SILVERCREST®

CUISEUR À RIZ SRK 400 A2

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 311017

(FR)

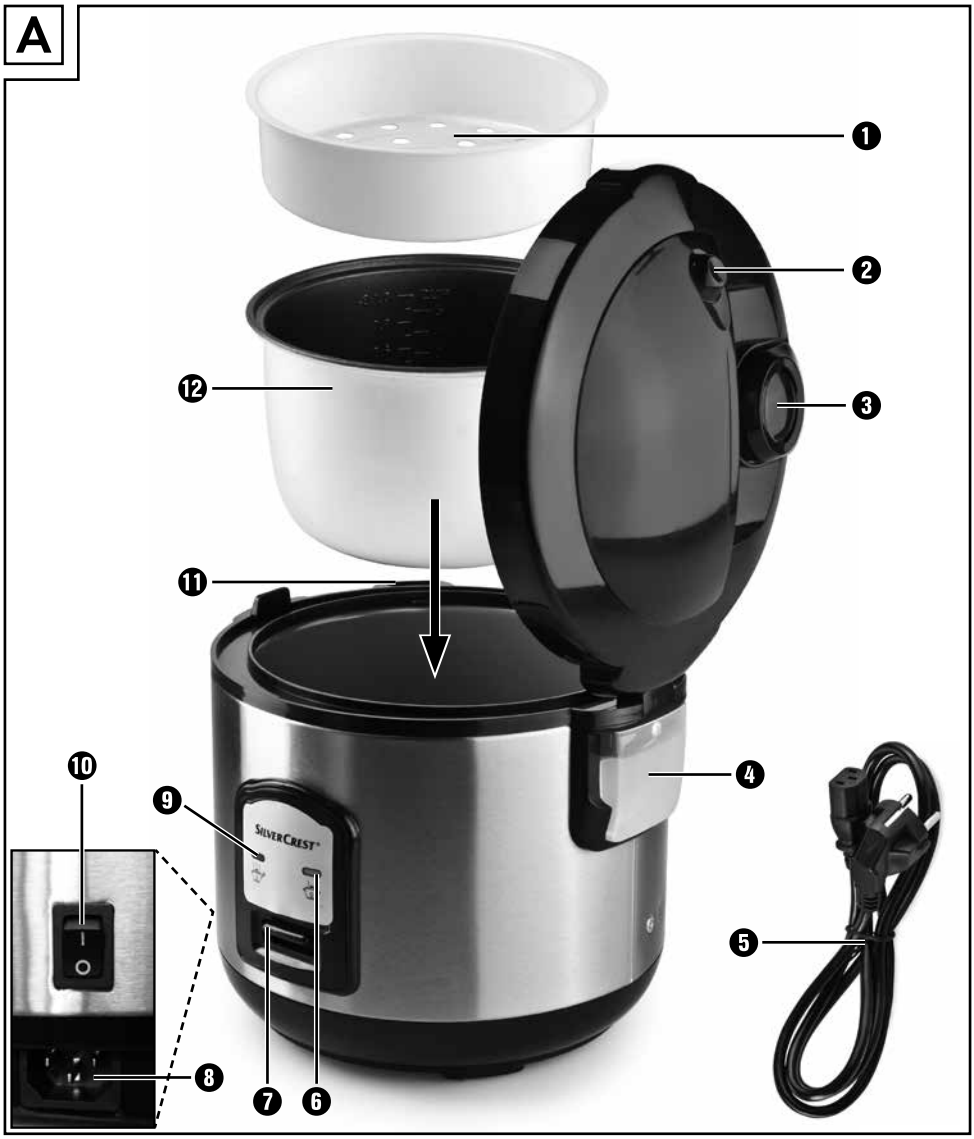
FR BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SilverCrest

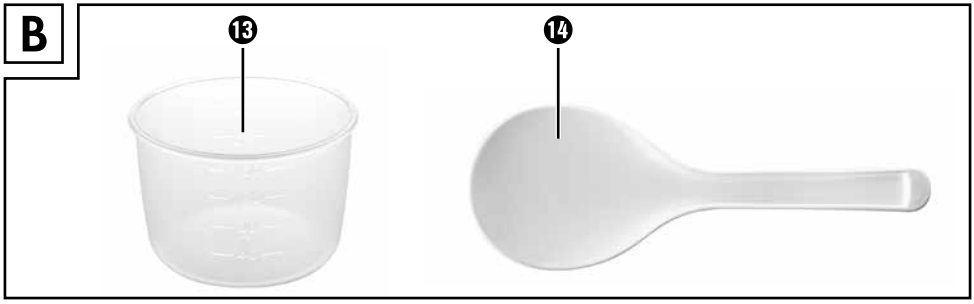

B
13
14

Table des matières

Introduction 2
Propriété intellectuelle 2
Utilisation conforme 2
Étendue des fournitures/Préparatifs. 3
Élimination de l'emballage 3
Description de l'appareil 4
Caractéristiques techniques 4
Consignes de sécurité 5
Utilisation du cuiseur de riz 7
Préparer du riz prétraité. 7
Cuire du riz non prétraité. 9
Cuisson à la vapeur. 12
Dépannage 13
Nettoyage 14
Rangement 15
Mise au rebut de l'appareil 15
Garantie de Kompernass Handels GmbH. 16
Service après-vente 18
Importateur 18

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

Introduction

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

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

Propriété intellectuelle

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Étendue des fournitures/Préparatifs

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

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

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

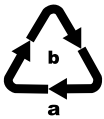
REMARQUE

► Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dommage apparent.

► En cas de livraison incomplète, de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (cf. chapitre ***Service après-vente***).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :
1 – 7 : Plastiques,
20 – 22 : Papier et carton,
80 – 98 : Matériaux composites.

REMARQUE

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

Description de l’appareil

Figure A :

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

Figure B :

⓭ Verre mesureur
⓮ Cuillère en plastique

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (Courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	400 W
Puissance, maintien au chaud	45 W
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Raccordez le cuiseur de riz uniquement à une prise installée et mise à la terre en bonne et due forme avec la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant, lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche secteur de la prise de courant. Tirez sur la fiche secteur et non sur le cordon.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service suite à un tel incident, faites-le d'abord contrôler par un centre de réparation autorisé.
- L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas le cuiseur de riz, si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
- Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou comportant des arêtes vives.
- Ne pliez pas ou ne coincez pas le cordon d'alimentation ; de même, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les câbles secteur endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur de l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, lorsqu'il fonctionne.
- Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Laissez l'appareil et les pièces accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.
- N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante ! Risque de brûlure !
- Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Utilisation du cuiseur de riz

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

REMARQUE

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

Préparer du riz prétraité

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

REMARQUE

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

1) Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déverrouillage ❷ et soulevez le couvercle en même temps.

2) Sortez la cuve de cuisson ⓬.

3) Remplissez la cuve de cuisson ⓬ avec le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz.

REMARQUE

► Cuisez toujours suffisamment de riz pour que l'eau remplie atteigne au moins le repère CUP « 2 ». Sinon, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !

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

5) Fermez le couvercle.

6) Reliez le cordon d'alimentation ❺ à la douille ❽ et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.

7) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ❿. Le témoin lumineux orange « » ❻ s'allume.

8) Abaissez le sélecteur de fonction ❼ et faites cuire le riz selon la durée indiquée sur l'emballage du riz.

9) Lorsque le riz est cuit :
   – Si vous souhaitez consommer le riz immédiatement, veuillez débrancher la fiche secteur de la prise de courant.
   – Si vous souhaitez maintenir le riz au chaud (2 heures max.), soulevez le sélecteur de fonction ❼.

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

REMARQUE

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Cuire du riz non prétraité

REMARQUE

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

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

2) Sortez la cuve de cuisson ⓬.

REMARQUE

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

3) Mesurez la quantité souhaitée de riz à l'aide du verre mesureur ⓭ joint à la livraison.
   Comme référence : un verre mesureur ⓭ - rempli à ras de riz - correspond à une portion pour une personne. Déterminez la quantité adéquate de riz/ d'eau en faisant quelques essais.

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

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

6) Puis, versez de l'eau jusqu'à la marque correspondante CUP de la cuve de cuisson ⓬ :
   - 2 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP « 2 »
   - 3 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP « 3 »
   - 4 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP « 4 »
   - 5 verres mesureurs de riz = eau jusqu'à la marque CUP « 5 »

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

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

8) Fermez le couvercle.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

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

11) Abaissez le sélecteur de fonction ❼. Le témoin lumineux orange « » ❻ s'éteint et le témoin lumineux rouge « » ❾ s'allume. La cuisson commence.

REMARQUE

► Si la cuve de cuisson ⓬ n'est pas en place et remplie, le sélecteur de fonction ❼ ne peut pas être placé sur « Cuisson ».

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Si vous ne consommez pas le riz immédiatement :

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

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

Cuisson à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

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

REMARQUE

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

1) Versez la quantité d'eau nécessaire dans la cuve de cuisson ⓬. Suivez les exemples des tableaux suivants.

Légumes (Poids)	Quantité d'eau	Temps de cuisson vapeur (env.)
Haricots verts, choux, carottes (env. 200 g)	1 – 2 verre mesureur ⓭	25 minutes
Champignons coupés en deux (250 g)	1 verre mesureur ⓭	15 minutes
Haricots rouges et marrons, asperges, épinards (env. 200 g)	1 – 2 verre mesureur ⓭	20 minutes

REMARQUE

► Coupez les aliments en petits morceaux, pour pouvoir remplir aisément l'insert de cuisson à la vapeur ❶. Découpez les carottes en petits morceaux et divisez les fleurettes de choux-fleur ou de brocoli.

Poisson/fruits de mer (Poids)	Quantité d'eau	Temps de cuisson vapeur (env.)
Faire cuire les moules jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent (env. 100 g)	1 verre mesureur ⓭	10 minutes
Faire revenir les gambas jusqu'à obtenir une couleur rosée (env. 200 g)	1 verre mesureur ⓭	15 minutes
Filet de poisson (saumon) (env. 350 g)	2 verres mesureur ⓭	20 minutes
Huîtres, dans leur coquille (env. 3 – 4 pièces)	2 verres mesureur ⓭	30 minutes

2) Placez les aliments à cuire dans l'insert de cuisson à la vapeur ❶.
3) Mettez l'insert de cuisson à la vapeur ❶ en place dans la cuve de cuisson ⓬.
4) Fermez le couvercle.
5) Reliez le cordon d'alimentation ❺ à la douille ❽ et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
6) Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ❿. Le témoin lumineux orange « » ❻ s'allume.
7) Abaissez le sélecteur de fonction ❼. Le témoin lumineux orange « » ❻ s'éteint et le témoin lumineux rouge « » ❾ s'allume. La cuisson à la vapeur commence.
8) À la fin du temps de cuisson indiqué, soulevez le sélecteur de fonction ❼. L'appareil ne s'arrête pas automatiquement ou passe en mode de maintien au chaud.
9) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ❿ et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

Dépannage

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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

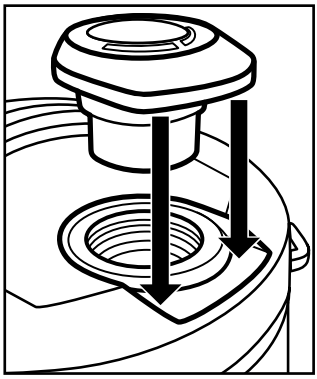
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE LÉSIONS !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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



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

CONSEIL POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

► Avant de nettoyer la cuve de cuisson ⓬, ajoutez une tasse d'eau contenant du détergent dans la cuve de cuisson ⓬.

► Placez la cuve de cuisson ⓬ dans le cuiseur de riz.

► Placez le cuiseur de riz sur « » et patientez jusqu'à ce que l'eau vienne à ébullition.

► Débranchez la fiche secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Maintenant, si vous nettoyez la cuve de cuisson ⓬, les salissures s'élimineront plus facilement.

Rangement

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

Mise au rebut de l'appareil

L'appareil ne doit en aucun cas être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux règles de la directive européenne 2012/19/EU.
Éliminez l'appareil en le confiant à une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.

Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Le produit récyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

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

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

– correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

– présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

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

IAN 311017

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

- ► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. 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.

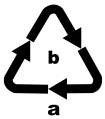
HINWEIS

► 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 (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

⓭ Messbecher
⓮ Kunststofflöffel

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!
Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Benutzung des Reiskochers

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

HINWEIS

- Füllen Sie vor der ersten Benutzung Wasser bis zur CUP-Markierung „4" in den Kochbehälter ⓬ und lassen Sie es ca. 30 Minuten köcheln (Bedienung siehe Kapitel „Dampfgaren"). Schütten Sie dieses Wasser weg, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Kochbehälter ⓬ 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 ⓬ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- ► Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter ⓬. Ansonsten läuft das Wasser über!

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

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 ⓬ in das Gerät:
   Achten Sie dabei darauf, dass …
   - … sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ⓬ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
   - … der Kochbehälter ⓬ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ 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 ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❿ ein. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ leuchtet.
8) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ 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 ❼ nach oben.

10) Wenn Sie den Reis entnommen haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus–Schalter ❿ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel ⓮. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung des Kochbehälters ⓬ beschädigt werden.

HINWEIS

► Den Kunststofflöffel ⓮ können Sie in den Haltebügel ⓫ am Rand des Reiskochers stecken. So haben Sie diesen immer schnell zur Hand!

Nicht vorgekochten Reis zubereiten

HINWEIS

► Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters ⓬ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung ❷ und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.

2) Entnehmen Sie den Kochbehälter ⓬.

HINWEIS

► Wenn der Kochbehälter ⓬ 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 ⓭ ab. Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher ⓭ – 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 ⓬ kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.

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

6) Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter ⓬ 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 ⓬. 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 ⓬ 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 ⓭, sondern ein anderes Gefäß benutzen möchten, dient die „Liter-Skala" im Kochbehälter ⓬ 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 ⓬. Geben Sie dann Wasser in den Kochbehälter ⓬, 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 ⓬, diesen in das Reiskochergehäuse ein.

   Achten Sie dabei darauf, dass …

   – … sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ⓬ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.

– ... der Kochbehälter ⓬ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ 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 ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

11) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ erlischt und die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS

► Ist der Kochbehälter ⓬ nicht eingesetzt, lässt sich der Funktionswahlschalter ❼ nicht auf „Kochen" stellen.

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ erlischt, während die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ 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 ⓮. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

HINWEIS

► Den Kunststofflöffel ⓮ können Sie in den Haltebügel ⓫ 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 ❿ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Dampfgaren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz ❶ nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz ❶ erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ❶ mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter ⓬ ab.

HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass der Kochbehälter ⓬ auch beim Dampfgaren korrekt eingesetzt ist. Der Kochbehälter ⓬ 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 ⓬. Beachten Sie die Beispiele in den nachfolgenden Tabellen.

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

HINWEIS

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

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

2) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz ❶.
3) Setzen Sie den Dampfgareinsatz ❶ auf den Kochbehälter ⓬.
4) Schließen Sie den Deckel.
5) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❿ ein. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ leuchtet.
7) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die orangene Kontrollleuchte „ “ ❻ erlischt und die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.
8) Drücken Sie nach Ablauf der angegebenen Zeit den Funktionswahlschalter ❼ nach oben. Das Gerät schaltet nicht automatisch ab oder wechselt in den Warmhaltemodus.
9) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus–Schalter ❿ 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 ❼ springt immer wieder nach oben.	Der Kochbehälter ⓬ ist nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ 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!

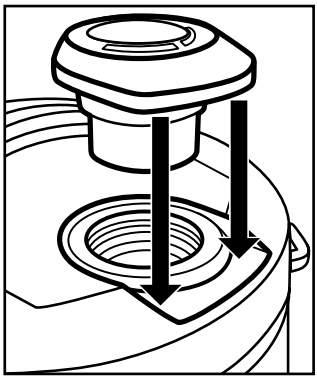
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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 ❹.
- Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung ❸ 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 ⓬, den Dampfgareinsatz ❶, den Kunststofflöffel ⓮ und den Messbecher ⓭ 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 ⓬ eine Tasse voll spülmittelhaltigem Wassers in den Kochbehälter ⓬.
- ► Setzen Sie den Kochbehälter ⓬ 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 ⓬ spülen, gehen Verschmutzungen wesentlich leichter ab.

Aufbewahren

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

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Serviceanschrift übersenden.

Auf 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: kompernass@lidl.de

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

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

IAN 311017

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Version des informations · Stand der Informationen:
11 / 2018 · Ident.-No.: SRK400A2-092018-1