

# SILVER CREST®



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



## RICE COOKER SRK 400 A2

**HU**

### RIZSFŐZŐ

Használati utasítás

**SK**

### VARIČ RYŽE

Návod na obsluhu

**CZ**

### VARIČ RÝŽE

Návod k obsluze

**DE**

**AT**

**CH**

### REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 289834

**HU** **CZ** **SK**



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

---

(CZ)

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

---

(SK)

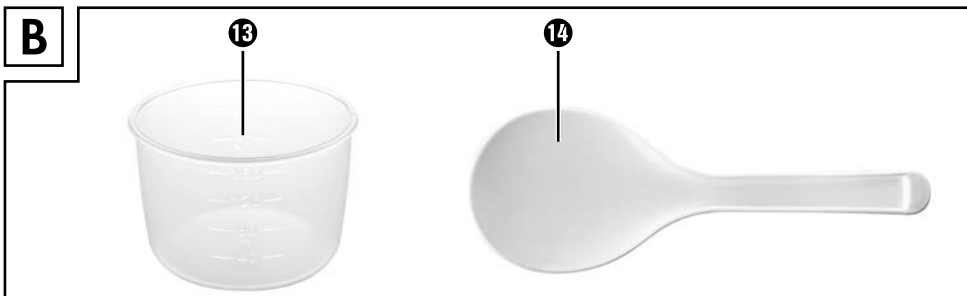
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	19
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

**A****B**

## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>2</b>
Szerzői jogvédelem .....	2
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>2</b>
<b>A csomag tartalma/Előkészítés</b> .....	<b>3</b>
A csomagolás ártalmatlanítása .....	3
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>4</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>4</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>5</b>
<b>A rizsfőző készülék használata</b> .....	<b>7</b>
Előkezelt rizs főzése .....	7
Nem előfőzött rizs főzése .....	9
Gőzpárolás .....	12
<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>13</b>
<b>Tisztítás</b> .....	<b>14</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>15</b>
<b>A készülék ártalmatlanítása</b> .....	<b>15</b>
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>16</b>
Szerviz .....	17
Gyártja .....	17



Figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót, különösen a biztonsági előírásokat.

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utányomás akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

## Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag rizs főzésére és élelmiszerek, mint pl. zöldség vagy hal párolására használható.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra!

### FIGYELMEZTETÉS

#### **Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!**

A készülék nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- ▶ A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

### **TUDNIVALÓ**

- ▶ A készülék nem rendeltetésnek megfelelő és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot. A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végrehajtott módosításokból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

## A csomag tartalma/Előkészítés

A készüléket alapvetően az alábbi elemekkel szállítjuk:

- rizsfőző készülék főzőtartállyal és pároló edénnyel
- mérőpohár
- műanyag kanál
- csatlakozó vezeték hálózati csatlakozóval
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, fóliát és címkét.
- 3) Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

## A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (b) és számjegyekkel (a) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:



- 1-7: Műanyag
- 20-22: Papír és karton
- 80-98: Kompozit anyagok

### TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni bele.

## A készülék leírása


„A” ábra:

- 1 pároló edény
- 2 nyitó gomb
- 3 gőzki bocsátó nyílás
- 4 felfogótartály a lecsapódott vízhez
- 5 hálózati kábel
- 6 narancssárga ellenőrzőlámpa „” (melegen tartás)
- 7 funkcióválasztó
- 8 hálózati kábel aljzata
- 9 piros ellenőrzőlámpa „” (főzés)
- 10 be-/kikapcsoló
- 11 tartókengyel műanyag kanalaknak
- 12 főzőtartály

„B” ábra:


- 13 mérőpohár
- 14 műanyag kanál

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~ (Váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	400 W
Teljesítmény melegen-tartó üzemmódban	45 W
	A készülék ételkészítéssel érintkező részei ételkészítéskor biztonságosak.

## Biztonsági utasítások

### **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE**

- ▶ A rizsfőző készüléket csak előírás szerűen beszerelt és földelt, a készülék típusjelzésén feltüntetett hálózati feszültségnek megfelelő hálózati aljzatba csatlakoztassa.
  - ▶ Mindig húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból, ha mozgatja vagy megtölti a készüléket, üzemzavar esetén, tisztítás előtt, vagy ha nem használja a készüléket!
  - ▶ A csatlakozót soha ne a vezetéknél fogva húzza ki a hálózati aljzataból. Magát a csatlakozót húzza.
  - ▶ Ne érjen hozzá a hálózati csatlakozóhoz nedves vagy vizes kézzel.
  - ▶ Ha a készülék folyadékba esne, húzza ki azonnal a csatlakozót a hálózati aljzataból. Ezt követően ne használja a készüléket, hanem ellenőriztesse először engedélyezett szakemberrel.
  - ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen nedves, és ne használja a szabadban.
  - ▶ Ne használja a rizsfőző készüléket, ha nedves talajon áll, illetve ha a keze vagy a készülék nedves.
  - ▶ Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy az ne kerülhessen érintkezésbe forró vagy éles tárgyakkal.
  - ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt, és ne tekerje a készülék köré.
  - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
-  A készüléket semmilyenképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!



## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A gépet működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket. A felhasználó által végzendő tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyerekek, ez alól csak a 8 évesnél idősebb és felügyelet alatt lévő gyerekek képeznek kivételt. A készüléket és csatlakozóvezetékét 8 éves kor alatti gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették az ezzel kapcsolatos veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Hagyja a készüléket és a tartozékokat teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja, vagy elteszi őket.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ A kilépő vízgőz nagyon forró! Égési sérülés veszélye!

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**



**VIGYÁZAT!** A gőznyíláson át és a fedél kinyitásakor forró gőz áramlik ki! Leforrázás veszélye!

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**



**Vigyázat! Forró felület!**

Ez a szimbólum a készülék forró felületeire figyelmeztet!

**FIGYELEM - ANYAGI KÁR!**

- ▶ A fedelet a főzés közben soha ne takarja le kendővel vagy hasonló tárggyal.
- ▶ A készüléket soha se állítsa hőforrás közelébe.
- ▶ Soha ne nyissa ki a készülék burkolatát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Csak a csomagban mellékelt alkatrészeket használja, és soha ne használja a készüléket behelyezett főzőtartály nélkül.

**A rizsfőző készülék használata**

Ez a készülék rizs főzésére és más élelmiszerek gőzben történő párolása alkalmas. Kísérletezzen egy kicsit, hogy megtalálja a megfelelő vízmennyiséget és a főzési időt a különböző élelmiszerek számára.

**TUDNIVALÓ**

- ▶ Az első használat előtt töltsön vizet a „4” CUP-jelzésig a főzőtartályba **12** és hagyja mintegy 30 percig lassan forni (a használatot lásd a „Gőzpárolás” részben). Öntse ki ezt a vizet, hagyja lehűlni a készüléket és ezután alaposan tisztítsa meg a főzőtartályt **12**.

**Előkezelt rizs főzése**


Az előkezelt rizs a kereskedelemben „előfőzött rizs”, „gyorsrizs”, „rövid főzésű rizs” vagy hasonló néven kapható.

**TUDNIVALÓ**

- ▶ A jobb főzési eredmény elérése érdekében kenje be egyenletesen a főzőtartály **12** belső oldalát kevés zsírral vagy növényi olajjal.
- ▶ Soha ne lépje túl az 5 CUP/1 liter jelölést a főzőtartályban **12**. Ellenkező esetben a víz kifut!

- 1) Nyissa ki a fedelet a nyitó gomb **2** megnyomásával és a fedél egyidejű megemelésével.
- 2) Vegye ki a főzőtartályt **12**.
- 3) Töltse a rizst és a rizs csomagolásán megadott vízmennyiséget a főzőtartályba **12**.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Mindig legalább annyi rizst főzzön, hogy a betöltött víz legalább elérje a „2” CUP-jelzést. Különbön rossz eredménnyel végződhet a főzés!
- 4) Helyezze be a főzőtartályt **12** a készülékbe.  
Közben ügyeljen arra, hogy...
    - ... a főzőtartály **12** külseje ne legyen nedves és ne legyen rajta rizs, így elkerülhető, hogy a főzőrész beszennyeződjön. Ha szükséges, törölje szárazra a tartály külső oldalát törlőkendővel.
    - ... a főzőtartály **12** ne ferdén vagy döntve kerüljön a rizsfőző házába. A főzőtartályt **12** mindig helyesen és egyenesen helyezze bele a rizsfőző házába. Egyéb esetben előfordulhat, hogy aktiválódik a készülék biztonsági kikapcsolása és már nem lehet bekapcsolni a készüléket.
  - 5) Csukja be a fedelet.
  - 6) Csatlakoztassa a hálózati kábelt **5** a készülék aljzatához **8** és helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
  - 7) Kapcsolja be a készüléket a **10** be-/kikapcsolóval. A „” **6** narancsszínű ellenőrzőlámpa világít.
  - 8) Nyomja lefelé a funkcióválasztót **7** és főzze a rizst a rizs csomagolásán megadott ideig.
  - 9) Amikor a rizs elkészült:
    - Ha azonnal el kívánja fogyasztani a rizst, húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból.
    - Ha még melegen kívánja tartani a rizst (max. 2 órán át), akkor nyomja felfelé a funkcióválasztót **7**.
  - 10) A rizs kivételét követően kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Egyes gyorsrizs-fajtáknak a főzés után még duzzadniuk kell. Mindig vegye figyelembe a rizs csomagolásán található tudnivalókat.

## FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A rizs kiszedéséhez kizárólag a csomagban mellékelte műanyag kanalat **14** használja. Ellenkező esetben megsérülhet a főzőtartály **12** tapadásmentes bevonata.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A műanyag kanalat **14** beállíthatja a rizsfőző peremén elhelyezett tartókengyelbe **11**. Így az mindig gyorsan kéznél van!

## Nem előfőzött rizs főzése

### TUDNIVALÓ

- ▶ A jobb főzési eredmény elérése érdekében kenje be egyenletesen a főzőtartály **12** belső oldalát kevés zsírral vagy növényi olajjal.

- 1) Nyissa ki a fedelet a nyitó gomb **2** megnyomásával és a fedél egyidejű megemelésével.
- 2) Vegye ki a főzőtartályt **12**.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ne használja tovább a főzőtartályt **12**, ha sérült! A sérülés kiválthatja a készülék biztonsági kikapcsolását és akkor már nem lehet bekapcsolni a készüléket.

- 3) Mérje ki a kívánt mennyiségű rizst a kapott mérőpohár **13** segítségével. Iránymutató: Egy csapott mérőpohár **13** – rizzsel töltve – egy egyszemélyes adagnak felel meg. Néhány főzési kísérlet révén megállapíthatja az ön számára megfelelő rizs / víz mennyiséget.
  - 4) Mossa meg alaposan a kimért rizst és csepegtesse le. Eközben ugyan tápanyagok mennek veszendőbe, de mosás nélkül rosszabb főzési eredményt kaphat és túlzott hab- és gőzképződés alakulhat ki a főzőtartályban **12**. Mindig vegye figyelembe a rizstermelő elkészítési utasítását is.
  - 5) Miután megmosta, tegye a rizst a főzőtartályba **12** és simítsa el.
  - 6) Ezután öntsön hozzá vizet a főzőtartály **12** megfelelő CUP-jelöléséig:
    - 2 mérőpohár rizs = víz a „2” CUP jelölésig
    - 3 mérőpohár rizs = víz a „3” CUP jelölésig
    - 4 mérőpohár rizs = víz a „4” CUP jelölésig
    - 5 mérőpohár rizs = víz a „5” CUP jelölésig
- Ízlés szerint só is adhat a rizshez.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Soha ne lépje túl az 5 CUP/1 liter jelölést a főzőtartályban **12**. Ellenkező esetben a víz kifut!
- ▶ Mindig legalább 2 adag rizst készítsen. Ellenkező esetben rossz eredménnyel végződhet a főzés!
- ▶ Ha meleg vizet használ, rövidebb lehet a főzési idő. Ekkor azonban valamivel kevesebb vizet használjon, mint amennyi a CUP-jelzés szerint a főzőtartályban **12** szükséges lenne.
- ▶ A rizs fajtájától függően előfordulhat, hogy valamivel kevesebb vagy több vizet kell beletölteni, hogy optimális főzési eredményt érjen el. Saját tapasztalatai és ízlése szerint változtassa meg a vízmennyiséget.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a betöltésre nem a készülékkel együtt szállított mérőpoharat **13** használja, akkor a főzőtartályban **12** látható „liter-skála” alapján tájékozódhat. Ha például 0,6 liter rizst szeretne főzni, akkor mérje ki ezt a mennyiséget egy mérőpohárral, és tegye bele a rizst a főzőtartályba **12**. Ezután öntsön annyi vizet a főzőtartályba **12**, hogy a víz a „0,6 l” jelzésig álljon. A skálabeosztás mindig csak azt az értéket jelenti, amit a rizs és a hozzáadott víz teljes mennyisége kiad. Ezért ne használja a beosztást folyadékok vagy élelmiszer kimérésére, mert az csak a rizsfőzőre érvényes!


7) Miután megtöltötte a főzőtartályt **12**, helyezze bele a rizsfőző házába.

Közben ügyeljen arra, hogy...

- ... a főzőtartály **12** külseje ne legyen nedves és ne legyen rajta rizs, így elkerülhető, hogy a főzőrész beszennyeződjön. Ha szükséges, törölje szárazra a tartály külső oldalát egy törlőkendővel.
- ... a főzőtartály **12** ne ferdén vagy döntve kerüljön a rizsfőző házába. A főzőtartályt **12** mindig helyesen és egyenesen helyezze a rizsfőző házába. Egyéb esetben előfordulhat, hogy kioldódik a készülék biztonsági kikapcsolása és akkor már nem lehet bekapcsolni a készüléket.



8) Csupkja be a fedelet.

9) Csatlakoztassa a hálózati kábelt **5** a készülék aljzatához **8** és helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.

10) Kapcsolja be a készüléket a **10** be-/kikapcsolóval. A „” **6** narancsszínű ellenőrzőlámpa világít.



## FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Párolás közben gőz lép ki a gőzkibocsátó nyíláson **3** át. Soha ne tartsa a kezét vagy más testrészét párolás közben a gőzkibocsátó nyílás **3** fölé. Leforrázhhatja magát!

11) Nyomja lefelé a funkcióválasztó kapcsolót **7**. A narancsszínű ellenőrzőlámpa „” **6** kialszik és elkezd világítani a piros ellenőrzőlámpa „” **9**. A főzési folyamat megkezdődik.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a főzőtartály **12** nincsen behelyezve, a funkcióválasztó kapcsolót **7** nem lehet „Főzés” helyzetbe állítani.

Amint a rizs megfőtt, a rizsfőző automatikusan melegen-tartó funkcióra kapcsol vissza. A piros ellenőrzőlámpa „” **9** kialszik, míg a narancsszínű ellenőrzőlámpa „” **6** ismét világítani kezd. Várjon 5 percet.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A rizst szükség esetén kb. 2 óra időtartamig tarthatja melegen. Azonban előfordulhat, hogy a rizs íze és párolási foka megváltozik, minél tovább tartja melegen.

12) Nyissa ki a fedelet. A rizs fogyasztásra kész.

### FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A rizs kiszedéséhez kizárólag a csomagban mellékelte műanyag kanalat **14** használja. Ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A műanyag kanalat **14** beleállíthatja a rizsfőző peremén elhelyezett tartókengyelbe **11**. Így az mindig gyorsan kéznél van!

Ha nem fogyasztja el azonnal a rizst:

- A melegen-tartási idő alatt ne nyissa ki a fedelet.
- Ne hagyja 2 óránál tovább a rizst a melegen-tartásban.

## FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Mindig húzza ki a csatlakozót az aljzatból, ha már nem használja a rizsfőzőt. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

13) A rizs kivételét követően kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

## Gőzpárolás

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



A párolási folyamat közben ne emelje fel a pároló edényt **1**, mert a kiáramló gőzzel leforrázhatja magát. A pároló edény **1** felforrósodik a párolási folyamat közben. A főzőtartályról **12** edényfogó vagy hasonló segítségével vegye le a pároló edényt **1**.

### TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a főzőtartály **12** a gőzpárolás közben is megfelelően legyen behelyezve. A főzőtartálynak **12** nem szabad sérültenek lennie. Egyéb esetben előfordulhat, hogy aktiválódik a készülék biztonsági kikapcsolása és akkor már nem lehet bekapcsolni a készüléket.

- 1) Öntse a szükséges vízmennyiséget a főzőtartályba **12**. Vegye figyelembe az alábbi táblázat példáit.




Zöldség (Súly)	Vízmennyiség	Párolási idő (kb.)
Zöldbab, káposzta, sárgarépa (kb. 200 g)	1 - 2 mérőpohár <b>13</b>	25 perc
Gomba, felezett (250 g)	1 mérőpohár <b>13</b>	15 perc
Piros és barna bab, spárga, spenót (kb. 200 g)	1 - 2 mérőpohár <b>13</b>	20 perc

### TUDNIVALÓ

- Vágja az élelmiszereket kisebb darabokra, hogy azok könnyen beleférjenek a pároló edénybe **1**. Vágja apró darabokra a sárgarépát és szedje darabokra a karfiol vagy brokkoli rózsákat.

Hal / tenger gyümölcsei (Súly)	Vízmennyiség	Párolási idő (kb.)
Kagyló - addig kell főzni, amíg ki nem nyílnak (kb. 100 g)	1 mérőpohár <b>13</b>	10 perc
Garnélarák - addig kell őket főzni, amíg rózsaszínűek nem lesznek (kb. 200 g)	1 mérőpohár <b>13</b>	15 perc

Halfilé (lazac) (kb. 350 g)	2 mérőpohár <b>13</b>	20 perc
Osztriga - héjában (kb. 3 - 4 darab)	2 mérőpohár <b>13</b>	30 perc

- 2) Tegye a párolandó élelmiszert a pároló edénybe **1**.
- 3) Tegye a pároló edényt **1** a főzőtartályra **12**.
- 4) Csukja be a fedelet.
- 5) Csatlakoztassa a hálózati kábelt **5** a készülék aljzatához **8** és helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
- 6) Kapcsolja be a készüléket a **10** be-/kikapcsolóval. A „” **6** narancsszínű ellenőrzőlámpa világít.
- 7) Nyomja lefelé a funkcióválasztó kapcsolót **7**. A narancsszínű ellenőrzőlámpa „” **6** kialszik és elkezd világítani a piros ellenőrzőlámpa „” **9**. A gőzzel történő párolási folyamat elkezdődik.
- 8) A megadott idő letelte után nyomja a funkcióválasztó kapcsolót **7** felfelé. A készülék nem kapcsol ki automatikusan, vagy vált a melegen-tartó üzemmódba.
- 9) Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.


## Hibaelhárítás

Hiba	Oka	Elhárítás
A készülék nem működik.	A rizsfőző nincs a hálózati aljzathoz csatlakoztatva.	Helyezze a hálózati csatlakozót egy hálózati aljzatba.
	A hálózati aljzat hibás.	Használjon másik hálózati aljzatot.
A funkcióválasztó kapcsoló <b>7</b> mindig felugrik.	A főzőtartály <b>12</b> nincs, vagy rosszul van behelyezve.	Helyezze be helyesen a főzőtartályt <b>12</b> .



## Tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

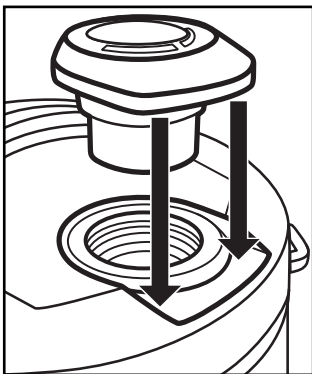
- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- ▶  Tisztításkor semmiképpen ne merítse vízbe a rizsfőzőt, vagy ne tartsa folyó víz alá.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a rizsfőző belsejébe, vagy a fűtőlapra!

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt megtisztítaná.


### FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Tilos a készülék részeit mosogatógépben tisztítani, ezek ugyanis ezáltal megrongálódhatnak.
- ▶ Ne használjon erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- Minden használat után ürítse ki a lecsapódó víz tartályát **4**.
- A rizsfőző házát és a fűtőlapot száraz kendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén használjon kissé nedves, jól kicsavart kendőt.
- A tisztításhoz vegye le a gőzkilépő nyílás **3** kupakját és alaposan tisztítsa meg a kupakot vízzel. A visszahelyezésnél ügyeljen a kupak helyes ráhelyezésére: A kupakot teljesen le kell nyomni, hogy ismét a megfelelő mélyedésben legyen rögzítve.



- A főzőtartályt **12**, a pároló edényt **1**, a műanyag kanalat **14** és a mérőpo-  
harat **13** mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Ezután bő tiszta vízzel öblítse  
le az összes elemet, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer.
- Egy törölkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék  
az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

#### **TIPP A KÖNNYEBB TISZTÍTÁSHOZ**

- ▶ A főzőtartály **12** mosogatása előtt tegyen egy csésze mosogatószeres  
vizet a főzőtartályba **12**.
- ▶ Tegye a főzőtartályt **12** a rizsfőzőbe.
- ▶ Kapcsolja a rizsfőzőt „” állásba és várja meg, amíg a víz felforr.
- ▶ Ezután húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, míg a készülék  
szobahőmérsékletre hűl.  
Ha így mosogatja el a főzőtartályt **12**, a szennyeződés lényegesen  
könnyebben eltávolítható.

## Tárolás

A megtisztított rizsfőzőt száraz és pormentes helyen tárolja.

## A készülék ártalmatlanítása



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba.  
Erre a termékre a 2012/19/EU európai uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékel-  
távolító üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat.  
Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

## Szerviz

**HU** Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

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

IAN 289834

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>20</b>
Autorské právo .....	20
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>20</b>
<b>Rozsah dodávky/Přípravy</b> .....	<b>21</b>
Likvidace obalového materiálu .....	21
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>22</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>22</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>23</b>
<b>Použití hrnce na vaření rýže</b> .....	<b>25</b>
Příprava předvařené rýže .....	25
Příprava nepředvařené rýže .....	27
Vaření v páře .....	30
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>31</b>
<b>Čištění</b> .....	<b>32</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>33</b>
<b>Likvidace přístroje</b> .....	<b>33</b>
<b>Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>34</b>
Servis .....	35
Dovozce .....	35



Přečtěte si pozorně návod k obsluze, zejména bezpečnostní pokyny.

## Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

## Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

## Použití dle předpisů

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

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

### VÝSTRAHA

#### **Nebezpečí při použití v rozporu s určením!**

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

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

### **UPOZORNĚNÍ**

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

## Rozsah dodávky/Přípravy

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Likvidace obalového materiálu



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



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

1-7: Plasty

20-22: Papír a lepenka

80-98: Kompozitní materiály



### UPOZORNĚNÍ

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



## Popis přístroje


Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ⓓ odměrka
- ⓔ plastová lžice

## Technická data

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

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

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



V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**



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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**



**Pozor! Horký povrch!**

Tento symbol varuje před horkými povrchy na přístroji!

## **POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!**

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

## **Použití hrnce na vaření rýže**

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

### **UPOZORNĚNÍ**

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

## **Příprava předvařené rýže**

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


### **UPOZORNĚNÍ**

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Příprava nepředvařené rýže

### UPOZORNĚNÍ

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## UPOZORNĚNÍ

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

7) Po naplnění varné nádoby 12 ji vložte do těla hrnce na vaření rýže.

Dbejte přitom na to, aby...

- ... se na vnější straně varné nádoby 12 nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
- ... varná nádoba 12 nebyla vložena do těla hrnce na vaření rýže šikmo nebo zpřičeně. Varnou nádobu 12 vložte vždy správně a přímo do těla hrnce na vaření rýže. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnostní vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.



8) Zavřete víko.

9) Zastrčte síťový kabel 5 do zdířky 8 a zástrčku zastrčte do zásuvky.

10) Přístroj zapněte zapínačem/vypínačem 10. Svítí oranžová kontrolka „“ 6.



## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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

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

## **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Není-li vložena a naplněná varná nádoba **12**, nedá se přepínač funkci **7** přepnout do polohy „vaření“.

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

## **UPOZORNĚNÍ**

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

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

## **POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!**

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

## **UPOZORNĚNÍ**

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

Pokud rýži nechcete ihned jíst:

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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

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



## Vaření v páře

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



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

### UPOZORNĚNÍ

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

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




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

### UPOZORNĚNÍ

- Nakrájejte potraviny na malé kousky, aby se vešly bez problémů do koše na vaření v páře ❶. Nakrájejte mrkev na malé kousky a oddělte od sebe růžičky květáku nebo brokolice.

Ryby / plody moře (hmotnost)	Množství vody	Doba paření (cca)
mušle vařit až do jejich otevření (cca 100 g)	1 odměrná nádoba ❸	10 minut
krevety vařit až do růžového zbarvení (cca 200 g)	1 odměrná nádoba ❸	15 minut

rybí filé (losos) (cca 350 g)	2 odměrné nádoby <b>13</b>	20 minut
ústřice, ve skořápce (cca 3 - 4 kusy)	2 odměrné nádoby <b>13</b>	30 minut


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

## Odstranění závad

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

## Čištění

### ⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

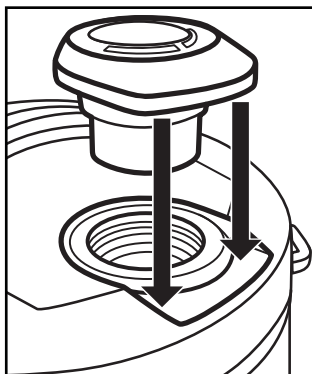
- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  Při čištění v žádném případě neponožte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
- ▶ Do vnitřku hrnce na vaření rýže ani na topnou plotýnku se nesmí dostat žádná tekutina!

### ⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním přístroj nechte zcela vychladnout.


### POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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



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

## TIP PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

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

## Uložení

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

## Likvidace přístroje



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

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

## Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

### Záruční podmínky

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

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 289834

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

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



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>38</b>
Autorské právo .....	38
<b>Určené použitie</b> .....	<b>38</b>
<b>Rozsah dodávky/pripravy</b> .....	<b>39</b>
Likvidácia balenia .....	39
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>40</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>40</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>41</b>
<b>Používanie hrnca na varenie ryže</b> .....	<b>43</b>
Príprava predvarenej ryže .....	43
Príprava nepredvarenej ryže .....	45
Varenie na pare .....	48
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>50</b>
<b>Čistenie</b> .....	<b>50</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>51</b>
<b>Likvidácia zariadenia</b> .....	<b>52</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>52</b>
Servis .....	53
Dovozca .....	53



Pozorne si prečítajte návod na obsluhu, predovšetkým bezpečnostné pokyny.



## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

## Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

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

## Určené použitie

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

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

### VÝSTRAHA

#### **Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!**

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

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

### **UPOZORNENIE**

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

## Rozsah dodávky/prípravy

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

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

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

### UPOZORNENIE

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

## Likvidácia balenia



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



Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (b) a číslicami (a) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty

20–22: Papier a lepenka



80–98: Kompozitné materiály

### UPOZORNENIE

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

## Opis prístroja


Obrázok A:

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

Obrázok B:


- ⓫ Odmerka
- ⓬ Plastová lyžica

## Technické údaje

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

## Bezpečnostné pokyny

### **NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**



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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**



**Pozor! Horúci povrch!**

Tento symbol je varovaním pred horúcimi povrchmi na prístroji!

**POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

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

**Používanie hrnca na varenie ryže**

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

**UPOZORNENIE**

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

**Príprava predvarenej ryže**

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


**UPOZORNENIE**

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

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

## UPOZORNENIE

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

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

## UPOZORNENIE

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

## POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNENIE

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

## Príprava nepredvarenej ryže

### UPOZORNENIE

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

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

### UPOZORNENIE

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

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



## UPOZORNENIE

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

## UPOZORNENIE

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

7) Po naplnení nádoby na varenie 12 ju nasadte do krytu hrnca na varenie ryže. Dbajte pritom na to, aby...

- ... žiadna vlhkosť ani ryža neboli na vonkajšej strane nádoby na varenie 12, čím zabránite znečisteniu varného priestoru. V prípade potreby vytrite vonkajšiu stranu dosucha čistou handrou.
- ... nádoba na varenie 12 nebola do tela hrnca na varenie ryže vložená šikmo alebo naprieč. Vždy nasadte nádobu na varenie 12 do hrnca na varenie ryže správne a rovno. Inak sa môže stať, že sa spustí bezpečnostné odpojenie prístroja a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.



8) Zatvorte veko.

9) Zasuňte sieťovú šnúru 5 do zásuvky 8 na prístroji a sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

10) Prístroj zapnite spínačom zap./vyp. 10. Oranžová kontrolka „“ 6 svieti.



## VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

## UPOZORNENIE

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

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

## UPOZORNENIE

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

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

## POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNENIE

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

Ak ryžu nebudete konzumovať ihneď:

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

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

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

## Varenie na pare

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



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

### UPOZORNENIE

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




1) Nalejte požadované množstvo vody do nádoby na varenie ❷. Riad'te sa príkladmi v nasledujúcich tabuľkách.

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

### UPOZORNENIE

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

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


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

## Odstraňovanie porúch

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

## Čistenie

### **VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

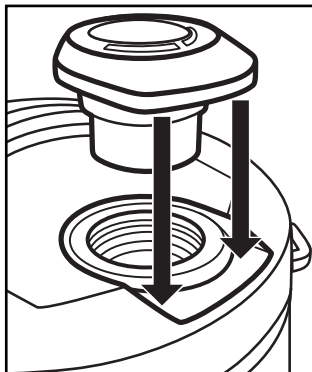
### **VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred čistením nechajte prístroj celkom vychladnúť.

### **POZOR – VECNÉ ŠKODY!**


- ▶ Jednotlivé diely prístroja nesmiete umývať v umývačke riadu, mohli by sa tým poškodiť.
- ▶ Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické ani abrazívne čistiace prostriedky! Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!

- Po každom použití vyprázdňte záchytnú nádobu na kondenzovanú vodu ④.
- Kryt hrnca na varenie ryže a vyhrievaciu platničku vyčistíte suchou handrou. V prípade silných nečistôt použite jemne navlhčenú, dobre vyžmýkanú utierku.
- Pri čistení odoberte uzáver na otvore výstupu pary ③ a dôkladne ho vyčistíte vodou. Pri jeho vkladaní naspäť dávajte pozor na to, aby ste ho nasadili správne: Uzáver sa musí sťačiť úplne dole tak, aby opäť zapadol do príslušnej vyhlbeniny.



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

## TIP NA LAHKÉ ČISTENIE

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

## Uskladnenie

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

## Likvidácia zariadenia



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

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

## Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



Na webových stránkach [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéri.

## Servis

**SK** Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

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

IAN 289834

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

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





## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>56</b>
Urheberrecht .....	56
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>56</b>
<b>Lieferumfang/Vorbereitungen</b> .....	<b>57</b>
Entsorgung der Verpackung .....	57
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>58</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>58</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>59</b>
<b>Benutzung des Reiskochers</b> .....	<b>61</b>
Vorbehandelten Reis zubereiten .....	61
Nicht vorgekochten Reis zubereiten .....	63
Dampfgaren .....	66
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>67</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>68</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>69</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>69</b>
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>70</b>
Service .....	71
Importeur .....	71



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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### **WARNUNG**

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

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang/Vorbereitungen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung



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



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

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:




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

Abbildung B:

- ❿ Messbecher
- ⓭ Kunststofflöffel

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Schließen Sie den Reiskocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung an.
- ▶ Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- ▶ Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Netzstecker selbst.
- ▶ Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- ▶ Sollte das Gerät in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Danach das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien.
- ▶ Benutzen Sie den Reiskocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht, 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.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

## **⚠️ 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 Kochergebnis zu erzielen.
  - ▶ Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter 12. Ansonsten läuft das Wasser über!
- 1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung 2 und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
  - 2) Entnehmen Sie den Kochbehälter 12.
  - 3) Füllen Sie den Reis und die Wassermenge, die auf der Verpackung des Reises angegeben ist, in den Kochbehälter 12.



## HINWEIS

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

- 4) Setzen Sie den Kochbehälter **12** in das Gerät:  
Achten Sie dabei darauf, dass...
  - ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters **12** befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
  - ... der Kochbehälter **12** nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter **12** immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.
- 5) Schließen Sie den Deckel.
- 6) Verbinden Sie das Netzkabel **5** mit der Buchse **8** und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die orangene Kontrollleuchte „“ **6** leuchtet.
- 8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten und kochen Sie den Reis so lange, wie auf der Verpackung des Reises angegeben.
- 9) Wenn der Reis fertig ist:
  - Wenn Sie den Reis sofort verzehren wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
  - Wenn der Reis noch warmgehalten werden soll (max. 2 Stunden), drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach oben.
- 10) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## HINWEIS

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

## 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 15, 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 Antihftbeschichtung 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 den nachfolgenden Tabellen.




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

### **HINWEIS**

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

<b>Fisch/Meeresfrüchte (Gewicht)</b>	<b>Wassermenge</b>	<b>Dampfzeit (ca.)</b>
Muscheln, bis zum Öffnen garen (ca. 100 g)	1 Messbecher <b>13</b>	10 Minuten
Garnelen, bis rosa Färbung garen (ca. 200 g)	1 Messbecher <b>13</b>	15 Minuten

Fischfilet (Lachs) (ca. 350 g)	2 Messbecher <b>13</b>	20 Minuten
Austern, in der Schale (ca. 3 - 4 Stück)	2 Messbecher <b>13</b>	30 Minuten


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

## Fehlerbehebung

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

## Reinigen



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

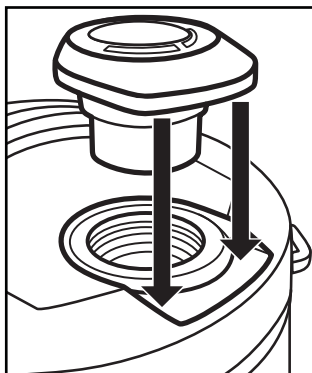
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

### **⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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


### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser .
- 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  ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen drauf, dass der Verschluss korrekt eingesetzt ist: Der Verschluss muss komplett heruntergedrückt werden, so dass er wieder in der dafür vorgesehenen Aussparung sitzt.



- Den Kochbehälter 12, den Dampfgareinsatz 1, den Kunststofflöffel 14 und den Messbecher 13 reinigen Sie in spülmittelhaltigem Wasser. Spülen Sie danach alle Teile mit viel klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.
- Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

## TIPP ZUR LEICHTEN REINIGUNG

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

## Aufbewahren

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

## Gerät entsorgen



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

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



## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 289834

## Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Információk állása · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 289834

