogereren er ikke sluttet til stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
Funktionskontakten ⑦ hopper hele tiden op igen.	Kogebeholderen ⑫ er ikke sat i eller ikke sat rigtigt i riskogereren.	Sæt kogebeholderen ⑫ i, eller sæt den rigtigt ind i riskogereren.

Rengøring

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

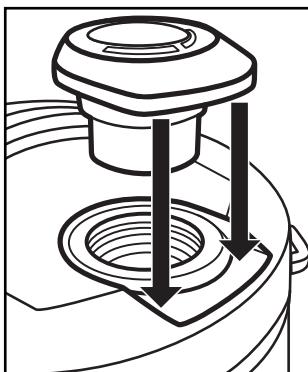
⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad riskoger køle af, før den rengøres.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Produktets dele må ikke rengøres i opvaskemaskine, da de derved beskadiges.
- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!

- Tøm altid opsamlingsbeholderen til kondensvand ④ efter brug.
- Rengør riskogerens kabinet og varmepladen med en tør klud. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge en let fugtet og godt opvredet klud.
- Tag lukningen til dampåbningen ③ af til rengøring, og rengør den grundigt med vand. Sørg for, at lukningen er sat rigtigt i, når den sættes på igen: Lukningen skal trykkes helt ned, så den sidder i den dertil beregnede udskæring igen.



- Rengør kogebeholderen ⑫, dampindsatsen ①, plastikskeen ⑯ og målebægeret ⑬ i vand med opvaskemiddel. Skyl derefter alle dele med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel forsvinder.
- Tør alle dele af med et viskestykke, og sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

TIP TIL LET RENGØRING

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

Opbevaring

Opbevar den rengjorte riskoger på et tørt og støvfrift sted.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

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



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

Service

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 289834

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding.....	20
Auteursrecht.....	20
Gebruik in overeenstemming met bestemming.....	20
Inhoud van het pakket/Voorbereidingen	21
De verpakking afvoeren.....	21
Apparaatbeschrijving	22
Technische gegevens	22
Veiligheidsvoorschriften.....	23
Gebruik van de rijstkoker	25
Voorbehandelde rijst koken.....	25
Niet-voorgekookte rijst koken.....	27
Stomen.....	30
Problemen oplossen.....	31
Reinigen.....	32
Opbergen	33
Apparaat afvoeren.....	33
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	34
Service.....	35
Importeur.....	35



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 vervaardiging 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/Voorbereidingen

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

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

OPMERKING

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

De verpakking afvoeren



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



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

1–7: kunststoffen

20–22: papier en karton

80–98: compostmaterialen

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ⑬ Maatbeker
- ⑭ Kunststoflepel

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken op het apparaat!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

Gebruik van de rijstkoker

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

OPMERKING

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

Voorbehandelde rijst koken

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

OPMERKING

- Voor een beter kookresultaat smeert u de binnenkant van de kookpan ⑫ gelijkmatig in met een beetje vet of plantaardige olie.
- Overschrijd nooit de schaalaanwijding 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 zwollen. 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 ⑯.
Als richtlijn geldt: een afgestreken maatbeker ⑯ - 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 afgenoem 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 open gaan (ca. 100 g)	1 maatbeker 13	10 minuten
Garnalen, stomen totdat ze roze kleuren (ca. 200 g)	1 maatbeker 13	15 minuten

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

- 2) Vul het stoom-opzetstuk ① met de levensmiddelen die moeten worden gestoomd.
- 3) Plaats het stoom-opzetstuk ① op de kookpan ⑫.
- 4) Sluit het deksel.
- 5) Sluit het netsnoer ⑤ aan op de aansluiting voor netsnoer ⑧ en steek de stekker in het stopcontact.
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop ⑩. Het oranje controlelampje "⑥" ⑥ brandt.
- 7) Druk de functiekeuzeknop ⑦ omlaag. Het oranje controlelampje "⑨" ⑨ gaat uit en het rode controlelampje "⑩" ⑩ 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 warmhoustand.
- 9) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop ⑩ en haal de stekker uit het stopcontact.

Problemen oplossen

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

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

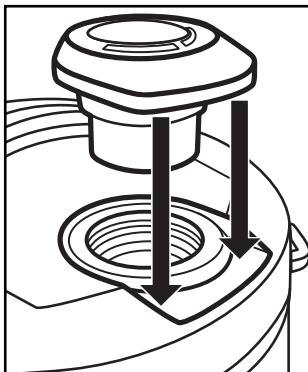
- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Dompel de rijstkoker in geen geval onder in water en houd hem niet onder stromend water.
- ▶ Er mag geen vloeistof in de rijstkoker binnendringen of op de verwarmingsplaat terechtkomen!

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIEËLE 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 ⑯ 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 “” 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 gemeente-tereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



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

Service

NL Service Nederland

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

BE Service België

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

IAN 289834

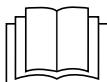
Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

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



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung



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



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

- 1–7: Kunststoffe
- 20–22: Papier und Pappe
- 80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ① Dampfgareinsatz
- ② Entriegelung
- ③ Dampfaustrittsöffnung
- ④ Auffangbehälter für Kondenswasser
- ⑤ Netzkabel
- ⑥ orangene Kontrollleuchte „“ (Warmhalten)
- ⑦ Funktionswahlschalter
- ⑧ Buchse für Netzkabel
- ⑨ rote Kontrollleuchte „“ (Kochen)
- ⑩ Ein-/Aus-Schalter
- ⑪ Haltebügel für Kunststofflöffel
- ⑫ Kochbehälter

Abbildung B:

- ⑬ Messbecher
- ⑭ Kunststofflöffel

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	400 W
Leistung Warmhaltemodus	45 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie den Reiskocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung an.
 - ▶ Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
 - ▶ Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Netzstecker selbst.
 - ▶ Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
 - ▶ Sollte das Gerät in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Danach das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.
 - ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien.
 - ▶ Benutzen Sie den Reiskocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
 - ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht, undwickeln Sie es nicht um das Gerät.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Bedecken Sie den Deckel während des Kochbetriebs niemals mit einem Tuch oder Ähnlichem.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den eingesetzten Kochbehälter.

Benutzung des Reiskochers

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch andere Lebensmittel dampfzuzapfen. 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 „Schnellkochkreis“, „Schnellreis“, „Kurzkochkreis“ 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 Antihaftbeschichtung 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 ⑯ ab.
Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher ⑯ – 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 ⑯, sondern ein anderes Gefäß benutzen möchten, dient die „Liter-Skala“ im Kochbehälter ⑫ zur Orientierung. Wenn Sie zum Beispiel 0,6 Liter Reis kochen möchten, messen Sie diese Menge mit einem Messbecher ab und geben Sie den Reis in den Kochbehälter ⑫. Geben Sie dann Wasser in den Kochbehälter ⑫, so dass das Wasser bis zur Markierung „0,6 l“ steht. Die Skalierung bedeutet immer nur den Wert, der sich aus der Gesamtmenge von Reis mit dazugegebenem Wasser ergibt. Nutzen Sie die Skala daher nicht zum Abmessen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, da diese nur für den Reiskocher gelten!

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

Achten Sie dabei darauf, dass...

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

8) Schließen Sie den Deckel.

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Garvorgangs tritt Dampf aus der Dampfaustrittsöffnung ③ aus. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile über die Dampfaustrittsöffnung ③ während des Garvorganges. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!
- 11) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ⑦ nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „“ ⑥ erlischt und die rote Kontrollleuchte „“ ⑨ leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

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

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

- 13) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 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 erwärmt 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.

- 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!**

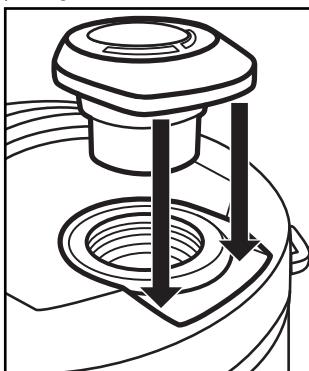
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ **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 Dampfaustrittsstellung 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 ⑯ 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 LEICHENEN REINIGUNG

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

Aufbewahren

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

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 289834

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Tilstand af information · Stand van de informatie

Stand der Informationen:

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

IAN 289834