

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## REISKOCHER SRK 400 A2

DE AT CH

### REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IT CH

### CUOCIRISO ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

FR CH

### CUISEUR À RIZ

Mode d'emploi

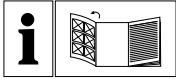
GB

### RICE COOKER

Operating instructions

IAN 109177

DE AT



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.

---

FR CH

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

---

IT CH

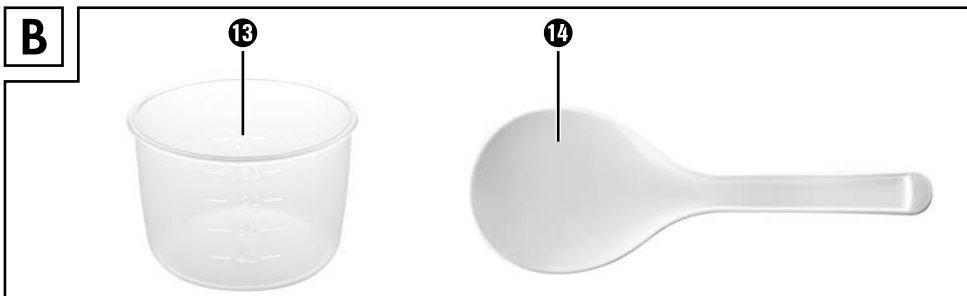
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33
GB	Operating instructions	Page	49

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
Urheberrecht .....	2
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang/Vorbereitungen</b> .....	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	3
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Benutzung des Reiskochers</b> .....	<b>7</b>
Vorbehandelten Reis zubereiten .....	7
Nicht vorgekochten Reis zubereiten .....	8
Dampfgaren .....	11
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>13</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>13</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>15</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>15</b>
<b>Hinweise zur EG-Konformitätserklärung</b> .....	<b>15</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>15</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>16</b>
<b>Service</b> .....	<b>16</b>



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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### **WARNUNG**

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

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

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



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

### 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:

- Ⓜ Messbecher
- Ⓨ Kunststofflöffel

## Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	400 W
Leistung Warmhaltemodus	45 W

## 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.

**⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ 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.



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.



## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



**Vorsicht! Heiße Oberfläche!**

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

## **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## Benutzung des Reiskochers

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch andere Lebensmittel 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 Kocheergebnis 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 Kocheergebnissen führen!

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

- 5) Schließen Sie den Deckel.
- 6) Verbinden Sie das Netzkabel **5** mit der Buchse **8** und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** leuchtet.
- 8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten und kochen Sie den Reis so lange, wie auf der Verpackung des Reises angegeben.
- 9) Wenn der Reis fertig ist:
  - Wenn Sie den Reis sofort verzehren wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
  - Wenn der Reis noch warmgehalten werden soll (max. 2 Stunden), drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach oben.
- 10) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## HINWEIS

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

## Nicht vorgekochten Reis zubereiten

### HINWEIS

- ▶ Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters **12** gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- 1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung **2** und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.

2) Entnehmen Sie den Kochbehälter 12.

### HINWEIS

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

3) Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers 13 ab.

Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher 13 - gefüllt mit Reis - ergibt eine Portion für eine Person. Ermitteln Sie, die für Sie richtige Menge Reis / Wasser, durch einige Kochversuche.

4) Waschen Sie den losen Reis gründlich und sieben Sie ihn ab. Dabei gehen zwar Nährstoffe verloren, jedoch kann es ohne Waschen zu schlechteren Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter 12 kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.

5) Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter 12 und streichen Sie den Reis glatt.

6) Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter 12 Wasser ein:

- 2 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „2“
- 3 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „3“
- 4 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „4“
- 5 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „5“

Je nach Geschmacksrichtung kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

### HINWEIS

- ▶ Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter 12. Ansonsten läuft das Wasser über!
- ▶ Bereiten Sie immer mindestens 2 Portionen Reis zu. Ansonsten kann es zu schlechten Kochergebnissen führen!
- ▶ Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Kochzeit verkürzt werden. Verwenden Sie dann allerdings etwas weniger Wasser, als die CUP-Markierung im Kochbehälter 12 vorsieht.
- ▶ Je nach Reissorte kann es vorkommen, dass Sie etwas mehr oder etwas weniger Wasser einfüllen müssen, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Variieren Sie die Wassermenge nach Ihren eigenen Erfahrungen und Geschmack.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie zur Befüllung nicht den mitgelieferten Messbecher **13**, sondern ein anderes Gefäß benutzen möchten, dient die „Liter-Skala“ im Kochbehälter **12** zur Orientierung. Wenn Sie zum Beispiel 0,6 Liter Reis kochen möchten, messen Sie diese Menge mit einem Messbecher ab und geben Sie den Reis in den Kochbehälter **12**. Geben Sie dann Wasser in den Kochbehälter **12**, so dass das Wasser bis zur Markierung „0,6 l“ steht. Die Skalierung bedeutet immer nur den Wert, der sich aus der Gesamtmenge von Reis mit dazugegebenem Wasser ergibt. Nutzen Sie die Skala daher nicht zum Abmessen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, da diese nur für den Reiskocher gelten!


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

Achten Sie dabei darauf, dass...

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



- 8) Schließen Sie den Deckel.

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

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



## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Während des Garvorgangs tritt Dampf aus der Dampfaustrittsöffnung **3** aus. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile über die Dampfaustrittsöffnung **3** während des Garvorganges. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

- 11) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** erlischt und die rote Kontrollleuchte „“ **9** leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

## HINWEIS

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


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

## HINWEIS



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

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS


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

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

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

## **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**





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

Gemüse	Wassermenge	Dampfzeit
grüne Bohnen, Kohl, Karotten	1 Messbecher <b>13</b>	25 Minuten
Zucchini	1 Messbecher <b>13</b>	10 Minuten
rote und braune Bohnen, Spargel, Spinat	1 Messbecher <b>13</b>	15 Minuten


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

## Fehlerbehebung

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

## Reinigen

### **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

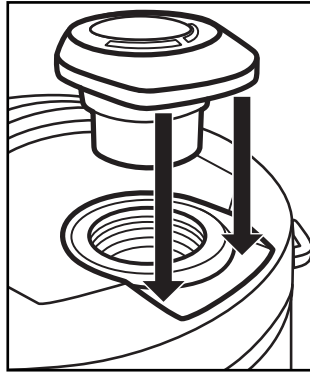
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!




- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser **4**.
- Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewringenes Tuch.
- Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung **3** ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen drauf, dass der Verschluss korrekt eingesetzt ist: Der Verschluss muss komplett heruntergedrückt werden, so dass er wieder in der dafür vorgesehenen Aussparung sitzt.



- Den Kochbehälter **12**, den Dampfgareinsatz **1**, den Kunststofflöffel **14** und den Messbecher **15** 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.

## Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

### HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

IAN 109177

### AT Service Österreich

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

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

IAN 109177

### CH Service Schweiz

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

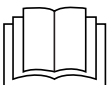
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 109177

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>18</b>
Propriété intellectuelle .....	18
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>18</b>
<b>Étendue des fournitures/Préparatifs</b> .....	<b>19</b>
Élimination de l'emballage .....	19
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>20</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>20</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>20</b>
<b>Utilisation du cuiseur de riz</b> .....	<b>23</b>
Préparer du riz prétraité .....	23
Cuire du riz non prétraité .....	24
Cuisson à la vapeur .....	27
<b>Dépannage</b> .....	<b>29</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>29</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>31</b>
<b>Mise au rebut de l'appareil</b> .....	<b>31</b>
<b>Remarques concernant la déclaration de conformité CE</b> .....	<b>31</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>31</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>32</b>
<b>Services après-vente</b> .....	<b>32</b>



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

## Introduction

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

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

## Propriété intellectuelle

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

## Utilisation conforme

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

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

### **AVERTISSEMENT**

#### **Danger suite à un usage non conforme !**

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

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

### **REMARQUE**

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

## Étendue des fournitures/Préparatifs

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

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

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

### REMARQUE

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

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages liés au transport. Le matériel d'emballage a été sélectionné selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage et peut être ainsi éliminé de manière écologique.



Le retour de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Veuillez éliminer le matériel d'emballage qui ne sert plus selon la réglementation locale.

### REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil, afin de pouvoir emballer ce dernier correctement en cas de recours à la garantie.

## Description de l'appareil

Figure A :



- ❶ Insert de cuisson à la vapeur
- ❷ Déverrouillage
- ❸ Orifice de sortie de la vapeur
- ❹ Collecteur d'eau de condensation
- ❺ Cordon d'alimentation
- ❻ Témoin lumineux orange «  » (maintien au chaud)
- ❼ Sélecteur de fonction
- ❽ Douille pour le cordon d'alimentation
- ❾ Témoin lumineux rouge «  » (cuisson)
- ❿ Interrupteur Marche/Arrêt
- ⓫ Support pour la cuillère en plastique
- ⓬ Cuve de cuisson

Figure B :

- Ⓜ Verre mesureur
- Ⓝ Cuillère en plastique

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	400 W
Puissance, maintien au chaud	45 W

## Consignes de sécurité

### **⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- ▶ Raccordez le cuiseur de riz uniquement à une prise installée et mise à la terre en bonne et due forme avec la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche secteur de la prise de courant. Tirez sur la fiche secteur et non sur le cordon.

**⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- ▶ Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- ▶ Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service suite à un tel incident, faites-le d'abord contrôler par un centre de réparation autorisé.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ N'utilisez pas le cuiseur de riz, si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
- ▶ Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou comportant des arêtes vives.
- ▶ Ne pliez pas ou ne coincez pas le cordon d'alimentation ; de même, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les câbles secteur endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.



Surtout, ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !**

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.



**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil et les pièces accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante ! Risque de brûlure !

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !**

**PRUDENCE !** De la vapeur brûlante s'échappe de l'orifice de sortie de la vapeur et lorsque vous ouvrez le couvercle !  
Risque d'échaudures !

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !**

**Attention ! Surface brûlante !**

Ce symbole met en garde des surfaces brûlantes de l'appareil !

**ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Ne jamais couvrir le couvercle avec un torchon ou autre pendant la cuisson.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces accessoires contenues dans la livraison ; n'utilisez jamais l'appareil sans insérer la cuve de cuisson.

## Utilisation du cuiseur de riz

Avec cet appareil, il est possible de faire cuire du riz et de faire cuire à la vapeur d'autres aliments. Faites quelques essais, afin de déterminer la quantité d'eau et le temps de cuisson corrects concernant les différents aliments.

### REMARQUE

- ▶ Avant la première utilisation, veuillez ajouter de l'eau jusqu'à la graduation CUP «4» de la cuve de cuisson 12 et laissez bouillir lentement pendant environ 30 minutes (mode d'emploi, voir chapitre «Cuisson à la vapeur»). Jetez cette eau et laissez refroidir l'appareil. Ensuite, nettoyez soigneusement la cuve de cuisson 12.

## Préparer du riz prétraité

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


### REMARQUE

- ▶ Enduisez la face interne de la cuve de cuisson 12 de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale, pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.
- ▶ Ne dépassez jamais la graduation 5 CUP/1 litre de la cuve de cuisson 12. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déverrouillage 2 et soulevez le couvercle en même temps.
- 2) Sortez la cuve de cuisson 12.
- 3) Remplissez la cuve de cuisson 12 avec le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz.

### REMARQUE

- ▶ Cuisez toujours suffisamment de riz pour que l'eau remplie atteigne au moins le repère CUP «2». Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !
- 4) Mettre la cuve de cuisson 12 dans l'appareil :  
Veuillez à ce ....
    - ... qu'il n'y ait pas d'humidité ni de riz sur l'extérieur de la cuve de cuisson 12 pour éviter toute salissure de la zone de cuisson. Le cas échéant, il faut essuyer l'extérieur de la cuve de cuisson avec un chiffon propre.
    - ... que la cuve de cuisson 12 ne soit pas placée de travers ou en position coincée dans le boîtier du cuiseur de riz. Toujours placer la cuve de cuisson 12 en position droite et correcte dans le boîtier du cuiseur de riz. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

- 5) Fermez le couvercle.
- 6) Reliez le cordon d'alimentation **5** à la douille **8** et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 7) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **10**. Le témoin lumineux orange «» **6** s'allume.
- 8) Abaissez le sélecteur de fonction **7** et faites cuire le riz selon la durée indiquée sur l'emballage du riz.
- 9) Lorsque le riz est cuit :
  - Si vous souhaitez consommer le riz immédiatement, veuillez débrancher la fiche secteur de la prise de courant.
  - Si vous souhaitez maintenir le riz au chaud (2 heures max.), soulevez le sélecteur de fonction **7**.
- 10) Après avoir retiré le riz, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **10** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

## REMARQUE

- ▶ Certaines sortes de riz à cuisson rapide doivent gonfler après la cuisson. Veuillez toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage du riz.

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour retirer du riz, veuillez utiliser uniquement la cuiller en plastique **14** jointe à la livraison. Sinon, le revêtement anti-adhésif de la cuve de cuisson **12** risque d'être endommagé.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez placer la cuiller en plastique **14** sur le support **11** situé sur le bord du cuiseur de riz. Celle-ci est ainsi toujours à portée de main !

## Cuire du riz non prétraité

### REMARQUE

- ▶ Enduisez la face interne de la cuve de cuisson **12** de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale, pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage **2** et soulevez le couvercle en même temps.

2) Sortez la cuve de cuisson 12.

## REMARQUE

- ▶ Ne plus utiliser la cuve de cuisson 12 si celle-ci est endommagée ! En cas d'endommagements, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

3) Mesurez la quantité souhaitée de riz à l'aide du verre mesureur 13 joint à la livraison.

Comme référence : un verre mesureur 13 - rempli à ras de riz - correspond à une portion pour une personne. Déterminez la quantité adéquate de riz/d'eau en faisant quelques essais.

4) Lavez soigneusement le riz et passez-le au tamis. Cela peut certes faire perdre des substances nutritives, mais si le riz n'est pas lavé, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson et la formation accrue de mousse et de vapeur dans la cuve de cuisson 12. Veuillez toujours respecter les consignes de préparation du fabricant de riz.

5) Après avoir lavé le riz, placez celui-ci dans la cuve de cuisson 12 et étalez-le bien.

6) Puis, versez de l'eau jusqu'à la marque correspondante CUP de la cuve de cuisson 12 :

- 2 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «2»
- 3 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «3»
- 4 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «4»
- 5 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP «5»

Selon vos goûts, vous pouvez rajouter du sel au riz.

## REMARQUE

- ▶ Ne dépassez jamais la graduation 5 CUP/1 litre de la cuve de cuisson 12. Sinon, l'eau risque de déborder de l'appareil !
- ▶ Préparez toujours au minimum 2 portions de riz. Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !
- ▶ Si vous utilisez de l'eau chaude, vous pouvez diminuer le temps de cuisson. Cependant, il faut utiliser un peu moins d'eau par rapport à ce qui est prévu par la marque CUP de la cuve de cuisson 12.
- ▶ Selon le type de riz, il est possible que vous deviez verser un peu plus ou un peu moins d'eau, pour obtenir un résultat de cuisson optimal. Variez la quantité d'eau selon votre propre expérience et vos goûts.

## REMARQUE

- ▶ Si vous n'utilisez pas le verre mesureur joint à la livraison **13** mais un autre récipient pour le remplissage, vous pouvez vous orienter à la "graduation en litres" à l'intérieur de la cuve de cuisson **12**. Si vous souhaitez cuire par exemple 0,6 litre de riz, veuillez mesurer cette quantité avec un verre mesureur et versez celle-ci dans la cuve de cuisson **12**. Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson **12** jusqu'à la marque "0,6 l". La graduation indique toujours la valeur provenant de la quantité totale de riz et de l'eau que vous avez ajoutée. Veuillez ne pas utiliser cette graduation pour mesurer des quantités de liquides ou d'aliments, car celle-ci ne concerne que le cuiseur de riz !


7) Après avoir rempli la cuve de cuisson **12**, placez celle-ci dans le boîtier du cuiseur de riz.

Veillez à ce ....

- ... qu'il n'y ait pas d'humidité ni de riz sur l'extérieur de la cuve de cuisson **12** pour éviter toute salissure de la zone de cuisson. Le cas échéant, il faut essuyer l'extérieur de la cuve de cuisson avec un chiffon propre.
- ... que la cuve de cuisson **12** ne soit pas placée de travers ou en position coincée dans le boîtier du cuiseur de riz. Toujours placer la cuve de cuisson **12** en position droite et correcte dans le boîtier du cuiseur de riz. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.



8) Fermez le couvercle.

9) Reliez le cordon d'alimentation **5** à la douille **8** et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.

10) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **10**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'allume.



## AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

- ▶ De la vapeur s'échappe de l'orifice de sortie de vapeur **3** pendant la cuisson. Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps au-dessus de l'orifice de sortie de vapeur **3** pendant la cuisson. Il y a risque d'échaudure !

11) Abaissez le sélecteur de fonction **7**. Le témoin lumineux orange «  » **6** s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » **9** s'allume. La cuisson commence.

## REMARQUE

- ▶ Si la cuve de cuisson **12** n'est pas en place et remplie, le sélecteur de fonction **7** ne peut pas être placé sur «Cuisson».

Dès que le riz est cuit, le cuiseur de riz se met automatiquement en position de maintien au chaud. Le témoin lumineux rouge «  » 9 s'éteint et le témoin lumineux orange «  » 6 s'allume de nouveau. Veuillez patienter 5 minutes.

## REMARQUE

- Si vous le souhaitez, vous pouvez maintenir le riz au chaud pendant environ 2 heures. Cependant, il est possible que le goût et le degré de cuisson du riz change plus il est maintenu au chaud.

12) Ouvrez le couvercle. Le riz est maintenant prêt à la consommation.

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour retirer du riz, veuillez utiliser uniquement la cuiller en plastique 14 jointe à la livraison. Sinon, le revêtement anti-adhésif peut être endommagé.

## REMARQUE

- Vous pouvez placer la cuiller en plastique 14 sur le support 11 situé sur le bord du cuiseur de riz. Celle-ci est ainsi toujours à portée de main !

Si vous ne consommez pas le riz immédiatement :

- Pendant le temps de maintien au chaud, veuillez ne pas ouvrir le couvercle.
- Ne maintenez pas le riz au chaud pendant plus de 2 heures.

## AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous n'utilisez plus le cuiseur de riz. Risque d'électrocution !

13) Après avoir retiré le riz, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 10 et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

## Cuisson à la vapeur

### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !






Pendant la procédure de cuisson, ne pas soulever l'insert de cuisson à la vapeur 1, car vous risquez de vous brûler avec la vapeur s'échappant de l'appareil. L'insert de cuisson à la vapeur 1 est chauffé pendant la cuisson. Retirez l'insert de cuisson à la vapeur 1 à l'aide de maniques ou autres de la cuve de cuisson 12.

## REMARQUE

- Veillez à ce que la cuve de cuisson 12 soit de même correctement insérée pendant la cuisson à la vapeur. La cuve de cuisson 12 ne doit pas être endommagée. Sinon, le dispositif d'arrêt de sécurité risque de se déclencher et l'appareil ne peut plus être mis en marche.

- 1) Versez la quantité d'eau souhaitée dans la cuve de cuisson 12. Suivez les exemples du tableau suivant.

Légumes	Quantité d'eau	Temps de cuisson à la vapeur
Haricots verts, chou, carottes	1 verre mesureur 13	25 minutes
Courgettes	1 verre mesureur 13	10 minutes
Haricots rouges et marrons, asperges, épinards	1 verre mesureur 13	15 minutes

- 2) Couper les légumes en petits morceaux, pour pouvoir remplir aisément l'insert de cuisson à la vapeur 1. Découpez les carottes en petits morceaux et divisez les fleurettes de chou-fleur ou de brocoli.
- 3) Placez les aliments à cuire dans l'insert de cuisson à la vapeur 1.
- 4) Mettez l'insert de cuisson à la vapeur 1 en place dans la cuve de cuisson 12.
- 5) Fermez le couvercle.
- 6) Reliez le cordon d'alimentation 5 à la douille 8 et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 7) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt 10. Le témoin lumineux orange «  » 6 s'allume.
- 8) Abaissez le sélecteur de fonction 7. Le témoin lumineux orange «  » 6 s'éteint et le témoin lumineux rouge «  » 9 s'allume. La cuisson à la vapeur commence.
- 9) À la fin du temps de cuisson indiqué, soulevez le sélecteur de fonction 7. L'appareil ne s'arrête pas automatiquement ou passe en mode de maintien au chaud.
- 10) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 10 et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.


## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil n'indique aucune fonction.	Le cuiseur de riz n'est pas relié à la prise de courant.	Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
Le sélecteur de fonction ⑦ remonte sans arrêt.	La cuve de cuisson ⑫ n'est pas mise en place ou pas correctement placée.	Mettez la cuve de cuisson ⑫ en place, ou placez-la correctement.

FR  
CH

## Nettoyage

### ATTENTION - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

### ATTENTION - RISQUE DE LÉSIONS !

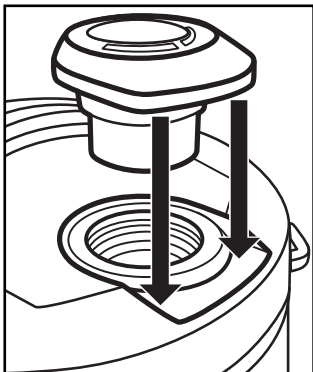
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les éléments de l'appareil ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- ▶ N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs. Ils peuvent en effet attaquer les surfaces de manière irréversible !




- Après chaque utilisation, videz le collecteur d'eau de condensation ④.
- Nettoyez le cuiseur de riz et la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon sec. Pour éliminer des salissures plus tenaces, veuillez utiliser un chiffon humidifié et bien essoré.
- Pour effectuer le nettoyage, retirez le bouchon de l'orifice de sortie de vapeur ③ et rincez-le abondamment à l'eau. Veillez lors de la remise en place à ce que le bouchon soit correctement positionné : Le bouchon doit être entièrement poussé vers le bas de manière à reprendre place dans le creux prévu à cet effet.



- La cuve de cuisson ⑫, l'insert de cuisson à la vapeur ①, la cuiller en plastique ⑭ et le verre mesureur ⑬ sont nettoyés dans de l'eau contenant du détergent. Rincez toutes les pièces à l'eau claire, pour éliminer tout reste de détergent éventuel.
- Séchez minutieusement les pièces avec un torchon sec et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant la prochaine utilisation.

## CONSEIL POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

- ▶ Avant de nettoyer la cuve de cuisson ⑫, ajoutez une tasse d'eau contenant du détergent dans la cuve de cuisson ⑫.
- ▶ Placez la cuve de cuisson ⑫ dans le cuiseur de riz.
- ▶ Placez le cuiseur de riz sur «  » et patientez jusqu'à ce que l'eau vienne à ébullition.
- ▶ Débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Maintenant, si vous nettoyez la cuve de cuisson ⑫, les salissures s'élimineront plus facilement.

## Rangement

Conservez le cuiseur de riz propre dans un endroit sec et sans poussières.

## Mise au rebut de l'appareil



**L'appareil ne doit en aucun cas être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux règles de la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil en le confiant à une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.

FR  
CH

## Remarques concernant la déclaration de conformité CE

Cet appareil est certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive 2004/108/EC sur la compatibilité électromagnétique, de la directive "EuP" 2009/125/EC ainsi que de la directive "basse tension" 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- Cette garantie s'applique uniquement en cas de vice de fabrication ; elle ne concerne pas les dommages subis pendant le transport, les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. les commutateurs.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Signalez sans tarder toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment de l'achat, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation effectuée après l'échéance de la période de garantie fera l'objet d'une facturation.

## Services après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

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

IAN 109177

### CH Service Suisse

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

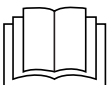
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 109177

**Heures de service de notre hotline :** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>34</b>
Diritto d'autore .....	34
<b>Uso conforme</b> .....	<b>34</b>
<b>Volume della fornitura/Preparativi</b> .....	<b>35</b>
Smaltimento della confezione .....	35
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>36</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>36</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>36</b>
<b>Uso del cuoceriso</b> .....	<b>39</b>
Preparazione di riso precotto .....	39
Preparazione del riso non precotto .....	40
Cottura a vapore .....	43
<b>Guasti e possibili rimedi</b> .....	<b>45</b>
<b>Pulizia</b> .....	<b>45</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>47</b>
<b>Smaltimento dell'apparecchio</b> .....	<b>47</b>
<b>Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE</b> .....	<b>47</b>
<b>Importatore</b> .....	<b>47</b>
<b>Garanzia</b> .....	<b>48</b>
<b>Assistenza</b> .....	<b>48</b>



Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni relative alla sicurezza.

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

## Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per la cottura del riso e la cottura a vapore di alimenti come ad es. verdure o pesce.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzarlo a fini commerciali.

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

### **AVVERTENZA**

- ▶ In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Volume della fornitura/Preparativi

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Cuociriso elettrico, compreso contenitore di cottura e inserto per la cottura a vapore
- Misurino
- Cucchiaino di plastica
- Cavo di collegamento con spina provvista di messa a terra
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi.
- 3) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

### AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. il capitolo **Assistenza**).

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

### AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:



- ❶ Inserto per cottura a vapore
- ❷ Dispositivo di sblocco
- ❸ Foro di sfiato del vapore
- ❹ Contenitore di raccolta dell'acqua di condensa
- ❺ Cavo di rete
- ❻ Spia di controllo arancione  (mantenimento del calore)
- ❼ Selettore di funzione
- ❽ Ingresso per cavo di rete
- ❾ Spia di controllo rossa  (cottura)
- ❿ Interruttore ON/OFF
- ⓫ Staffa di supporto per cucchiaini in plastica
- ⓬ Contenitore di cottura

Figura B:

- Ⓜ Misurino
- ⓮ Cucchiaino di plastica

## Dati tecnici


Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	400 W
Potenza modalità di mantenimento del calore	45 W

## Indicazioni relative alla sicurezza

### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Collegare il cuociriso esclusivamente a una presa di corrente installata a norma e provvista di messa a terra, con la tensione di rete coincidente a quella riportata sull'etichetta dell'apparecchio.
- ▶ Estrarre sempre la spina dalla presa prima di spostare o riempire l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o in caso di inutilizzo!
- ▶ Non tirare mai dal cavo per estrarre la spina dalla presa di corrente. Tirare sempre dalla spina.

**⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Non toccare mai la spina con mani bagnate o umide.
  - ▶ Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua o in altro liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non usare più l'apparecchio fin quando non è stato fatto controllare da un centro specializzato di assistenza.
  - ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non usarlo all'aperto.
  - ▶ Non usare il cuociriso se ci si trova su un pavimento umido, se si hanno le mani bagnate o l'apparecchio è bagnato.
  - ▶ Posizionare il cavo di rete in modo tale da evitarne il contatto con oggetti surriscaldati o taglienti.
  - ▶ Non piegare o schiacciare il cavo e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
  - ▶ Fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti al fine di evitare pericoli.
-  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni..



## **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori, prima di lavarli e riporli.
- ▶ Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Il vapore che fuoriesce è bollente! Pericolo di ustioni!

## **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**



**ATTENZIONE!** Dal foro di sfiato e all'apertura del coperchio fuoriesce vapore bollente! Pericolo di ustioni!

## **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**



**Attenzione! Superficie rovente!**

Questo simbolo avverte che la superficie dell'apparecchio può essere rovente!

## **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Durante la cottura non coprire mai il coperchio con un panno o simili.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- ▶ Non aprire mai l'involucro. In tal caso non si garantisce la sicurezza dell'apparecchio e la garanzia decade.
- ▶ Usare solo gli accessori contenuti nella fornitura e non usare mai l'apparecchio senza il contenitore di cottura inserito.

## Uso del cuoceriso

Con questo apparecchio è possibile cucinare sia riso e sia altri alimenti a vapore. Provare a sperimentare per scoprire la quantità d'acqua necessaria e il tempo di cottura adeguato per i diversi alimenti.

### AVVERTENZA

- ▶ Prima del primo impiego, versare acqua fino alla marcatura CUP "4" nel contenitore di cottura 12 e fare sobbollire per circa 30 minuti (per l'uso vedi capitolo "Cottura a vapore"). Gettare via quest'acqua, fare raffreddare l'apparecchio e quindi pulire accuratamente il contenitore di cottura 12.

IT  
CH

## Preparazione di riso precotto

Il riso precotto lo si trova in commercio sotto le definizioni "riso istantaneo", "riso a cottura rapida", "riso già pronto", o simili.

### AVVERTENZA

- ▶ Ricoprire uniformemente l'interno del contenitore di cottura 12 con un po' di grasso alimentare o olio vegetale, per ottenere un migliore risultato di cottura.
- ▶ Non superare mai la marcatura 5 CUP/1 litro nel contenitore di cottura 12. In caso contrario, l'acqua traboccherà!

- 1) Aprire il coperchio premendo sul dispositivo di sblocco 2 e tirando contemporaneamente il coperchio verso l'alto.
- 2) Prelevare il cestello di cottura 12.
- 3) Immettere il riso e la quantità di acqua indicata sulla confezione del riso nel contenitore di cottura 12.


### AVVERTENZA

- ▶ Cuocere sempre una quantità tale di riso in modo che l'acqua immessa raggiunga almeno la marcatura CUP "2". In caso contrario si potrebbero ottenere cattivi risultati di cottura.

- 4) Inserire il contenitore di cottura 12 nell'apparecchio.

Nel far questo assicurarsi che...

- ... non siano presenti umidità e riso sulla superficie esterna del contenitore di cottura 12 per evitare di sporcare l'area di cottura. Eventualmente, ripulire la superficie esterna e asciugarla con un panno pulito.
- ... il contenitore di cottura 12 non venga collocato nell'involucro di metallo obliquamente o in modo angolato. Collocare il contenitore di cottura 12 sempre in modo corretto e diritto nell'involucro di metallo. In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio; cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

- 5) Chiudere il coperchio.
- 6) Collegare il cavo di rete **5** con l'ingresso **8** e infilare la spina di rete nella presa di corrente.
- 7) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **10**. La spia di controllo arancione "  " **6** si accende.
- 8) Premere il selettore di funzione **7** verso il basso e lasciar cuocere il riso per il tempo indicato sulla confezione.
- 9) Quando il riso è pronto:
  - se non si desidera consumare il riso subito, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.
  - Se si desidera mantenere caldo il riso (per max. 2 ore), premere il selettore di funzione **7** verso l'alto.
- 10) Dopo aver prelevato il riso, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off **10** ed estrarre la spina dalla presa.

## AVVERTENZA

- ▶ Alcuni tipi di riso istantaneo devono ancora restare alcuni minuti nell'acqua dopo la cottura. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del riso.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per prelevare il riso, usare esclusivamente il cucchiaino di plastica accluso **14**. In caso contrario, il rivestimento antiaderente del contenitore di cottura **12** potrebbe danneggiarsi.

## AVVERTENZA

- ▶ Il cucchiaino di plastica **14** può venire infilato nella staffa di sostegno **11** applicata sul bordo del cuoceriso. Così lo si ha sempre a portata di mano!

## Preparazione del riso non precotto

### AVVERTENZA

- ▶ Ricoprire uniformemente l'interno del contenitore di cottura **12** con un po' di grasso alimentare o olio vegetale, per ottenere un migliore risultato di cottura.
- 1) Aprire il coperchio premendo sul dispositivo di sblocco **2** e tirando contemporaneamente il coperchio verso l'alto.

- 2) Prelevare il cestello di cottura **12**.

## AVVERTENZA

- ▶ Se il contenitore di cottura **12** è danneggiato, non continuare a usarlo! In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio; cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

- 3) Misurare la quantità di riso desiderata con l'aiuto del misurino **13** accluso. Orientativamente: un misurino **13** raso, pieno di riso, è pari a una porzione per una persona. Ottenere la quantità di riso/acqua giusta tramite alcuni tentativi di cottura.
- 4) Lavare accuratamente il riso sfuso e setacciarlo. Ciò comporta la perdita di sostanze nutritive, ma se non si lava il riso, si potrebbero ottenere cattivi risultati di cottura e maggiore formazione di schiuma e vapore nel contenitore di cottura **12**. Osservare anche sempre le istruzioni per la preparazione fornite dal produttore del riso.
- 5) Dopo il lavaggio, versare il riso nel contenitore di cottura **12** e pareggiarne la superficie.
- 6) Versare quindi la quantità di acqua misurata in base alla relativa marcatura CUP nel contenitore di cottura **12**:
- 2 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "2"
  - 3 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "3"
  - 4 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "4"
  - 5 misurini di riso = acqua fino alla marcatura CUP "5"

A seconda dei gusti, è possibile anche aggiungere del sale al riso.

## AVVERTENZA

- ▶ Non superare mai la marcatura 5 CUP/1 litro nel contenitore di cottura **12**. In caso contrario, l'acqua traboccherà!
- ▶ Preparare sempre almeno 2 porzioni di riso. In caso contrario si potrebbero ottenere cattivi risultati di cottura.
- ▶ Se si usa acqua calda si può ridurre il tempo di cottura. In tal caso però impiegare una quantità di acqua leggermente inferiore a quella necessaria per raggiungere la marcatura CUP nel contenitore di cottura **12**.
- ▶ A seconda del tipo di riso, può capitare che sia necessaria una quantità maggiore o minore di acqua per ottenere un risultato di cottura ottimale. Variare la quantità di acqua in base alle proprie esperienze e ai propri gusti.

## AVVERTENZA


- ▶ Se per lo riempimento si desidera usare un misurino diverso da quello fornito in dotazione **13**, orientarsi in base alla scala dei litri nel contenitore di cottura **12**. Se per esempio si desidera cuocere 0,6 litri di riso, misurare questa quantità con un misurino e immettere il riso nel contenitore di cottura **12**. Aggiungere poi acqua nel contenitore di cottura **12** fino al raggiungimento della marcatura "0,6 l".  
La scala indica sempre solo il valore che risulta dalla quantità totale di riso e acqua aggiunta.  
Non usare pertanto la scala per misurare liquidi o alimenti, in quanto tale scala vale solo per il cuocerisolo!

7) Dopo aver riempito il contenitore di cottura **12**, inserirlo nell'involucro di metallo. Nel far questo assicurarsi che...



- ... non siano presenti umidità e riso sulla superficie esterna del contenitore di cottura **12** per evitare di sporcare l'area di cottura. Eventualmente, ripulire la superficie esterna e asciugarla con un panno pulito.
- ... il contenitore di cottura **12** non venga collocato nell'involucro di metallo obliquamente o in modo angolato. Collocare il contenitore di cottura **12** sempre in modo corretto e diritto nell'involucro di metallo. In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio; cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

8) Chiudere il coperchio.

9) Collegare il cavo di rete **5** con l'ingresso **8** e infilare la spina di rete nella presa di corrente.



10) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **10**. La spia di controllo arancione "  " **6** si accende.

## AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante il procedimento di cottura, il vapore fuoriesce dal foro di fuoriuscita del vapore **3**. Non esporre mai le mani o altre parti del corpo al foro di fuoriuscita del vapore **3** durante il procedimento di cottura. Sussiste il pericolo di ustioni!
- 11) Premere il selettore di funzione **7** verso il basso. La spia di controllo arancione "  " **6** si spegne e la spia di controllo rossa "  " **9** si accende. Comincia la cottura.

## AVVERTENZA

- ▶ Se il contenitore di cottura **12** non è inserito e riempito, il selettore di funzione **7** non potrà essere posizionato su "cottura".

Non appena il riso è cotto, il cuociriso passa automaticamente alla funzione di riscaldamento. La spia di controllo rossa "  " 9 si spegne, mentre la spia di controllo arancione "  " 6 si riaccende. Attendere 5 minuti.

## AVVERTENZA

- ▶ Se si desidera, si può mantenere il riso caldo per circa 2 ore. Non è però escluso che in tal caso il gusto e il grado di cottura del riso cambino più lungo è il tempo in cui esso viene mantenuto caldo.

12) Aprire il coperchio. Il riso è ora pronto per il consumo.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per prelevare il riso, usare esclusivamente il cucchiaino di plastica accluso 14. In caso contrario, il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

## AVVERTENZA

- ▶ Il cucchiaino di plastica 14 può venire infilato nella staffa di sostegno 11 applicata sul bordo del cuociriso. Così lo si ha sempre a portata di mano!

Se non si consuma il riso subito dopo la cottura:

- Durante il tempo in cui il riso viene mantenuto caldo, non aprire il coperchio.
- Non lasciare il riso più a lungo di 2 ore nell'apparecchio per tenerlo caldo.

## AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Estrarre sempre la spina dalla presa quando non si usa più il cuociriso. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

13) Dopo aver prelevato il riso, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off 10 ed estrarre la spina dalla presa.

## Cottura a vapore

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!






Durante il procedimento di cottura, non sollevare l'insero per la cottura a vapore 1, poiché sussiste il rischio di ustione a causa del vapore in fuoriuscita. L'insero per la cottura a vapore 1 si surriscalda durante il procedimento di cottura. Prelevare l'insero per la cottura a vapore 1 tramite presine o simili dal contenitore di cottura 12.

## AVVERTENZA

- Assicurarsi che il contenitore di cottura **12** sia collocato correttamente anche con la cottura a vapore. Il contenitore di cottura **12** non deve essere danneggiato. In caso contrario si rischia di far saltare il fusibile di sicurezza dell'apparecchio; cosa che impedirebbe l'accensione dell'apparecchio stesso.

- 1) Versare nel contenitore di cottura **12** la quantità di acqua necessaria. Rispettare gli esempi nella tabella successiva.

Verdure	Quantità di acqua	Tempo di cottura a vapore
fagiolini, cavoli, carote	1 misurino <b>13</b>	25 minuti
Zucchine	1 misurino <b>13</b>	10 minuti
fagioli rossi e marroni, asparagi, spinaci	1 misurino <b>13</b>	15 minuti

- 2) Sminuzzare gli alimenti in modo che i pezzetti stiano senza problemi nell'inserito per la cottura a vapore **1**. Tagliare le carote a pezzetti e dividete in due le rosette del cavolo o i broccoli.
- 3) Collocare i cibi da cuocere nell'inserito di cottura **1**.
- 4) Collocare l'inserito per la cottura a vapore **1** sul contenitore di cottura **12**.
- 5) Chiudere il coperchio.
- 6) Collegare il cavo di rete **5** con l'ingresso **8** e infilare la spina di rete nella presa di corrente.
- 7) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **10**. La spia di controllo arancione " **6** si accende.
- 8) Premere il selettore di funzione **7** verso il basso. La spia di controllo arancione " **6** si spegne e la spia di controllo rossa " **9** si accende. Comincia la cottura a vapore.
- 9) Alla scadenza del tempo indicato premere il selettore di funzione **7** verso l'alto. L'apparecchio non si spegne automaticamente e non passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore.
- 10) Spegnerne l'apparecchio a mezzo dell'interruttore On/Off **10** ed estrarre la spina dalla presa.


## Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Rimedio
L'apparecchio non dà alcun segno di funzionamento.	Il cuociriso non è collegato alla presa.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Usare un'altra presa di corrente.
Il selettore di funzione <b>7</b> si porta continuamente nella posizione superiore.	Il contenitore di cottura <b>12</b> non è inserito del tutto o non è inserito correttamente.	Inserire il contenitore di cottura <b>12</b> nel cuociriso o correggerne la posizione.

IT  
CH

## Pulizia

### **AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere assolutamente il cuociriso in acqua per la pulizia e non metterlo sotto l'acqua corrente.
- ▶ Badare a far sì che non penetri liquido all'interno del cuociriso o sulla piastra di riscaldamento!

### **AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

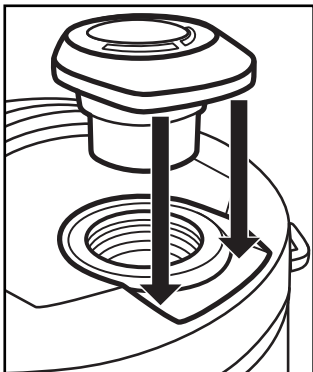
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

### **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non lavare le parti dell'apparecchio in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.
- ▶ Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi. Essi possono attaccare irrimediabilmente la superficie.



- Dopo ogni uso, svuotare il contenitore di raccolta dell'acqua di condensa ④.
- Pulire l'involucro di metallo e la piastra di riscaldamento con un panno asciutto. In caso di sporco ostinato usare un panno leggermente inumidito e ben strizzato.
- Per la pulizia togliere il tappo del foro di fuoriuscita del vapore ③ e pulire a fondo il tappo con acqua. Quando si rimette il tappo sul foro, badare a inserirlo correttamente: il tappo deve venire completamente premuto verso il basso in modo che venga nuovamente a trovarsi nell'apposita rientranza.



- Pulire il recipiente di cottura ⑫, l'inserto per la cottura a vapore ①, il cucchiaio di plastica ⑭ e il misurino ⑬ in acqua con aggiunta di detergente per stoviglie. Infine risciacquare tutte le parti con molta acqua calda, in modo da rimuovere i resti di detergente.
- Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

## CONSIGLIO PER UNA FACILE PULIZIA

- ▶ Prima di risciacquare il contenitore di cottura ⑫ immettervi una tazza piena di acqua con aggiunta di detergente per stoviglie ⑫.
  - ▶ Inserire il contenitore di cottura ⑫ nel cuociriso.
  - ▶ Accendere il cuociriso "☺" e attendere che l'acqua bolla.
  - ▶ Estrarre poi la spina dalla presa e attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio.
- Quando ora si sciaccia il contenitore di cottura ⑫, lo sporco va via molto più facilmente.

## Conservazione

Conservare il cuociriso pulito in un luogo asciutto ed esente dalla polvere.

## Smaltimento dell'apparecchio



**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.**

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

IT  
CH

## Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, della Direttiva ErP (Energy related Products = prodotti connessi all'energia) 2009/125/EC nonché della Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC.



La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore .

## Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

### AVVERTENZA

- La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione, non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o i danni a parti fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)  
IAN 109177

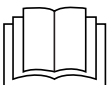
**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)  
IAN 109177

**Raggiungibilità della hotline:** dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## Table of contents

<b>Introduction</b> .....	<b>50</b>
Copyright .....	50
<b>Intended use</b> .....	<b>50</b>
<b>Scope of delivery/Preparation</b> .....	<b>51</b>
Disposal of packaging .....	51
<b>Appliance description</b> .....	<b>52</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>52</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>52</b>
<b>Using the rice cooker</b> .....	<b>55</b>
Preparing pretreated rice .....	55
Preparing rice that has not been pretreated .....	56
Steam cooking .....	59
<b>Fault rectification</b> .....	<b>61</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>61</b>
<b>Storage</b> .....	<b>63</b>
<b>Disposal of the appliance</b> .....	<b>63</b>
<b>EC Declaration of Conformity information</b> .....	<b>63</b>
<b>Importer</b> .....	<b>63</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>64</b>
<b>Service</b> .....	<b>64</b>

GB



Read the operating instructions thoroughly, particularly the safety instructions.

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

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

## Intended use

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

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

### **WARNING**

#### **Risks from non-intended use**

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

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

### **NOTE**

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

## Scope of delivery/Preparation

This appliance is supplied with the following components as standard:

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

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

### NOTE

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

## Disposal of packaging

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



Recirculation of packaging into the material flow saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material no longer needed in line with applicable local regulations.

### NOTE

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

## Appliance description

Figure A:



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

Figure B:

- Ⓜ Measuring cup
- Ⓨ Plastic spoon

## Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	400 W
Keep-warm mode output	45 W


## Safety instructions

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the rice cooker only to correctly installed and earthed power sockets supplying a voltage that corresponds with the details given on the appliance identification plate.
- ▶ Always remove the plug from the power socket when you move or fill the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the cooker is not in use!
- ▶ Never disconnect the appliance by pulling the power cable from the power socket. Always disconnect the plug itself.

**⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
- ▶ Should the appliance fall into liquid, IMMEDIATELY remove the power plug from the socket. Then, do not operate the appliance again until it has been inspected by an approved service company.
- ▶ Never subject the appliance to the effects of moisture, and do not use it outdoors.
- ▶ Do not use the rice cooker if you are standing on a wet floor or if your hands and/or the appliance are wet.
- ▶ Position the power cable so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- ▶ Do not kink or crush the power cable and do not wind it around the appliance.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

 Never submerge the appliance in water or other liquids.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised. The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.



## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ The escaping water vapour is extremely hot! Risk of Burns!

## **WARNING! RISK OF INJURY!**



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

## **WARNING! RISK OF INJURY!**



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

## **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

## Using the rice cooker

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

### NOTE

- ▶ Before first using the appliance, fill the cooking bowl 12 up as far as the CUP marking "4", and allow to boil for around 30 min (see chapter entitled "Steam cooking" for operation). Now throw this water away, allow the appliance to cool down and then clean the cooking bowl 12 thoroughly.

## Preparing pretreated rice

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

### NOTE


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

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

### NOTE

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

- 4) Place the cooking bowl 12 in the appliance.  
Ensure that...
  - ... there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl 12 - this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
  - ... the cooking bowl 12 is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl 12 correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.

- 5) Now close the lid.
- 6) Connect the power cable **5** to the socket **8** and insert the mains plug into the power socket.
- 7) Switch the appliance on using the On/Off switch **10**. The orange control lamp "" **6** lights up.
- 8) Press down the function selector switch **7** and cook the rice for the amount of time specified on the rice packet.
- 9) When the rice is ready:
  - If you want to eat the rice immediately, disconnect the plug from the mains power socket.
  - If you wish to keep the rice warm (max. 2 hours), press the function selector switch **7** upwards.
- 10) When you have removed the rice, switch the device off at the On/Off switch **10** and pull the power plug out of the mains power socket.

## NOTE

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

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

## NOTE

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

## Preparing rice that has not been pretreated

### NOTE

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

- 1) Open the lid by pressing the release **2** and lifting the lid simultaneously.

- 2) Remove the cooking bowl 12.

## NOTE

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

- 3) Measure the desired quantity of rice with the help of the supplied measuring cup 13.

As a general rule: A level measuring cup 13 filled with rice is a portion for one person. Determine the right quantity of rice and water for yourself by making a few cooking attempts.

- 4) Thoroughly wash and drain the rice. This may remove some of the nutrition, but not washing the rice could lead to poor cooking results and increased foam and steam formation in the cooking bowl 12. Always pay attention to the rice manufacturer's preparation instructions
- 5) After washing the rice, pour it rice into the cooking bowl 12 and smooth it out.
- 6) Then add water up to the relevant CUP markings in the cooking bowl 12.

- 2 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "2"
- 3 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "3"
- 4 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "4"
- 5 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "5"

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

## NOTE

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

## NOTE

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

7) After filling the cooking bowl 12, put it back into the rice cooker housing.

Ensure that...

- ... there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl 12 - this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
- ... the cooking bowl 12 is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl 12 correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.

8) Now close the lid.

9) Connect the power cable 5 to the socket 8 and insert the mains plug into the mains socket.

10) Switch the appliance on using the On/Off switch 10. The orange control lamp "🍲" 6 lights up.



## ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

11) Press the function selector switch 7 downwards. The orange control lamp "🍲" 6 goes out and the red control lamp "🍲" 9 lights up.

## NOTE

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


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

## NOTE



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

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

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

## NOTE


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

If you do not eat the rice immediately:

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

## WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!





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

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

## Steam cooking

### WARNING! RISK OF INJURY!






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

## NOTE

- Ensure that the cooking bowl **12** is also inserted correctly when it is used for steaming. The cooking bowl **12** must not be damaged. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may be activated and the appliance will not allow itself to be switched on.

- 1) Pour the desired quantity of water into the cooking bowl **12**.  
Take note of the examples given in the following table.

Vegetables	Quantity of water	Steaming time
Green beans, cabbage, carrots	1 Measuring cup <b>13</b>	25 minutes
Zucchini	1 Measuring cup <b>13</b>	10 minutes
Kidney beans, brown beans, asparagus, spinach	1 Measuring cup <b>13</b>	15 minutes

- 2) Cut the food into small pieces so that it will fit into the steam cooking insert **1** without problems. Cut the carrots into small pieces and divide up the florets of the cauliflower or broccoli.
- 3) Place the food to be steamed in the steam cooking insert **1**.
- 4) Place the steam cooking insert **1** onto the cooking bowl **12**.
- 5) Now close the lid.
- 6) Connect the power cable **5** to the socket **8** and insert the mains plug into the mains socket.
- 7) Switch the appliance on using the On/Off switch **10**. The orange control lamp  **6** lights up.
- 8) Press the function selector switch **7** downwards. The orange control lamp  **6** goes out and the red control lamp  **9** lights up. The steaming process begins.
- 9) Once the specified time has elapsed, press the function selector switch **7** upwards. The appliance does not switch off automatically or switch to keep-warm mode.
- 10) Switch the device off at the On/Off switch **10** and pull the power plug out of the mains power socket.


## Fault rectification

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

GB

## Cleaning

### **WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

### **WARNING - RISK OF INJURY!**

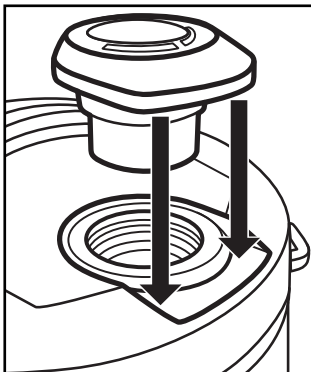
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it.

### **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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



- Always empty the condensation collector after use ④.
- Clean the rice cooker casing and the heating plate with a dry cloth. Remove stubborn soiling with a moderately damp, well wrung-out cloth.
- Remove the closure of the steam outlet opening ③ for cleaning and give the closure a thorough cleaning with water. When replacing the closure, ensure that it is correctly inserted. The closure must be pressed down completely so that it sits firmly in the intended recess.



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

### TIP FOR EASY CLEANING

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

## Storage

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

## Disposal of the appliance



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

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

GB

## EC Declaration of Conformity information

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Guidelines 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.



The full original Declaration of Conformity is available from the importer.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Warranty

The warranty provided for this appliance is 3 years from date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact the Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free dispatch of your goods.

### NOTE

- ▶ This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts.

Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 109177

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

01 / 2015 · Ident.-No.: SRK400A2-112014-2

---

IAN 109177

