

SILVERCREST®



COCEDOR ELÉCTRICO DE ARROZ SRK 400 A2

ES

COCEDOR ELÉCTRICO DE ARROZ

Instrucciones de uso

DE AT CH

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

PT

MÁQUINA DE COZER ARROZ

Manual de instruções

IAN 326503_1904

ES PT

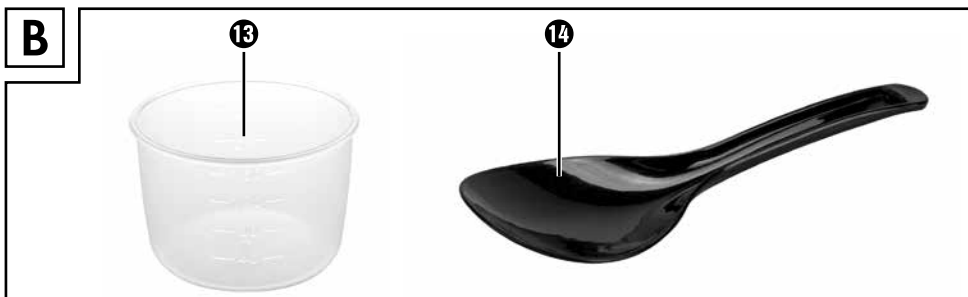


ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

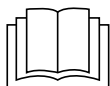
DE AT CH
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

Índice

Introducción	2
Derechos de propiedad industrial	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro/preparativos	3
Desecho del embalaje	3
Descripción de aparatos	4
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	5
Utilización del cocedor de arroz	7
Preparar arroz precocinado	7
Preparar arroz no precocinado	9
Cocer al vapor	12
Eliminación de fallós	13
Limpieza	14
Almacenaje	15
Desecho del aparato	15
Garantía de Kompernass Handels GmbH	16
Asistencia técnica	17
Importador	17



Lea las instrucciones de uso, especialmente las advertencias de seguridad, con atención.

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y la eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

La reproducción o reimpresión, incluso de forma extractada, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, queda permitida solo con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Utilice este aparato exclusivamente para cocinar arroz y para cocer al vapor alimentos como, p.ej., verduras o pescado.

Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

ADVERTENCIA

¡Peligro por la utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente.

- ▶ Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ▶ Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- ▶ El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro/preparativos

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Cocedor eléctrico de arroz, incl. recipiente de cocción y accesorio para cocción al vapor
- Vaso medidor
- Cuchara de plástico
- Línea de alimentación con enchufe con puesta a tierra
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del cartón.
- 2) Retire el resto de material de embalaje, así como las láminas y los adhesivos.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato tales como viene descrito en el capítulo "Limpieza".

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje



El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

- 1-7: plásticos,
- 20-22: papel y cartón,
- 80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción de aparatos

Figura A:




- ❶ Accesorio para cocción al vapor
- ❷ Desenganche
- ❸ Orificio de salida de vapor
- ❹ Recipiente de recogida para agua de condensación
- ❺ Cable de alimentación
- ❻ Lámpara de control naranja "  " (mantener caliente)
- ❼ Selector de función
- ❽ Toma de conexión para el adaptador de red
- ❾ Lámpara de control roja "  " (cocer)
- ❿ Interruptor de encendido/apagado
- ⓫ Pestaña de fijación para la cuchara de plástico
- ⓬ Recipiente de cocción

Figura B:

- Ⓜ Vaso medidor
- Ⓨ Cuchara de plástico

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	400 W
Potencia modo de mantenimiento de calor	45 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

DESCARGA ELÉCTRICA/PELIGRO

- ▶ Conecte el cocedor de arroz solo a una base de enchufe correctamente instalada y con toma de tierra con la tensión de red indicada en la placa de características del aparato.
- ▶ ¡Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe, al mover el aparato, al llenarlo, en caso de avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando!
- ▶ No tire nunca del cable de alimentación para extraer la clavija de red de la base de enchufe. Tire de la clavija de red.
- ▶ Nunca toque el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
- ▶ Si el aparato cae dentro de un líquido, extraiga inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe. Después no vuelva a ponerlo a funcionamiento y hágalo revisar en un servicio técnico autorizado.
- ▶ No exponga el aparato a humedad y no lo utilice en el exterior.
- ▶ No utilice el cocedor de arroz, si usted se encuentra sobre suelo húmedo o si sus manos o el aparato están mojados.
- ▶ Coloque el cable de red de tal forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados.
- ▶ No doble ni aprisione el cable de red, y no lo enrolle en torno al aparato.
- ▶ En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de postventa con el fin de evitar riesgos.
- ▶ No debe rebosar ningún líquido por la conexión del aparato.



No sumerja bajo ningún concepto el aparato en agua u otros líquidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento, a no ser que tengan más de 8 años de edad y las realicen bajo vigilancia. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto aparte para accionar el aparato.
- ▶ ¡El vapor de agua que sale está muy caliente!
¡Peligro de quemaduras!
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



¡CUIDADO! ¡Por el orificio de salida de vapor y al abrir la tapa se desprende vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Atención! ¡Superficie caliente! ¡Este símbolo advierte de superficies calientes en el aparato!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No cubra nunca la tapadera durante la cocción con un paño o similar.
- ▶ Nunca coloque el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- ▶ No abra nunca la carcasa. En este caso no existe seguridad y perderá el derecho a la garantía.
- ▶ Utilice siempre los accesorios contenidos en el volumen de suministro y nunca utilice el aparato sin colocar el recipiente de cocción.

Utilización del cocedor de arroz

Con este aparato es posible tanto cocinar arroz como cocer al vapor otros alimentos. Experimente un poco para determinar la cantidad adecuada de agua y el tiempo de cocción apropiado para los distintos alimentos.

INDICACIÓN

- ▶ Antes de utilizar el aparato por primera vez, llene el recipiente de cocción 12 con agua hasta la marca CUP "4" y póngala a cocer durante aprox. 30 minutos (para obtener instrucciones sobre el manejo, consulte el capítulo "Cocer al vapor"). Vacíe el aparato, déjelo enfriar y, seguidamente, limpie concienzudamente el recipiente de cocción 12.

Preparar arroz precocinado

Encontrará el arroz precocinado en su tienda habitual bajo el nombre "Arroz de cocción rápida", "Arroz rápido", "Arroz de cocción corta" o similares.

INDICACIÓN


- ▶ Unte el interior del recipiente de cocción 12 de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.
- ▶ Nunca rebase la escala 5 CUP/1 litro en el recipiente de cocción 12. De otro modo, el agua desbordará!

- 1) Abra la tapadera presionando el desenganche 2 y tirando simultáneamente de la tapadera hacia arriba.

- 2) Retire el recipiente de cocción 12.
- 3) Introduzca el arroz y la cantidad de agua indicada en el envase del arroz en el recipiente de cocción 12.

INDICACIÓN

► Prepare siempre una cantidad de arroz que permita que el agua rellena alcance la marca CUP "2" como mínimo. De lo contrario, los resultados de la cocción podrían no ser los esperados!

- 4) Coloque el recipiente de cocción 12 en el aparato:
Preste atención a que...
 - ...no haya humedad ni ningún grano de arroz en el exterior del recipiente 12 para evitar que se ensucie la zona de cocción. En caso necesario limpie el exterior con un trapo limpio seco.
 - ...el recipiente de cocción 12 no se coloque inclinado o torcido en la carcasa del cocedor de arroz. Coloque el recipiente de cocción 12 siempre correctamente y recto en la carcasa del cocedor de arroz. De lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispare no pudiendo volver a conectar el aparato.
- 5) Cierre la tapadera.
- 6) Conecte el cable de red 5 en la toma de conexión 8 y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
- 7) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado 10. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja „“ 6.
- 8) Presione el selector de función 7 hacia abajo y cueza el arroz el tiempo indicado en el envase.
- 9) Cuando el arroz esté listo:
 - Si desea consumir el arroz inmediatamente, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
 - Si desea mantener al arroz caliente (máx. 2 horas), pulse el selector de función 7 hacia arriba.
- 10) Tras retirar el arroz, desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado 10 y extraiga la clavija de la base de enchufe.

INDICACIÓN

► Algunos tipos de arroz de cocción rápida aún tienen que hincharse después de la cocción. Tenga en cuenta siempre las indicaciones del envase del arroz.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Para extraer el arroz, utilice solo la cuchara de plástico 14 suministrada. De otro modo se podría dañar la capa antiadherente del recipiente de cocción 12.

INDICACIÓN

- ▶ Puede colocar la cuchara de plástico 14 en el estribo de fijación situado 11 en el borde del cocedor de arroz. Así, la tendrá siempre a mano.

Preparar arroz no precocinado

INDICACIÓN

- ▶ Unte el interior del recipiente de cocción 12 de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.

- 1) Abra la tapadera presionando el desenganche 2 y tirando simultáneamente de la tapadera hacia arriba.
- 2) Retire el recipiente de cocción 12.

INDICACIÓN

- ▶ ¡Si el recipiente de cocción 12 está dañado, no siga utilizándolo! Por los daños puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispare no pudiendo volver a conectar el aparato.

- 3) Mida la cantidad deseada de arroz con la ayuda del vaso medidor 13 suministrado.
A modo orientativo sirve: un vaso medidor 13 raso lleno de arroz resulta en una porción para una persona determine la cantidad de arroz / agua adecuada para usted realizando varios intentos.
- 4) Lave el arroz suelto cuidadosamente y cribelo. Así se pierden nutrientes pero, si no lava el arroz, puede que no quede cocinado adecuadamente y provocar la aparición de demasiada espuma y demasiado vapor en el recipiente de cocción 12. Observe siempre las indicaciones de preparación del fabricante de arroz.
- 5) Después de lavar el arroz, introdúzcalo en el recipiente de cocción 12 de manera que quede plano.
- 6) A continuación introduzca agua en el recipiente de cocción 12 hasta la marca CUP correspondiente:
 - 2 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "2"
 - 3 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "3"
 - 4 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "4"
 - 5 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "5"


Según su gusto, puede añadir también sal al arroz.

INDICACIÓN

- ▶ Nunca rebase la escala 5 CUP/1 litro en el recipiente de cocción 12. De otro modo, el agua desbordará.
- ▶ Prepare siempre al menos 2 raciones de arroz. De lo contrario, los resultados de la cocción podrían no ser los esperados.
- ▶ Si usa agua caliente, se puede reducir el tiempo de cocción. Use entonces algo menos de agua de lo indicado en la marca CUP en el recipiente de cocción 12.
- ▶ Según el tipo de arroz es posible que deba introducir más o menos agua para alcanzar un resultado óptimo. Varíe la cantidad de agua según su experiencia y gusto.



INDICACIÓN

- ▶ Si no quiere usar el vaso medidor 15 proporcionado, sino que prefiere usar otro recipiente, la escala de litros del recipiente de cocción 12 sirve a modo de orientación. Si, por ejemplo, quiere cocer 0,6 litros de arroz, mida esta cantidad con un vaso medidor e introduzca el arroz en el recipiente de cocción 12. Luego, añada agua en el recipiente de cocción 12, de modo que el agua llegue a la marca "0,6 l". La escala indica siempre el valor que se produce de la cantidad total de arroz con el agua añadida. Por tanto, no use la escala para medir líquidos o alimentos, ya que solo es válida para el cocedor de arroz.

- Una vez llenado el recipiente de cocción 12, colóquelo en la carcasa del cocedor de arroz. Preste atención a que...
 - ... no haya humedad ni ningún grano de arroz en el exterior del recipiente de cocción 12 para evitar que se ensucie la zona de cocción. En caso necesario limpie el exterior con un trapo limpio seco.
 - ... el recipiente de cocción 12 no se coloque inclinado o torcido en la carcasa del cocedor de arroz. Coloque el recipiente de cocción 12 siempre correctamente y recto en la carcasa del cocedor de arroz. de lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispare no pudiendo volver a conectar el aparato.
- Cierre la tapadera.
- Conecte el cable de red 5 en la toma de conexión 8 y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
- Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado 10. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja "  " 6.



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Durante el proceso de cocción sale vapor de la apertura de salida de vapor **3**. No coloque nunca las manos u otras partes del cuerpo sobre la apertura de salida de vapor **3** durante el proceso de cocción. Existe peligro de sufrir quemaduras.

- 11) Pulse el selector de función **7** hacia abajo. La lámpara de control naranja "" **6** se apaga y se enciende la lámpara de control roja "" **9**. El proceso de cocción comenzará.

INDICACIÓN

- ▶ Si el recipiente de cocción **12** no está colocado y relleno, el selector de función **7** no se puede situar en "cocer".

Cuando el arroz esté cocido, el cocedor de arroz conecta automáticamente la función de mantenimiento de calor. La lámpara de control roja "" **9** se apaga y vuelve a encenderse la lámpara de control naranja "" **6**. Espere 5 minutos.

INDICACIÓN

- ▶ Si quiere, puede mantener el arroz caliente durante unas 2 horas. Sin embargo, puede suceder que se modifique el gusto y el punto del arroz cuanto más tiempo permanezca caliente.

- 12) Abra la tapa. Ahora el arroz está listo para comer.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Para extraer el arroz, utilice solo la cuchara de plástico **14** suministrada. De otro modo se podría dañar la capa antiadherente.

INDICACIÓN

- ▶ Puede colocar la cuchara de plástico **14** en el estribo de fijación **11** situado en el borde del cocedor de arroz. Así, la tendrá siempre a mano.

Si no consume el arroz inmediatamente:

- No abra la tapadera durante el tiempo de mantenimiento de calor.
- No deje el arroz manteniendo calor durante más de 2 horas.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

- ▶ Extraiga la clavija de red de la base de enchufe si no sigue utilizando el cocedor de arroz. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

- 13) Tras retirar el arroz, desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **10** y extraiga la clavija de la base de enchufe.

Cocer al vapor

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



Durante el proceso de cocción no levante el accesorio para cocción al vapor ❶, ya que existe peligro de quemaduras debido al vapor generado. El accesorio para cocción al vapor ❶ se calienta durante el proceso de cocción. Saque el accesorio para cocción al vapor ❶ del recipiente de cocción ❷ con la ayuda de unos guantes de cocina o similares.

INDICACIÓN

► Preste atención a que se coloque correctamente el recipiente de cocción ❷ también en la cocción a vapor. El recipiente de cocción ❷ no se debe dañar. de lo contrario puede suceder que la desconexión de seguridad del aparato se dispare no pudiendo volver a conectar el aparato.




- 1) Vierta la cantidad de agua necesaria en el recipiente de cocción ❷. Observe los ejemplos de las siguientes tablas.

Verduras (peso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción al vapor (aprox.)
Judías verdes, col, zanahorias (aprox. 200 g)	1 - 2 vasos medidores ❸	25 minutos
Champiñones cortados por la mitad (250 g)	1 vaso medidor ❸	15 minutos
Alubias rojas y marrones, espárragos, espinacas (aprox. 200 g)	1 - 2 vasos medidores ❸	20 minutos

INDICACIÓN

► Corte los alimentos en pequeños trozos para que quepan sin problemas en el accesorio para cocción al vapor ❶. Corte las zanahorias en trozos pequeños y corte las cabezas de la coliflor o del brécol.

Pescado/marisco (peso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción al vapor (aprox.)
Mejillones, almejas (cocer hasta que se abran) (aprox. 100 g)	1 vaso medidor ❸	10 minutos
Gambas (cocer hasta que alcancen un color rosado) (aprox. 200 g)	1 vaso medidor ❸	15 minutos
Filete de pescado (salmón) (aprox. 350 g)	2 vasos medidores ❸	20 minutos
Ostras en su concha (aprox. 3 - 4 unidades)	2 vasos medidores ❸	30 minutos

- 2) Introduzca los alimentos que desea cocer en el accesorio para cocción al vapor **1**.
- 3) Coloque el accesorio para cocción al vapor **1** sobre el recipiente de cocción **12**.
- 4) Cierre la tapadera.
- 5) Conecte el cable de red **5** en la toma de conexión **8** y enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
- 6) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado **10**. Tras esto, se ilumina la lámpara de control naranja "" **6**.
- 7) Pulse el selector de función **7** hacia abajo. La lámpara de control naranja "" **6** se apaga y se enciende la lámpara de control roja "" **9**. El proceso de cocción comenzará.
- 8) Cuando haya transcurrido el tiempo indicado, pulse el selector de función **7** hacia arriba. El aparato no se apaga automáticamente ni cambia al modo de mantenimiento de calor.
- 9) Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **10** y extraiga la clavija de la base de enchufe.

Eliminación de fallós

Error	Causa	Solución
El aparato no muestra ninguna función.	El cocedor de arroz no está conectado a la base de enchufe.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
El selector de función 7 vuelve a saltar siempre hacia arriba.	El recipiente de cocción 12 no se ha colocado o se ha colocado incorrectamente.	Coloque el recipiente de cocción 12 correctamente.

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

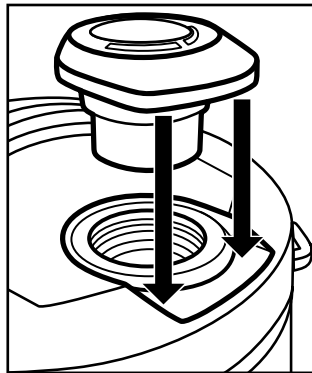
- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red.
- ⊘ No deberá en ningún caso sumergir el cocedor de arroz en agua o mantenerlo bajo un grifo de agua corriente.
- ▶ ¡No puede llegar ningún líquido al interior del cocedor de arroz o a la placa de calor!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No debe limpiar las piezas del aparato dentro del lavavajillas, estas podrían dañarse.
- ▶ No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos. ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!
- Vacíe el recipiente de recogida para agua de condensación ④ tras cada uso.
- Limpie la carcasa del cocedor de arroz y la placa de calor con un paño seco. En caso de suciedad resistente, use un paño moderadamente húmedo y bien escurrido.
- Para la limpieza, extraiga el cierre del orificio de salida de vapor ③ y limpie el cierre con abundante agua. Al colocarlo de nuevo, procure que el cierre se asiente correctamente. Debe presionarse el cierre completamente hasta el fondo para que encastre en el alojamiento previsto para ello.



- Lave el recipiente de cocción 12, el accesorio para cocción al vapor 1, la cuchara de madera 14 y el vaso medidor 15 con agua con detergente. Lave a continuación todas las piezas con mucha agua limpia para eliminar los posibles restos de detergente.
- Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volverlo a usar.

CONSEJO PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

- ▶ Antes de limpiar el recipiente de cocción 12, añada una taza llena de agua con detergente en el recipiente de cocción 12.
- ▶ Coloque el recipiente de cocción 12 en el cocedor de arroz.
- ▶ Conecte después el cocedor de arroz en "🍲" y espere a que hierva el agua.
- ▶ Entonces extraiga la clavija de red y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
Si ahora limpia el recipiente de cocción 12, la suciedad se irá mucho más fácilmente.

Almacenaje

Guarde el aparato limpio en un lugar seco y libre de polvo.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.

Este aparato está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 326503_1904

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

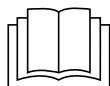
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	20
Direitos de autor	20
Utilização correta	20
Volume de fornecimento/ Preparações	21
Eliminação da embalagem	21
Descrição do aparelho	22
Dados técnicos	22
Instruções de segurança	23
Utilização da panela de cozer arroz	25
Preparar arroz pré-tratado	25
Preparar arroz não pré-tratado	27
Cozer a vapor	30
Resolução de avarias	31
Limpeza	32
Guardar	33
Eliminar o aparelho	33
Garantia da Kompernass Handels GmbH	34
Assistência Técnica	35
Importador	35



Leia com atenção o manual de instruções, em especial as instruções de segurança.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Selecionou um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo que parcial, bem como reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho deve ser usado exclusivamente para cozer arroz e para cozer alimentos a vapor como, por exemplo, legumes ou peixe.

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado. Não o utilize a nível comercial!

AVISO

Perigo devido a uma utilização incorreta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade devido a danos resultantes de uma utilização incorreta, reparações incorretas, alterações efetuadas sem autorização ou da utilização de peças de reposição não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Volume de fornecimento/ Preparações

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina de cozer arroz, incl. recipiente de cozedura e cesto para cozer a vapor
- Copo de medição
- Colher de plástico
- Cabo de ligação com ficha de ligação à terra
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais da embalagem, assim como películas e autocolantes.
- 3) Limpe todas as peças do aparelho tal como descrito no capítulo “Limpeza”.

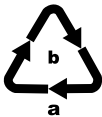
NOTA

- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem



A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:
1-7: plásticos,
20-22: papel e cartão,
80-98: compostos.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da garantia.

Descrição do aparelho

Figura A:




- 1 Cesto para cozer a vapor
- 2 Desbloqueio
- 3 Orifício para saída de vapor
- 4 Recipiente para água condensada
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Luz de controlo cor de laranja “” (manter quente)
- 7 Botão de seleção do modo de funcionamento
- 8 Tomada para cabo de alimentação
- 9 Luz de controlo vermelha “” (cozer)
- 10 Interruptor de ligar/desligar
- 11 Suporte para a colher de plástico
- 12 Recipiente de cozedura

Figura B:

- 13 Copo de medição
- 14 Colher de plástico

Dados técnicos

Tensão de rede	220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Potência nominal	400 W
Potência do modo “manter quente”	45 W
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue a panela de cozer arroz apenas a uma tomada corretamente instalada, com ligação à terra e com a tensão de rede indicada na chapa de identificação do aparelho.
- ▶ Ao deslocar e encher o aparelho, em caso de avarias, antes da limpeza ou se não o utilizar, retire sempre a ficha de rede da tomada!
- ▶ Nunca puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha de rede da tomada. Puxe mesmo pela ficha.
- ▶ Nunca toque na ficha do aparelho com mãos molhadas ou húmidas.
- ▶ No entanto, se o aparelho cair no líquido, puxe imediatamente a ficha de rede da tomada. Depois não volte a utilizar o aparelho antes deste ser verificado pelo serviço de assistência autorizado.
- ▶ Não exponha o aparelho à humidade, nem o utilize ao ar livre.
- ▶ Não utilize a panela de cozer arroz, caso se encontre sobre piso húmido ou se as suas mãos ou o aparelho estiverem molhados.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que não entre em contacto com objetos quentes ou afiados.
- ▶ Nunca dobre ou esmague o cabo de alimentação nem o enrole em torno do aparelho.
- ▶ Fichas de rede ou cabos de alimentação danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ Não podem transbordar líquidos para a ligação de encaixe do aparelho.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem supervisionadas. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho e os acessórios, por completo, antes de os limpar e guardar.
- ▶ Não utilize nenhum temporizador externo ou um sistema de comando à distância para operar o aparelho.
- ▶ O vapor de água que sai é muito quente! Perigo de queimaduras!
- ▶ Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!



CUIDADO!

Do orifício para saída de vapor e ao abrir a tampa sai vapor quente! Perigo de queimaduras!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Atenção! Superfície quente! Este símbolo alerta sobre superfícies quentes no aparelho!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Durante a cozedura nunca cubra a tampa com panos ou outros objetos semelhantes.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- ▶ Nunca abra a estrutura. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.
- ▶ Utilize apenas os acessórios incluídos no volume de fornecimento e nunca utilize o aparelho sem a taça para cozedura colocada.

Utilização da panela de cozer arroz

Com este aparelho é possível cozer arroz bem como cozer outros alimentos a vapor. Faça as suas próprias experiências para descobrir a quantidade exata de água e o tempo de cozedura ideal para os diferentes alimentos.

NOTA

- ▶ Antes da primeira utilização, coloque água até à marcação CUP "4" no recipiente de cozedura 12 e deixe fervê-la durante aprox. 30 minutos (Operação, ver capítulo "Cozer a vapor"). Deite esta água fora, deixe o aparelho arrefecer e depois limpe bem o recipiente de cozedura 12.

Preparar arroz pré-tratado

O arroz pré-tratado é comercializado com nomes como "arroz vaporizado", "arroz estufado" ou "parboilizado".

NOTA


- ▶ Unte uniformemente a parte interior do recipiente de cozedura 12 com um pouco de gordura ou óleo vegetal para obter um melhor resultado de cozedura.
- ▶ Nunca ultrapasse a graduação 5 CUP/1 litro existente no recipiente de cozedura 12. Caso contrário, a água irá transbordar!

- 1) Abra a tampa pressionando o botão de desbloqueio 2 e puxando simultaneamente a tampa.

- 2) Retire o recipiente de cozedura **12**.
- 3) Deite a quantidade de arroz e água recomendada na embalagem do arroz no recipiente de cozedura **12**.

NOTA

► Prepare sempre uma quantidade de arroz, de modo a que a água abastecida atinja, no mínimo, a marcação CUP "2". Caso contrário, pode obter maus resultados de cozedura!

- 4) Coloque o recipiente de cozedura **12** no aparelho.
Certifique-se de que:
 - ... não existe humidade ou arroz no exterior do recipiente de cozedura **12** para evitar que a área de cozedura fique suja. Se for necessário, seque o lado exterior com um pano limpo.
 - ... o recipiente de cozedura **12** não seja colocado torto ou inclinado na estrutura da panela de cozer arroz. Coloque o recipiente de cozedura **12** sempre de forma correta e direita na estrutura da panela de cozer arroz. Caso contrário, a desativação de segurança do aparelho pode ativar, fazendo com que não seja possível ligar o aparelho novamente.
- 5) Feche a tampa.
- 6) Ligue o cabo de alimentação **5** à tomada do aparelho **8** e insira a ficha de rede na tomada.
- 7) Ligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar **10**. A luz de controlo cor de laranja „“ **6** acende.
- 8) Pressione o botão de seleção do modo de funcionamento **7** para baixo e coza o arroz durante o tempo recomendado na embalagem do arroz.
- 9) Quando o arroz estiver pronto:
 - Se pretender consumir o arroz de imediato, retire a ficha de rede da tomada.
 - Se pretender que o arroz se mantenha quente dentro da panela (máx. 2 horas), pressione o botão de seleção do modo de funcionamento **7** para cima.
- 10) Depois de tirar o arroz, desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar **10** e retire a ficha de rede da tomada.

NOTA

► Alguns tipos de arroz pré-tratados precisam de abrir ainda mais depois da cozedura. Tenha sempre em atenção as indicações na embalagem do arroz.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Utilize unicamente a colher de plástico incluída 14 para retirar o arroz. Caso contrário, o revestimento antiaderente do recipiente de cozedura 12 pode ficar danificado.

NOTA

- ▶ Pode encaixar a colher de plástico 14 no suporte lateral 11 da panela de arroz. Desta maneira, ela fica sempre à mão!

Preparar arroz não pré-tratado

NOTA

- ▶ Unte uniformemente a parte interior do recipiente de cozedura 12 com um pouco de gordura ou óleo vegetal para obter um melhor resultado.

- 1) Abra a tampa pressionando o botão de desbloqueio 2 e puxando simultaneamente a tampa.
- 2) Retire o recipiente de cozedura 12.

NOTA

- ▶ Se o recipiente de cozedura 12 estiver danificado, não continue a utilizá-lo! Devido aos danos, a desativação de segurança do aparelho poderá ativar, fazendo com que não seja possível voltar a ligar o aparelho.

- 3) Meça a quantidade certa de arroz com o copo de medição 13 fornecido. Medida de referência: Um copo de medição 13 cheio de arroz equivale a uma porção para uma pessoa. Determine a quantidade de arroz/água certa para si, fazendo as suas próprias experiências.
- 4) Lave bem o arroz e deixe-o escorrer. Mesmo havendo alguma perda de nutrientes, se não lavar o arroz, pode obter maus resultados de cozedura e uma formação elevada de espuma e de vapor no recipiente de cozedura 12. Respeite sempre as instruções de preparação do fabricante de arroz.
- 5) Coloque o arroz lavado no recipiente de cozedura 12 e uniformize-o.
- 6) De seguida, adicione água no recipiente de cozedura 12 até à marca CUP:
 - 2 Copos de arroz = água até à marca CUP "2"
 - 3 Copos de arroz = água até à marca CUP "3"
 - 4 Copos de arroz = água até à marca CUP "4"
 - 5 Copos de arroz = água até à marca CUP "5"

A gosto, também pode ser adicionado sal ao arroz.

NOTA

- ▶ Nunca ultrapasse a graduação 5 CUP/1 litro existente no recipiente de cozedura 12. Caso contrário, a água irá transbordar!
- ▶ Prepare sempre, no mínimo, duas porções de arroz. Caso contrário, pode obter maus resultados de cozedura!
- ▶ Se usar água quente, o tempo de cozedura pode ser reduzido. No entanto, deve utilizar um pouco menos de água que a prevista na marcação CUP do recipiente de cozedura 12.
- ▶ Dependendo do tipo de arroz, poderá ter que adicionar mais ou menos água para obter um resultado de cozedura perfeito. Varie as quantidades de água consoante a sua experiência e gosto.

NOTA

- ▶ Se não quiser usar o copo de medição 13 fornecido, mas um outro recipiente, use sempre a escala de litro no recipiente de cozedura 12 para orientação. Se desejar, por exemplo, cozer 0,6 litros de arroz, meça essa quantidade com um copo de medição e adicione o arroz à taça de cozedura 12. De seguida, adicione água à taça de cozedura 12 até que a água atinja a marca "0,6 l".
A escala significa sempre apenas o valor que resulta da quantidade total de arroz com a água adicionada.
Por isso, não utilize a escala para medição de líquidos ou de alimentos, uma vez que esta apenas se aplica à panela de cozer arroz!


7) Depois de encher o recipiente de cozedura 12, insira-o na estrutura da panela de cozer arroz.

Certifique-se de que:

- ... não existe humidade ou arroz no exterior do recipiente de cozedura 12 para evitar que a área de cozedura fique suja. Se for necessário, seque wo lado exterior com um pano limpo.
- ...o recipiente de cozedura 12 não seja colocado torto ou inclinado na estrutura da panela de cozer arroz. Coloque o recipiente de cozedura 12 sempre de forma correta e direita na estrutura da panela de cozer arroz. Caso contrário, a desativação de segurança do aparelho pode ativar, fazendo com que não seja possível ligar o aparelho novamente.



8) Feche a tampa.

9) Ligue o cabo de alimentação 5 à tomada do aparelho 8 e insira a ficha de rede na tomada.

10) Ligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar 10. A luz de controlo cor de laranja „“ 6 acende.



⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Durante o processo de cozedura sai vapor do orifício para saída de vapor **3**. Nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo por cima do orifício para saída de vapor **3** durante o processo de cozedura. Existe perigo de queimaduras provocadas pelo vapor!

- 11) Pressione o botão de seleção do modo de funcionamento **7** para baixo. A luz de controlo cor de laranja "" **6** apaga e a luz de controlo vermelha "" **9** acende. O processo de cozedura inicia.

NOTA

- ▶ Se o recipiente de cozedura **12** não estiver inserido e cheio, não é possível colocar o botão de seleção do modo de funcionamento **7** em "Cozer".

Assim que o arroz estiver cozido, a panela de cozer arroz passa automaticamente para a função de manutenção do calor. A luz de controlo vermelha "" **9** apaga enquanto a luz de controlo cor de laranja "" **6** volta a acender.

Aguarde 5 minutos.

NOTA

- ▶ Se assim o desejar, pode manter o arroz quente durante aproximadamente 2 horas. No entanto, pode acontecer que o paladar e o grau de cozedura do arroz se alterem, se este for mantido mais tempo assim.

- 12) Abra a tampa. O arroz está pronto para ser servido.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Utilize unicamente a colher de plástico incluída **14** para retirar o arroz. Caso contrário, o revestimento anti-aderente pode ficar danificado.

NOTA

- ▶ Pode encaixar a colher de plástico **14** no suporte lateral **11** da panela de arroz. Desta maneira, ela fica sempre à mão!

Se não pretender consumir o arroz de imediato:

- Durante o período "manter quente" não abra a tampa.
- Não deixe o arroz na função "manter quente" durante mais de 2 horas.


⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire sempre a ficha de rede da tomada, caso não utilize a panela de cozer arroz. Existe perigo de choque elétrico!

- 13) Depois de tirar o arroz, desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar **10** e retire a ficha de rede da tomada.

Cozer a vapor

ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!

 Não retire o cesto de cozer a vapor ❶ durante o processo de cozedura, visto que existe perigo de queimaduras. O cesto de cozer a vapor ❶ aquece durante o processo de cozedura. Retire o cesto de cozer a vapor ❶, usando pegas de cozinha ou utensílios semelhantes do recipiente de cozedura ❷.

NOTA

► Certifique-se de que o recipiente de cozedura ❷ se encontra corretamente colocado durante a cozedura a vapor. O recipiente de cozedura ❷ não pode estar danificado. Caso contrário, a desativação de segurança do aparelho pode ativar, fazendo com que não seja possível ligar o aparelho novamente.

- 1) Deite a quantidade desejada de água no recipiente de cozedura ❷.
Respeite os exemplos das tabelas abaixo.

Legumes (Peso)	Quantidade de água	Tempo de cozedura a vapor (aprox.)
feijão verde, couve, cenouras (aprox. 200 g)	12 copos de medição ❸	25 minutos
Cogumelos, cortados ao meio (250 g)	1 copo de medição ❸	15 minutos
feijão vermelho e manteiga, espargos, espinafres (aprox. 200 g)	1 – 2 copos de medição ❸	20 minutos

NOTA

► Corte os alimentos em pedaços pequenos, para que caibam no cesto de cozer a vapor ❶. Corte as cenouras em pedaços pequenos e separe os ramos da couve-flor ou dos brócolos.

Peixe/frutos do mar (Peso)	Quantidade de água	Tempo de cozedura a vapor (aprox.)
Mexilhões, cozer até abrirem (aprox. 100 g)	1 copo de medição ❸	10 minutos
Camarões, cozer até obterem a coloração rosa (aprox. 200 g)	1 copo de medição ❸	15 minutos
Filete de peixe (salmão) (aprox. 350 g)	2 copos de medição ❸	20 minutos
Ostras, com concha (aprox. 3 – 4 unidades)	2 copos de medição ❸	30 minutos

- 2) Coloque os alimentos a cozinhar no cesto de cozer a vapor ❶.
- 3) Coloque o cesto ❶ no recipiente de cozedura ❷.
- 4) Feche a tampa.
- 5) Ligue o cabo de alimentação ❸ à tomada do aparelho ❹ e insira a ficha de rede na tomada.
- 6) Ligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar ❺. A luz de controlo cor de laranja "☪" ❻ acende.
- 7) Pressione o botão de seleção do modo de funcionamento ❼ para baixo. A luz de controlo cor de laranja "☪" ❻ apaga e a luz de controlo vermelha "☪" ❼ acende. A cozedura a vapor inicia.
- 8) Depois de decorrido o tempo indicado, pressione o botão de seleção do modo de funcionamento ❼ para cima. O aparelho não se desliga automaticamente ou muda para o modo de "manter quente".
- 9) Desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar ❺ e retire a ficha da tomada.

Resolução de avarias

Avaria	Causa	Resolução
O aparelho não funciona.	A panela de cozer arroz não está ligada à tomada.	Insira a ficha de rede numa tomada.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
O botão de seleção do modo de funcionamento ❼ não salta sempre para cima.	O recipiente de cozedura ❷ não está introduzido ou não está bem encaixado.	Introduza o recipiente de cozedura ❷ ou encaixe-o corretamente.

Limpeza

⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

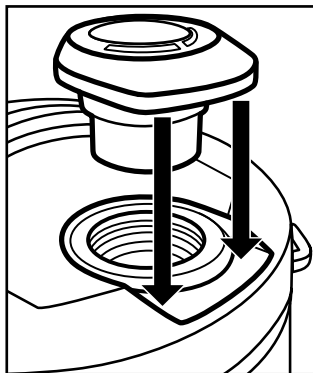
- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada.
- Ⓜ Durante a limpeza, nunca deve mergulhar o aparelho em água ou colocá-lo por baixo de água corrente.
- ▶ Não deve haver qualquer infiltração de líquidos para o interior da panela de arroz ou para a placa de aquecimento!

⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não deve lavar as peças do aparelho na máquina de lavar louça, pois estas ficariam danificadas.
- ▶ Não utilize quaisquer produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!
- Depois de cada utilização esvazie o recipiente de recolha para água condensada ④.
- Limpe a estrutura da panela de cozer arroz e a placa de aquecimento com um pano seco. Em caso de sujidade mais entranhada, use um pano húmido bem torcido.
- Para proceder à limpeza, retire o fecho do orifício para saída de vapor ③ e lave meticulosamente o fecho com água. Ao voltar a colocá-lo, certifique-se de que fica corretamente encaixado: O fecho tem de ser completamente pressionado para baixo, de modo a que assente novamente no entalhe previsto.



- Lave o recipiente de cozedura 12, o cesto de cozer a vapor 1, a colher de plástico 14 e o copo de medição 13 em água com detergente. De seguida, passe todas as peças por água corrente para retirar eventuais resíduos de detergente.
- Com um pano seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

DICA PARA UMA LIMPEZA FÁCIL

- ▶ Antes de lavar o recipiente de cozedura 12 adicione uma chávena de água com um pouco de detergente ao recipiente de cozedura 12.
- ▶ Coloque o recipiente de cozedura 12 na panela de cozer arroz.
- ▶ Ligue a panela de arroz "🍲" e aguarde até que a água ferva.
- ▶ De seguida, retire a ficha de rede da tomada e aguarde que o aparelho arrefeça.
Se lavar agora o recipiente de cozedura 12 a sujidade sairá com mais facilidade.

Guardar

Depois de limpa, mantenha a panela de cozer arroz num local seco e limpo.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.

Este produto é abrangido pela Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha em atenção os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a sua entidade de eliminação.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 123456.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 326503_1904

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.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	44
Nicht vorgekochten Reis zubereiten	45
Dampfgaren	48
Fehlerbehebung	49
Reinigen	50
Aufbewahren	51
Gerät entsorgen	51
Garantie der Kompertaß 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. 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.

Gemüse (Gewicht)	Wassermenge	Dampfzeit (ca.)
grüne Bohnen, Kohl, Karotten (ca. 200 g)	1 – 2 Messbecher 13	25 Minuten
Pilze, halbiert (250 g)	1 Messbecher 13	15 Minuten
rote und braune Bohnen, Spargel, Spinat (ca. 200 g)	1 – 2 Messbecher 13	20 Minuten

HINWEIS

- ▶ Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, so dass diese problemlos in den Dampfgareinsatz **1** passen. Schneiden Sie Karotten in kleine Stücke und teilen Sie die Röschen des Blumenkohls oder Brokkoli.

Fisch/Meeresfrüchte (Gewicht)	Wassermenge	Dampfzeit (ca.)
Muscheln, bis zum Öffnen garen (ca. 100 g)	1 Messbecher 13	10 Minuten
Garnelen, bis rosa Färbung garen (ca. 200 g)	1 Messbecher 13	15 Minuten
Fischfilet (Lachs) (ca. 350 g)	2 Messbecher 13	20 Minuten
Austern, in der Schale (ca. 3 - 4 Stück)	2 Messbecher 13	30 Minuten

- 2) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz **1**.
- 3) Setzen Sie den Dampfgareinsatz **1** auf den Kochbehälter **12**.
- 4) Schließen Sie den Deckel.
- 5) Verbinden Sie das Netzkabel **5** mit der Buchse **8** und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein- / Aus-Schalter **10** ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** leuchtet.
- 7) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** erlischt und die rote Kontrollleuchte „“ **9** leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.
- 8) Drücken Sie nach Ablauf der angegebenen Zeit den Funktionswahlschalter **7** nach oben. Das Gerät schaltet nicht automatisch ab oder wechselt in den Warmhaltemodus.
- 9) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Behebung
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Reiskocher ist nicht mit der Netzsteckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
Der Funktionswahlschalter 7 springt immer wieder nach oben.	Der Kochbehälter 12 ist nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Kochbehälter 12 ein oder korrekt ein.

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

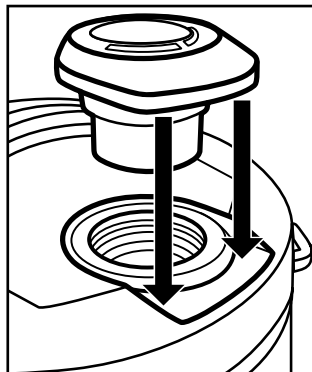
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ⚠️ Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.


ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser **④**.
- Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewringenes Tuch.
- Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung **③** ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen 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 Dampfwareinsatz 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 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) 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

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

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

IAN 326503_1904