

# SILVERCREST®



## RICE COOKER SRK 400 A2

PL

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

Instrukcja obsługi

DE AT CH

### REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 326503\_1904

PL



PL

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

---

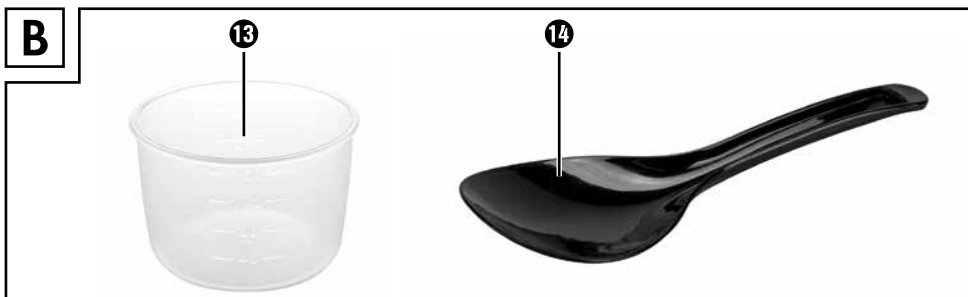
DE AT CH

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

---

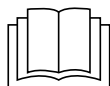
PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

---

**A****B**

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>2</b>
Prawo autorskie .....	2
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>2</b>
<b>Zakres dostawy/Czynności przygotowawcze</b> .....	<b>3</b>
Utylizacja opakowania .....	3
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>4</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>4</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>5</b>
<b>Korzystanie z urządzenia do gotowania ryżu</b> .....	<b>7</b>
Gotowanie wstępnie przygotowanego ryżu .....	7
Gotowanie nieprzygotowanego wstępnie ryżu .....	9
Gotowanie na parze .....	12
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>13</b>
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>14</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>15</b>
<b>Utylizacja urządzenia</b> .....	<b>15</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>16</b>
Serwis .....	17
Importer .....	17



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”.

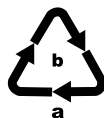
### WSKAZÓWKA

- 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:

- 1 wkładka do gotowania na parze
- 2 odblokowanie
- 3 otwór wylotowy pary
- 4 naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną
- 5 kabel sieciowy
- 6 pomarańczowa lampka kontrolna „” (podtrzymywanie temperatury)
- 7 przełącznik wyboru funkcji
- 8 gniazdo do kabla sieciowego
- 9 czerwona lampka kontrolna „” (gotowanie)
- 10 włącznik/wyłącznik
- 11 uchwyt łyżki z tworzywa sztucznego
- 12 pojemnik do gotowania

Ilustracja B:

- 13 pojemnik z miarką
- 14 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 urządzenie 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 warstwę 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) Napętnij 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 niezadowolające!

- 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 to 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 wskazań 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 warstwę 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 15 odpowiednią ilość ryżu. Ilość orientacyjna: Miarka po kreskę 15 - wypełniona ryżem - to odmierzona porcja dla jednej osoby. Poprzez odpowiednią liczbę prób gotowania ustalisz właściwą ilość ryżu / wody.
- 4) Luźny ryż obmyć starannie i odsączyć na sitku. Wprowadzić 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 wyptukany 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 niezadowolające!
- ▶ 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 OBRAŹEŃ!**



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.

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

<b>Ryby/owoce morza (waga)</b>	<b>Ilość wody</b>	<b>Czas gotowania na parze (przybliżony)</b>
Małże należy gotować do momentu ich otwarcia (ok. 100 g)	1 pojemnik z miarką <b>13</b>	10 minut
Krewetki należy gotować do pojawienia się różowego zabarwienia (ok. 200 g)	1 pojemnik z miarką <b>13</b>	15 minut
Filet rybny (łosoś) (ok. 350 g)	2 pojemniki z miarką <b>13</b>	20 minut
Ostrygi w muszlach (ok. 3 - 4 szt.)	2 pojemniki z miarką <b>13</b>	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 przelącza 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 gniazdka sieciowego.
	Gniazdko sieciowe jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazdka.
Przełącznik wyboru funkcji <b>7</b> przeskakuje cały czas do góry.	Pojemnik do gotowania <b>12</b> nie został prawidłowo zamontowany.	Zamontuj prawidłowo pojemnik do gotowania <b>12</b> .



## 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.

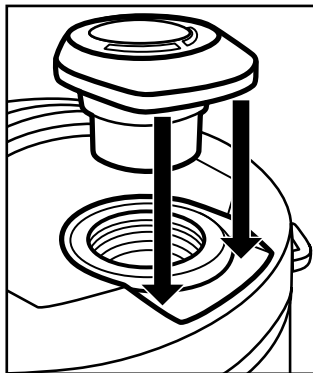
- ▶ Do wnętrza urządzenia do gotowania ryżu ani na płytę grzewczą nie może dostać się żadna ciecz!

### **⚠ 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 umiarkowanie 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 15 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 paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

### 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 obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przetłaczników, akumulatorów, lub części wykonanych 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 tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- 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](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

## Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 326503\_1904

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

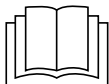
NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Inhaltsverzeichnis

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



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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### **WARNUNG!**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

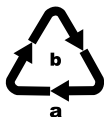
### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:  
1–7: Kunststoffe,  
20–22: Papier und Pappe,  
80–98: Verbundstoffe.

### HINWEIS

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



## Gerätebeschreibung

Abbildung A:



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

Abbildung B:

- ❿ Messbecher
- ⓭ Kunststofflöffel

## Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	400 W
Leistung Warmhaltemodus	45 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



**Achtung! Heiße Oberfläche!**

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **Benutzung des Reiskochers**

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch andere Lebensmittel dampfzugaren. Experimentieren Sie ein wenig, um die hierfür richtige Menge Wasser und die richtige Kochzeit für die verschiedenen Lebensmittel herauszufinden.

### **HINWEIS**

- ▶ Füllen Sie vor der ersten Benutzung Wasser bis zur CUP-Markierung „4“ in den Kochbehälter **12** und lassen Sie es ca. 30 Minuten köcheln (Bedienung siehe Kapitel „Dampfzugen“). Schütten Sie dieses Wasser weg, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Kochbehälter **12** danach gründlich.

## Vorbehandelten Reis zubereiten

Vorbehandelten Reis finden Sie im Handel unter den Namen „Schnellkochreis“, „Schnellreis“, „Kurzkochreis“ oder ähnlichen.


### HINWEIS

- ▶ Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters **12** gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- ▶ Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter **12**. Ansonsten läuft das Wasser über!

- 1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung **2** und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
- 2) Entnehmen Sie den Kochbehälter **12**.
- 3) Füllen Sie den Reis und die Wassermenge, die auf der Verpackung des Reises angegeben ist, in den Kochbehälter **12**.

### HINWEIS

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

- 4) Setzen Sie den Kochbehälter **12** in das Gerät:  
Achten Sie dabei darauf, dass ...
  - ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters **12** befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
  - ... der Kochbehälter **12** nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter **12** immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.
- 5) Schließen Sie den Deckel.
- 6) Verbinden Sie das Netzkabel **5** mit der Buchse **8** und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein- / Aus-Schalter **10** ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** leuchtet.
- 8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten und kochen Sie den Reis so lange, wie auf der Verpackung des Reises angegeben.

- 9) Wenn der Reis fertig ist:
- Wenn Sie den Reis sofort verzehren wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
  - Wenn der Reis noch warmgehalten werden soll (max. 2 Stunden), drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach oben.
- 10) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## HINWEIS

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

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel **14**. Ansonsten kann die Antihafbeschichtung des Kochbehälters **12** beschädigt werden.

## HINWEIS

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

## Nicht vorgekochten Reis zubereiten

### HINWEIS

- ▶ Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters **12** gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

- 1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung **2** und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
- 2) Entnehmen Sie den Kochbehälter **12**.

### HINWEIS

- ▶ Wenn der Kochbehälter **12** beschädigt ist, benutzen Sie diesen nicht weiter! Durch die Beschädigungen kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

- 3) Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers **18** ab. Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher **18** – 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.

<b>Gemüse (Gewicht)</b>	<b>Wassermenge</b>	<b>Dampfzeit (ca.)</b>
grüne Bohnen, Kohl, Karotten (ca. 200 g)	1 – 2 Messbecher <b>13</b>	25 Minuten
Pilze, halbiert (250 g)	1 Messbecher <b>13</b>	15 Minuten
rote und braune Bohnen, Spargel, Spinat (ca. 200 g)	1 – 2 Messbecher <b>13</b>	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 <b>13</b>	10 Minuten
Garnelen, bis rosa Färbung garen (ca. 200 g)	1 Messbecher <b>13</b>	15 Minuten
Fischfilet (Lachs) (ca. 350 g)	2 Messbecher <b>13</b>	20 Minuten
Austern, in der Schale (ca. 3 - 4 Stück)	2 Messbecher <b>13</b>	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 <b>7</b> springt immer wieder nach oben.	Der Kochbehälter <b>12</b> ist nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Kochbehälter <b>12</b> ein oder korrekt ein.

## Reinigen

### **⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

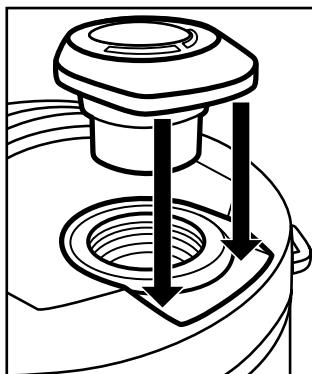
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ⚠️ Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

### **⚠️ 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 darauf, 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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 Serviceniederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 (Kassenschein) 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 326503\_1904

## Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stan informacj · Stand der Informationen:

07/2019 · Ident.-No.: SRK400A2-072019-2

IAN 326503\_1904