

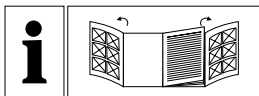


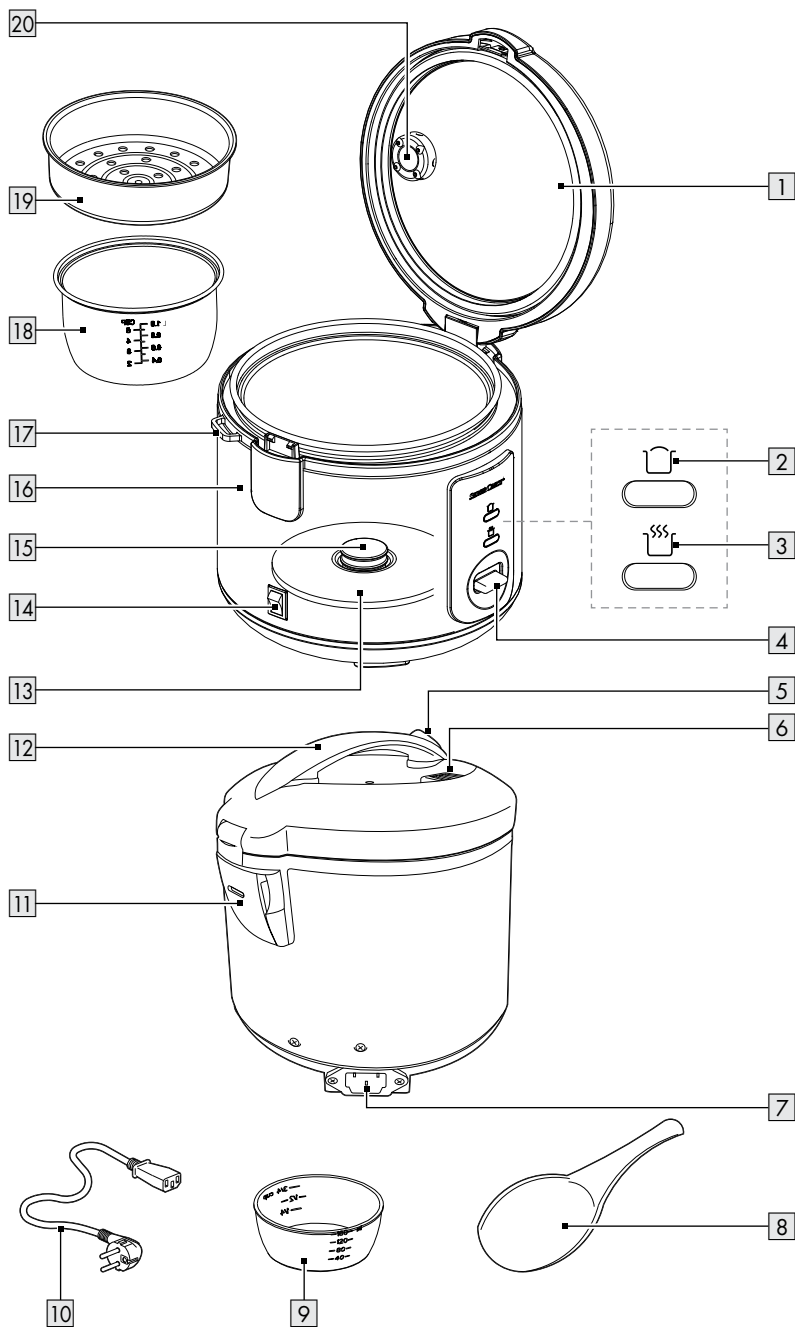
REISKOCHER SRK 400 B2

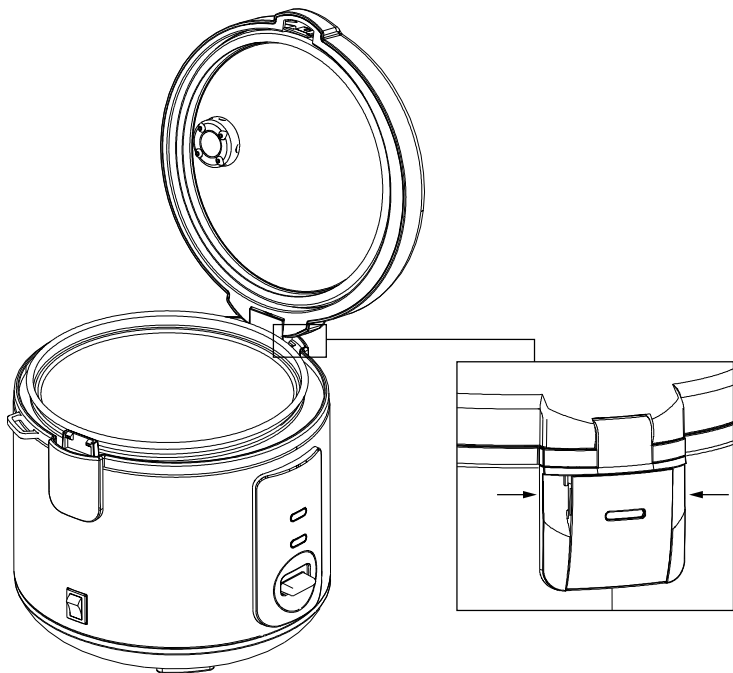
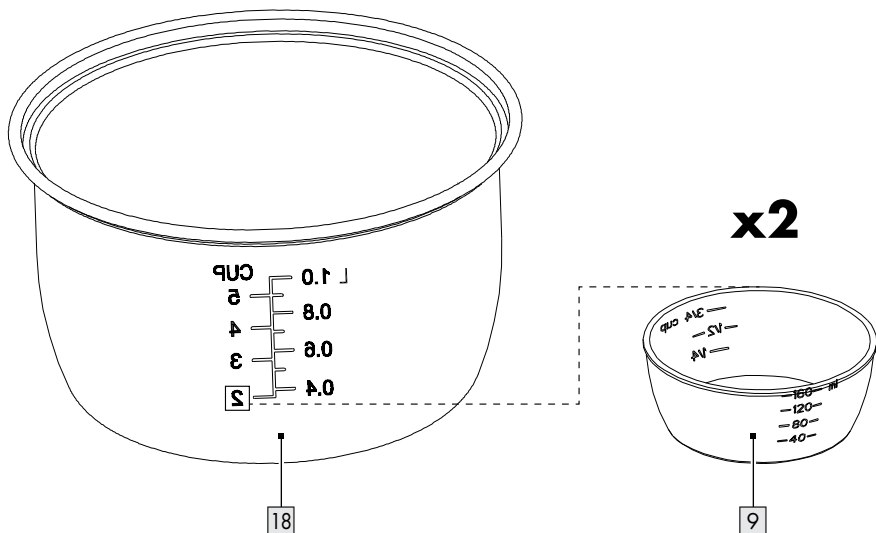
DE AT CH

REISKOCHER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise














A

B**C**

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 6
Einleitung	Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 7
Lieferumfang	Seite 7
Teilebeschreibung	Seite 7
Technische Daten	Seite 8
Sicherheitshinweise	Seite 8
Vor dem ersten Gebrauch	Seite 11
Bedienung	Seite 12
Mit dem Kochen beginnen	Seite 12
Reis zubereiten	Seite 13
Vorbehandelten Reis zubereiten	Seite 13
Dampfgaren	Seite 14
Reinigung und Pflege	Seite 15
Fehlerbehebung	Seite 16
Lagerung	Seite 16
Entsorgung	Seite 16
Garantie	Seite 17

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz (Netzfrequenz)
	W Watt
 <p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr - Risiko eines Stromschlags!
	 Vorsicht! Heiße Oberfläche!
 Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss daher an einen Schutzleiter angeschlossen sein.	 Vorsicht! Heißer Dampf!
 Lebensmittelecht: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch von Lebensmitteln.	

REISKOCHER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil 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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Kochen von Reis oder Dämpfen von Lebensmitteln wie Gemüse oder Fisch bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Einsatz in trockenen Innenräumen vorgesehen.
- Das Produkt ist zur Nutzung im Haushalt sowie für ähnliche Einsatzfälle bestimmt, wie beispielsweise:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.



● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1x Reiskocher
- 1x Gartopf
- 1x Dämpfeinsatz
- 1x Messbecher
- 1x Löffel
- 1x Abnehmbare Anschlussleitung mit Netzstecker

● Teilebeschreibung

Abb. A

- 1 Deckel
- 2 Rote Kontrollleuchte  („Kochen“)
- 3 Grüne Kontrollleuchte  („Warmhalten“)
- 4 Kochtaste
- 5 Entriegelung
- 6 Dampfventil
- 7 Buchse
- 8 Löffel
- 9 Messbecher
- 10 Abnehmbare Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11 Kondensatsammler
- 12 Griff
- 13 Heizplatte
- 14 Ein-/Aus-Schalter
- 15 Sensor
- 16 Haupteinheit
- 17 Löffelhalter
- 18 Gartopf
- 19 Dämpfeinsatz
- 20 Dampfentlüftungsabdeckung

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	400 W 45 W (im Warmhaltemodus)
Schutzklasse:	I

Zertifizierung:

HG06879: GS (Intertek)



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickenungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie die Haupteinheit des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie die Haupteinheit niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Schütten Sie niemals Flüssigkeiten über der Anschlussleitung mit Netzstecker aus.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallengelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss diese durch eine spezielle Leitung, die beim Hersteller oder seinen Vertretern verfügbar ist, ersetzt werden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen oder feuchten Händen.

Bedienung

- ▲ **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzten Gartopf.
- Schalten Sie das Produkt nicht ein, wenn der Gartopf leer ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.). Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt und das Dampfventil nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, während es noch warm ist.

- Verlegen Sie Anschlussleitungen so, dass niemand darüber stolpern oder diese beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Oberfläche der Heizplatte strahlt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Reinigung und Lagerung

⚠️ WARNUNG!


Verletzungsrisiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht verwendet wird. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen/entfernen und bevor Sie das Produkt reinigen. Die Buchse muss trocken sein, bevor das Produkt erneut verwendet wird.

- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● **Vor dem ersten Gebrauch**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Um Rückstände zu entfernen, die im Herstellungsprozess entstanden sind: Füllen Sie den Gartopf **18** bis zur CUP-Markierung **4** mit Wasser. Lassen Sie das Wasser etwa 30 Minuten kochen (siehe „Dampfgaren“).
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

 **VORSICHT! Verbrühungsrisiko!** Aus dem Dampfventil **6** und beim Öffnen des Deckels **1** entweicht heißer Dampf.


HINWEISE:


- Vergewissern Sie sich, bevor Sie den Gartopf **18** in die Haupteinheit **16** einsetzen, dass die Außenseite des Gartopfes trocken und sauber ist. Ein nasser Gartopf kann das Produkt beschädigen.
- Schalten Sie das Produkt nicht ein, wenn der Gartopf **18** leer ist.

■ **Gartopf/Dämpfeinsatz zusammenfügen:**

- Drücken Sie die Entriegelung **5**, um den Deckel **1** zu öffnen.
- Setzen Sie den Gartopf **18** in die Haupteinheit **16** ein.
- Platzieren Sie, falls gewünscht, den Dämpfeinsatz **19** auf dem Gartopf **18**.
- Schließen Sie den Deckel **1** mit dem Griff **12**.

■ **Produkt einschalten:**

- Verbinden Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** mit der Buchse **7** (an der Rückseite der Haupteinheit **16**).
- Verbinden Sie den Netzstecker **10** mit einer geeigneten Steckdose.
- Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **I**. Die grüne Kontrollleuchte  **3** leuchtet.

 **HINWEISE:** Drücken Sie die Kochtaste **4** nicht nach unten, bevor Sie das Produkt einschalten oder bevor Sie zum Kochen bereit sind. Falls die Kochtaste momentan heruntergedrückt ist, können Sie diese nach oben drücken.

■ **Produkt ausschalten:**

- Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **O**.
- Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** von der Haupteinheit **16** ab.

● **Mit dem Kochen beginnen**

Kochtipps

- Füllen Sie den Gartopf **18** stets zwischen den CUP-Markierungen **2** und **5** auf dessen Innenseite.
- Bestreichen Sie die Innenseite des Gartopfes **18** mit etwas Fett oder Öl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- Befolgen Sie stets die Zubereitungsanweisungen auf der Reisverpackung.
- Ein gestrichener Messbecher **9** Reis entspricht einer Portion für eine Person. Bestimmen Sie die benötigte Menge an Reis und Wasser nach Ihren Wünschen.
- Die Garzeit kann durch die Verwendung von heißem Wasser verkürzt werden. Verwenden Sie in diesem Fall etwas weniger Wasser als auf der CUP-Markierung angegeben.

HINWEISE:

Wenn Sie zur Befüllung nicht den Messbecher **9**, sondern ein anderes Gefäß benutzen möchten, dient die Literskala (L) im Gartopf **18**, um die benötigte Menge Wasser zu bestimmen.

■ **Beispiel:**

- Sie möchten 0,6 Liter Reis kochen.
- Messen Sie 600 ml Reis mit einem anderen Messbecher ab und geben Sie den Reis in den Gartopf **18**.
- Füllen Sie Wasser bis zur Markierung „**0.6 L**“ in den Gartopf.
- Nach dem Einfüllen des Reises: Die Skalierung entspricht der Menge an Wasser (basierend auf der Menge von Reis), die zugefügt werden muss.
 - Nutzen Sie die Skala nicht zum Abmessen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, da diese für dieses Produkt gelten!
- Verwenden Sie den Löffel **8**, um den Reis zu entnehmen. Der Einsatz anderer Utensilien kann die Antihafbeschichtung des Gartopfes **18** beschädigen.
- Halten Sie den gekochten Reis nicht länger als 2 Stunden im Produkt warm.

● Reis zubereiten

- Drücken Sie die Entriegelung **5**, um den Deckel **1** zu öffnen.
- Entnehmen Sie den Gartopf **18**.
- Messen Sie mit dem Messbecher **9** die gewünschte Menge Reis ab (Abb. C).
- Waschen Sie den Reis gründlich ab, um Rückstände und die Oberflächenstärke zu entfernen, damit der Reis nicht klebrig wird.
- Lassen Sie den gewaschenen Reis abtropfen. Gießen Sie den Reis in den Gartopf **18**.
- Fügen Sie Wasser hinzu, bis die entsprechenden CUP-Markierungen auf der Innenseite des Gartopfes **18** erreicht sind:

Reis	Wasser
2 Messbecher	Cup-Markierung 2
3 Messbecher	Cup-Markierung 3
4 Messbecher	Cup-Markierung 4
5 Messbecher	Cup-Markierung 5

- Setzen Sie den Gartopf **18** in die Haupteinheit **16** ein. Achten Sie darauf, dass der Gartopf nicht schief oder verkantet eingesetzt wird.
- Schließen Sie den Deckel **1**. Drücken Sie die Kochtaste **4** nach unten. Die grüne Kontrollleuchte **3** erlischt und die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Wenn der Reis gar ist, klappt die Kochtaste **4** automatisch hoch. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt und die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
- Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Deckel öffnen **1**. Servieren Sie den Reis.
- Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **0**.
- Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** aus der Haupteinheit **16**.

- ❗ **HINWEIS:** Befüllen Sie den Gartopf **18** immer zwischen den CUP-Markierungen **2** und **5** auf dessen Innenseite.

● Vorbehandelten Reis zubereiten

Vorbehandelter Reis, wie z. B. „Schnellkochreis“, erfordert eine kürzere Kochzeit.

- Drücken Sie die Entriegelung **5**, um den Deckel **1** zu öffnen.
- Entnehmen Sie den Gartopf **18**.
- Messen Sie mit dem Messbecher **9** die gewünschte Menge Reis ab (Abb. C).
- Füllen Sie Reis und die auf der Reisverpackung angegebene Menge Wasser in den Gartopf **18**.
- Setzen Sie den Gartopf **18** in die Haupteinheit **16** ein. Achten Sie darauf, dass der Gartopf nicht schief oder verkantet eingesetzt wird.
- Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie die Kochtaste **4** nach unten. Die grüne Kontrollleuchte **3** erlischt und die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Wenn der Reis gar ist, klappt die Kochtaste **4** automatisch hoch. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt und die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
- Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Deckel öffnen **1**. Servieren Sie den Reis.
- Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **0**.
- Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** aus der Haupteinheit **16**.

❗ HINWEISE:

- Einige Arten Schnellkochreis müssen nach dem Kochen noch aufquellen.
- Befolgen Sie immer die Zubereitungshinweise auf der Reisverpackung.
- Befüllen Sie den Gartopf **18** immer zwischen den CUP-Markierungen **2** und **5** auf dessen Innenseite.

● Dampfgaren

⚠ VORSICHT! Verbrennungsrisiko! Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Dämpfeinsatz **19** aus dem Gartopf **18** zu entnehmen.

i HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Gartopf **18** korrekt in die Haupteinheit **16** eingesetzt ist. Andernfalls kann die Abschaltfunktion ausgelöst und das Produkt nicht eingeschaltet werden.

■ Gießen Sie die gewünschte Menge Wasser in den Gartopf **18**:

Gargut	Gewicht ¹	Wasser ²	Dämpfzeit ¹	Vorbereitung
Gemüse				
Brokkoli	200 g	2	20 min	In mundgerechte Stücke schneiden.
Möhren, Spargel, Babymaiskolben	250 g	2	25 min	Möhren in kleine Stücke schneiden.
Mais	300 g	2	20 min	Hüllblätter vom Mais abziehen und Maishaar entfernen.
Pilze	200 g	1	20 min	Halbieren
Meeresfrüchte/Fisch/Fleisch				
Garnelen (kochen, bis sie rosa sind)	250 g	2	15 min	-
Muscheln (kochen, bis sie geöffnet sind)	150 g	1	10 min	-
Austern	250 g	2	30 min	-
Fischfilet (Lachs)	250 g	2	20 min	Mit Würzmittel marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben).
Geflügelfilet	250 g	2	20 min	Mit Würzmittel marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben).

¹ = ca. // ² = (Messbecher)

- Legen Sie die zu dämpfenden Nahrungsmittel in den Dämpfeinsatz **19**.
- Platzieren Sie den Dämpfeinsatz **19** auf dem Gartopf **18**.
- Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie die Kochtaste **4** nach unten. Die grüne Kontrollleuchte **3** erlischt und die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Drücken Sie die Kochtaste **4** nach oben, wenn die empfohlene Garzeit verstrichen ist. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt und die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
- Entnehmen Sie die gedünsteten Speisen und servieren Sie sie.
- Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **0**.
- Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** aus der Haupteinheit **16**.

● Reinigung und Pflege

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Vor dem Reinigen: Ziehen Sie immer den Netzstecker des Produkts aus der Netzsteckdose.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ WARNUNG! Tauchen Sie die Haupteinheit **16** nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie die Haupteinheit nie unter fließendes Wasser.

⚠️ VORSICHT! Reinigen Sie das Produkt oder dessen Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.

i HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt sofort, nachdem es abgekühlt ist. Wenn Nahrungsmittelreste erst einmal angetrocknet sind, können diese nicht mehr so einfach entfernt werden.

Teil	Reinigung
■ Haupteinheit 16	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Haupteinheit eindringen.
■ Kondensatsammler 11	■ Halten Sie die oberen Seiten des Kondensatsammlers fest und ziehen Sie ihn nach außen (Abb. B). ■ Leeren und mit Wasser abspülen.
■ Dampfentlüftungsabdeckung 20	■ Dampfentlüftungsabdeckung herausziehen und mit Wasser abspülen.
■ Heizplatte 13	■ Fett und Flüssigkeit entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.
■ Gartopf 18	■ Mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.
■ Dämpfeinsatz 19	■ Bei hartnäckigen oder verhärteten Rückständen in warmem Seifenwasser einweichen.
■ Löffel 8	
■ Messbecher 9	
	■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
	■ Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

- Setzen Sie die Dampfentlüftungsabdeckung **20** wieder fest auf den Deckel **1**.
- Kondensatsammler **11** wieder einsetzen: Setzen Sie zuerst den Boden ein und schieben Sie dann den oberen Teil in das Produkt.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schließen Sie die abnehmbare Anschlussleitung 10 an eine geeignete Steckdose an.
Die Kochtaste 4 springt wieder nach oben.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie sicher, dass der Gartopf 18 richtig in der Haupteinheit 16 sitzt.

● Lagerung

- ⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt und lassen Sie alle Teile trocknen, bevor Sie es lagern.
 - Lagern Sie den Gartopf **18** und den Dämpfeinsatz **19** in der Haupteinheit **16**.
 - Stecken Sie den Löffel **8** in den Löffelhalter **17**.
 - Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
 - Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. 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.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonn gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 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 Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

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 (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschriff übersenden.

Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Siftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06879

Version: 09/2020

IAN 340429_2004

